



OPERATING INSTRUCTIONS
BRUGSANVISNING
KÄYTTÖOPAS
BRUKSANVISNING
ANVÄNDARMANUAL

EN
DA
FI
NO
SV

Kitchen worktop hood / Integrated induction hob with hood

HIH 84450-90 A



IO-TGC-0230/1
(03.2025)

EN - Table of contents

SAFETY INSTRUCTIONS	8
UNPACKING	11
DISPOSAL	11
HOW TO SAVE ELECTRICITY	12
BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE	13
INDUCTION HOB OPERATION PRINCIPLE	13
COOKWARE CHARACTERISTICS	13
RESIDUAL HEAT INDICATOR "H"	15
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	15
IF THE APPLIANCE DOES NOT DETECT THE COOKWARE ON THE OPERATING COOKING ZONE	15
COOKWARE SIZE	15
TYPE OF WORK AND EQUIPMENT	17
EXHAUST AIR MODE	17
CIRCULATING AIR	17
CONNECTING INTO THE POWER SUPPLY	18
INSTALLATION AND ASSEMBLY	19
OPERATION	26
ACTIVE CARBON FILTER REPLACEMENT	31
CLEANING OF THE METAL GREASE FILTER AND WATER TANK	32
REMOVING THE METAL GREASE FILTERS	32
MANUAL CLEANING OF GREASE FILTER	32
WASHING GREASE FILTER IN A DISHWASHER	32
CLEANING THE WATER TANK	32
CLEANING AND MAINTENANCE	33
CLEANING AFTER EACH USE	33
REMOVING STAINS	33
PERIODIC INSPECTIONS	34
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	35
WARRANTY	35

DA - INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED	37
UDPAKNING	39
BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE PRODUKT	40
ENERGISPARETIPS	40
GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM DIT APPARAT	41
FUNKTIONSPRINCIP FOR INDUKTIONSKOGEPLADE	41
KOGEGREJETS EGENSKABER	41
INDIKATOR FOR RESTVARME "H"	43
FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG	43
HVIS APPARATET IKKE REGISTRERER KOGEGREJET PÅ DEN KOGEZONE, DER ER I BRUG.	43
KOGEGREJETS STØRRELSE	43
FUNKTIONSMÅDE OG UDSTYR	45
UDSUGNINGSTILSTAND	45
LUFTCIRKULATION	45
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN	46
INSTALLATION OG SAMLING	47
BETJENING	54
UDSKIFTNING AF DET AKTIVE KULFILTER	59
RENGØRING AF METALFEDTFILTERET OG SPILDBAKKEN	60
FJERNELSE AF METALFEDTFILTRE	60
MANUEL RENGØRING AF FEDTFILTERET	60
VASK AF FEDTFILTERET I OPVASKEMASKINE	60
RENGØRING AF SPILDBAKKEN	60
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE	61
RENGØR EFTER HVER BRUG	61
FJERNELSE AF PLETTER	61
REGELMÆSSIG INSPEKTION	62
GARANTI OG SERVICE	63
GARANTI	63

FI - SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUSOHJEITA	65
PAKKAUKSEN PURKAMINEN	67
VANHAN LAITTEEN HÄVITYS	68
ENERGIAANSÄÄSTÖVIHJEET	68
PERUSTIETOJA LAITTEESTA	69
INDUKTIOLEDEN KÄYTTÖPERIAATE	69
KEITTOASTIOIDEN OMINAISUUDET	69
JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN "H"	71
ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	71
JOS LAITE EI TUNNISTA KEITTOASTIAA KÄYTETTÄVÄLLÄ KEITTOALUEELLA	71
KEITTOASTIAN KOKO	71
TOIMINTATAPA JA LAITTEEN TYYPPI	73
HORMITILA	73
KIERTOILMA	73
KYTKEMINEN VIRTALÄHTEESEEN	74
ASENNUS JA KOKOONPANO	75
KÄYTTÖ	82
AKTIIVIIHILISUODATTIMEN VAIHTO	87
METALLISEN RASVASUODATTIMEN JA VESISÄILIÖN PUHDISTAMINEN	88
METALLISTEN RASVASUODATTIMIEN IRROTTAMINEN	88
RASVASUODATTIMEN MANUAALINEN PUHDISTUS	88
RASVASUODATTIMEN PESU PESUKONEESSA	88
VESISÄILIÖN PUHDISTAMINEN	88
PUHDISTUS JA HOITO	89
PUHDISTUS KUNKIN KÄYTÖN JÄLKEEN	89
TAHROJEN POISTAMINEN	89
SÄÄNNÖLLISET TARKASTUKSET	90
TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO	91
TAKUU	91

NO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SIKKERHETSINFORMASJON	93
UNPAKKING	95
AVHENDING AV GAMMELT APPARAT	96
HOW TO SAVE ELECTRICITY	96
GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET	97
SLIK VIRKER KOKETOPPEN	97
KOKEKARENES EGENSKAPER	97
RESTVARME VISES MED BOKSTAVEN «H»	99
FØR DU BRUKER APPARATET FOR FØRSTE GANG	99
HVIS APPARATET IKKE OPPDAGER KOKEKARET PÅ DEN OPERATIVE KOKESONEN	99
KOKEKARETS STØRRELSE.	99
TYPE ARBEID OG UTSTYR	101
AVTREKKS LUFTMODUS	101
SIRKULASJONS LUFT	101
KOBLE TIL STRØM	102
INSTALLASJON OG MONTERING	103
DRIFTSMODUS	110
BYTTE AV AKTIVT KULLFILTER	115
RENGJØRING AV FETTFILTER I METALL OG VANNTANK	116
FJERNING AV METALLFILTRE I METALL	116
MANUELL RENGJØRING AV FETTFILTER	116
VASKE FETTFILTER I OPPVASKMASKIN	116
RENGJØRE VANNTANKEN	116
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	117
GJØR RENT ETTER BRUK	117
FJERNE FLEKKER	117
PERIODISKE INSPEKSJONER	118
GARANTI OG ETTERSALGSSERVICE	119
GARANTI	119

SV - INNHOLDSFORTEGNELSE

SÄKERHETANVISNINGAR	121
UNPACKING	123
SKROTA PRODUKTEN	124
HUR MAN SPARAR ENERGI	124
GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT	125
INDUKTIONSHÄLLENS FUNKTIONSPRINCIP	125
KOKKÄRLENS EGENSKAPER.	125
INDIKATOR FÖR RESTVÄRME "H"	127
INNAN DU ANVÄNDER HÄLLEN FÖRSTA GÅNGEN	127
OM HÄLLEN INTE KÄNNER AV ATT DET FINNS ETT KOKKÄRL PÅ KOKZONEN	127
KOKKÄRLENS STORLEK.	127
ARBETEN OCH UTRUSTNING	129
LUFTUTSUGSFLÄKT	129
CIRKULATIONSFLÄKT	129
ANSLUTA TILL ELNÄTET	130
INSTALLATION OCH MONTERING	131
FUNKTIONSLÄGE	138
BYTA AKTIVKOLFILTER	143
RENGÖRA METALLFETTFILTER OCH VATTENTANK	144
TA AV METALLFETTFILTER	144
DISKA FETTFILTER MANUELLT	144
DISKA FETTFILTER I DISKMASKIN	144
DISKA VATTENTANK	144
RENGÖRING OCH SKÖTSEL	145
RENGÖRING EFTER VARJE ANVÄNDNING	145
TA BORT FLÄCKAR	145
REGELBUNDNA KONTROLLER	146
GARANTI OCH SERVICE	147
GARANTI	147

Dear Customer!

Your appliance is exceptionally easy to use and extremely efficient. Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions

Sincerely,

GRAM

SAFETY INSTRUCTIONS

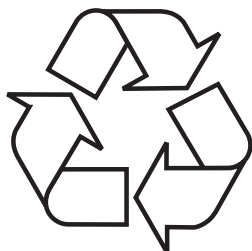
- Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.

- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system.
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only
- Before using the appliance, please carefully read this manual!
- The appliance is designed for household use only.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes, which do not affect operation of the appliance.
- The manufacturer shall not be liable for any damage or fire caused by the appliance resulting from failure to follow instructions in this manual.
- Cooker hood is designed to remove cooking odours. Do not use cooker hood for other purposes.
- Connect the cooker hood operating in extraction mode to a suitable ventilation duct (do NOT connect the cooker to smoke or flue gas ducts, which are in use). It requires installation of the air extraction duct to the outside. The length of the duct (usually a pipe of Ø 120 or 150 mm) should not be longer than 4-5 m. An air extraction duct is also required for telescopic and furniture hoods in absorption mode.
- Cooker hood operating in air recirculation mode requires the installation of an activated charcoal filter.
- Unplug the appliance before any cleaning, replacing the filter or repair work.
- Cooker hood grease filter should be cleaned at least once a month, because the filter saturated with fat is flammable.
- Ensure adequate ventilation (air flow) if other equipment such as liquid fuel stoves or heaters are operated in the room in addition the cooker hood. When the cooker hood is simultaneously operated with burning appliances requiring adequate fresh air from the room to work properly, their safe operation is possible if under pressure around these appliances is a maximum of 0.004 mbar (this does not apply when the cooker hood is used as an odour filter)
- The hood should be cleaned regularly both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH, following the indications concerning maintenance provided in this manual)..Failure to adhere to the rules concerning cleaning the hood and replacing filters results in a fire risk.
- Ensure that it is possible to disconnect the appliance from the mains by removing the plug or switching off the bi-polar switch.
- Particular attention should be paid not to allow unaccompanied children to use the appliance.
- Make sure voltage indicated on the nameplate corresponds to the local mains supply voltage.
- Before use, extend and straighten the power cord.
- Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.
- Before connecting the hood to the mains power supply always check that the power cord is properly installed and is not trapped by the appliance. Do not connect the appliance to the mains until assembly is complete.
- Do not operate your kitchen hood without the aluminium grease filters.
- Always strictly adhere to regulations issued by the competent local authorities regarding the technical and safety requirements for fume extraction.
- Failing to tighten bolts and fasteners in accordance with these instructions may endanger life and health.

- **WARNING!** Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- The cooker hood features an exhaust fan that can be operated at one of several speeds

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL



In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.

This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points,

shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- Use the correct cookware.
 - Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!
 - Always keep the cooking zones and cookware bases clean.
- Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.
 - Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.
 - Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.
 - The electricity consumption is then unnecessarily increased.

BASIC INFORMATION ABOUT YOUR APPLIANCE

Induction hob operation principle

Under the surface glass, there are induction coils that produce pulsing magnetic field. This magnetic field penetrates a pot placed on the hob surface causing the pot to heat up. It is important to use pots with a suitable base.

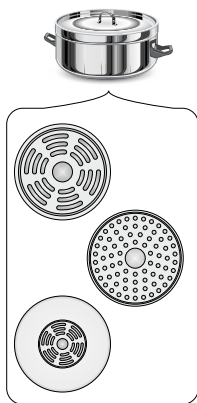
The cooking zone is powered intermittently, which is normal. The intermittent power depends of the heat setting.



Depending on the pots used and heat setting during cooking, the appliance produces a distinctive whiz. This is normal and does not constitute grounds for a complaint.

Cookware characteristics

- To check that the pot is suitable for your induction hob, make sure that a magnet strongly attracts its base. The greater the attraction force, the better the pot.
- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base. The use of this kind of cookware prevents hot spots that may result in food sticking to the pot. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution. The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.
- Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.



- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.

 The high-quality cookware is essential for efficient induction cooking.

 It is not recommended to use external induction adapters.

- For induction cooking use only ferromagnetic base materials such as:
 - enamelled steel
 - cast iron
 - special stainless steel cookware designed for induction cooking.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- Make sure that cookware base is dry. When filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.



Kitchen cookware marking



Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.

Stainless Steel

Cookware is not detected
With the exception of the ferromagnetic steel cookware

Aluminium

Cookware is not detected

Cast iron

High efficiency

Note: cookware can scratch the hob surface

Enamelled steel

High efficiency

Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended

Glass

Cookware is not detected

Porcelain

Cookware is not detected

Cookware with copper base

Cookware is not detected

Residual heat indicator "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.

If the glass surface is hot, the "H" is shown on the cooking zone display.



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

Before using the appliance for the first time

- Thoroughly clean the induction hob. The hob has a glass surface, therefore handle it with care.
- Odours may be released when you first start your appliance. If this happens, turn on exhaust hood or open the window in the room. Emission of odour is temporary.

If the appliance does not detect the cookware on the operating cooking zone

If there is no cookware on the active cooking zone or the cookware is unsuitable, the symbol indicated on the side will be shown on the display. If you do not place a suitable cookware on the cooking zone, it will turn off after 1 minute. If no other cooking zones are used, your induction hob will be in standby mode for another minute, and then turn off completely.

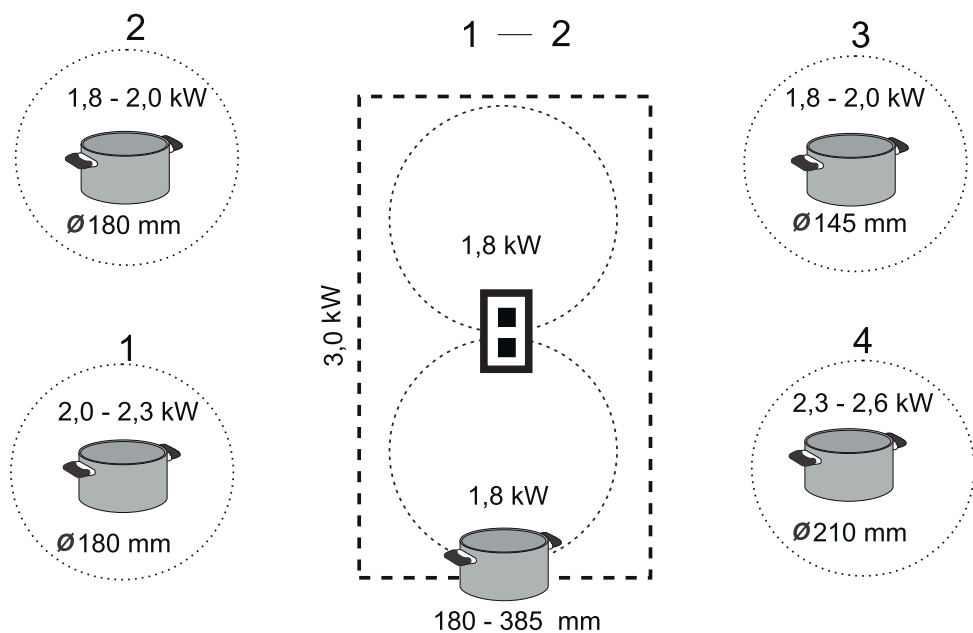
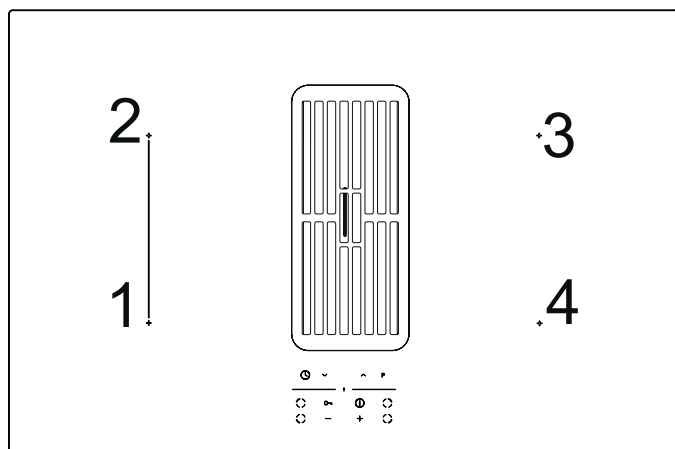


Cookware size

In order to achieve best cooking results, use cookware with bottoms (ferromagnetic part) of the size corresponding to the size of the cooking zone.

Using cookware with the bottom diameter smaller than the cooking zone size will reduce the effectiveness of the cooking zone and increase cooking time.

Cookware detection sensitivity of a cooking zone is affected by the diameter of ferromagnetic component embedded in the cookware base and its material.



TYPE OF WORK AND EQUIPMENT

Depending on the model you purchased, the hob hood is in exhaust air mode or recirculating air mode.

Exhaust Air Mode

Air extraction operation: When cooker hood operates in extraction mode, air is discharged outside through an extraction duct. Remove activated charcoal filter in this setting. The cooker hood is connected to the air outlet opening using duct. The appliance should be installed by a qualified installer.

Circulating Air

Operation in air circulation / odour filter mode. In this mode, the filtered air returns to the room through the outlets. Install activated charcoal filter in this setting. It is recommended to install the air guide (available depending on the model, mainly in chimney cooker hoods).

Active carbon filter replacement- see figures on the end of this booklet.

