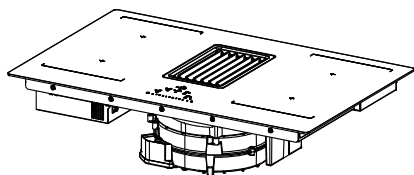


point


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




PAH7080A
PAH7080F

EN	3
DA	21
NO	39
FI	57
SV	75

1. SAFETY INFORMATION

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

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


For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the

cable anchor point and the terminals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

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


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

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


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

- Only use the screws and other hardware elements

supplied with the appliance.

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

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

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

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appliance, unless they are under constant supervision.

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

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

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

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and

suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

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

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

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

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under over-voltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the back-flow of combustion gases. These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances

are tested by a certified technician to guarantee that there is no backflow of combustion gases.

2. USE

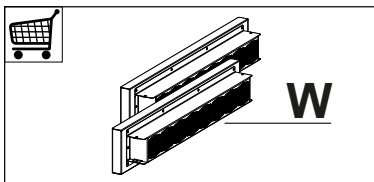
- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance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

3. CLEANING AND MAINTENANCE

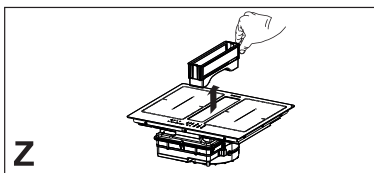
- Switch off or disconnect the appliance from the electrical power supply before performing any cleaning or maintenance operations.
- Clean and/or replace the filters after the time specified (fire hazard).
- The odour filter can be regenerated every 3-4 months (or more frequently in case of intense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

Regeneration procedure:

- Put the filter in a ventilated oven at a maximum temperature of 250° for 1 hour. The minimum temperature is 150°, the regeneration time is shorter if the temperature is higher.



- Grease filters **Z**: The filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher.



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Food that falls accidentally or builds up on the surface, the functional or aesthetic elements of the cooker hob must not be eaten.

Cleaning the device

- Clean the hob after every use, to prevent any residual food from burning on. It is much harder work to remove crusted and burned-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 crusted dirt, for example milk that has boiled over, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still

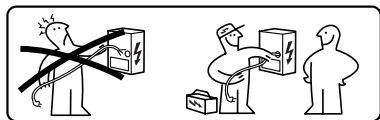
- hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilled during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous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

4. INSTALLATION REQUIREMENTS

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

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

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!

For TWO-PHASE and THREE-PHASE connections:

- Obtain a 5 x 2.5mm² H05V2V2-F type power cable.
- Minimum section of conductors: 2.5 mm².
- External diameter of the power cable: min 7 mm - max 15 mm.
- If using the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F power cable, follow the instructions below: for three-phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheaths from the grey wires.


6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

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

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

Disposal of packaging materials

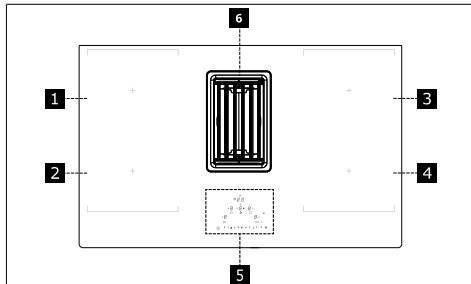
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

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

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

7. PRODUCT DESCRIPTION



1	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (220x197 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Suction grid
1 + 2	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3 + 4	Combinable cooking area (220 x 395 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS

Pan detection

Each of the cooking areas is fitted with a system to detect the presence of a pan.

The pan presence detection system recognises pans with a magnetic base, suitable for use with induction hobs.

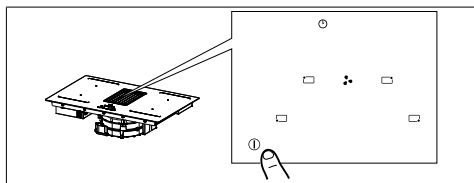
If the pan is removed during cooking or if an unsuitable pan is used, the **U** symbol appears on the display.

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 **H**.

8. CONTROL PANEL

Turning on the appliance



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions. All the Digits show **0** and those of the Timer "C L".

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

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

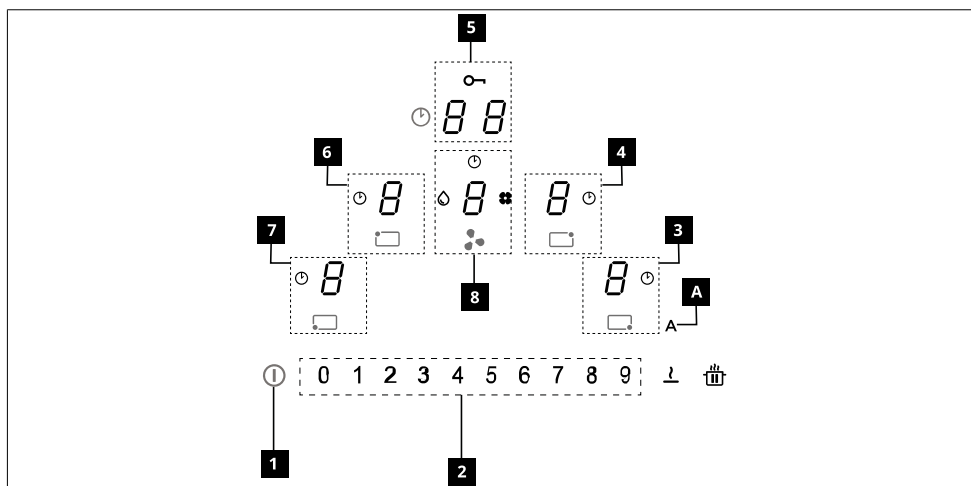
Attention: The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

The controls for the cooking zones, extractor and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

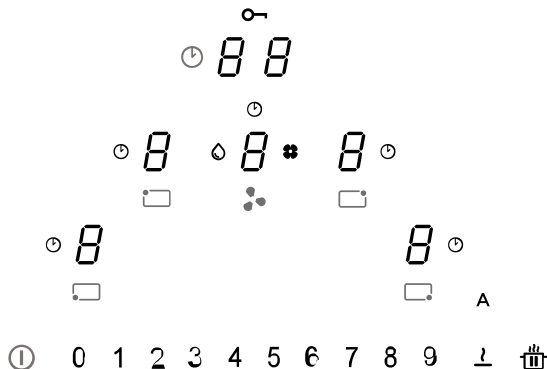
The Digit lights up more intensely to confirm the operation.

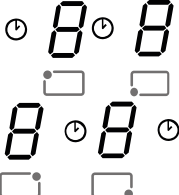



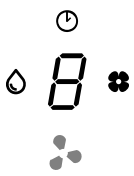








Warnings for the installer: Check the hob power setting and change it if necessary. See the "Power limitation" section.



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



1	On/Off
2	Swipe keyboard
3	Power level indicator of the front right cooking area
4	Power level indicator of the rear right cooking area
5	Timer management zone
6	Power level indicator of the rear left cooking area
7	Power level indicator of the front left cooking area
8	Suction power level indicator
A	Auto key



Controls	Description
	<p>Selecting cooking area controls</p> <p>Press and hold the On/Off button  for 2 seconds.</p> <p>The cooking areas are activated by pressing on the reference Digit  for the reference area. The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.</p> <p>The symbol  indicates that the timer corresponding to the selected area is active (see the function "Cooking area Timers").</p>
	<p>Selecting suction hood controls</p> <p>Press and hold the On/Off button  for 2 seconds.</p> <p>The hood controls can be selected by pressing on the reference Digit . The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.</p> <p>The symbol  indicates that the timer corresponding to the hood functions is active.</p> <p>The symbol  indicates maintenance/cleaning of the grease filter after 100 hours of use.</p> <p>The symbol  indicates maintenance of the activated charcoal (odour) filter after 200 hours of use.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Selecting the cooking area power and/or suction hood speed</p> <p>Press and hold the On/Off button  for 2 seconds.</p> <p>Select the Hood Digit or the Digit for one of the 4 cooking areas.</p> <p>The power of the cooking areas or the speed of the suction hood can be increased or decreased by pressing the required value directly, or by sliding your finger (from right to left or vice versa) according to whether the set value is to be increased or decreased.</p>
	<p>Selecting Timer controls</p> <p>Press and hold the On/Off button for 2 seconds.</p> <p>Select the controls areas used to manage the cooking area Timers and the suction hood, which normally display "CL" (see the Timer functions).</p> <p>The symbol  indicates the safety functions button see "Keyboard Lock (cleaning)".</p>
<p>A</p>	<p>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".</p> <p>It is deactivated by pressing the LED which is confirmed by the fact that the LED changes intensity from bright to dim. 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.</p> <p>It is reactivated by pressing the LED which changes to brightly lit.</p>

	PAUSE and RESTART function. When used in combination with other buttons this accesses the user menu.
	The Defrost function is used to defrost foodstuffs or gently melt butter, chocolate or honey ...etc. When used in combination with other buttons this accesses the installer menu.