CONNECTING INTO THE POWER SUPPLY

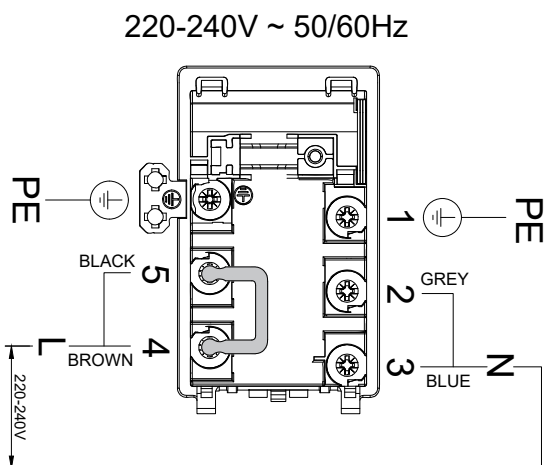
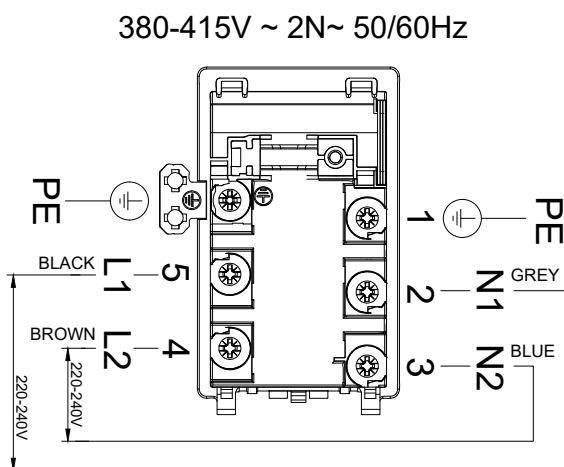
Supply voltage

AC220-240V 50/60Hz

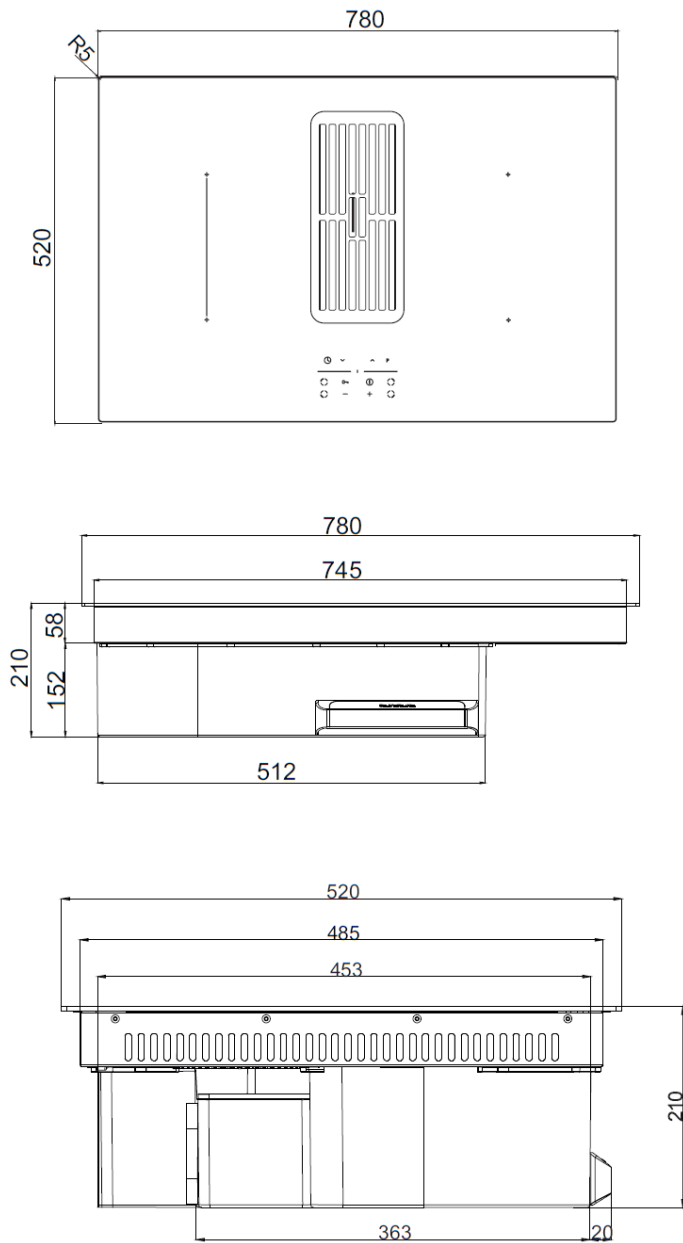
Max power consumption

AC380-415V 2N 50/60Hz
7,44kW

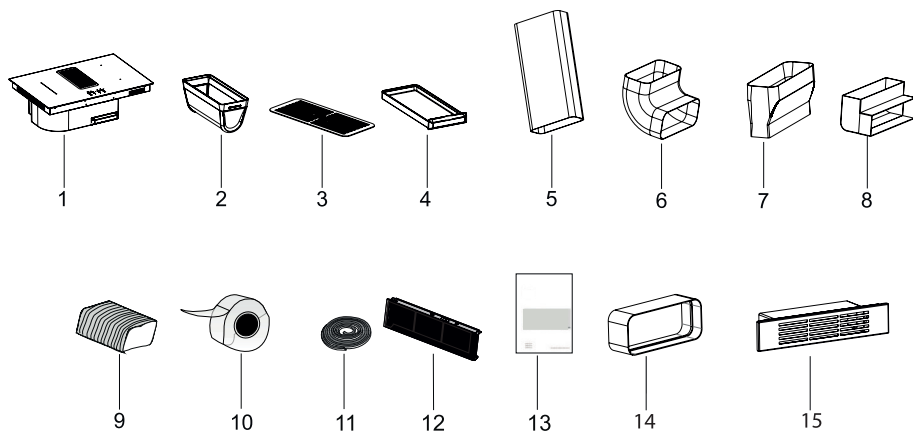
Electrical scheme:



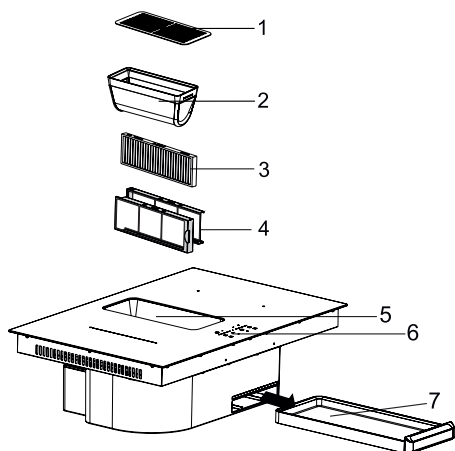
INSTALLATION AND ASSEMBLY



Inside the pack and product overview:

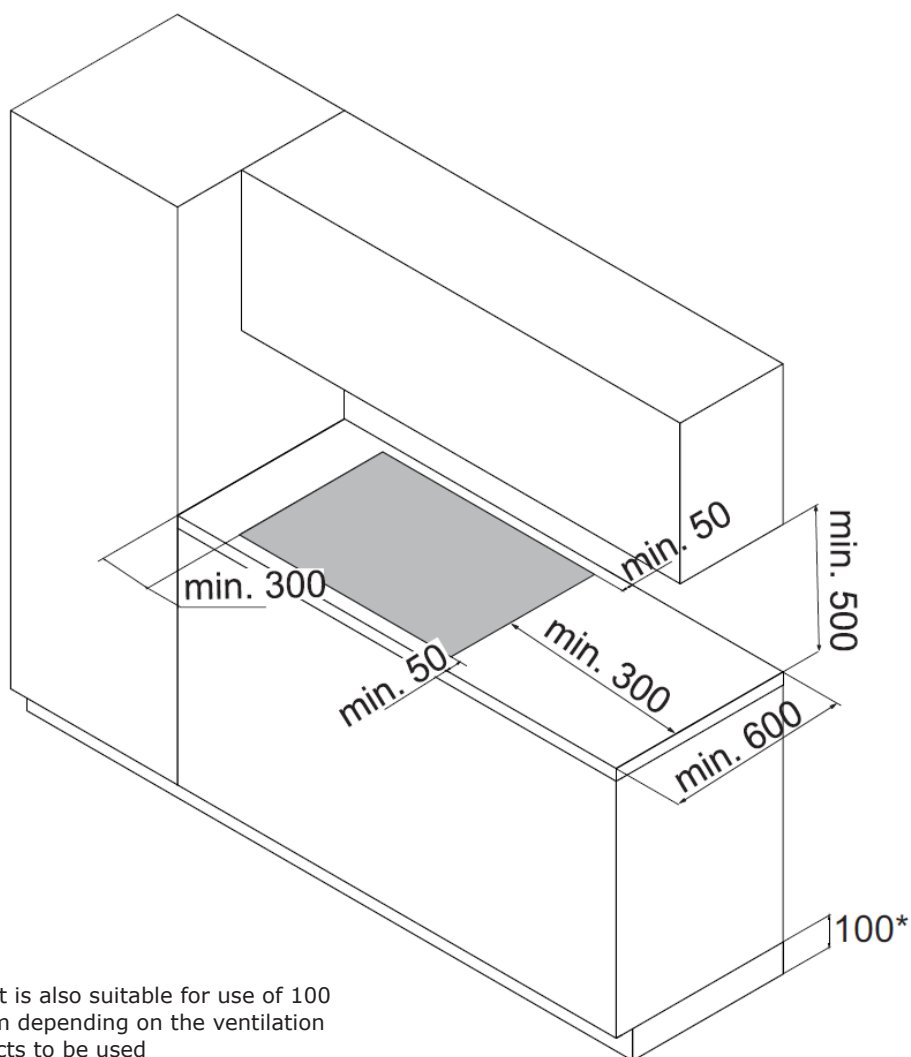


- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 - Product | 9 - Flex Pipe |
| 2 - Metal Grease Filter | 10 - Sealant Tape |
| 3 - Decorative Lid | 11 - Sealant and heat isolating material |
| 4 - Water Tank | 12 - Carbon Filter Set |
| 5 - Rectangular Tube | 13 - User Manual |
| 6 - Short Elbow | 14 - F-RVB Pipe Connector |
| 7 - Flow 150 to Top 125 adapter | 15 - Vent |
| 8 - T-RBV 1 system 125 wide duct | |

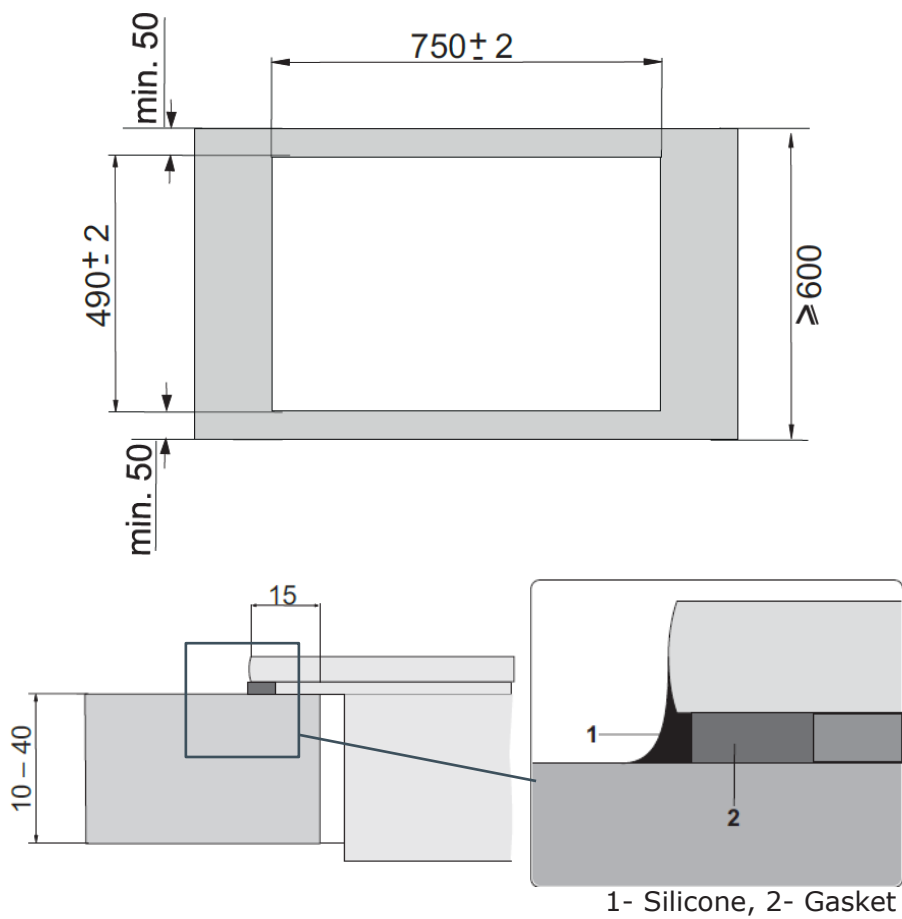


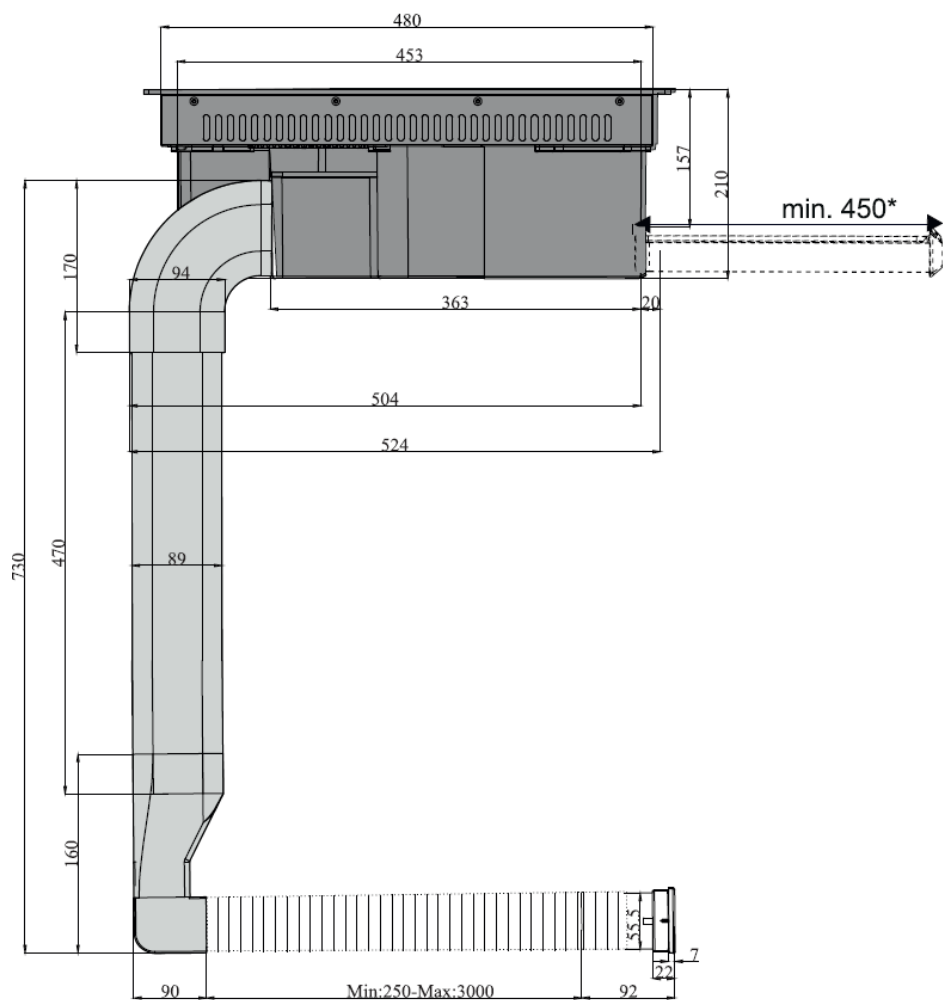
- | |
|---------------------------|
| 1 - Decorative Lid |
| 2 - Grease Filter |
| 3 - Carbon Filter Set |
| 4 - Carbon filter housing |
| 5 - Grease filter Bed |
| 6 - Control Panel |
| 7 - Water Tank |

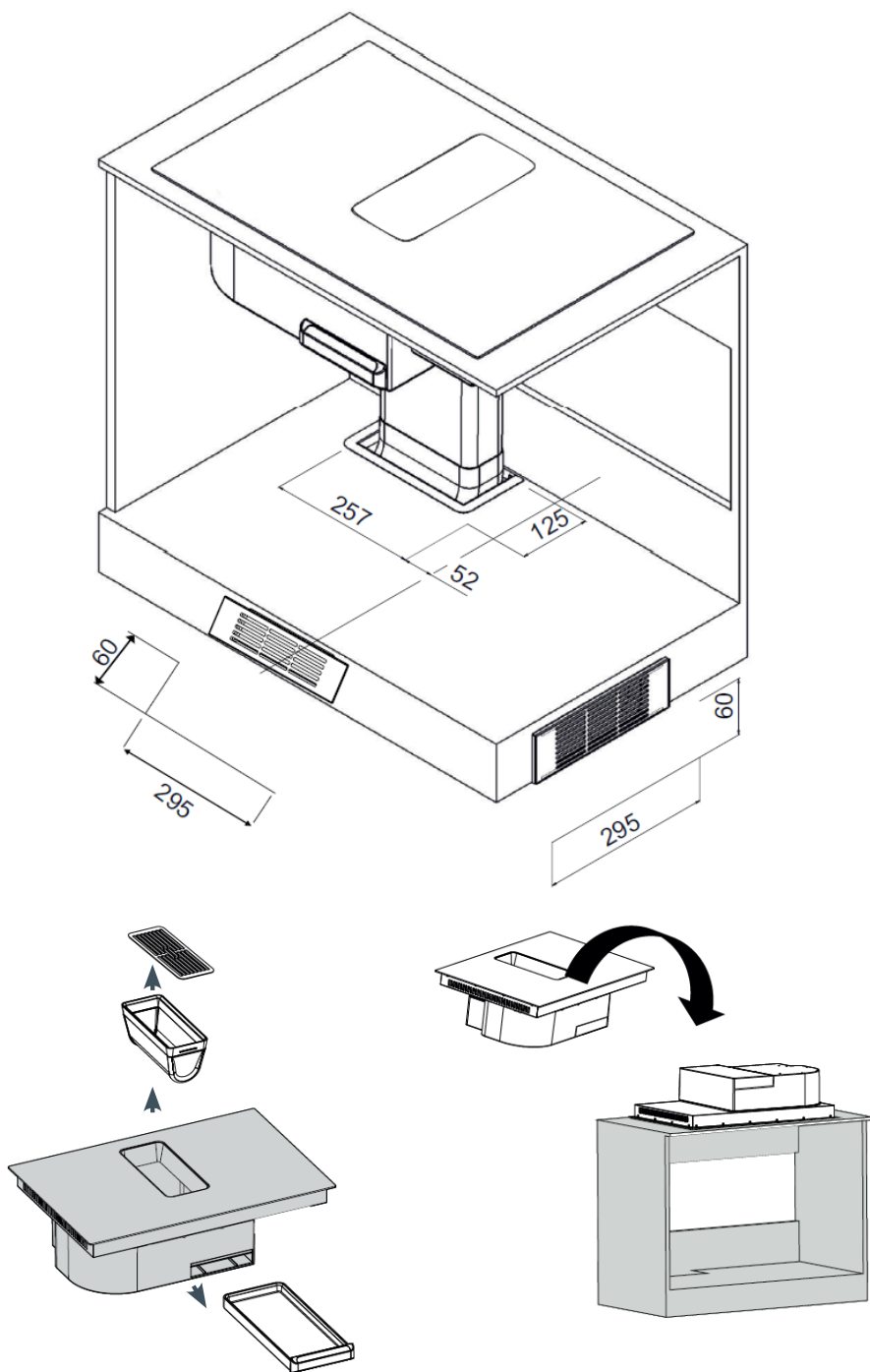
- The furniture that the appliance will be mounted on should be resistant to 90°C temperature.
- The durability of the furniture that will be mounted on should also be ensured after the cutting operations have been completed.
- Particularly in thin plates the carrying capacity and durability should be provided with suitable support parts. Consider the weight of the appliance by including additional loads. The reinforcing material used should be heat and moisture resistant. The weight of the appliance is specified in the label on the package.
- Clean the sawdust after cutting. Cover the cut surfaces so that they are heat resistant and waterproof.
- The cross-sectional surface angle to the working plate should be 90°.