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

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

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


9. POWER LIMITATION



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

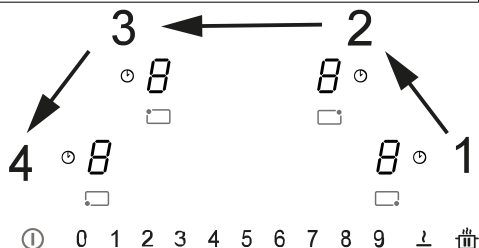
If this is not necessary, the hob can be turned on directly using , otherwise, follow the operations below to access the menu.


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



Connect the hob to the domestic mains power.


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





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



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

 and  will appear alternately on the rear left Digit.


 will appear on the front left Digit.

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

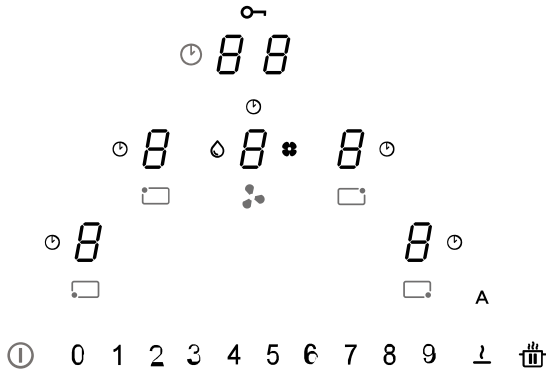
We are now in the hob power settings menu.








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












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

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

10. HOB FUNCTIONS





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

Defrost function	To enable: select one of the 4 cooking zones and press  .	
	The digit of the selected zone shows  .	
	To disable: press  or press  .	
Heating function	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:	
	Power level	Timer (seconds)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Not available
P	Not available	
To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A" + the selected value.		
The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased.		
Pause function	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.	
	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  .	
	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.	
Recall function	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.	
	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.	
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. Attention: The left cooking areas cannot be connected to the right ones, and vice versa.	
	To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking zones at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.	

11. SUCTION HOOD FUNCTIONS

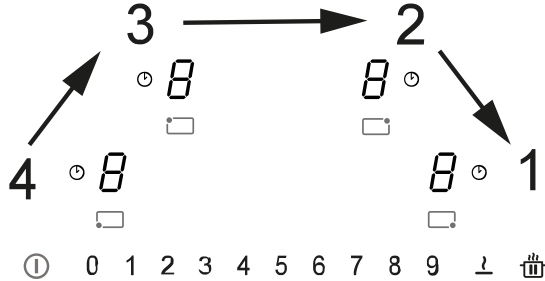


The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.	
" 9 "	Press " 9 " on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
" P "	Press " 9 " on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
Function Delay	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.
	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: <ul style="list-style-type: none"> – press and hold the key for 5 seconds. The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart. – press and hold the key for 5 seconds. The LED of the odour filter will turn off and the countdown will restart.

12. USER MENU CUSTOMISATION

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

- Press **ⓘ**.
- Press **ⓘ** again within 3 seconds.
- The **⏏** key starts flashing.
- Press and hold **⏏**: the digits in the cooking area indicate **5**.
- 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 **U** 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.

13. COOKING TABLE

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

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

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

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

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

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

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

Example:


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

15. GUIDE TO PAN USE

What pans to use

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

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

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

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

How to use

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

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

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

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

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off auto-

matically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

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

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

Normal working noises in the hob

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

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

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

Light whistle

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

Crackle

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

Loud whistle

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

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the

hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

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

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

16. TROUBLESHOOTING

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

17. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

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

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

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

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

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TECHNICAL DATA

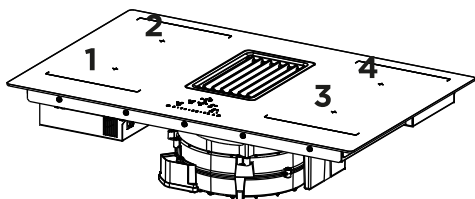
Product identification

Type: **4300**

Model: **PAH7080F / PAH7080A**

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


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




1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge			3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge		
Parameter		Value	Dimensions (mm)		
Flexible cooking area 1+2, 3+4		3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390		
Parameter		Value	Unit of measurement		
Weight of the device		21	kg		
Number of cooking areas		4			
Heat source		induction			

1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge			3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge		
Parameter		Value	Dimensions (mm)		
Working dimensions		-	830 x 520 (W x D)		
Power supply voltage/frequency		220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz			
Electrical and heating element data					
Cooking area 1,2,3,4		2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190		

1. SIKKERHEDSOP- LYSNINGER

 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 tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber. Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktiverne og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.

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

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

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

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


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

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

 **ADVARSEL:** Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

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

med apparatet.

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

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

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

Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne.

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

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

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

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

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

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

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

ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.

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

turstrømning af forbrændingsgasser.

2. BRUG

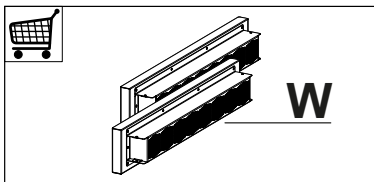
- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige 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

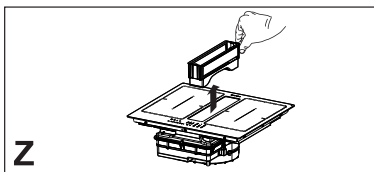
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden rengøring eller vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne tidsperiode (brandfare).
- Lugtfilteret kan regenereres hver 3.-4. måned (eller oftere ved intensiv brug af emhætten) (W).

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.



- Fedtfiltere **Z**: Fedtfilterene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine.



Generelle anbefalinger

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

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales, at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.

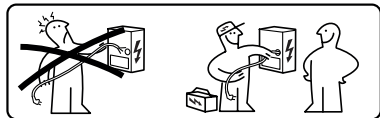
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.
- 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 indbygningkogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

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 fine-rede 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.

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!

Til TO-FASET og TRE-FASET forbindelse:

- Køb et elkabel af typen H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm².
- Min.tværsnit på lederne: 2,5 mm².
- Elkablets udvendige diameter: min 7 mm - max 15 mm.
- Hvis man bruger et H05V2V2-F elkabel på 5 x 2,5 mm² skal man følge disse retningslinjer: ved trefaset forbindelse, adskil de 2 ledninger og fjern den blå isolering fra de grå ledninger.


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 renovationselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

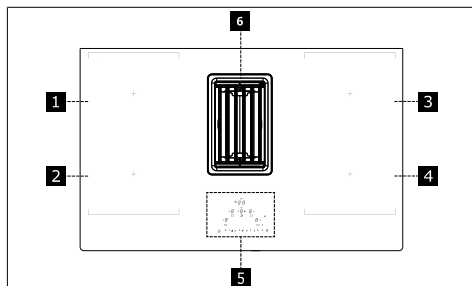
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

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

- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placér gryden inden du tænder kogezone.
- Placér 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. PRODUKTBEKRIVELS E



1	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist
1 + 2	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3 + 4	Kombineret kogezone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER

Detektering af kogegrej

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

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

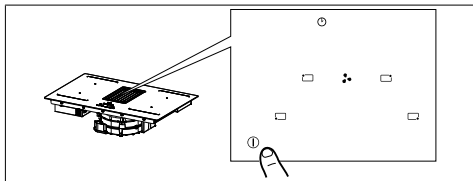
Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol

Indikator for restvarme

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

8. BETJENINGSPANEL

Tænding af apparatet



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

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

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

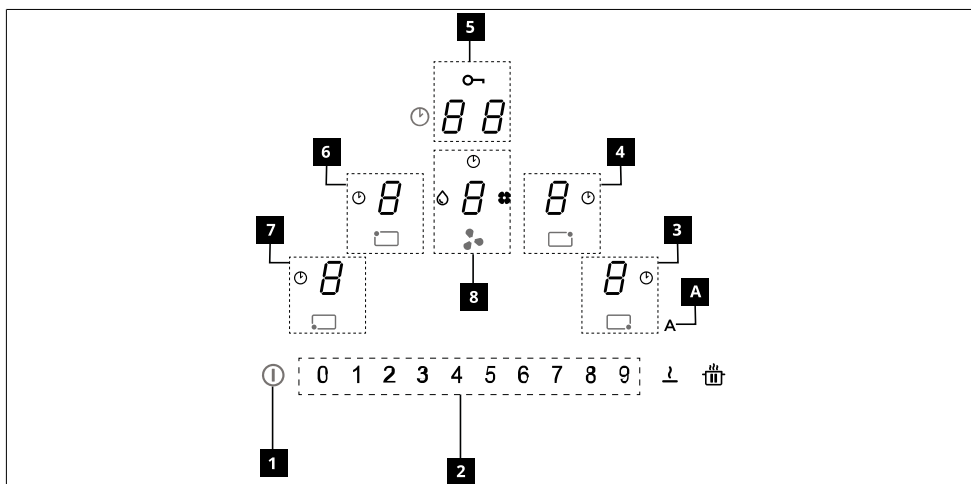
Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

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

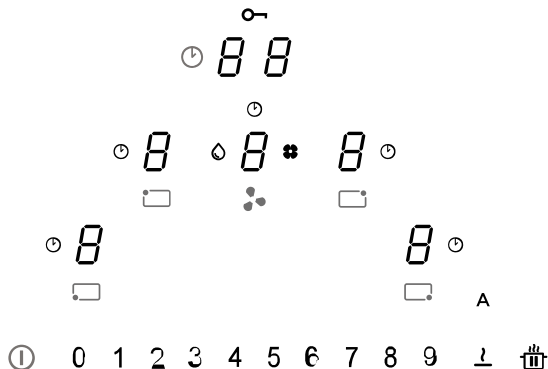
Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

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



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



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



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

	Funktionen PAUSE og GENSTART. I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne brugermenuen.
	Defrost-funktionen optøer madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning...osv. I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne installatørmenuen.


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

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

9. EFFEKTBEGRÆNSNING


G



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

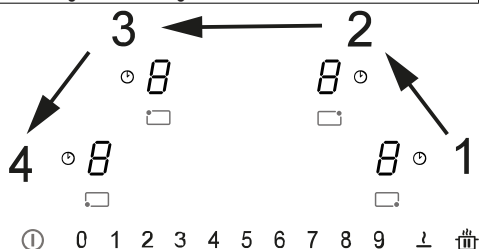
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med  eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.


Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.



Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.


Ved første strømforsyning blinker symbolet .





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



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

På bagerste venstre ciffer vises skiftevis teksten  og .

På forreste venstre ciffer vises teksten .

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

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












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

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

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

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER



	<p>① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 1 P</p>
Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af tallene (ikke synligt) ved siden af punktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver .</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk og hold et af kogezonetallene nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens.</p> <p>De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen i 15 sekunder for en hurtig rengøring.</p> <p>For at aktivere: tryk samtidigt på cifrene for forreste højre og forreste venstre kogezone. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen fra 15 sekunder og lyser .</p> <p>For at deaktivere: tryk på eller vent på at de 15 sekunder er gået.</p>
Boost-funktion	<p>Både kogezoneerne og emhætten er indstillet ved en ekstra effekt.</p> <p>For at aktivere: både for emhætten og for kogezoneerne skal man trykke 2 gange på "9" på effektbjælken. Det tilsvarende ciffer viser .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.</p>
Timer for kogezoneer	<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.</p> <p>Tryk enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, indstil værdierne enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter). Bekræftelsen sker efter 10 sekunders inaktivitet.</p> <p>Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller "C L" som standard. Alle zonerne kan have Timeren indstillet. Displayet viser altid den, der har den laveste resterende tid.</p> <p>Gentag handlingerne for at ændre Timerens værdi.</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.</p> <p>Indstil Timer-værdierne til nul eller tryk på On/Off-tasten.</p>
Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: med tændt plade og uden gryder trykkes der enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, værdierne indstilles enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter).</p> <p>Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller "C L" som standard.</p> <p>For at deaktivere: Indstil Timer-værdierne til nul eller tryk to gange på med slukket kogeplade.</p>

Smeltfunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoneer 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 kogezoneen 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>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
	Effektniveau	Timer (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezoneen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A" + den valgte værdi.																							
Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.																							
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezoneen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.																						
For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezoneen valgt, skal du trykke på Pausefunktionenknappen  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 kogezoneer 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 kogezoneer til venstre og til højre til denne funktion. Advarsel: De venstre kogezoneer kan ikke kobles sammen med de højre kogezoneer og omvendt.																						
For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.																							

11. UDSUGNINGSFUNKTION



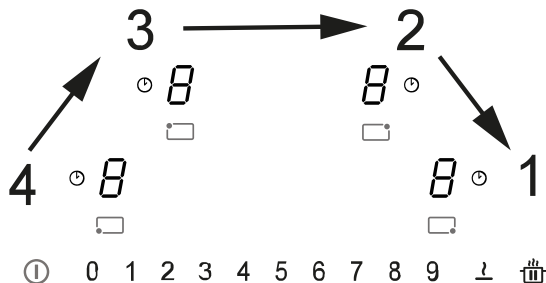
Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

" 9 "	Tryk på effektbjælken " 9 " for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
" P "	Tryk to gange på effektbjælken " 9 " for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Funktion Delay	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.
	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: <ul style="list-style-type: none"> - tryk på tasten i 5 sekunder. Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes. - tryk på tasten i 5 sekunder. Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

12. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på **1**.
- Tryk igen på **1** indenfor 3 sekunder.
- Knappen **1** begynder at blinke.
- Tryk og hold på **1**: kogezonens tal angiver **5**.
- Mens du holder **1** 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 **U** og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden. Det forreste venstre tal angiver et nummer et nummer fra 2 til 7, 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:

Menukode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knappernes lydstyrke.	0 - Lyd deaktiveret 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutælleralarmens 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 gryderegreringsfunktionen.	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 **1** i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.
- Tryk på **1** for at forlade menuen uden at gemme.

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

13. TILBEREDNINGSTABEL

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

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

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede 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 brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et 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

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezone.

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.

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

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogezone, 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".

Normal støj fra kogepladen

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

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformer)

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

Let hvislende lyd

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

Knitrende lyd

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

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastig-

hed og på to kogezone. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

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

Rytmiske lyde som et tikkende ur

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

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

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktive-ring 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. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramiskoverfladen 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 ER47 EA EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

17. VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- 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

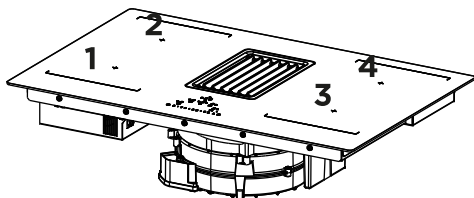
Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: **PAH7080F / PAH7080A**

Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

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




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


Parameter	Værdi	Mål (mm)
Varmekilde	induktion	

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

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 x 520 (B x D)
Forsyningsspænding/frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezone	4	

1. SIKKERHETINFORMASJON

 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 overhending til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platetoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.

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


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

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


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

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

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

 **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

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

 **ADVARSEL:** Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjonene, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold

må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn av en voksen.

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

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

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

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

- Rengjør og/eller bytt ut filterne etter at den angitte perioden har utløpt (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.

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

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

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

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

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

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ek-

stern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.

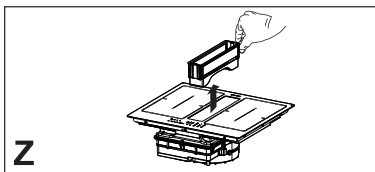
ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

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

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.
- Fettfilter type **Z**: Filtrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskinen.



Generelle anbefalinger

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

Rengjøring av enheten

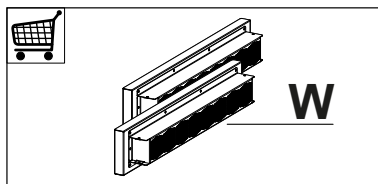
- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern herdede urenheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesielskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesielskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.