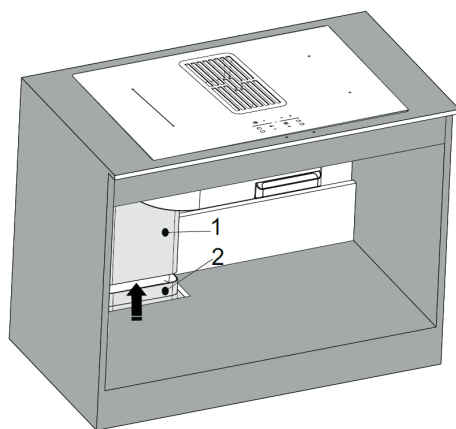
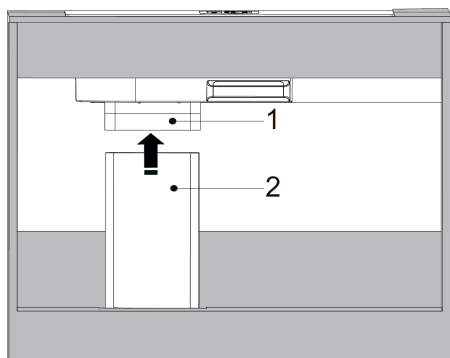
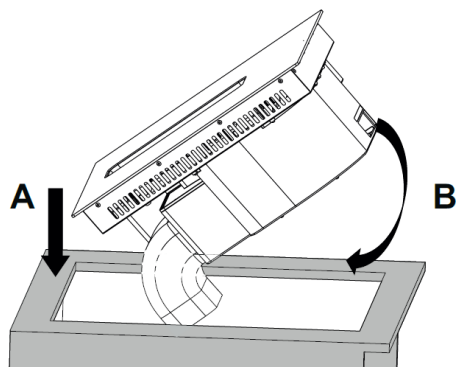
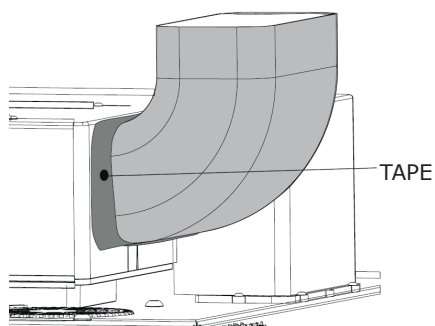
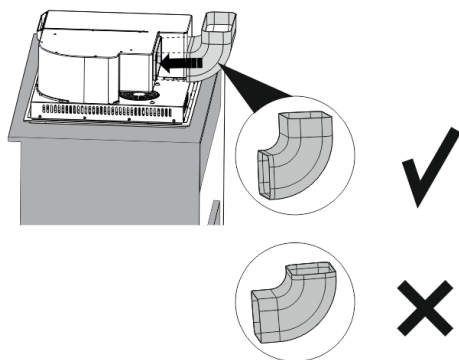
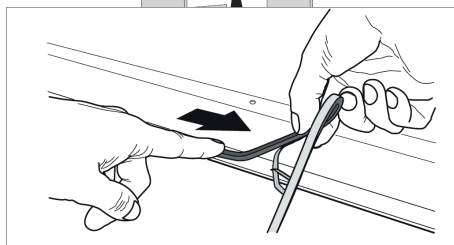


* It is also suitable for use of 100 mm depending on the ventilation ducts to be used



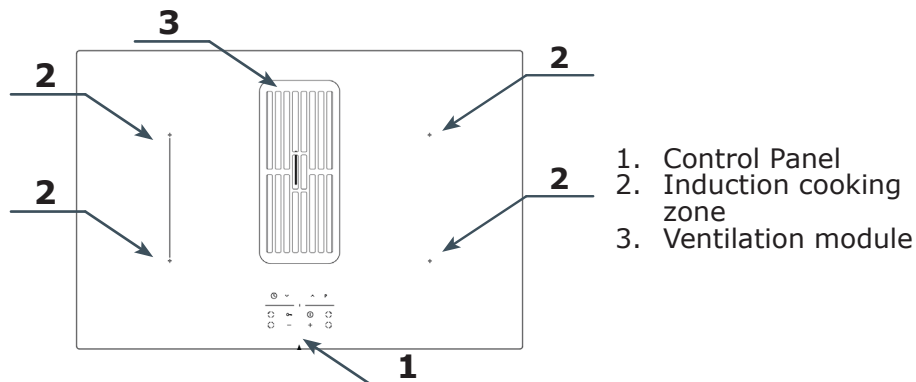




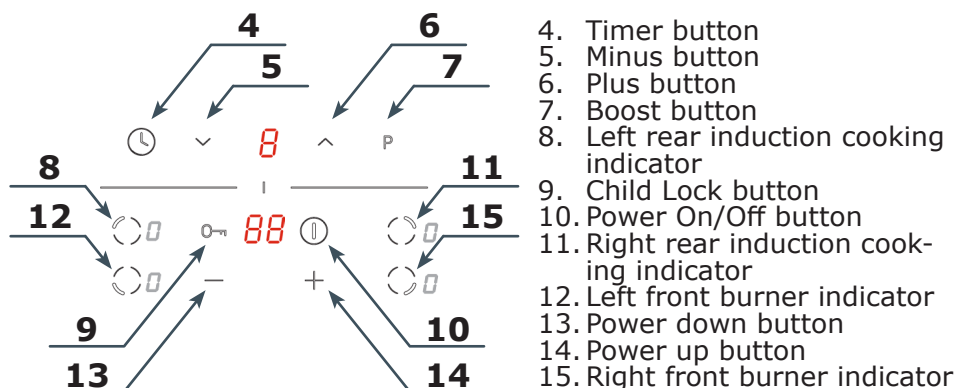


OPERATION

Features and components



Control Panel



Note! Sensors 4 - 7 controls hood, sensors 8 - 14 controls burner.

Note! You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

Segment display description

1-9	Power levels
P	Booster
0	Product is not active
-	There is no pot on the hob or the pot is not suitable.
-	Standby mode
88	Time display
F	Error display

Hood panel



Hood functions can't be used when the hob is turned OFF, the buttons are not active, display shows only small dot.

You need to active the hob by sensor ①. When '0' appears on the display, the keys of hood become active.

⌚	Off Timer Button	When the Off Timer button is pressed while the device is operating, a 15-minute off timer is set and the cycle number starts to flash on the screen. After 15 minutes, the hood turns off. Pressing this button again while the off timer is active will cancel the timer and stop flashing.
<	Minus Button	Press the button to decrease the fan speed.

^	Plus Button	Press the button to increase the fan speed.
P	Booster Button	By pressing the key, the device is taken to the maximum speed (b). After 7 minutes gear will be reduced to level 3.

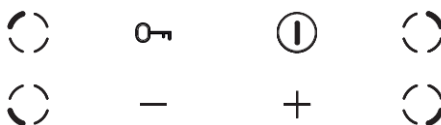
Filter Warning:

After the device has been operating for 60 hours, "C" appears on the screen for about 3 seconds when the device is ON.

When the device is turned ON or the speed is changed, "C" is displayed for about 2 seconds after the speed is displayed.

After replacing the filters, turn on the hob, press and hold < for 5 seconds to reset the warning. Display shows "E" and You will hear "beep" sound.

Hob panel



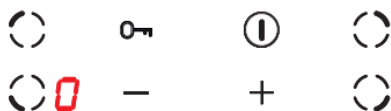
⌚ ⌚ ⌚ ⌚	Activation-deactivation key of the hob area
🔑	Key lock
-	Timer decrease key
+	Timer increase key
①	On/Off key

Connect the power supply

When you first plug-in the device to the electricity, the device controls will be 'locked'. You need to unlock the device before using the controls. When the hob is OFF and the key is unlocked, pressing the on/off key for 1 second activate all hob zones and '0' appears as the power value. During this process, 2 short beeps are heard.

If the hob is ON while the key lock is on, when the on/off key is pressed, all hob zones are turned off and 4 short beeps are heard. Pressing the on/off button has no effect when the hob is turned off and the key lock is off.

Activating On/Off cooking zone

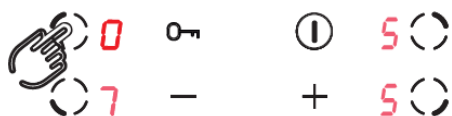


Press the hob zone you want to activate for about 2 seconds. A long beep will be heard and the power level '0' value will appear on the hob zone.

If the display shows "H" warning, "0" and "H" are displayed alternately.

Hob zone will automatically turn off after 10 seconds and a shutdown sound will be heard if You won't put any pot on the zone.

Hob zone selection



When you select any hob zone, the color of the selected hob zone will be brighter, while the other active cooking hob zone will turn pale.

Increase/decrease power level

You can increase the power by pressing the plus '+' key briefly, and decrease the power by briefly pressing the minus '-' key.

To take the desired hob zone from zero level to P position, you can take it from zero '0' position to P (boost) position by pressing the minus '-' button.

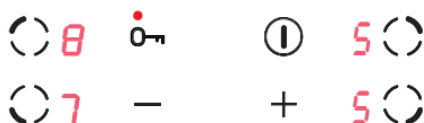
Long press the plus '+' or minus '-' keys and the power level will change continuously. This is called a continuous increase or decrease and there is no beeping during rapid increase/decrease.

Note! During rapid increase the power level stops at '9' and for higher power you need to briefly press the plus '+' key once more.

'0' and 'H' will flash alternately if hot when hob is on and zero '0' power level. After 10 seconds, "0" disappears, the letter "H" appears on the display.

When a hob zone is selected and the plus '+' and minus '-' keys are pressed at the same time, the power level drops to zero '0' and if there is a timer, it will be cancelled.

Key lock



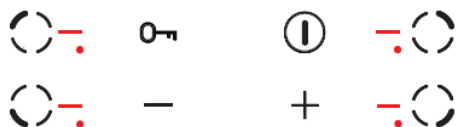
To enable or disable the key lock press  key.

When the key lock is active, the led of the key lock key only lights for 2 seconds.

The key lock can be activated in any time (hob can be ON or OFF). When the hob is ON, the key lock locks all keys except the on/off

key. When the hob is OFF, the key lock locks all the keys including the on/off key.

Note! When any key is pressed while the key lock is locked, the key lock LED lights up for 2 seconds and makes a short beep. Before cleaning your device, activate the key lock to prevent changes to the keypad during cleaning.



Against accidental operation of keys; when an object or liquid stays on the keypad for more than 5 seconds, pressing any key will sound two short beeps and one long beep every 30 seconds, and the hob will turn off. As long as this situation continues, the "dotted line" continues to flash on the display

Timer



The timer setting can be selected from 1 to 99 minutes. You can set the time at any power level (1...P) at the same time for all zones.

Select the hob zone to time-adjust and start increasing the power level from 0. Then activate the timer by pressing the plus '+' and minus '-' keys at the same time.

The display will show a value of "00" and a indicating which zone to schedule in the indicator for the hob zone

You can select the timer duration with the plus '+' and minus '-' keys, and the beep will not sound when the time changes.

When the timer expires and your device beeps, the alarm and indicator count will end when you press any key.

Note!

Press minus '-' to cancel the active timer.

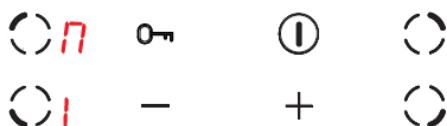
When the power value is changed on the hob zone where the timer is active, there will be no change in the scheduled program.

In the last minute of the timer, the time is shown in seconds.

Pressing the timer key has no effect when no hob zones are selected and no time settings have been set for any hob zones.

If the timer is active in more than one hob zones, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

Bridge selection



It is possible to create a single section with the same power level by working together with the cooking zones of the 1 and 2 hob zones only.

A beep will sound when you activate the bridge function.

We cannot boost the hob zones in the bridge function.

When the bridge function is active on the hob, when any of the hob zone selection keys are pressed and the power is turned off, the power of the bridgeable zone drops to zero and the bridge function is disabled.



When the bridge function is active, if there are no suitable pots on both of the hob zones or if there is no pot, "Π" will appear on the rear hob zone indicator, and the flashing power level will be displayed with the "4" icon alternately showing that there is no hob on the bridgeable hob zones on the front hob zone indicator. After 1 minute, both hob zones turns off and the bridge function is disabled.

In the following cases, the bridge function cannot be activated and 3 short beeps are heard.

When the power value of the hob zones we will activate the bridge function is greater than zero '0'. When key lock is active (key lock led is on)

Press the plus '+' or minus '-' keys to adjust the power level of the bridge hob zone. The power level of the bridge hob zone is shown on the hob display.

Cooking zone auto off

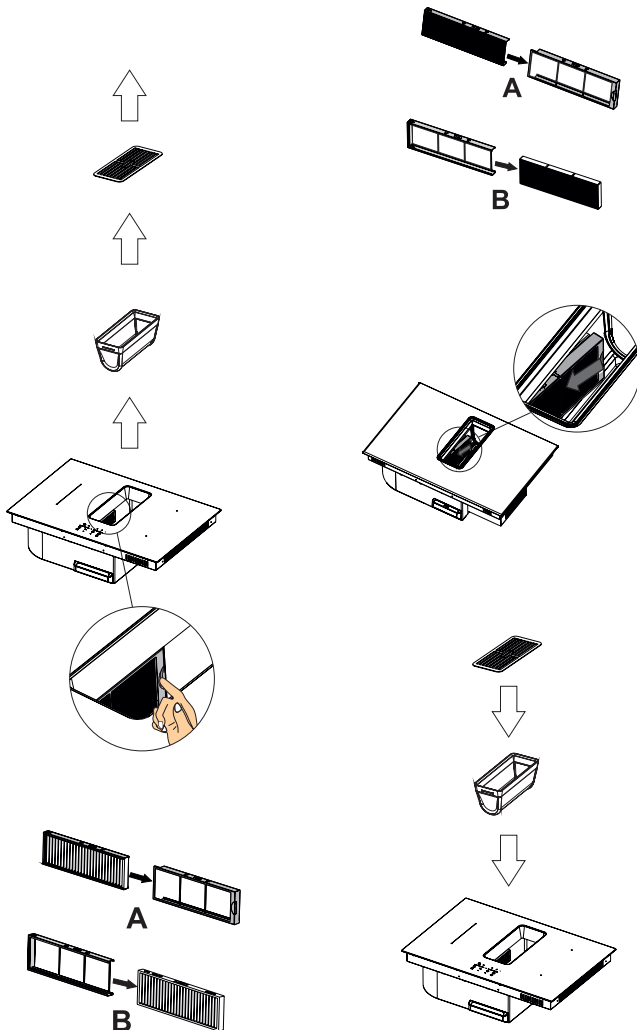
The cooking zone will turn off automatically after a specified time has elapsed, which depends on its heat setting. This is a safety feature that cannot be disabled.

Heat setting	Auto off time [h]
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

Error Codes

When an error is detected in your device, the whole of device or zone/zones will be turns off, a beep will sound and the letter 'F' and error code will be displayed alternately on all indicators. Please contact with service.

ACTIVE CARBON FILTER REPLACEMENT



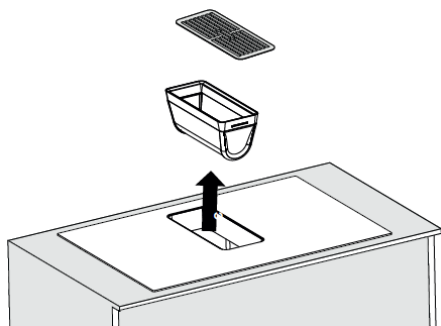
Note!

When you are going to change the carbon filter please just change carbon filter, don't throw away the filter housing.

Note!

Activated charcoal filter can absorb odours until saturated. Charcoal filter is not suitable for washing or regeneration and should be replaced.

CLEANING OF THE METAL GREASE FILTER AND WATER TANK



Removing the metal grease filters

To remove the metal grease filter, first remove the decorative lid and then the metal grease filter in the direction of the arrow. You can use decorative lid upside down, both sides has different color.

Manual cleaning of grease filter

- Put metal grease filter into the hot water with soft detergent, after few minutes, clean is by soften brush
- Rinse the metal grease filter.
- Let it dry

Washing grease filter in a dishwasher

Place the metal grease filter in the dishwasher loosely and steeply and without any other dishes.

Start a program with a maximum temperature of 55°C.

Allow the metal grease filter to dry on an absorbent coaster

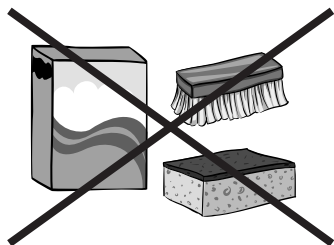
Cleaning the Water Tank

A water container is inserted in the appliance to hold the water that go inside the appliance during cooking or cleaning. Water tank capacity is 1.7 litres. Clean the water tank once a week.

Note! Do not put the water tank on the dishwasher. Wash it with a soft cloth in warm soapy water.

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.



When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.

Cleaning after each use

Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dish-washing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.



Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.

Removing stains

Bright stains of pearl colour (residual aluminium) can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.

Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- Carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- Repair and identified problems,
- Carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see website for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EU**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EU**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Kære kunde!

Dette produkt er yderst nemt at bruge og meget effektivt. Før produktet blev pakket og sendt fra producenten, blev det tjekket grundigt med hensyn til sikkerhed og funktionalitet.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt, inden produktet tages i brug.

GRAM

VIGTIGE OPLYSNINGER

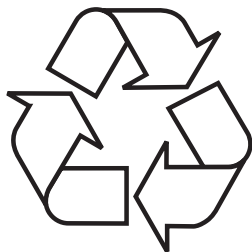
VEDRØRENDE SIKKERHED

- Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn af en voksen.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn.
- Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen kan være farlig og føre til brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.
- Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.
- Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyrings-system.
- Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.
- Før denne kogeplade tages i brug første gang, skal denne vejledning læses omhyggeligt. Dette vil sikre brugerens sikkerhed og forhindre, at der opstår skade på apparatet.
- Kogepladen må kun installeres af en autoriseret el-installatør
- Kogepladen må ikke installeres i nærheden af køleapparater.
- Møbler til kogepladens indbygning skal kunne tåle temperaturer op til 100°C.

- Det gælder for finer, kanter, overflader af kunststof, lim og lak.
- Kogepladen må først benyttes efter installation. Derved undgår du at røre ved dele, som er strømførende.
 - Elektriske apparater må kun repareres af autoriseret personale. Reparationer foretaget af personer, som ikke er autoriseret personale, kan betyde alvorlig fare for brugeren.
 - Afbrydelse af strømforsyning sker kun, når sikringer er koblet fra eller stikket er taget ud af stikkontakten.
 - Hold børn væk fra den glaskeramiske kogeplade, når den er i brug. Gryder med varm mad kan være årsag til, at børn bliver forbrændte.
 - De glaskeramiske kogezone opvarmes meget hurtigt efter, at de er blevet tændt. Stil derfor altid gryden på kogezone, inden der tændes for den. Derved spares også energi.
 - Kogepladen har en restvarmeindikator, som viser, om kogepladen stadig er varm.
 - I tilfælde af strømsvigt bliver alle indstillinger og indikationer slettet. Når strømmen kommer tilbage, skal du være forsigtig, da kogeplader, som er blevet opvarmet inden strømsvigtet, ikke længere overvåges af indikatoren.
 - Hvis stikdåsen er monteret i nærheden af en kogezone, skal du sikre, at ledningen ikke kommer i berøring med en varm kogezone.
 - Undgå at lade gryderne med mad, der tilberedes på fedt eller olie, stå på en tændt kogeplade uden opsyn. Varmt fedt kan antænde.
 - Brug aldrig beholdere, der af lavet af plast eller aluminium. Disse smelter ved høj temperatur og kan beskadige den glaskeramiske kogeplade.
 - Sukker, citronsyre, salt osv., både fast og flydende, samt plast må ikke komme på en opvarmet kogezone.
 - Når sukker eller plast spildes på den varme glaskeramiske kogeplade, må pladen under ingen omstændigheder slukkes. Sukker og plast skal fjernes omgående med en skarp skraber. Pas på, at du ikke brænder hænderne.
 - Brug kun kogeobjekt med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
 - Varmefloden på den glaskeramiske kogeplade er hærdet mod temperatursvingninger, varme og kulde.
 - Undgå at tabe genstande på kogepladen. Slag kan føre til, at der opstår ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade.
 - Hvis der kommer brud, ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen straks afbrydes til kogepladen. Du skal frakoble sikringen eller tage stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du kontakte service.
 - Du skal overholde anvisninger om vedligeholdelse og rengøring af den glaskeramiske kogeplade. Forkert behandling af kogepladen medfører bortfald af garanti.
 - Læs denne brugsanvisning omhyggeligt, før apparatet tages i brug!
 - Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
 - Producenten forbeholder sig ret til at indføre ændringer, som ikke påvirker betjeningen af apparatet.
 - Producenten er ikke ansvarlig for skade forårsaget af installation eller brug, som ikke overholder denne brugsanvisning
 - Emfanget er designet til at fjerne lugt fra madlavning. Brug ikke emfanget til noget andet formål.
 - Tilslut emfanget i udsugningstilstand til en passende ventilationskanal (tilslut IKKE emfanget til en røg- eller luftkanal, som er i brug). Det kræver installation af luftudsugningskanalen ud til det fri. Længden af kanalen (typisk 120 eller 150 mm i diameter) bør ikke overskride 4-5 m. Luftudsugningskanalen er også påkrævet til teleskopiske og indbyggede emfang, der arbejder i recirkulationstilstand.
 - Et emfang, der arbejder i recirkulationstilstand, kræver installation af et aktivt kulfilter.
 - Tag ledningen ud af stikket på væggen, før filteret renses eller før reparation

- Emfanget bør regelmæssigt rengøres indvendigt og på de ydre overflader (mindst en gang om måneden). Se kapitlet "Rengøring" i denne brugsanvisning.
- Hvis der bruges andre ikke-elektriske apparater i samme rum som emfanget (f.eks. ovne med flydende brændstof, gennemstrømsvandvarmere eller vandvarmere med tank) er det nødvendigt at skaffe den nødvendige luftventilation (luftforsyning). Sikker betjening er mulig under samtidig brug af emfanget og udstyr med forbrænding, hvis der, afhængigt af luftforsyningen, opretholdes et negativt tryk på ikke mere end 0.004 millibar inde i rummet, hvor dette udstyr befinder sig (dette punkt gælder ikke, når emfanget bruges som lugtopfanger).
- ILæn dig ikke mod emfanget.
- Emfanget bør regelmæssigt rengøres indvendigt og på de ydre overflader (mindst en gang om måneden). Se kapitlet "Rengøring" i denne brugsanvisning. Manglende overholdelse af reglerne vedr. rengøring af emhætten og udskiftning af filtrene resulterer i brandfare.
- Hvis strømkablet bliver beskadiget, skal det udskiftes med et nyt hos en specialreparatør.
- Vær sikker på, at strømmen til apparatet nemt kan afbrydes, enten ved at trække stikket ud af stikkontakten eller ved at slukke for topols-kontakten.
- Børn skal vejledes for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Strømkablet skal udrulles og rettes ud inden installationen.
- Advarsel! Emballagen (polyetylenposer, små stykker polysterensikum osv.) skal holdes væk fra børn under udpakningen.
- BEMÆRK: Før emfanget sluttes til strømforsyningen, skal det altid kontrolleres, at strømkablet er korrekt installeret og ikke sidder i klemme i apparatet. Det anbefales at kontrollere, at emfanget fungerer korrekt før installationen.
- Brug ikke emhætten uden aluminiumsfedtfilterne.
- Overhold altid de regler, som de relevante lokale myndigheder har udstedt, med hensyn til tekniske og sikkerhedsmæssige krav til røgudsugning.
- Hvis bolte og fastgørelsesanordninger ikke strammes i overensstemmelse med denne vejledning, vil liv og helbred være i fare.
- ADVARSEL! Hvis installation af skruer og beslag ikke sker i henhold til denne vejledning, kan det føre til elektriske risici.
- Emfanget har selvstændigt lys og en udsugningsventilator, der kan betjenes på et af flere hastighedsniveauer.

UDPAKNING



Under transporten blev der anvendt beskyttende emballage for at beskytte apparatet mod skade. Efter udpakning bedes al emballage bortskaffes på en måde, som ikke skader miljøet. Alle materialer, der er brugt til apparatets emballage, er miljøvenlige. De er 100 % genanvendelige og er mærket med det relevante symbol.

Vigtigt! Emballagen (poser, polyetylen, polystyren osv.) skal holdes væk fra børn under udpakningen.

BORTSKAFFELSE AF DET GAMLE PRODUKT



I overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU. Denne mærkning betyder, at apparatet ikke må kasseres sammen med andet husholdningsaffald, når det er udtjent. Brugeren er forpligtet til at indlevere det på en genbrugsstation, der indsamler brugt elektrisk og elektronisk udstyr. Indsamlingsinstanser, heriblandt lokale indsamlingssteder, forretninger og lokale myndigheder har genbrugsordninger. Passende håndtering af brugt elektrisk og elektronisk udstyr hjælper med til at undgå miljømæssige og sundhedsmæssige risici, der skyldes tilstedeværelse af farlige komponenter og uforsvarlig oplagring og behandling af sådant udstyr.

ENERGISPARETIPS



Hvis du sparer på energien, er det godt for miljøet, og det vil reducere din elregning. Du kan gøre det på følgende måde:

- Brug rigtigt kogevej til tilberedning af mad. Ved brug af gryder med flad og tyk bund kan du spare op til 1/3 energi. Husk at lægge grydens låg på, ellers stiger elforbruget.
- Hold kogezoneerne og gryderne rene. Snavs forhindrer varmeoverførsel – snavs, som er brændt fast, kan ofte kun fjernes ved hjælp af stærkt miljøbelastende midler.
- Undgå at kigge i gryder, når det ikke er nødvendigt.
- Undgå at indbygge kogepladen i nærheden af køleskabe/frysere. Det medfører unødigt stigning i elforbruget.

GRUNDLÆGGENDE INFORMATION OM DIT APPARAT

Funktionsprincip for induktionskogeplade

Under overfladeglasset er der induktionsspoler, som producerer et pulserende magnetfelt. Dette magnetfelt gennemtrænger en gryde, der står på kogepladens overflade, hvilket får gryden til at varme op. Det er vigtigt at bruge gryder med en egnet bund.

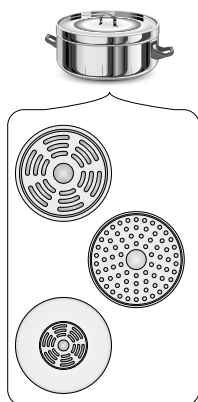
Kogezonen får strøm periodisk, hvilket er normalt. Den periodiske strøm afhænger af varmeindstillingen.



Afhængigt af de gryder, der bruges, og varmeindstillingen under madlavningen, afgiver apparatet en karakteristisk susende lyd. Dette er normalt og kan ikke være årsag til klage.

Kogegrejets egenskaber

- For at kontrollere om en gryde er egnet til din induktionskogeplade, kan du prøve, om en magnet sidder godt fast på dens bund. Jo større magnetvirkning, jo bedre er gryden.
- Vælg altid kogegrej af høj kvalitet med en perfekt flad bund. Brug af sådant kogegrej forhindrer varme områder, der kan forårsage, at maden sætter sig fast i gryden. Gryder og pander med tykke stålsider giver den bedste varmefordeling. En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre induktionsmodulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.
- Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.



- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste resultater med madlavningen bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezonens diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.

 Kogegrej af høj kvalitet er en forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

 Det frarådes at anvende eksterne induktionsadapters.

- Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:
 - Emaljeret stål
 - Støbejern
 - Kogegrej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør. Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.



Mærkning af kogegrej



Kontroller, at mærkningen angiver, at kogegrejet er egnet til madlavning ved induktion.

Rustfrit stål

Kogegrej er ikke registreret
Med undtagelse af kogegrej af ferromagnetisk stål

Aluminium

Kogegrej er ikke registreret

Støbejern

Højeffektiv
Bemærk: Kogegrej kan ridse kogepladens overflade

Emaljeret stål

Højeffektiv
Kogegrej med en flad, tyk og jævn bund anbefales

Glas

Kogegrej er ikke registreret

Porcelæn

Kogegrej er ikke registreret

Kogegrej med kobberbund Kogegrej er ikke registreret

Indikator for restvarme "H"

Når du er færdig med madlavningen, er glasset på induktionskogepladens kogezone stadig varmt, hvilket kaldes restvarme.

Hvis glasoverfladen er varm, vises et "H" på kogezonens display.



Hvis indikatoren for restvarme er tændt, må du ikke berøre kogezone, da der er risiko for forbrænding, og der må ikke sættes noget på den, som er varmekfølsomt!



Indikatoren for restvarme, "H", vil ikke blive vist ved strøm-afbrydelse. Kogezonerne kan imidlertid stadig være varme!

Før apparatet bruges første gang

- Rengør induktionskogepladen omhyggeligt. Kogepladen har en glas-overflade og skal derfor behandles med forsigtighed.
- Der kan afgives lugte, når du begynder at bruge apparatet. Hvis det sker, skal du tænde for emhætten eller åbne vinduet i rummet. Afgivelsen af lugt er midlertidig.

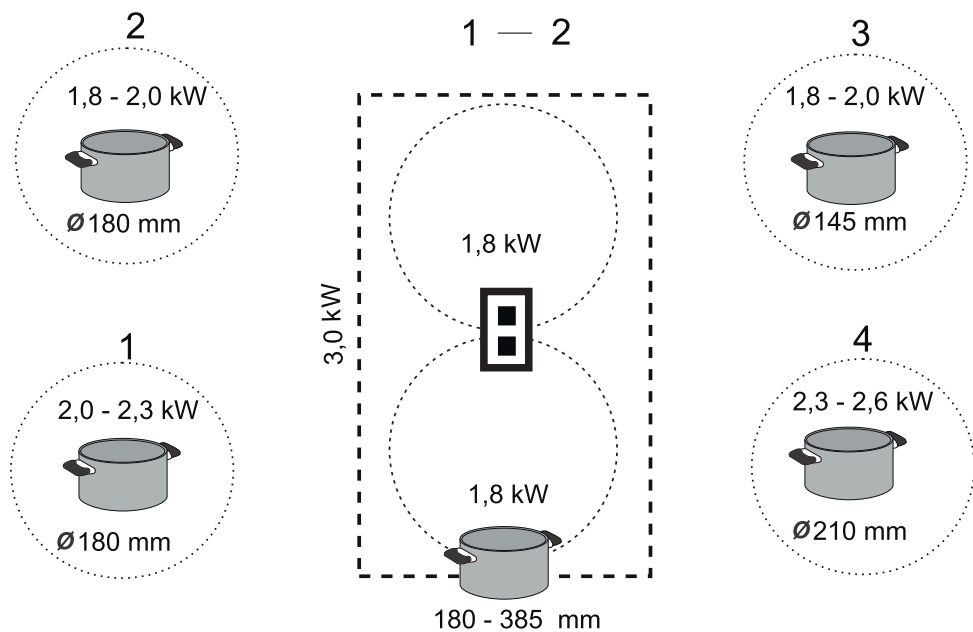
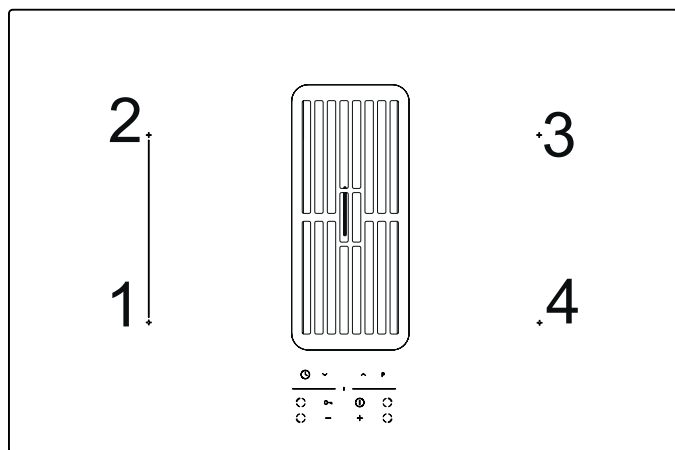
Hvis apparatet ikke registrerer kogeobjekt på den kogezone, der er i brug.

Hvis der ikke er noget kogeobjekt på den aktive kogezone, eller hvis kogeobjektet ikke er egnet, vil symbolet her ved siden af vises på displayet. Hvis du ikke placerer noget egnet kogeobjekt på kogezone, slukker den efter 1 minut. Hvis ingen anden kogezone er i brug, vil induktionspladen gå i standbytilstand i endnu et minut og derefter slukke helt.



Kogeobjektets størrelse

De bedste resultater af madlavningen opnås ved at bruge kogeobjekt, hvor bunden (den ferromagnetiske del) har samme størrelse som kogezone. Brug af kogeobjekt, hvor bundens diameter er mindre end kogezone, vil reducere kogezonens effektivitet og forlænge tilberedningstiden. Følsomheden af registreringen af kogeobjektet på en kogezone påvirkes af diameteren på den ferromagnetiske komponent, der er indbygget i kogeobjektets bund, og dets materiale.



FUNKTIONSMÅDE OG Udstyr

Afhængigt af den model, du har købt, er emhætten enten i udsugnings-tilstand eller i recirkulationstilstand.

Udsugningstilstand

Betjening med aftræk: Når emhætten arbejder i udsugningstilstand, le-des luften ud i det fri gennem en udsugningskanal. Fjern det aktive kulfilter i denne tilstand. Emhætten er forbundet til luftudledningsåbning-gen ved hjælp af en kanal. Apparatet skal installeres af en kvalificeret installatør.

Luftcirkulation

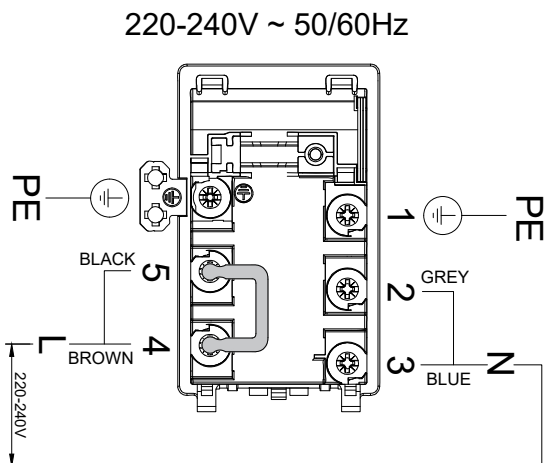
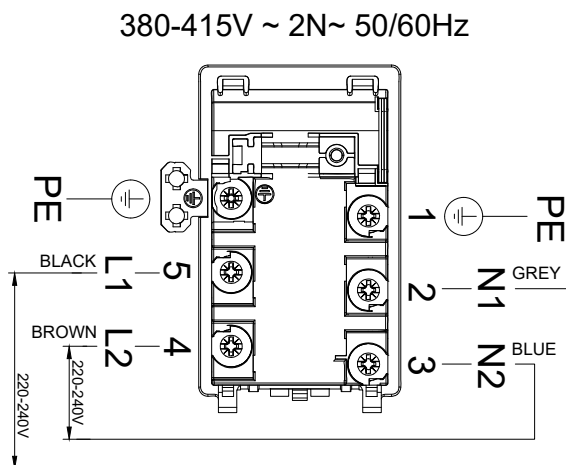
Betjening med luftcirkulation/lugfilter. I denne tilstand returneres den filtrerede luft tilbage til rummet gennem luftudgange. Installer det aktive kulfilter i denne tilstand. Det anbefales at installere luftlederen (til rådigh-ed afhængig af model, især i emhætter med skorsten).

Udskiftning af det aktive kulfilter - se tegningerne i slutningen af dette hæfte.