3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører rengjøring eller vedlikehold.
- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare).
- Luktfilteret kan regenereres hver 3-4 måned (eller oftere ved intens bruk av hetten) (W).

Regenereringsprosedyre:

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



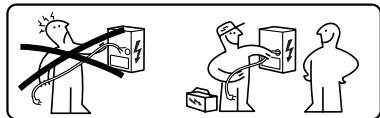
- Fjern smeltet plast med en spesialskrape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
 - Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkopløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.
- felte enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggene i overkant).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

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 brannvernkrav 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 inn-

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. 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!

For tilkobling med TOFASE eller TREFASE:

- Gå til innkjøp av en forsyningsledning av typen H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm².
- Minimum ledertverrsnitt: 2,5 mm².
- Ekstern diameter på strømforsyningskabelen: min 7 mm - maks 15 mm.
- Hvis du bruker 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F strømkabel følges instruksjonene nedenfor. For trefasetilkobling må man skille de to ledningene og fjerne de blå ledningsarmeringene på de grå ledningene.


6. MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

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

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

Kasting av emballasjemateriale

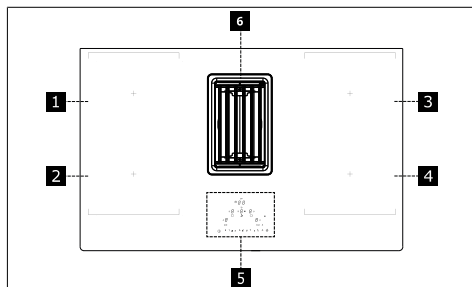
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egne beholdere for gjenvinning.

Energisparing

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

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

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET



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

INDIKATORER

Gryteindikator

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

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

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

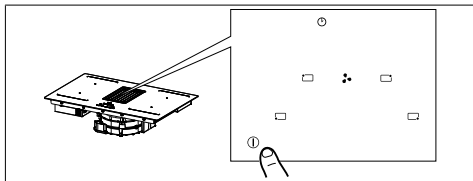
Restvarmeindikator

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

Slå på apparatet



Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene. Alle Digit-tastene viser 0 og Timer-enheten "C L".

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesone 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.

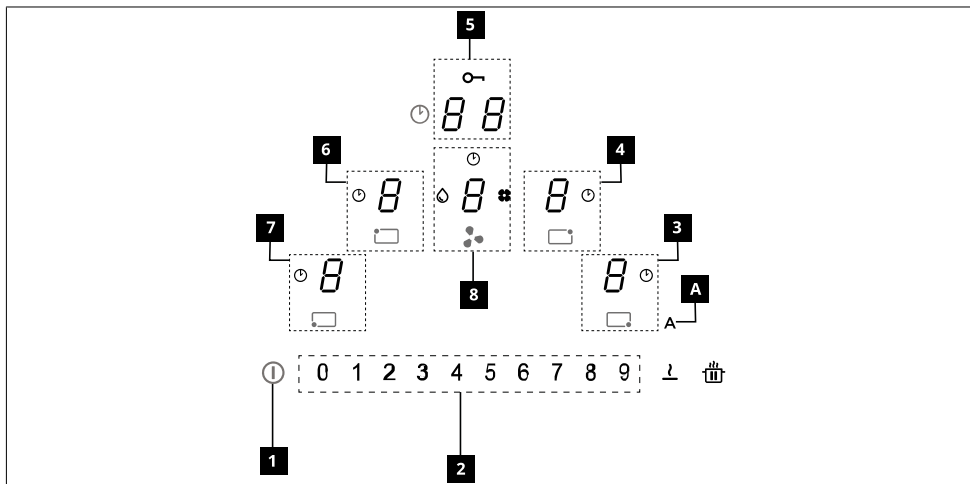
OBS: I betjeningspanelet vil alle valgbare funksjoner alltid være de som er opplyste/synlige, og de vil alltid være de eneste som kan aktiveres.

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

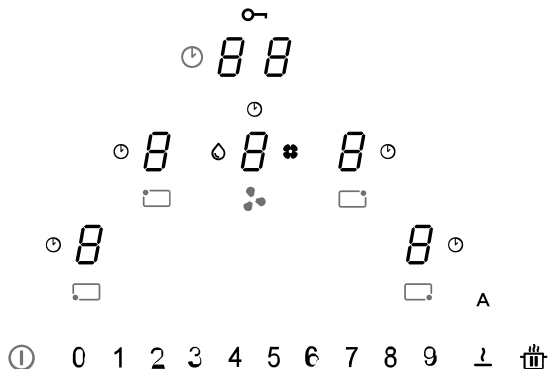
Bekreftelsen gis ved en intens belysning i Digit-tasten.

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

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



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



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



Opptiningsfunksjon tiner opp maten eller smelter smør, sjokolade eller honning osv. på en skånsom måte.
I kombinasjon med andre taster er det mulig å gå inn i installasjonsmenyen.


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

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

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


9. EFFEKTBEGRENSER



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

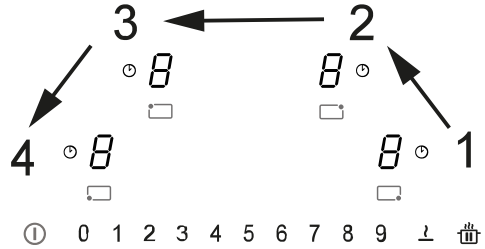
Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke , eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.


Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.



Koble platetoppen til strømmettet.


Første gang det tilføres strøm vil symbolet  blinke.





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



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

På Digit-tasten bak til venstre vises teksten  og  vekselvis.


På Digit-tasten bak til venstre vises teksten .

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

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












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

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

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

10. PLATETOPPFUNKSJONER



<p>① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 \downarrow </p>	
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 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 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>Lar deg låse platetoppinnstillingene i 15 sekunder for en hurtig rengjøring.</p> <p>For å aktivere: Trykk samtidig på Digit-tastene for høyre og venstre kokesone foran. Displayet i sonen for betjening av Timer-enheten viser nedtellingen fra 15 sekunder og slås på.</p> <p>For å deaktivere: Trykk på ① eller vent til de 15 sekundene har gått.</p>
Boost-funksjon	<p>Både kokesonene og hetten kan innstilles med ekstra effekt.</p> <p>For å aktivere: For både hetten og kokesonene trykker man på "9" i effektlinjen to ganger. Tilhørende Digit-tast 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. Trykk individuelt på Digit-tastene i området for betjening av Timer-enhet. Still inn verdiene individuelt ved å velge dem på effektlinjen (Min: 1 minutt - Max: 99 minutter). Bekreftelse skjer etter 10 sekunders inaktivitet. Visningen av betjeningsområdet for styringen av timeren viser nedtellingen hvis den er innstilt, ellers viser den "C L" som standard. Timer kan stilles inn for alle soner, og displayet viser alltid den som har lavest gjenstående tid. Gjenta operasjonene for å endre Timer-verdien.</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. Sett tidsverdiene til null eller trykk på På/Av-knappen.</p>
Timer (generisk)	<p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: Med platetoppen på og uten gryter, trykk individuelt på Digit-tastene i Timerens betjeningsområde, still inn verdiene individuelt ved å velge dem på effektlinjen (Min:1 minutt - Max: 99 minutter). Visningen av betjeningsområdet for styringen av timeren viser nedtellingen hvis den er innstilt, ellers viser den "C L" som standard.</p> <p>For å deaktivere: Still inn tidsverdiene til null eller trykk på ① to ganger med platetoppen av.</p>

Smeltefunksjon	For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på  .																						
	Digit-tasten for den valgte sonen viser  .																						
Oppvarmingsfunksjon	For å deaktivere: Trykk på  eller  .																						
	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:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer-enhet (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgjengelig	P	Ikke tilgjengelig
	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgjengelig																						
P	Ikke tilgjengelig																						
For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet til den tilsvarende kokesonen viser "A" + den valgte verdien.																							
Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.																							
Pause-funksjon	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.																						
For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokese valgt, trykker man og holder inne Pausefunksjonsknappen  i minst 1 sekund. Alle Display viser  .																							
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.																							
Tilbakekallingsfunksjon	Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.																						
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.																							
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. Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre. OBS: Kokesonene til venstre kan ikke kobles til de til høyre og omvendt.																						
For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for venstre eller høyre kokese samtidig for å velge de to sonene som skal brokobles. Digit-tasten  vises for å indikere at funksjonen er blitt aktivert. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektnivået.																							