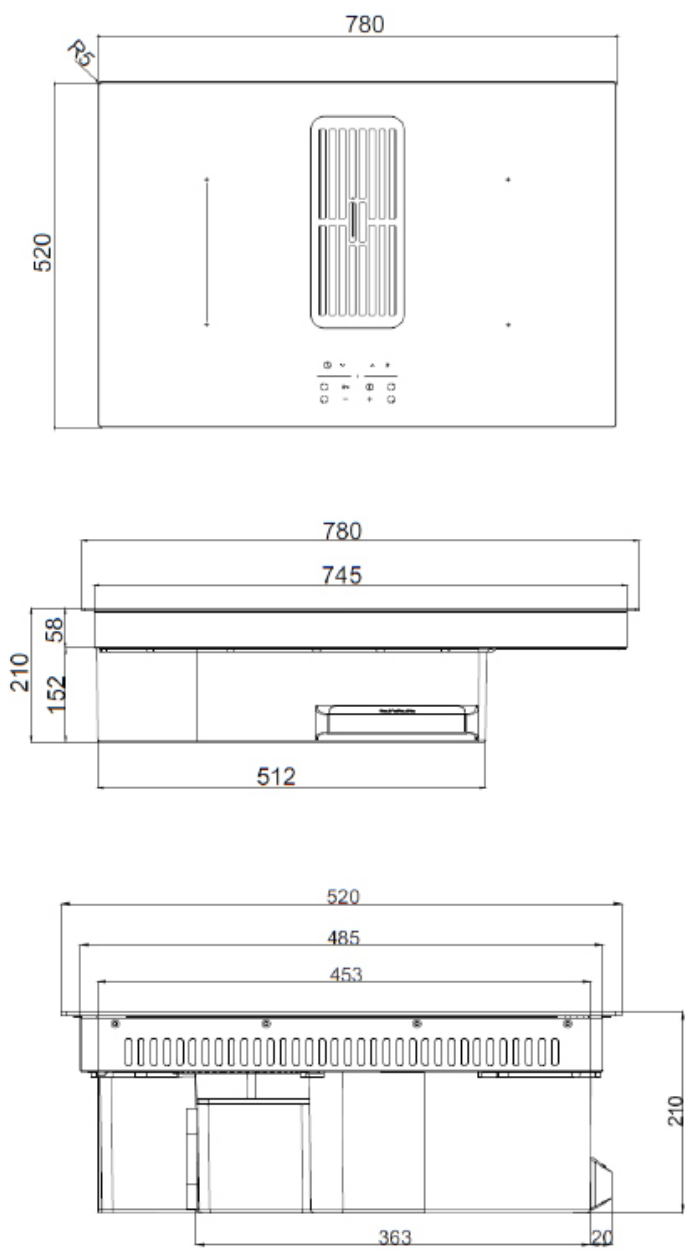
TILSLUTNING TIL STRØMFORSYNINGEN

Forsyningspænding AC220-240V 50/60Hz / AC380-415V 2 N 50/60Hz
Maks. strømforbrug 7,44 kW

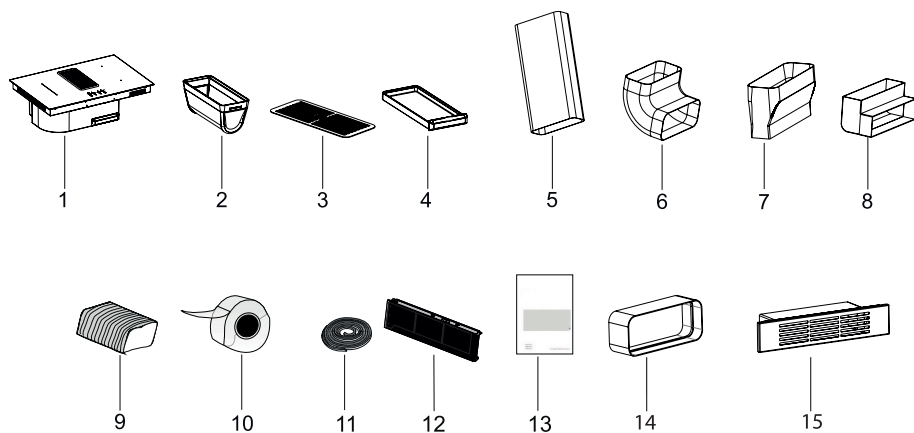
Elektrisk diagram:



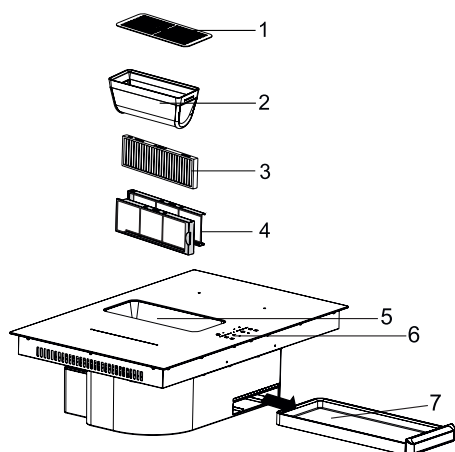
INSTALLATION OG SAMLING



Pakkens indhold og produktoversigt:

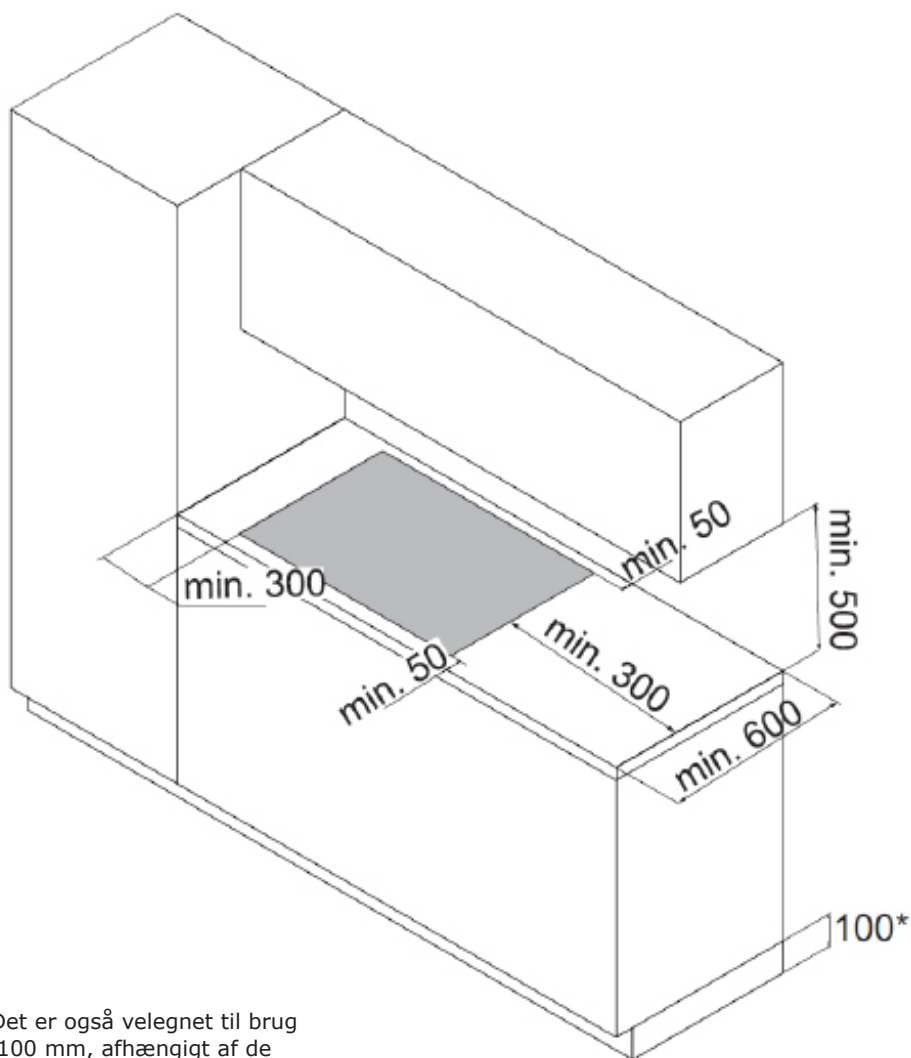


- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 - Produkt | 9 - Fleksibel slange |
| 2 - Metalfedfilter | 10 - Forseglingstape |
| 3 - Dekorativt dæksel | 11 - Forsegling og varmeisolerende materiale |
| 4 - Spildbakke | 12 - Kulfiltersæt |
| 5 - Rektangulært rør | 13 - Brugervejledning |
| 6 - Kort vinkelrør | 14 - Adapter |
| 7 - Adapter fra 150 til 125 | 15 - Aftræk |
| 8 - Vertikal adapter | |

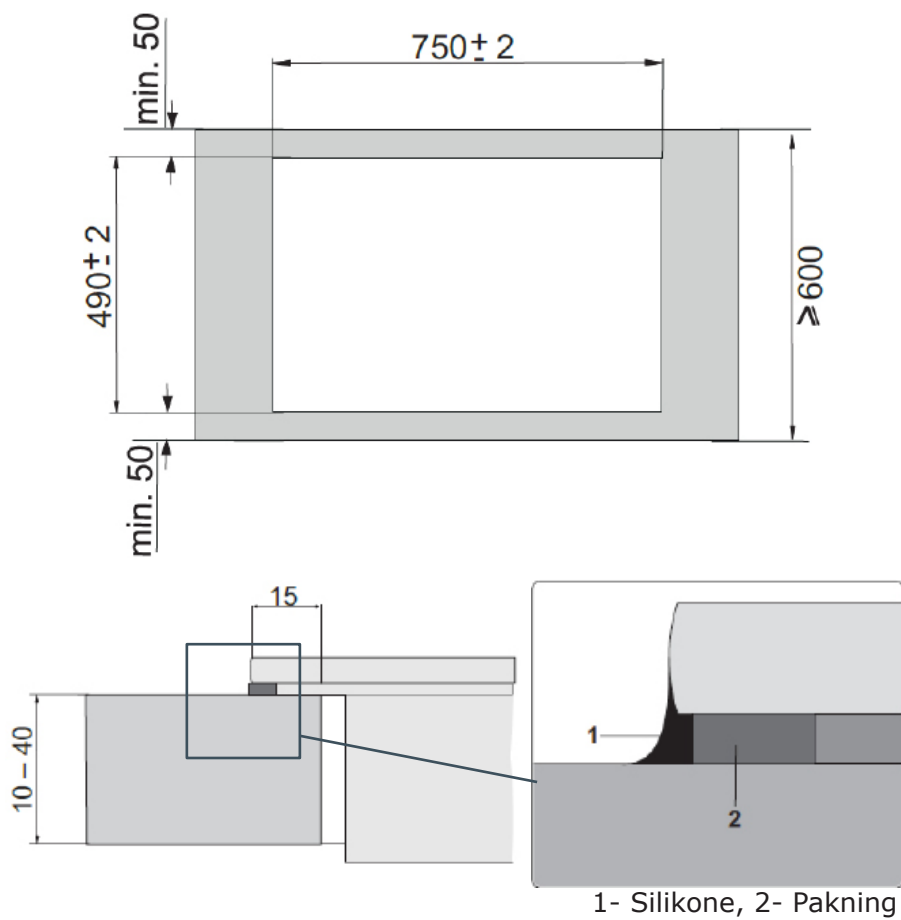


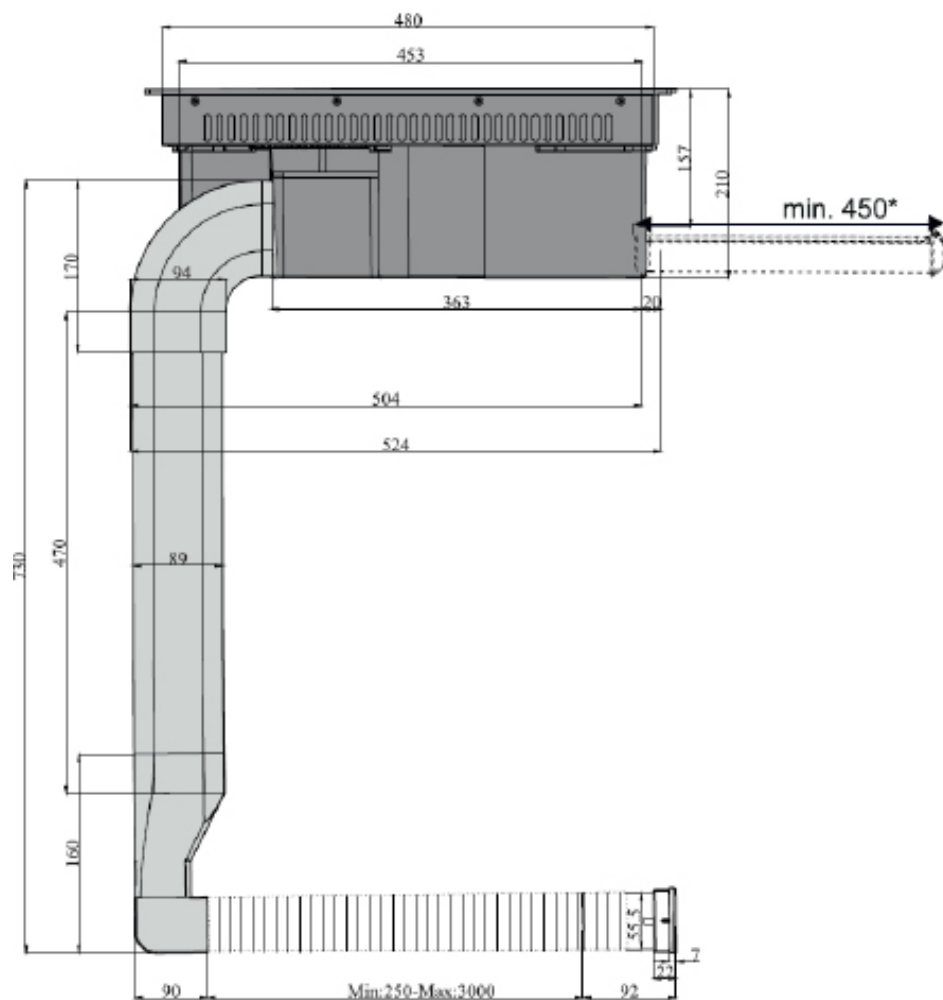
- | |
|-----------------------|
| 1 - Dekorativt dæksel |
| 2 - Fedtfilter |
| 3 - Kulfiltersæt |
| 4 - Kulfilterhus |
| 5 - Fedtfilterhus |
| 6 - Betjeningspanel |
| 7 - Spildbakke |

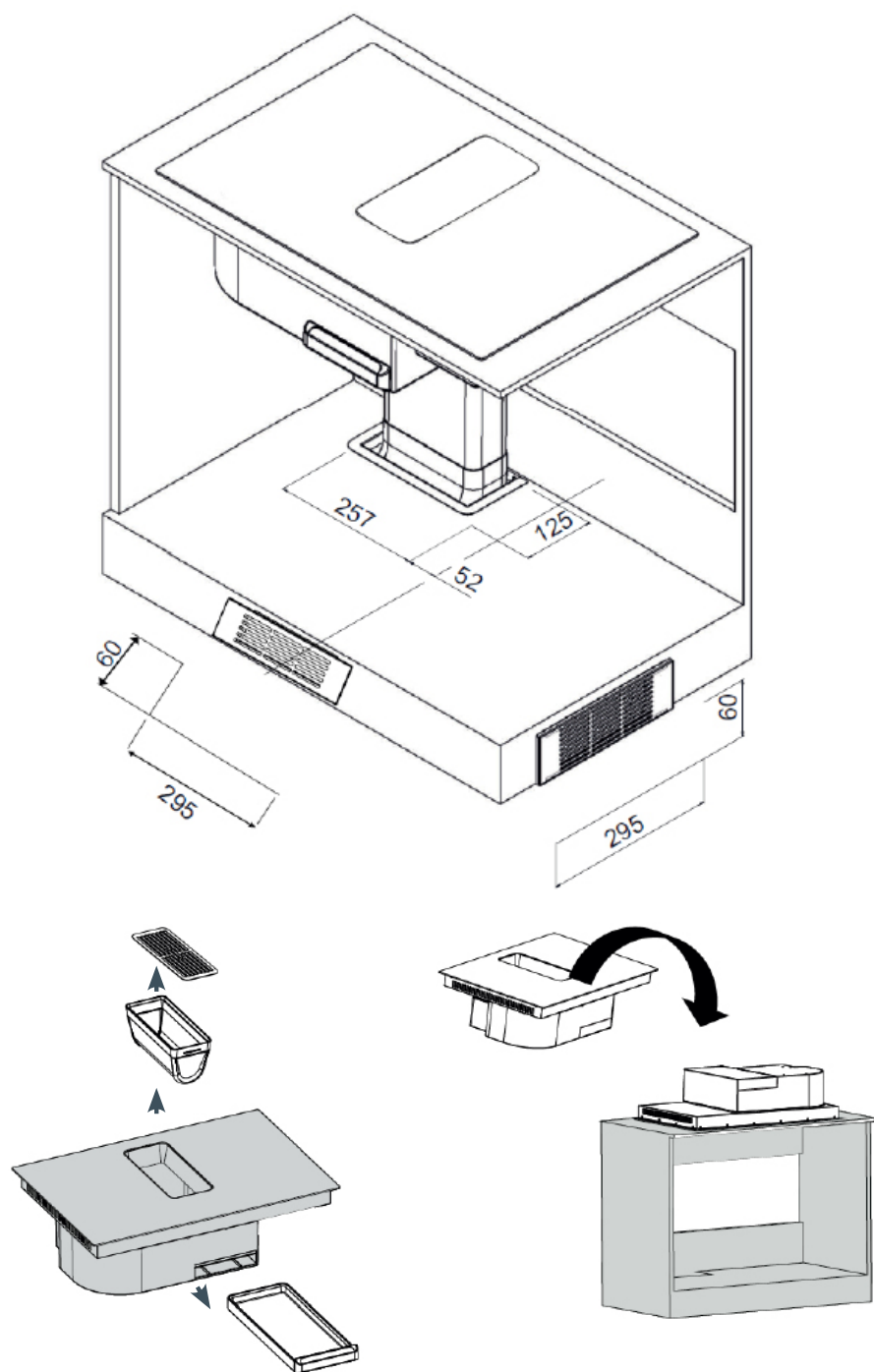
- Det møbel, som apparatet monteres på, skal kunne modstå en temperatur på 90 °C.
- Slidstyrken af møblet skal desuden kontrolleres, efter at udskæringerne er foretaget.
- Især for tynde plader gælder det, at bærevnen og slidstyrken sikres med passende understøttelsesdele. Tag vægten af apparatet i betragtning, inklusive ekstra belastninger. Det anvendte forstærkende materiale skal være modstandsdygtigt over for varme og fugt. Apparatets vægt er specificeret på pakkens mærkat.
- Fjern savsmuld efter udskæring. Dæk de udskårne overflader, så de er modstandsdygtige overfor varme og vand.
- Tværsnittets overfladevinkel på arbejdsfladen skal være 90°.

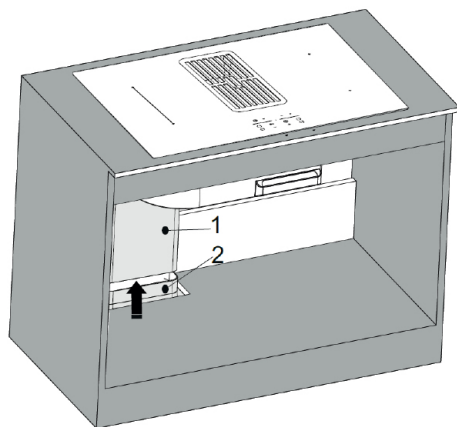
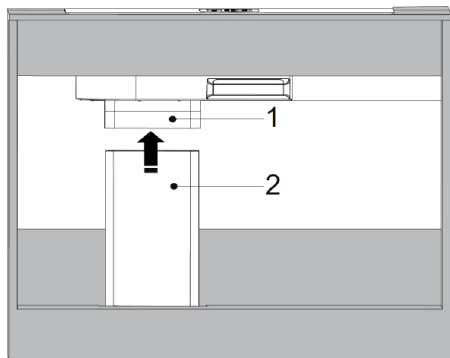
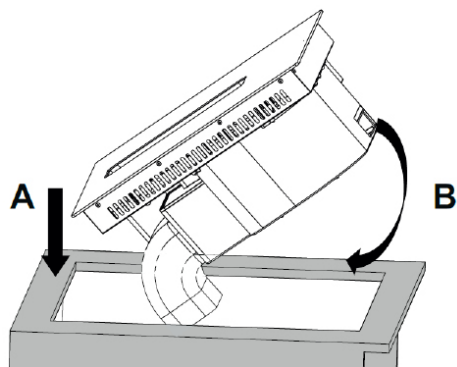
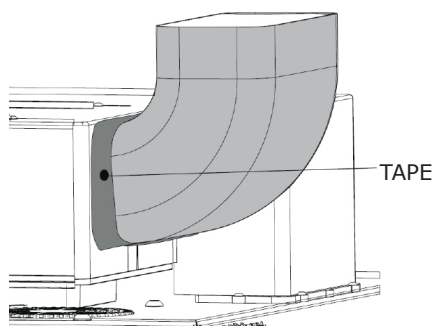
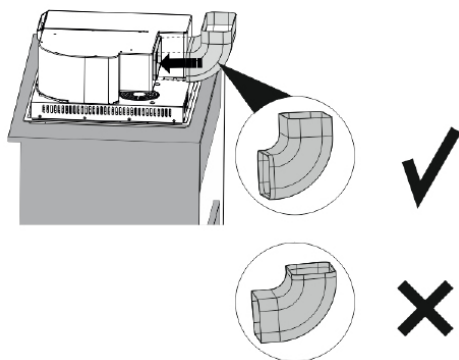
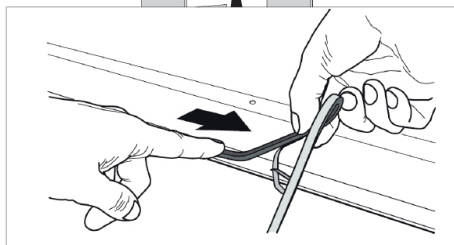


* Det er også velegnet til brug af 100 mm, afhængigt af de ventilationskanaler, der anvendes



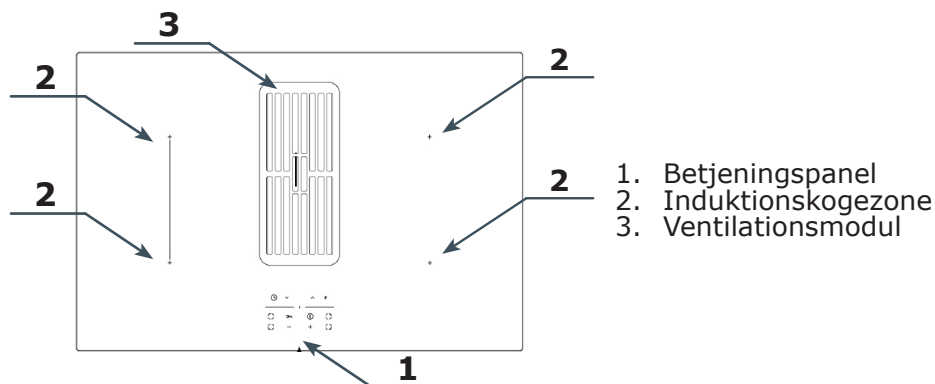




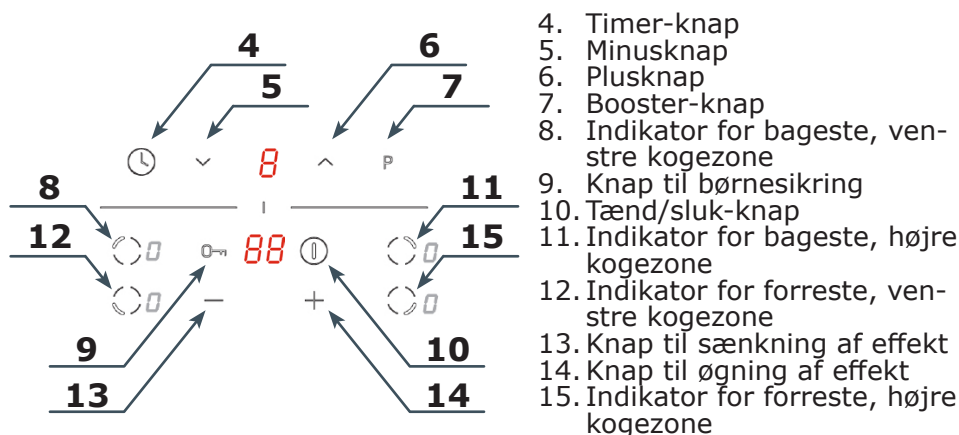


BETJENING

Funktioner og dele



Betjeningspanel



Bemærk! Sensorerne 4-7 styrer emhætten, sensorerne 8-14 styrer kogepladen.

Bemærk! Du hører et bip, hver gang du berører en sensor. Det er ikke muligt at slukke for de automatiske biplyde.

Visninger på display

1-9	Effektniveauer
P	Booster
0	Produktet er ikke aktivt
-	Der er ingen gryde på kogepladen, eller gryden er uegnet.
-	Standby-tilstand
88	Tidsdisplay
F	Fejldisplay

Emhætte-panel



Emhættens funktioner kan ikke benyttes, når kogepladen er slukket, knapperne er ikke aktive, displayet viser kun en lille prik.

Du skal aktivere kogepladen med sensoren ①. Når displayet viser '0', bliver knapperne for emhætten aktive.

⌚	Nedtællingsknap	Når der trykkes på nedtællingsknappen, mens apparatet arbejder, sættes en 15 minutters timer, og nedtællingen begynder at blinke på skærmen. Efter 15 minutter slukker emhætten. Hvis der trykkes på knappen igen, mens nedtællingen er i gang, bliver timeren annulleret og stopper med at blinke.
<	Minusknap	Tryk på knappen for at reducere blæserhastigheden.

^	Plusknap	Tryk på knappen for at øge blæserhastigheden.
P	Booster-knap	Når der trykkes på denne knap, går apparatet op på højeste hastighed (b). Efter 7 minutter vil hastigheden blive reduceret til niveau 3.

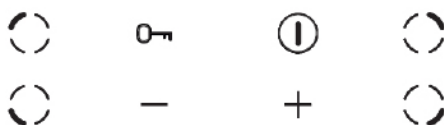
Advarsel om filter:

Når apparatet har været i funktion i 60 timer, vises et 'C' på skærmen i ca. 3 sekunder, når apparatet er tændt.

Når apparatet tændes, eller hvis hastigheden ændres, vises 'C' i ca. 2 sekunder, efter at hastigheden er blevet vist.

Efter udskiftning af filtrene, skal du tænde kogepladen og trykke og holde < i 5 sekunder for at nulstille advarslen. Displayet viser 'E', og du hører en bip-lyd.

Kogeplade-panelet



⌚	Aktivering/deaktiverings-knap for kogezone
🔑	Knaplås
-	Knap til at reducere timertiden
+	Knap til at øge timertiden
ⓘ	Tænd/sluk-knap

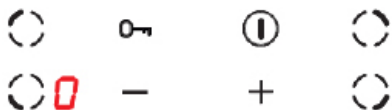
Tilslut strømforsyningen

Når du slutter strøm til apparatet første gang, vil betjeningsknapperne være 'låst'. Du skal oplåse apparatet, før betjeningsknapperne kan bruges. Når kogepladen er slukket, og nøglen er oplåst, trykkes på tænd/sluk-knappen i 1 sekund for at aktivere alle kogepladens zoner, og '0' vises som effektivværdi. Under denne proces høres 2 korte bip-lyde.

Hvis kogepladen er tændt, mens nøglen er låst, slukker alle kogepladens zoner, når der trykkes på tænd/sluk-knappen, og der høres 4 korte bip-lyde.

Tryk på tænd/sluk-knappen har ingen effekt, når kogepladen er slukket, og nøglen er slukket.

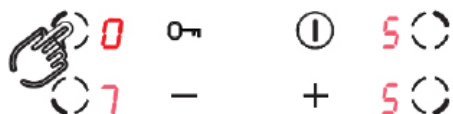
Aktivering af tænd/sluk for en kogezone



Tryk på den kogezone, du ønsker at aktivere, i ca. 2 sekunder. Der høres et langt bip, og værdien '0' for effektivværdien, vises for kogepladezonen.

Hvis displayet viser advarslen 'H', skifter displayet mellem '0' og 'H'. Kogezonen slukker automatisk efter 10 sekunder, og en slukkelyd høres, hvis du ikke sætter en gryde på zonen.

Valg af kogezone.



Når du vælger en kogezone, vil lyset for den valgte zone blive stærkere, mens de andre aktive kogezone vil blive nedtonede.

Øge/mindske effektniveauet

Du kan øge effekten ved at trykke kortvarigt på plus-knappen '+', og mindske effekten ved at trykke kortvarigt på minus-knappen '-'.

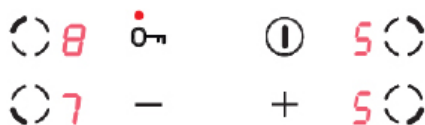
Du kan bringe den ønskede kogezone fra niveau '0' til positionen P (boost) ved at trykke på minus-knappen '-'.

Et langt tryk på knapperne plus '+' eller minus '-', vil få effektniveauet til at ændre sig fortløbende. Dette kaldes en fortløbende øgning eller formindskelse, og der høres ingen biplyde under den hurtige øgning/formindskning.

Bemærk! Ved den hurtige øgning stopper effektniveauet ved '9', og for højere effekt skal du trykke kortvarigt på plus-knappen '+' én gang mere.

'0' og 'H' vil blinke skiftevis, hvis den er varm, når kogepladen er tændt, og effektniveauet er nul '0'. Efter 10 sekunder forsvinder '0', og bogstavet 'H' vises på displayet. Når en kogezone er valgt, og knapperne '+' og '-' trykkes samtidigt, falder effektniveauet til nul '0', og hvis der er sat en timer, vil den blive annulleret.

Knaplås



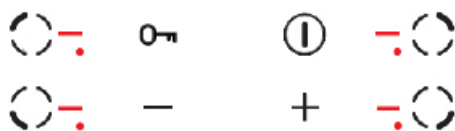
Låsen aktiveres eller deaktiveres ved at trykke på nøgleknappen .

Når låsen er aktiveret, vil lyset i nøgleknappen kun lyse i 2 sekunder.

Låsen kan aktiveres når som helst (kogepladen kan være tændt eller slukket).

Når kogepladen er tændt, låser nøglen alle knapper, undtagen tænd/slukket-knappen. Når kogepladen er slukket, låser nøglen alle knapper, inklusive tænd/slukket-knappen.

Bemærk! Når der trykkes på en knap, mens knapperne er låst, lyser nøglelåsens lys op i 2 sekunder og giver en kort biplyd. Før rengøring af apparatet skal nøglelåsen aktiveres for at forhindre ændringer til tastaturet under rengøringen.



Foranstaltning mod utilsigtet betjening af knapper: Hvis en genstand eller væske befinder sig på tastaturet i mere end 5 sekunder, vil tryk på en hvilken som helst knap medføre 2 korte og en lang biplyd hvert 30. sekund, og kogepladen slukker. Så længe denne situation fortsætter vil den "stiplede linje" fortsat blinke på displayet

Timer



Timeren kan indstilles til mellem 1 og 99 minutter. Du kan sætte tiden ved alle effektniveauer (1...P) samtidigt for alle zoner.

Vælg den zone, hvor tiden skal justeres, og begynd at øge effekten fra 0. Aktiver derefter timeren ved at trykke på knapperne plus '+' og minus '-' samtidigt. Displayet viser en værdi på '00'

og et **E** indikerer, hvilken zone, der kan indstilles i indikatoren for zonen.

Du kan vælge varigheden af timeren med knapperne plus '+' og minus '-', og der vil ikke lyde et bip, når tiden ændres.

Når timeren udløber, og apparatet bipper, slukker alarmen og indikatoren, når du trykker på hvilken som helst knap.

Bemærk!

Tryk på minus-knappen '-' for at annullere den aktive timer.

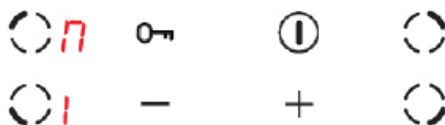
Hvis effekten ændres på koge-zonen, hvor timeren er aktiv, vil der ikke ske nogen ændring i det indstillede program.

I det sidste minut af timertiden, vises tiden med sekunder.

Tryk på timerknappen har ingen virkning, hvis der ikke er valgt en kogezone, og der ikke er indstillet tid for nogen af kogezoneerne.

Hvis timeren er aktiv på mere end én kogezone, vises den korteste tilbageværende tid, og decimalpunktet vises i den korresponderende zone.

Valg af bro

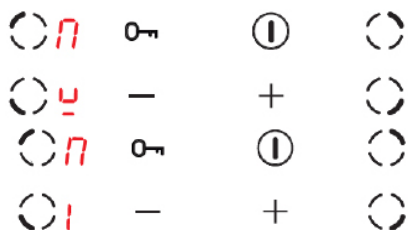


Det er muligt at skabe en enkelt sektion med samme effektniveau ved at kombinere kogezoneerne 1 og 2.

Der lyder et bip, når du aktiverer brofunktionen.

Kogezoneerne i brofunktionen kan ikke boostes.

Når brofunktionen er aktiv på kogepladen og der trykkes på en knap for en kogezone og der slukkes for strømmen, falder effekten i brozoneerne til nul, og brofunktionen deaktiveres.



Når brofunktionen er aktiveret og der ikke er nogen egnet gryde på begge kogezone, eller hvis der ikke er nogen gryde, vil 'Π' vises på indikatoren for den bageste zone. Det blinkende effektniveau vil blive vist skiftevis sammen med ikonet 'u' på indikatoren for den forreste kogezone for at vise, at der ikke er nogen gryde på brozonerne. Efter 1 minut slukker begge kogezone, og brofunktionen deaktiveres.

I de følgende tilfælde kan brofunktionen ikke aktiveres, og der høres 3 korte bip.

Når effektværdien på de kogezone, der skal aktivere brofunktionen er højere end nul '0'.
Når nøglelåsen er aktiv (nøglerlåsen lyser)

Tryk på knapperne plus '+' eller minus '-' for at justere effektniveauet på brozonen. Effektniveauet for brozonen vises på displayet.

Automatisk slukning af kogezone

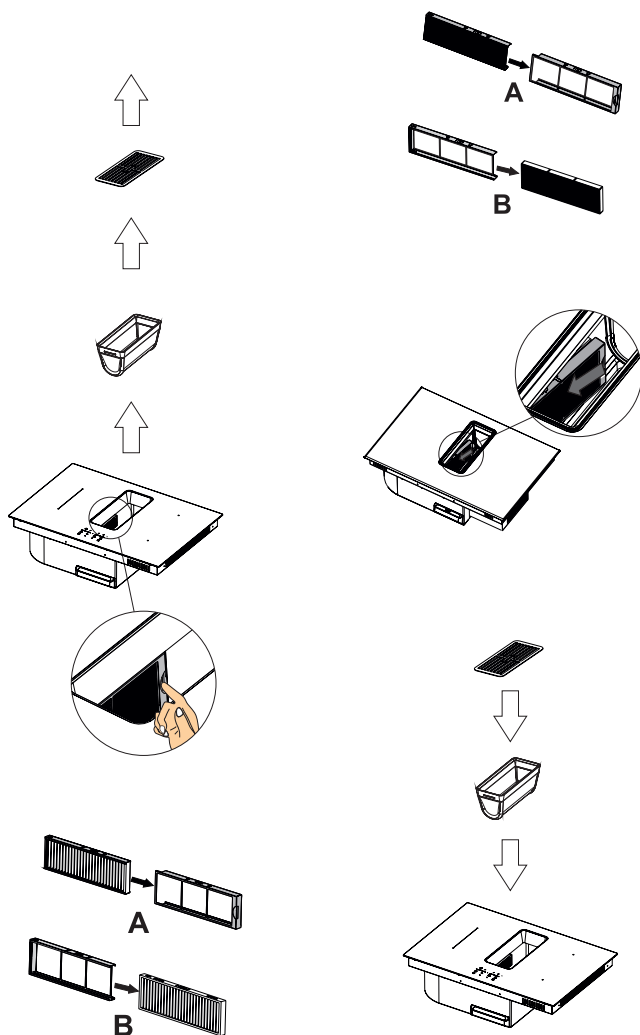
Kogezonen slukker automatisk, efter at den specificerede tid udløber, hvilket afhænger af varmeindstillingen. Dette er en sikkerhedsfunktion, der ikke kan deaktiveres.

Varmeindstilling	Tid for automatisk slukning [t]
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

Fejlkoder

Når der spores en fejl på apparatet, vil hele apparatet eller zonen/zonerne slukke, der vil lyde et bip (kun hvis en eller flere zoner er aktive), og bogstavet 'F' samt fejkoden vil blive vist skiftende på alle indikatorer. Kontakt venligst service.

UDSKIFTNING AF DET AKTIVE KULFILTER



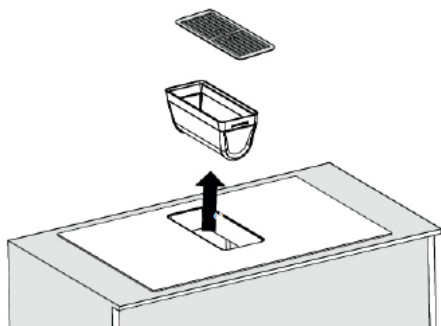
Bemærk!

Når du udskifter det aktive kulfilter, skal du blot udskifte filteret. Smid ikke holderen til filteret væk.

Bemærk!