11. AVTREKKSFUNKSJONER



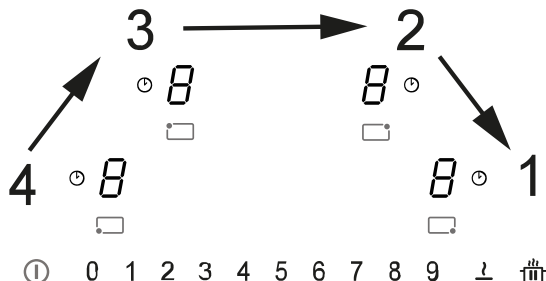
Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

" 9 "	Trykk på "9" på effektlinjen for å stille inn INTENSIV 1 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 10 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.
" P "	Trykk "9" to ganger på effektlinjen for å stille inn INTENSIV 2 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den 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.
	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 avtrekkeren. 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 knappen i 5 sekunder. Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt. – Trykk på knappen i 5 sekunder. Luftfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

12. EGENDEFINERT BRUKERMENY

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

- Trykk på **1**.
- Trykk igjen på **1** innen 3 sekunder.
- Tasten **1** begynner å blinke.
- Trykk og hold nede **5**: Digit-tastene til kokesonen viser **5**.
- Hold inne **1** og trykk på Digit-tastene til de enkelte kokesonene ved å starte foran til venstre og følge klokkeretningen.



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

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

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

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Kode i menyen	Beskrivelse	Verdi
U2	Meny for regulering av tastevolum.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny for regulering av Timer-sirenen.	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 **1** i 2 sekunder.

- For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på **1**.

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

13. 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, pommes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biffer
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

14. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTIVITET

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 platetoppen 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 du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

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

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

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

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

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

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

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder fra platetoppen

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

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støyen fra en transformator)

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

Lav pipelyd

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

Knitrelyd

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

Høy pipelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og når disse bru-

kes med maksimal effekt over to kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det 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.

Rytmisk lyd og lyder som ligner en klokke som slår

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

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

16. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
“Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist”	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hetstens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivisering 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 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

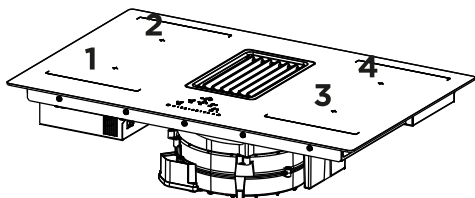
Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **PAH7080F / PAH7080A**


Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.


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



1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 Bro		
3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 Bro		
Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 x 520 (L x D)
Spenning/forsyingsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Verdi	Måleenhet
Enhetens vekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

-  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. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoisissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elektroniikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektroniikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalttiuden määrittämiseksi.

 Sähköliitännät edellyttävät pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.


Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitta johdon kiinnityskohdan ja liittinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva

jännitteinen johdin voidaan irrottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.


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

sähkölaitteiden kanssa, huoneen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi kuin 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.

- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydyä valmistajaa, valtuutettua huoltokeskusta tai pätevää teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.

 **VAROITUS:** Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.


- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaroita.

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

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

laitteella.

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

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

Ole tarkkana, ettet koske vasuksiin.

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

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

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

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

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy vikaa.
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- 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.

VAROITUS: Keittotason varoituksella jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehauta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

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

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

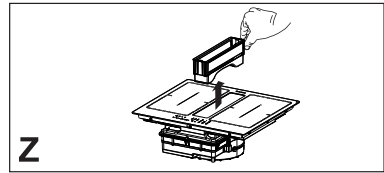
VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

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

2. KÄYTTÖ

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

- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumentamisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittaa.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehiksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

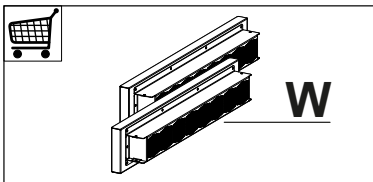


3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta tai kytke laite irti sähköverkosta ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista.
- Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaarana).
- Hajusuodatin voidaan regeneroida 3-4 kuukauden välein (tai useammin jos kyseessä on liesituulettimen intensiivinen käyttö) (W).

Regenerointimenettely:

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



- Rasvasuodattimet **Z**: Rasvasuodattimet täytyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese ritilöitä astianpesukoneessa.

Yleisiä suosituksia

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

Laitteen puhdistaminen

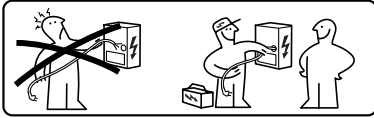
- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimisen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältävät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hillo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmin. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason väliille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveään 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.
- Keittiökaluusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitännöjien 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 asennuskuvissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista 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. Virtajohtojen ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitännätkotelon 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!

KAKSI- ja KOLMIVAIHELIITÄNTÖJÄ VARTEN:

- Hanki virtajohto tyyppiä H05V2V2-F joka on 5 x 2,5 mm².
- Johtimen vähimmäisläpimitta: 2,5 mm².
- Virtajohtojen ulkohalkaisija: min. 7 mm – maks. 15 mm.
- Jos käytetään virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², noudata seuraavia ohjeita: kolmivaiheoliitännässä erottele 2 johdinta ja irrota siniset vaipat harmaista johtimista.


6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli  osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote 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

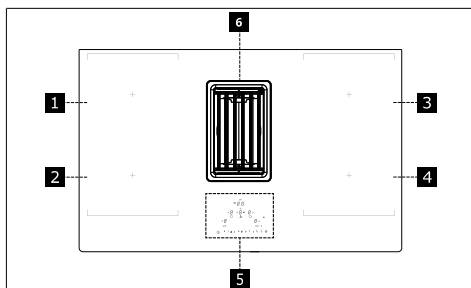
Symbolilla  varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja 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 keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

7. TUOTTEEN KUVAUS



1	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritila
1 + 2	Yhdistelmäkeittoalue (220x395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3 + 4	Yhdistelmäkeittoalue (220x395 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 magneetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

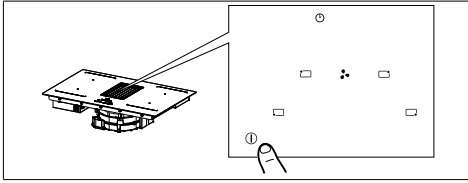
Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli

Jälkilämmön osoitin

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

8. OHJAUSPANEELI

Laitteen käynnistys



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi. Kaikki numeronäytöt

näyttävät 0 ja ajastimen näytöt "C L".

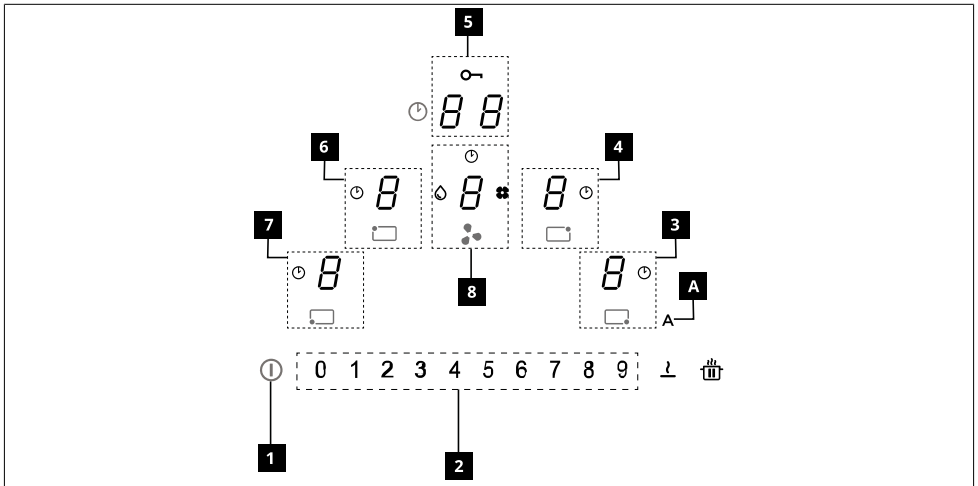
Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.

Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

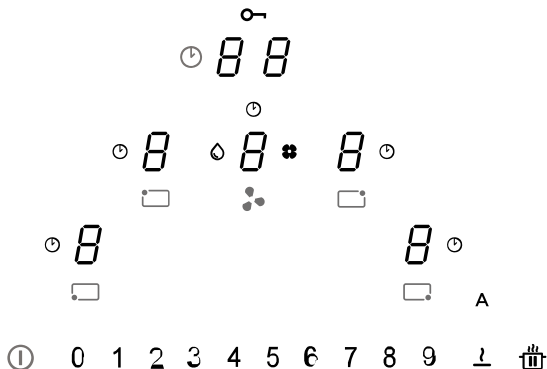
Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida. Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

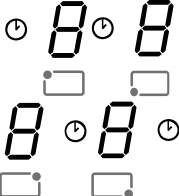



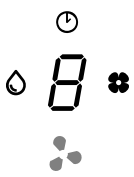






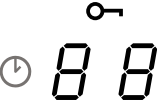

Numeronäytön syttyminen kirkkaaksi vahvistaa sen.



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



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



Kytkimet	Kuvaus
	<p>Keittoalueen valinta</p> <p>Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä .</p> <p>Keittoalueet aktivoidaan painamalla numeronäyttöä  viitealueella. Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen.</p> <p>Symboli  osoittaa, että valittua aluetta vastaava ajastin on aktiivinen (katso toimintoa "Keittoalueiden ajastin").</p>
	<p>Imulaitteen ohjauksen valinta</p> <p>Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä .</p> <p>Liesituulettimen ohjaukset voidaan valita painamalla numeronäytön viittausta . Vahvistuksen antaa vastaavan numeronäytön valon kirkastuminen.</p> <p>Symboli  osoittaa, että liesituulettimen toimintoja vastaava ajastin on aktiivinen.</p> <p>Symboli  osoittaa rasvasuodattimen huolto-/puhdistustarpeen 100 käyttötunnin jälkeen.</p> <p>Symboli  osoittaa hiilisuodattimen (hajusuodatin) huolto-/puhdistustarpeen 200 käyttötunnin jälkeen.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Keittoalueiden tehon ja/tai imulaitteen nopeuden valinta</p> <p>Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä .</p> <p>Valitse joko liesituulettimen numeronäyttö tai yhden keittoalueen numeronäyttö neljästä.</p> <p>Keittoalueiden tehoa tai imulaitteen nopeutta voidaan kohottaa tai laskea painamalla suoraan haluttua arvoa tai siirtämällä sorme (oikealta vasemmalle tai päinvastoin) sen mukaan halutaanko asetettua arvoa suurentaa vai pienentää.</p>
	<p>Ajastimen valinta</p> <p>Paina 2 sekuntia virtapainiketta.</p> <p>Valitse keittoalueiden ja liesituulettimen ajastimen kytkimien alue, jossa näkyy oletusarvona "C L" (katso Ajastimen toiminnot).</p> <p>Symboli  osoittaa turvallisuustoimintojen painikkeen. "katso Painikelukitus (puhdistus)".</p>
<p>A</p>	<p>Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja LED-valo palaa kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1".</p> <p>Se poistetaan käytöstä painamalla LED-valoa ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopakilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa LED-valon kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi.</p> <p>Se käynnistetään uudelleen painamalla LED-valoa, joka tulee kirkkaaksi.</p>

	Toiminto TAUKO ja UUDELEENKÄYNNISTYS. Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen käyttäjän valikkoon.
	Sulatustoiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunajaa ...jne. Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen asentajan valikkoon.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittotalueesta, keittotaso tunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

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

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


9. TEHON RAJOITUS



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

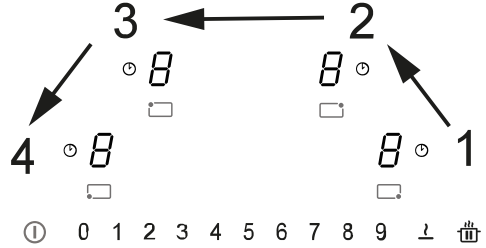
Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle kohdasta ① tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.


Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.



Liitä keittotaso verkkovirtaan.


Kun laite ensimmäisen kerran kytketään syöttöön, symboli  vilkkuu.





Pidä painettuna painiketta  ja paina neljää alueiden numeronäyttöä () yksi kerrallaan vastapäivään lähtien oikealta.



Jokaisen painalluksen osoittaa äänimerkki ja kun painike  lasketaan, näkyy:

Vasemmalle takanumeronäytölle ilmestyy vuorotellen kirjoitus  ja .

Vasemmalle etunumeronäytölle ilmestyy kirjoitus .

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

Nyt olemme tason tehon asetusten valikossa.












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

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




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

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

Lapsilukko	<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 numeronäytöistä (eivät näy) vasemmalla kohdan vieressä. Vapauta ja liu'uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytössä näkyy .</p> <p>Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen numeronäytöstä. Vapauta ja liu'uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvaillut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Lukitus	<p>Sallii keittotason asetusten lukituksen 15 sekunnin ajaksi vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi.</p> <p>Aktivointia varten: paina samanaikaisesti oikeaa etunumeronäyttöä ja vasenta etunumeronäyttöä. Ajustimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta 15 sekunnista alaspäin ja syttyy .</p> <p>Deaktivointia varten: paina tai odota 15 sekunnin päättymistä.</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle.</p> <p>Aktivointia varten: sekä liesituuletinta että keittoalueita, paina 2 kertaa "9" tehopalkilla. 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>Paina yksittäin ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia).</p> <p>Vahvistus tapahtuu 10 sekunnin käyttämättä olon jälkeen.</p> <p>Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona "C L". Kaikilla alueilla voi olla asetettu ajastin ja näyttö näyttää aina sen, jossa on alin jäännösaika.</p> <p>Toista toimenpiteet ajastimen ajan muuttamiseksi.</p> <p>Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin.</p> <p>Aseta ajastimen arvot nolnaan tai paina näppäintä On/Off.</p>
Ajastin (yleinen)	<p>Häilytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Aktivointia varten: keittotaso päällä ilman keittoastioita paina ajastimen kytkimien alueen numeronäyttöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia).</p> <p>Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona "C L".</p> <p>Aseta ajastimen arvot nolnaan tai paina kaksi kertaa taso sammutettuna.</p>





Sulatustoiminto	Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina  .	
	Valitun alueen numeronäytössä näkyy  .	
	Pois päältä ottaminen: paina  tai paina  .	
Lämmitystoiminto	Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:	
	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)
	1	40
	2	72
	3	120
	4	176
	5	256
	6	432
	7	120
	8	192
	9	Ei saatavilla
	P	Ei saatavilla
	Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopätkistä. Vastaavan keittoalueen näyttö osoittaa "A" + valittu arvo. Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä.	
Taukotoiminto	Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaattisesti.	
	Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä  vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy  .	
	Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna  1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytketään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.	
Muistitoiminto	Tätä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.	
	Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia  , näppäin  vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä  palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.	
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. Huomio: Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealla oleviin ja päinvastoin.	
	Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemman- tai oikeanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö  osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.	

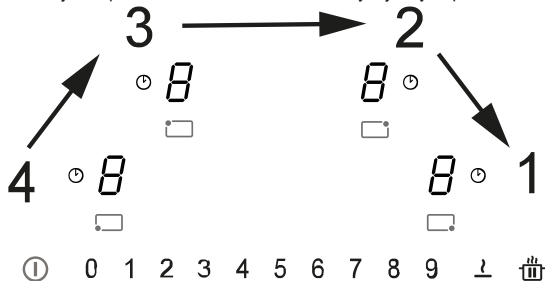
11. IMULAITTEEN TOIMINNOT

	
Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.	
"9"	Paina tehopalkista "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
"P"	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
Toiminto Viive	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 näkyi "CL", mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.
	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeronäyttöä laskennan asettamiseksi.
	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettävissä.
	Hiilisuodattimen huollon symboli Esimääritettyä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: Hiilisuodattimen aktivoiminen: Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi. Hiilisuodattimen poistaminen käytöstä: Hiilisuodattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syttyminen osoittaa, että on huollettava hiilisuodatin (hajusuodatin) . Hiilisuodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: <ul style="list-style-type: none"> - paina 5 sekuntia painiketta. Rasvasuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta. - paina 5 sekuntia painiketta. Hajusuodattimen LED-valo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

12. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

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




Vasen takanumeronäyttö osoittaa vuorotellen kohtaa  ja numeroa välillä 2-7, joka kertoo valikkokoodiin.

Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreista.

- 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 hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskursummerin äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirrkaustason hallinnointivalikko.	0 - Maks. 9 - Väh.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päällä 1 - Pois
U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen

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

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

13. KYPSENNYSTAULUKKO

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 ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

14. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehohallintatoiminto.

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 huomioidaan käyttäytyvän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehohallintatoiminto 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 induktiokäyttötasolla 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 induktiokäyttötasolla.

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

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii 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 max (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksittäin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä keittoaluetta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin 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 ”Vianmääritys”.

Keittotason toiminnan normaalit äänet

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

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

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

Hiljainen suhina

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

Rätinä

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

Kova suhina

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

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on

jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätämiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoaluetta on toiminnassa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä 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 kuluuttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason 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 keittoalueita voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkima.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

17. HUOLTO - KORJAUS JA 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:



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

18. TEKNISET TIEDOT

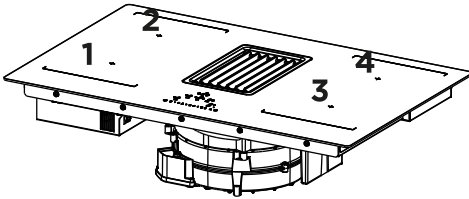
Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

Malli: **PAH7080F / PAH7080A**


Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.


Valmistaja suorittaa jatkuvia tuotepärrannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.



1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa		
3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa		
Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 x 520 (L x S)
Syöttöjännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 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 390
Parametri	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden määrä	4	
Lämmönlähde	induktio	

1. SÄKERHETSINFORMATIONER

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

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

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

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

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


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

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

 **WARNING:** Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna

som medföljer apparaten.

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

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

paraten.

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

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

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

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

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

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkter.
- 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.

WARNING: Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

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

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

WARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokyterna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isole-ring i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köksfläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra

rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan kösfälkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att garantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

2. ANVÄNDNING

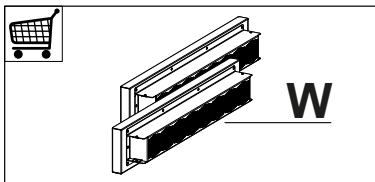
- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkärn 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 kokkärn på ytan.

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

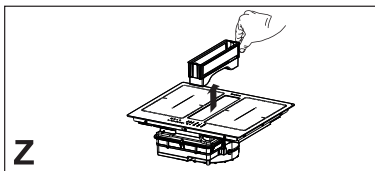
- Apparaten måste stängas av eller kopplas bort från elnätet innan alla typer av rengöring eller underhåll.
- Rengör och/eller byt ut filtren efter den tidsperiod som specificeras (brandfara).
- Luktfilteret kan regenereras var 3–4 månad (eller oftare vid intensiv användning av fläkten) (W).

Regenereringsprocedur:

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



- Fettfilter **Z**: Filtren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin.



Allmänna rekommendationer

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

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällen efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förkolnas. 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.

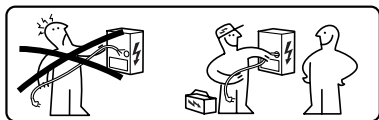
- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
 - Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
 - Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
 - Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.
- Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
 - Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatus installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).
 - För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

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 silikontätningssmedel 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 apparatus elanslutningar.

5. ELANSLUTNING



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

- Se kopplings-schemat (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!

För anslutningar av typ TVÅFAS och TREFAS:

- Köp en elsladd av typ H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm².
- Minimalt tvärsnitt på ledarna: 2,5 mm².
- Elsladdens externa diameter min 7 mm - max 15 mm.
- Om du använder 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-matningskabel, följ instruktionerna nedan: för trefasanslutning, separera de 2 trådarna och ta bort de blå kabelmantlarna från de grå trådarna.


6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

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

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

Bortskaffande av förpackningsmaterial

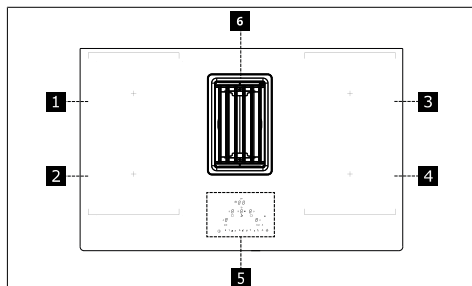
Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

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

- 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 (220x197 mm) 2100 W, med boosterfunktion på 3000 W
2	Enkel kokzon (220x197 mm) 2100 W, med boosterfunktion på 3000 W
3	Enkel kokzon (220x197 mm) 2100 W, med boosterfunktion på 3000 W
4	Enkel kokzon (220x197 mm) 2100 W, med boosterfunktion på 3000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1 + 2	Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3000 W, med boosterfunktion 3700 W.
3 + 4	Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3000 W, med boosterfunktion 3700 W.

INDIKATIONSLAMPOR

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.

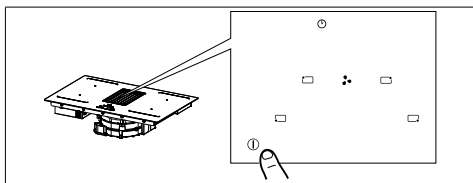
Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärl används, visas symbolen på displayen

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 **H**.

8. KONTROLLPANELEN

Igångsättning av apparaten



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner. Alla teckenrutor visar 0 och timerns teckenrutor visar "C L".

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

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

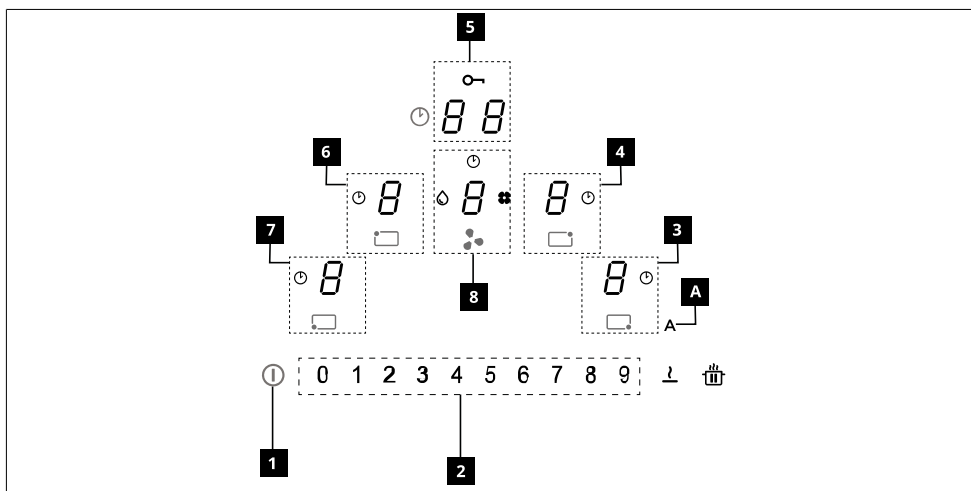
Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Reglage för kokzoner, sugenhet och timern kan aktiveras genom tryck på referensteckenrutan.