Et aktivt kulfilter kan absorbere lugte, indtil det er mættet. Kulfilteret skal udskiftes og egner sig ikke til at blive vasket eller fornyet.

RENGØRING AF METALFEDTFILTERET OG SPILDBAKKEN



Fjernelse af metalfedtfiltere

Fjern først det dekorative dæksel og derefter selve filteret i pilens retning. Du kan bruge det dekorative dæksel med begge sider udad, da siderne har forskellige farver.

Manuel rengøring af fedtfilteret

- Læg metalfedtfilteret i varmt vand med mild sæbe, og rengør det efter et par minutter med en blød børste
- Skyl metalfedtfilteret.
- Lad det tørre.

Vask af fedtfilteret i opvaskemaskine

Placer metalfedtfilteret i opvaskemaskinen løst, opretstående og uden andre tallerkner.

Start et program med en temperatur på højst 55 °C.

Lad fedtfilteret tørre på en absorberende måtte

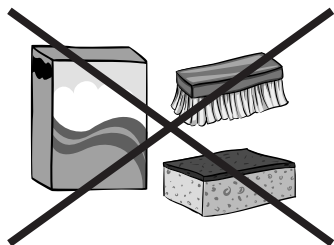
Rengøring af spildbakken

I apparatet findes en spildbakke, der indeholder det vand, der føres ind i apparatet under madlavning eller rengøring. Spildbakken rummer 1,7 liter. Rengør spildbakken en gang om ugen.

Bemærk! Sæt ikke spildbakken i opvaskemaskinen. Vask den med en blød klud i varmt sæbevand.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLEDSE

Rutinemæssig vedligeholdelse og rengøring af apparatet kan forlænge dets problemfrie betjening betydeligt.



Ved rengøring af induktionsplader følges samme principper som for rengøring af glasoverflader. Brug under ingen omstændigheder ridende eller kaustiske rensmidler, skurepulver eller skuresvampe! Brug ikke damp eller trykrensere.

Rengør efter hver brug

Lette pletter tørres af med en fugtig klud uden sæbe. Brug af opvaskemiddel kan efterlade en blålig misfarvning på overfladen. Disse vedholdende pletter kan ikke altid fjernes, selv med et specialrensemiddel.



Snavs, der sidder godt fast, kan fjernes forsigtigt med en skraber. Aftør derefter overfladen med en fugtig klud.

Fjernelse af pletter

Klare perlefarvede pletter (rester af aluminium) kan fjernes fra en afkølet kogeplade ved brug af et specialrensemiddel. Kalkrester (f.eks. efter fordampet vand) kan fjernes med eddike eller et specialrensemiddel. Sluk ikke for kogezone, når der fjernes sukker, madrester indeholdende sukker, plastik og aluminiumsfolie. Rester heraf skal straks og omhyggeligt skrabes af den varme kogezone med en skarp skraber. Når det meste af pletten er fjernet, kan kogepladen slukkes, og den afkølede kogezone renses med et specialrensemiddel.

Specialrensemidler kan købes i supermarkeder, forretninger med elektronik og hårde hvidevarer, materialister samt i detailforretninger for fødevarer samt køkkenbutikker. Skrabere kan købes hos isenkræmmere, i byggemarkeder og forretninger med maletilbehør.

Kom aldrig et rengøringsmiddel på den varme kogezone. Det er bedst at lade rengøringsmidlet tørre og derefter tørre det af med væske. Alle spor af rengøringsmidlet skal tørres af med en fugtig klud før genopvarmning. Ellers kan det blive ætsende.

Garantien falder væk, hvis du ikke følger ovenstående retningslinjer!

Regelmæssig inspektion

Udover normal rengøring og vedligeholdelse:

- Udfør regelmæssig kontrol af berøringssensorer og andre elementer. Efter at garantien er udløbet, bør der foretages et autoriseret serviceeftersyn af apparatet hvert andet år
- Identifikation af problemer, der kan kræve reparation. Udfør regelmæssig vedligeholdelse af kogepladen.

Vigtigt!

Hvis kogepladens sensorer ikke reagerer, uanset årsag, skal du slukke på hovedafbryderen eller fjerne sikringen og kontakte kundeservice.

Vigtigt!

I tilfælde af at kogepladens overflade brækker, eller der går fliser af den, skal du slukke for apparatet og afbryde strømforsyningen. For at gøre dette skal du fjerne sikringen eller tage apparatet ud af stikkontakten. Derefter skal det repareres af professionelle fagfolk.

Vigtigt!

Alle reparationer og justeringer skal foretages af en kompetent tekniker eller en autoriseret installatør.

GARANTI OG SERVICE

Garanti

Garantiservice som angivet på garantikortet
Producenten kan ikke holdes ansvarlig for nogen som helst skade, der er forårsaget af forkert brug af apparatet.

Service

- Producenten anbefaler, at alle reparationer og justeringer foretages af en tekniker fra fabrikken eller på et servicecenter, der er godkendt af producenten. Af sikkerhedsgrunde bør reparationer kun foretages af professionelle fagfolk.
- Reparationer foretaget af ukvalificerede personer kan udgøre en alvorlig fare for brugeren af apparatet.
- Den mindste garantiperiode for apparatet, der tilbydes af producenten, importøren eller den bemyndigede repræsentant fremgår af garantibeviset.
- Garantien gælder ikke, hvis du selv udfører tilretninger eller ændringer, ændrer forseglinger eller andet af apparatets sikkerhedsudstyr eller dets dele eller behandler apparatet i modstrid med betjeningsvejledningen.

I tilfælde af fejl på apparatet skal du bestille assistance eller reparation.

Hvis dit apparat behøver reparation, bedes du kontakte servicecenteret. Se adressen og kontaktoplysninger for vores servicecenter på garantibeviset. Før du kontakter os, bedes du have apparatets serienummer, som kan ses på identifikationsetiketten, parat: For at gøre det nemmere for dig selv bedes du skrive det ned:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Producentdeklaration

Producenten erklærer herved, at dette produkt lever op til kravene i følgende europæiske direktiver:

- **Lavspændingsdirektivet 2014/35/UE**
- **Direktivet vedr. elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/UE**
- **ErP-direktivet 2009/125/UE**
- **Direktivet RoHS 2011/65/UE**

og er således mærket med symbolet  og er forsynet med en overholdelsesdeklaration, der stilles til rådighed for marksedsregulatorer.

Hyvä asiakas!

Laitteesi on poikkeuksellisen helppo käyttää ja hyvin tehokas. Valmistaja on testannut laitteen turvallisuuden ja toiminnan perusteellisesti ennen sen pakkaamista ja lähettämistä.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

GRAM

TURVALLISUUSOHJEITA

- Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.
- Huomautus. Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saatua aiheutua tulipalo.
- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.
- Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Huomautus. Jos keittotason pinnassa on halkeamia, katkaise virta välttääksesi sähköiskun vaaran.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajas-
- timen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.
- Älä puhdistaa laitetta höyrypuhdistuslaitteella.
- Lue huolellisesti kaikki ohjeet ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Keittotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmäkalusteiden välittömään läheisyyteen.
- Keittotaso asennetaan keittiökalusteisiin, joiden lämpötilakestävyys on oltava 100°C. Vaatimus koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalaa.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskemmasta sähköisiin osiin.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen

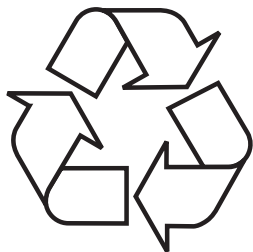
henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.

- Irrota pistoke pistorasiasta tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteen. Näin sähkövirta katkeaa täydellisesti.
- Lapsia ei saa päästää toimivan keittotason lähelle. Kattilassa tai pannulla oleva kuuma ruoka voi aiheuttaa palovammoja.
- Keraamisen keittotason keittoalueet kuumenevat nopeasti. Aseta aina keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket sen päälle. Samalla säästät myös energiaa.
- Jälkilämmön ilmaisimien varoittaa kuumasta keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki keittotason säädöt ja lukemat nollautuvat. Ole varovainen – jännitteen palattua ilmaisimien ei enää valvo ennen katkoa lämmittettyjä keittoalueita.
- Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, keittotason johto ei saa koskea lämpimiin keittoalueisiin.
- Kun kuumennat oljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Palo-vaara.
- Älä käytä muovi- tai alumiinastioita. Korkeissa lämpötiloissa ne sulavat ja voivat vaurioittaa tasoa.
- Kiinteä tai nestemäinen sokeri, sitruunahappo, suola jne. eivät saa päästä kosketukseen lämpimän keittoalueen kanssa.
- Jos sokeripitoista ainetta tai muovivaaraa pääsee kuumalle tasolle, kaavi se pois terävällä kaapimella. Älä missään tapauksessa sulje keittotasoa. Varo palovammoja.
- Käytä keraamisella keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen, naarmuton ja ilman teräviä reunoja.
- Keraamisen keittotason pinta on kuumuuden- sekä kylmyydenkestävä.
- Vältä esineiden pudottamista tasolle. Esim. maustepurkin putoaminen voi aiheuttaa naarmuja tai halkeamia keittotason pintaan.
- Jos lasi halkeaa tai siihen tulee muu vaurio, keittotaso on irrotettava heti sähköverkosta. Poista sulake tai irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteys huoltoon.
- Noudata keraamisen tason puhdistus- ja huolto-ohjeita. Takuu ei koske tason väärinkäytöstä aiheutuneita vaurioita.
- Lue tämä opas huolellisesti ennen laitteen käyttöä!
- Laite on tarkoitettu vain talouskäyttöön.
- Valmistaja varaa itselleen oikeuden tehdä muutoksia, jotka eivät vaikuta laitteen käyttöön.
- Valmistaja ei vastaa mitään vaurioista, jotka johtuvat näiden ohjeiden vastaisesta asennuksesta tai käytöstä.
- Liesituulettimen tarkoituksena on poistaa ruoanlaitossa syntyviä kärejä. Älä käytä liesituuletinta muihin tarkoituksiin.
- Liitä ilmanpoistotilassa toimiva liesituuletin sopivaan ilmanvaihtoputkeen (ÄLÄ liitä liesituuletinta käytössä olevaan savu- tai savukaasuputkeen). Tämä edellyttää ulos menevän ilmanpoistoputken asennusta. Putken pituus (yleensä 120 tai 150 mm halkaisijaltaan) ei saa ylittää 4 - 5 metriä. Poistoputkea edellytetään myös teleskooppisille ja huonekalujen alle sijoitettaville liesituulettimille, jotka toimivat kiertoilmatilassa.
- Liesituuletin, joka toimii kiertoilmatilassa, edellyttää aktiivihiihtisuodattimen asennusta.
- Vedä pistoke pois pistorasiasta aina ennen suodattimen puhdistusta tai korjaustoimia.
- Tekstiiliä oleva rasvasuodatin on vaihdettava ja alumiinisuo-datin puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa olemassa olevan palovaaran yhteydessä (tyydyttyä rasva on erittäin syttyvää).
- Jos muita kuin sähköisiä laitteita käytetään samassa huoneessa kuin liesituuletinta (esim. nestemäistä polttoainetta käyttäviä uuneja taikka lämpöputkilla toimivia tai volumetrisia vedenlämmittimiä) on tarpeen järjestää riittävä tuuletus (ilmanvaihto). Turvallinen käyttö on mahdollista, kun liesi-

tuulettimen ja ilmansaannista riippuvaisten polttolaitteiden samanaikaisen käytön aikana näiden laitteiden paikassa huoneessa pidetään yllä alipainetta, joka ei ole suurempi kuin 0,004 millibaria (tämä kohta ei päde, kun liesituulettinta käytetään käryn imemiseen).

- Tekstiiliä oleva rasvasuodatin on vaihdettava ja alumiinisuo datin puhdistettava vähintään kerran kuukaudessa olemassa olevan palovaaran yhteydessä (tyydyttynyt rasva on erittäin syttyvää).
- Jos virtajohto katkeaa, se on korvattava uudella asiantuntijan korjausliikkeessä.
- Varmista, että laite voidaan helposti irrottaa verkkovirrasta joko vetämällä pistoke pois pistorasiasta tai kääntämällä kaksinapainen kytkin pois päältä.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- Tarkista, vastaako arvokilvessä osoitettu jännite paikallisen verkkovirran ominaisuuksia.
- Oikaise verkkojohto ennen asennusta.
- Varoitus! Pakkausmateriaali (polyeteenipussit, pienet vaahdotettua polystyreenia olevat palat jne.) on pidettävä poissa lasten ulottuvilta pakkausta purettaessa.
- HUOMAUTUS: Tarkista aina ennen liesituulettimen kytkemistä verkkovirtaan, että virtajohto on asennettu oikein ja ettei se ole laitteen puristuksissa. On suositeltavaa varmistaa ennen asennusta, että liesituulettin toimii oikein.
- Älä käytä liesituulettinta ilman alumiinisia rasvasuodattimia.
- Noudata aina paikallisten valvontaviranomaisten antamia teknisiä ja turvallisuusmääräyksiä höyrynpöistölle.
- Pulttien ja kiinnikkeiden kiinnittäminen toisin kuin näiden ohjeiden mukaisesti voi aiheuttaa vaaratilanteita.
- VAROITUS! Mikäli ruuvit tai kiinnityslaite asennetaan noudattamatta näitä ohjeita, tuloksena voi olla sähköisiä vaaratilanteita.
- Liesituulettimessa on itsenäinen valaistus ja poistopuhallin, joka voi toimia eri nopeuksilla.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



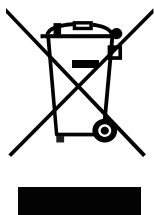
Kuljetuksen aikana käytetään suo-japakkausta, joka suojaa laitetta mahdolliselta vauriolta. Hävitä pakkauksen purkamisen jälkeen kaikki pakkaustarvikkeet tavalla, joka ei aiheuta haittaa ympäristölle.

Laitteen kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voi-

daan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on tästä kertova asianmukainen symboli.

Tärkeää! Pakkausmateriaalit (pussit, polyeteeni, polystyreeni jne.) on pidettävä pakkauksen purkamisen aikana poissa lasten ulottuvilta.

VANHAN LAITTEEN HÄVITYS



Tämä laite on varustettu eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EY ja suomalainen sähkö- ja elektroniikkatuotteita koskevan lainsäädännön mukaisesti varustettu rastitetulla roskasäiliön symbolilla. Merkitä tarkoittaa, että laitetta ei saa käytön jälkeen hävittää kotitalousjätteen mukana.

Käyttäjä on velvollinen toimittamaan sen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Kerääjät, kuten paikalliset keräyspisteet, kaupat ja paikalliset viranomaiset, tarjoavat kierrätysmalleja. Käytettyjen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden oikea käsittely auttaa välttämään ympäristö- ja terveysvaaroja, jotka johtuvat tällaisten tuotteiden vaarallisten osien läsnäolosta sekä virheellisestä säilytyksestä ja käsittelystä.

ENERGIAANSÄÄSTÖVIHJEET



Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

- Käytä oikeita keittoastioita. Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmanneksen energiaa. Muista käyttää kantta, muuten energiankulutus nousee.
 - Keittoalueet ja astioiden pohjat on pidettävä puhtaana. Lika estää lämmön siirtymistä. Palaneen lian poistossa käytetään luonnolle haitallisia aineita.
- Vältä tarpeetonta kannen nostamista.
 - Tasoa ei suositella sijoitettavaksi kylmäkalusteiden läheisyyteen, sillä se nostaa niiden energiankulutusta.

PERUSTIETOJA LAITTEESTA

Induktiolieden käyttöperiaate

Pintalasin alla on induktiokäämejä, jotka tuottavat sykkivän magneettikentän. Magneettikenttä tunkeutuu liedelle asetettuun keittoastiaan saaden sen kuumenemaan. On tärkeää käyttää keittoastioita, joissa on sopiva pohja.

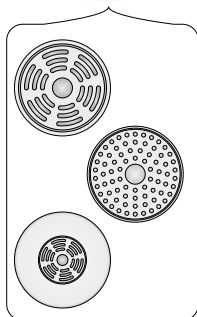
Keittoalue saa virtaa jaksoittaisesti, mikä on normaalia. Virran jaksottaisuus riippuu lämpöasetuksesta.



Laite tuottaa erityisen äänen käytettävien kattiloiden ja keitettäessä asetetun lämpöasetuksen mukaan. Tämä on normaalia, eikä muodosta perusteita valitukselle.

Keittoastioiden ominaisuudet

- Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden induktiolieteesi varmistamalla, että magneetti vetää sen pohjaa hyvin puoleensa. Mitä suurempi vetovoima on, sitä parempi kattila on.
- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällaisen keittoastian käyttö estää kuumat pisteet, joiden takia ruoka voi tarttua pohjaan. Lämpö jakautuu parhaiten kattiloissa ja pannuissa, joissa on paksut terässeinämät. Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumentumisen.
- Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.



- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttä sitä pienemmällä keittoalueella.

 Korkealaatuinen keittoastia on olennaisen tärkeä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

 Ei ole suositeltavaa käyttää ulkoisia induktiosovittimia.

- Käytä induktiokeittämiseen vain astioita, joissa käytetään ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten:
 - emaloitu teräs
 - valurauta
 - erityiset ruostumatonta terästä olevat keittoastiat, jotka on suunniteltu induktiokeittämiseen.
- Kansi estää lämmön karkaamisen ja vähentää siten ruoan valmistusaikaa ja energian kulutusta.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan, ja varmista, että jääkaapista otetun kattilan pohja on täysin kuiva, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.



Keittoastian merkintä



Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön.

Ruostumaton teräs

Liesi ei tunnista keittoastiaa
Poikkeuksena ferromagneettiset teräskeittoastiat

Alumiini

Liesi ei tunnista keittoastiaa

Valurauta

Suuri tehokkuus
Huomautus: Keittoastia voi naarmuttaa lieden pintaa

Emaloitu teräs

Suuri tehokkuus
Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja

Lasi

Liesi ei tunnista keittoastiaa

Posliini

Liesi ei tunnista keittoastiaa

Keittoastiat, joissa on kuparipohja

Liesi ei tunnista keittoastiaa

Jälkilämmön ilmainen "H"

Kun olet lopettanut keittämisen, induktiolieden lasi keittoalueen sisällä on yhä kuuma. Tätä kutsutaan jälkilämmöksi.

Jos lasin pinta on kuuma, keittoalueen näytössä näkyy "H".



Kun jälkilämmön merkkivalo palaa, älä kosketa keittoaluetta, sillä tässä on palovammojen vaara, äläkä aseta mitään kuumuudelle herkkiä esineitä sen päälle!