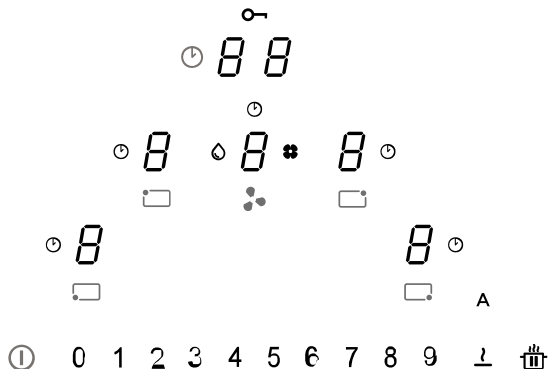
Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

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

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



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



Reglage	Beskrivning
	<p>Val av reglage för kokzon</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① i 2 sekunder.</p> <p>Kokzonerna aktiveras genom att du trycker på motsvarande zons teckenruta . Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt ljus.</p> <p>Symbolen anger att timern som motsvarar den valda zonen är aktiv (se funktion "Timer för kokzoner").</p>
	<p>Val med reglage för köksfläkt</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① i 2 sekunder.</p> <p>Du kan välja reglagen för köksfläkten genom att trycka på motsvarande teckenruta . Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt ljus.</p> <p>Symbolen anger att timern som motsvarar köksfläktens funktioner är aktiv.</p> <p>Symbolen signalerar underhåll/rengöring av fettfiltret efter 100 drifttimmar.</p> <p>Symbolen signalerar underhåll av kolfiltret (luktfiltret) efter 200 drifttimmar.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Val av kokzonernas effekt och/eller köksfläktens hastighet</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① i 2 sekunder.</p> <p>Välj antingen teckenrutan för köksfläkten eller teckenrutan för en av de fyra kokzonerna.</p> <p>Det går att öka eller minska kokzonernas effekt eller köksfläktens hastighet genom att trycka direkt på önskat värde eller genom att dra med fingret (från höger till vänster eller tvärtom) beroende på om du vill öka eller minska det inställda värdet.</p>
	<p>Val med reglage för timer</p> <p>Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder.</p> <p>Välj zonerna med reglagen för styrning av kokzonernas och köksfläktens timer som visar "C L" som standard (se timerfunktionerna).</p> <p>Symbolen anger knappen för säkerhetsfunktionerna se "Låsning av knapp-sats (rengöring)".</p>
A	<p>När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras som standard köksfläkten i automatiskt funktionsläge och lysdioden tänds med starkt ljus. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1".</p> <p>Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt ljus. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden ändrar ljusstyrka från starkt till svagt ljus.</p> <p>Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden som börjar lysa med starkt ljus.</p>
	<p>Funktion för PAUS och OMSTART.</p> <p>Den ger återkomst till användarmenyn i kombination med andra knappar.</p>



Med upptinjningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad, honung o.s.v.
Den ger åtkomst till installatörsmenyn i kombination med andra knappar.

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.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING



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

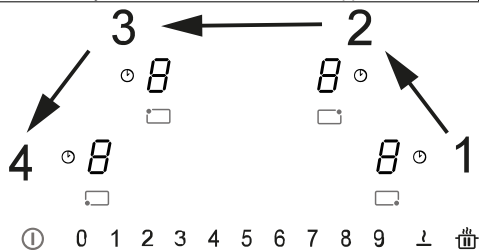
Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med **1** eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.


Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.



Anslut hällen till hemnätverket.


Vid den första eltillförseln blinkar symbolen .





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



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

I den bakre vänstra teckenrutan visas växelvis skriften  och .

I den bakre vänstra teckenrutan visas skriften .

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

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












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

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

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

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER



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 teckenrutorna (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 .</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>Inaktivera genom att: trycka in och hålla en av teckenrutorna för kokzonerna intryckt i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen.</p> <p>De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Används för att spärra spishällens inställningar i 15 sekunder för att utföra en snabb rengöring.</p> <p>Aktivera genom att: trycka samtidigt på den främre högra och den främre vänstra kokzonens teckenrutor . Displayen för timerns reglagezon visar en nedräkning från 15 sekunder och tänds.</p> <p>Inaktivera genom att: trycka på eller vänta 15 sekunder.</p>
Boost-funktion	<p>Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt.</p> <p>Aktivera genom att: trycka 2 gånger på "9" på effektfältet. Gäller både för fläkten och för kokzonerna. Motsvarande teckenruta visar .</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.</p> <p>Tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på effektfältet (min. 1 minut – max. 99 minuter).</p> <p>Bekräftelsen kommer när spishällen inte har använts på 10 sekunder.</p> <p>Displayen för timerns reglagezon visar en nedräkning om detta är inställt, i annat fall visas som standard "C L". Samtliga kokzoner kan ha timern inställd och displayen visar alltid den kokzon som har minst tid kvar.</p> <p>Upprepa momenten för att ändra timerns värde.</p> <p>För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen.</p> <p>Nollställ värdet i timern eller tryck på knappen På/Av.</p>
Timer (allmän)	<p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>När spishällen är på och utan kastruller aktiveras den genom att: trycka på varje teckenruta för sig i timerns reglagezon. Värdena ställs in enskilt genom att de väljs på effektfältet (min. 1 minut – max. 99 minuter).</p> <p>Displayen för timerns reglagezon visar en nedräkning om detta är inställt, i annat fall visas som standard "C L".</p> <p>Inaktivera genom att: nollställa värdet i timern eller trycka på två gånger när spishällen är avstängd.</p>

Smältningsfunktion	För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in  .																						
	Siffran för zonen anger  .																						
	För att inaktivera: tryck in  eller tryck in  .																						
Uppvärmningsfunktion	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:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>40</td></tr> <tr><td>2</td><td>72</td></tr> <tr><td>3</td><td>120</td></tr> <tr><td>4</td><td>176</td></tr> <tr><td>5</td><td>256</td></tr> <tr><td>6</td><td>432</td></tr> <tr><td>7</td><td>120</td></tr> <tr><td>8</td><td>192</td></tr> <tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table>	Effektnivå	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Inte tillgänglig	P	Inte tillgänglig
	Effektnivå	Timer (sekunder)																					
	1	40																					
	2	72																					
	3	120																					
	4	176																					
	5	256																					
	6	432																					
	7	120																					
	8	192																					
	9	Inte tillgänglig																					
P	Inte tillgänglig																						
För aktivering med en kastrull på hällen och den valda kokzonen, tryck och håll det valda värdet (från 1 till 8) intryckt i tre sekunder på effektfältet. Motsvarande kokzons display indikerar "A" + det valda värdet.																							
Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.																							
Paus-funktion	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.																						
	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  .																						
	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.																						
Återkallningsfunktion	Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.																						
	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.																						
Kombinerat läge ("överbryggnings"-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.																						
	Obs! Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtom.																						
	För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster eller höger kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zoner som ska överbryggas, tills siffran  visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.																						

11. FLÄKTFUNKTIONER



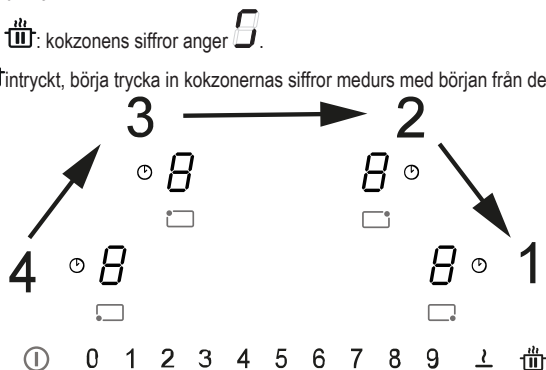
Reglagen för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

" 9 "	Tryck på "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
" P "	Tryck två gånger "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV 2. 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.
	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 fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om. – tryck på knappen i 5 sekunder. Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen börjar om.

12. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

- Tryck in **ⓘ**.
- Tryck på nytt på **ⓘ** inom 3 sekunder.
- Knappen **⏏** börjar blinka.
- Tryck in och håll ner **⏏**: kokzonens siffror anger **5**.
- Medan du håller **⏏** intryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den främre till vänster.



Den bakre 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.

13. TILLAGNINGSTABELL

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

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

14. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effekttreglering. 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 effekttreglering 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

Varla kastruller kan man använda

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

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

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen  är 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.

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

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

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

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten
----------	--------------------------------

	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

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

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat.

Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

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

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

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

Lätt vissling

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

Knastrande

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 kastrul-

lerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Hög vissling

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

Ljud från fläkten

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

Rytmiska ljud eller tickande ljud som från en klocka

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

De beskrivna ljuden är ett normalt 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 reglerar 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 Assistsans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikutans 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 Assistsans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistsans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistsans.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

17. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparats 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

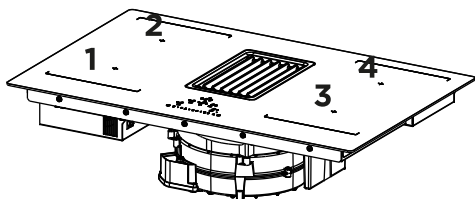
Identifikation av apparat

Typ: **4300**

Modell: **PAH7080F/PAH7080A**

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

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



1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 överbryggnig 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 överbryggnig		
Parameter	Värde	Mått (mm)
Värmekälla	induktion	

1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 överbryggnig 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 överbryggnig		
Parameter	Värde	Mått (mm)
Yttermått	-	830 x 520 (L x D)
Matningsspänning/ frekvens	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380–415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Värde	Måttenhet
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	