Jälkilämmön merkkivaloa "H" ei näy virtakatkoksen aikana. Keittoalueet voivat silti yhä olla kuumia!

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista induktioliesi perusteellisesti. Liedessä on lasipinta, ja sitä on siksi käsiteltävä varoen.
- Laitteesta voi ensimmäistä kertaa käynnistettäessä tulla hajua. Jos niin käy, kytke liesituuletin päälle tai avaa huoneen ikkuna. Haju on tilapäinen.

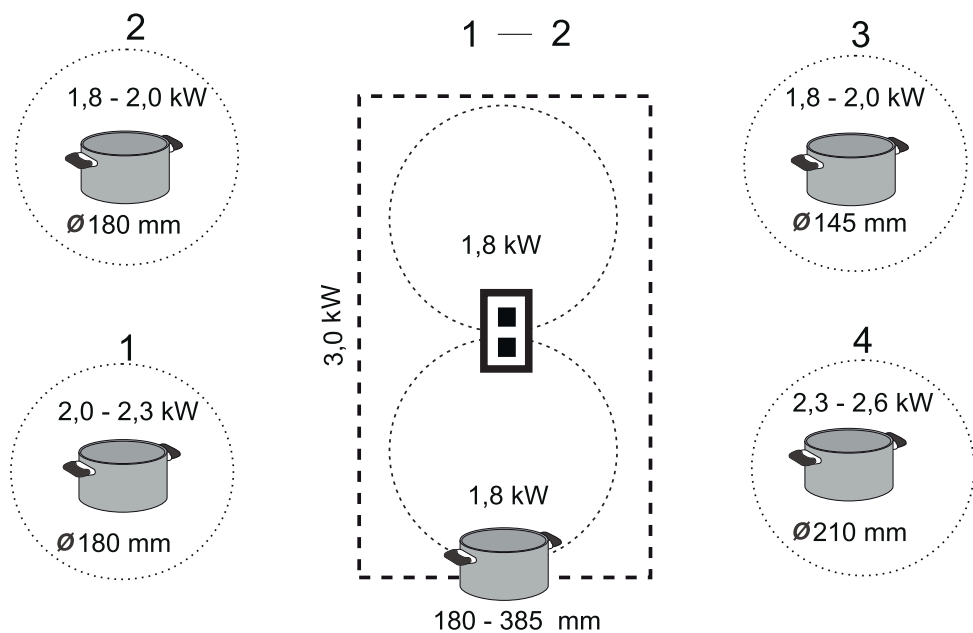
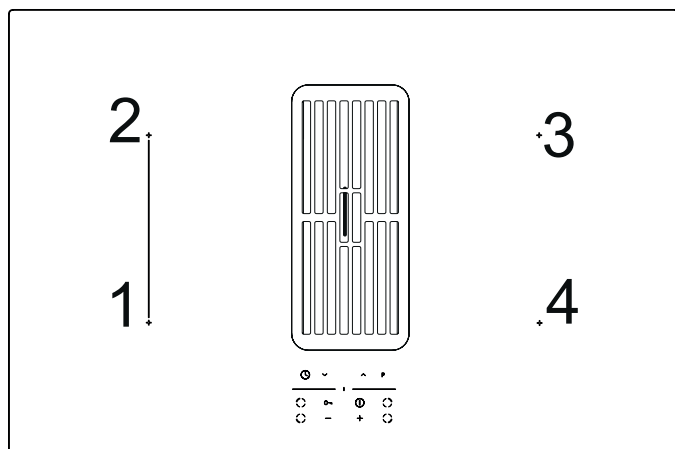
Jos laite ei tunnista keittoastiaa käytettävällä keittoalueella

Jos käytettävällä keittoalueella ei ole astiaa tai keittoastia on sopimaton, näytöllä näkyy oikealla puolella oleva merkkivalo. Jos et aseta keittoalueelle sopivaa keittoastiaa, se sammuu minuutin kuluttua. Jos muut keittoalueet eivät ole käytössä, induktioliesi pysyy minuutin ajan valmiustilassa ja sammuu sen jälkeen kokonaan.



Keittoastian koko

Käytä parhaiden keittotulosten saavuttamiseksi keittoastioita, joiden pohjan (ferromagneettisen osan) koko vastaa keittoalueen kokoa. Pohjan halkaisijaltaan pienempien keittoastioiden käyttö vähentää keittoalueen tehoa ja lisää keittoaikaa. Keittoalueen keittoastiantunnistuksen herkkyyteen vaikuttaa keittoastian pohjan ferromagneettisen osan halkaisija sekä materiaali.



TOIMINTATAPA JA LAITTEEN TYYPPI

Ostamastasi mallista riippuen laite toimii joko hormi- tai kiertoilmatilassa.

Hormitila

Hormitoiminnon käyttö Kun laite toimii hormitilassa, ilma kuljetetaan ulos hormin kautta. Poista aktiivihiihisiuodatin, jos käytät laitetta tässä tilassa. Liesikupu kytketään ilmanvaihtoon tuuletuskanavan avulla. Laitteen saa asentaa vain pätevä henkilö.

Kiertoilma

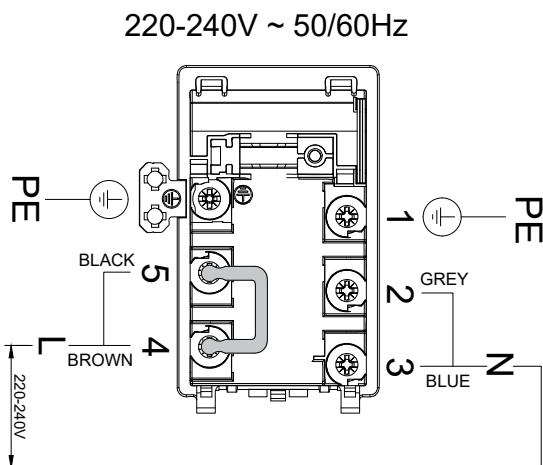
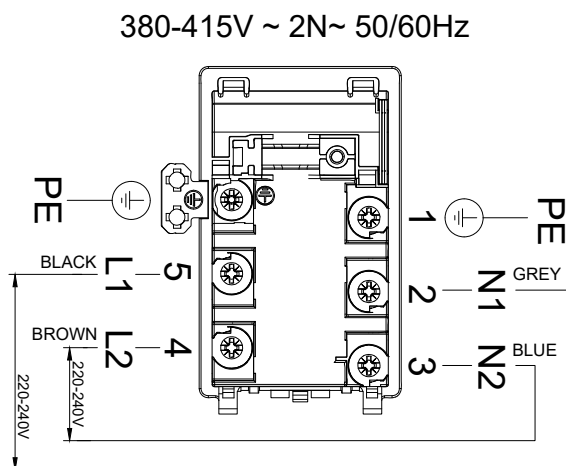
Käyttö kiertoilma-/hajujen suodatus -tilassa. Tässä tilassa suodatettu ilma palaa huoneeseen ilmanvaihtoventtiilien kautta. Asenna aktiivihiihisiuodatin, jos käytät laitetta tässä tilassa. Tällöin on myös suositeltavaa asentaa ilmanohjain (saatavina mallista riippuen, lähinnä liesikupuihin).

Aktiivihiihisiuodattimen vaihto – katso ohjeet tämän lehtisen lopusta.

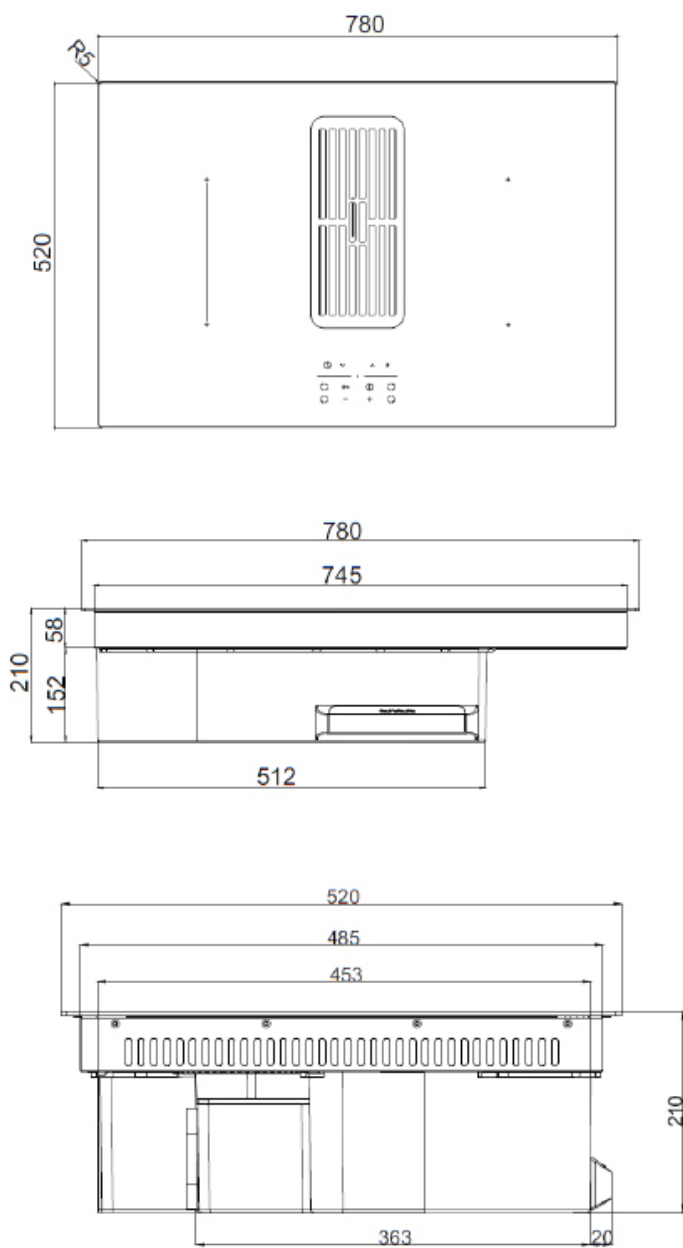
KYTKEMINEN VIRTALÄHTEESEEN

Syöttöjännite AC220-240V 50/60Hz / AC380-415V 2 N 50/60Hz
Enimmäisvirrankulutus 7,44kW

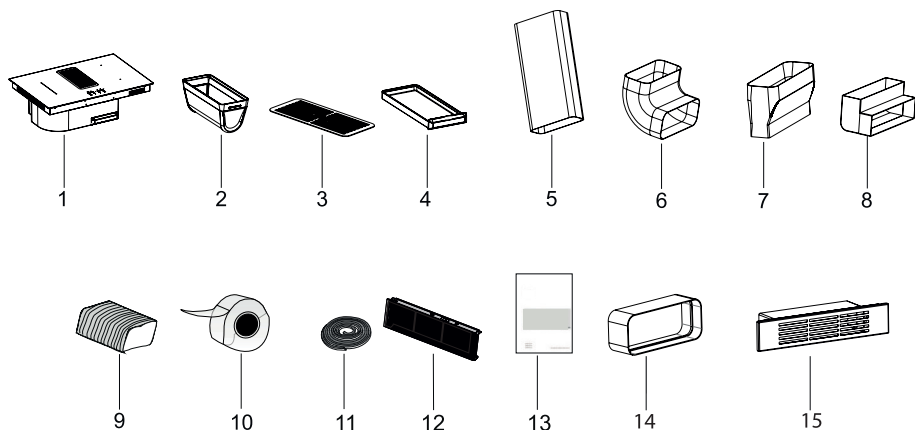
Sähkökaavio:



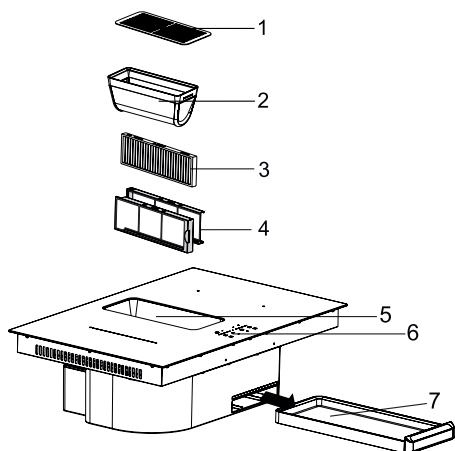
ASENNUS JA KOKOONPANO



Pakkauksen sisältö ja tuotteen yleiskatsaus:

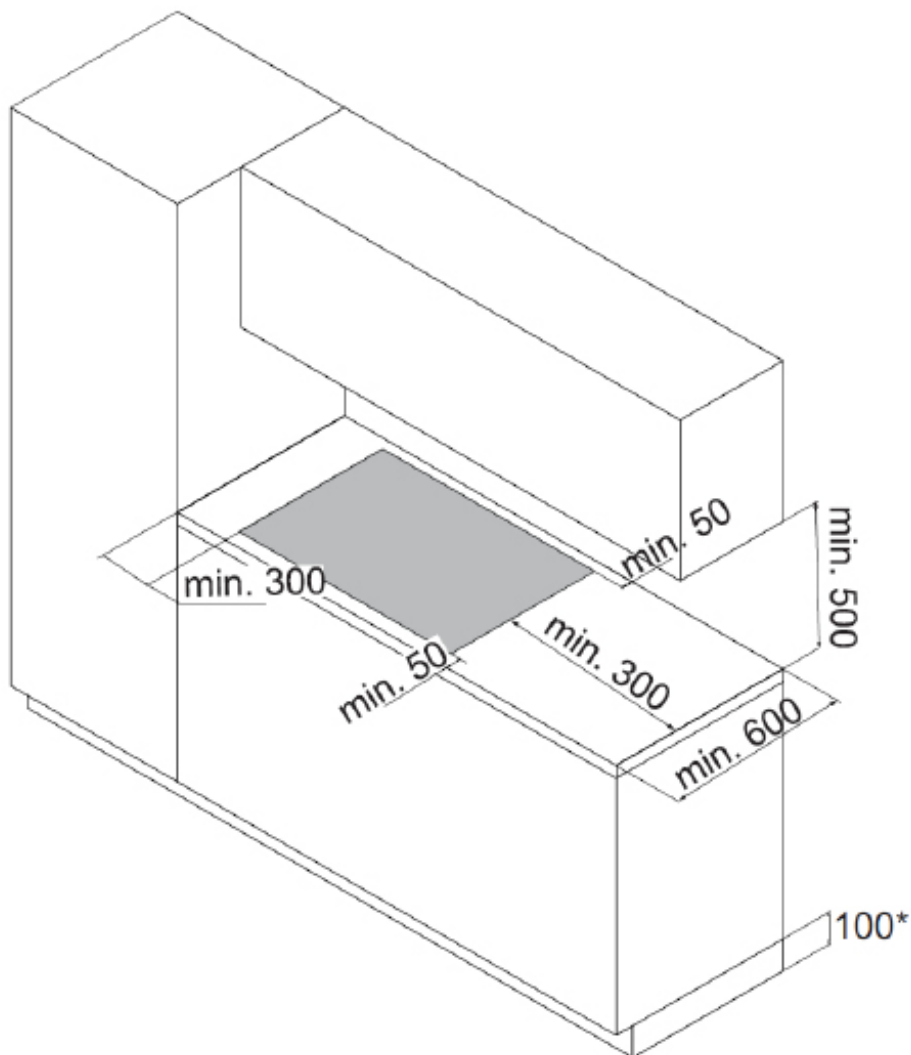


- | | |
|---|---|
| 1 - Tuote | 9 - Joustoputki |
| 2 - Metallinen rasvasuodatin | 10 - Tiivisteteippi |
| 3 - Kansi | 11 - Tiiviste ja lämpöä eristävä materiaali |
| 4 - Vesisäiliö | 12 - Hiilisuodattinsarja |
| 5 - Suorakulmainen putki | 13 - Käyttöohjeet |
| 6 - Kulmaputki | 14 - F-RVB-putkiliitin |
| 7 - Flow 150 > Top 125 -adapteri | 15 - Tuuletuskanava |
| 8 - T-RBV 1 -järjestelmän 125-leveä putki | |

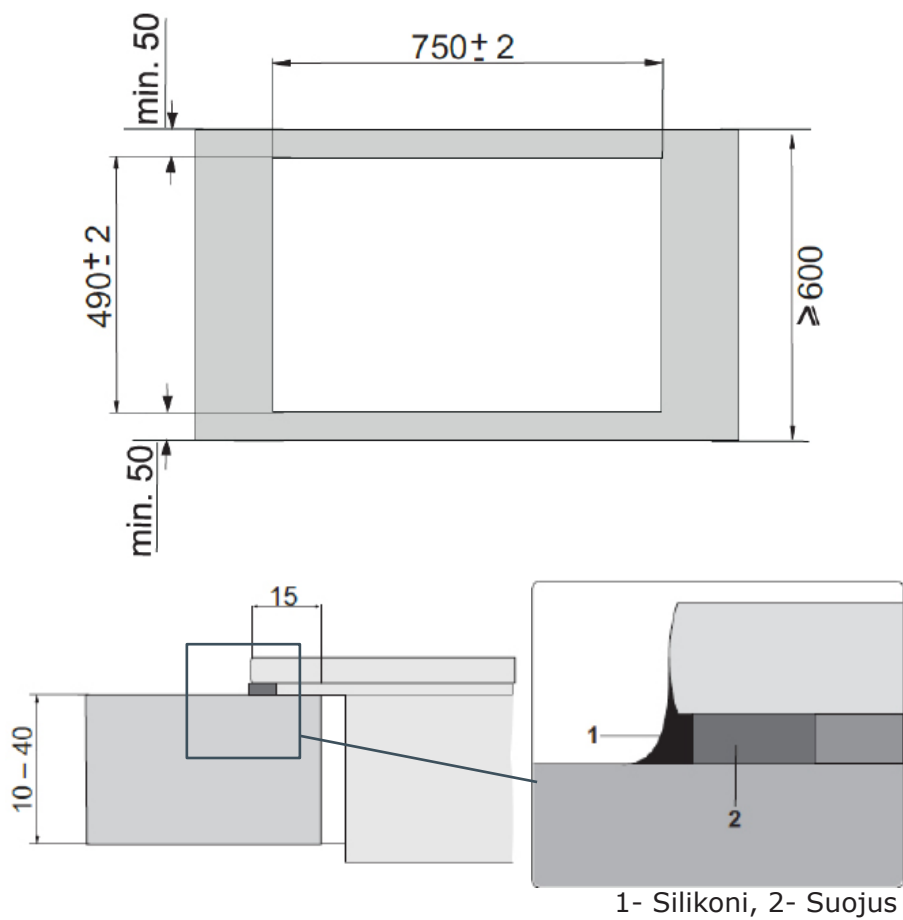


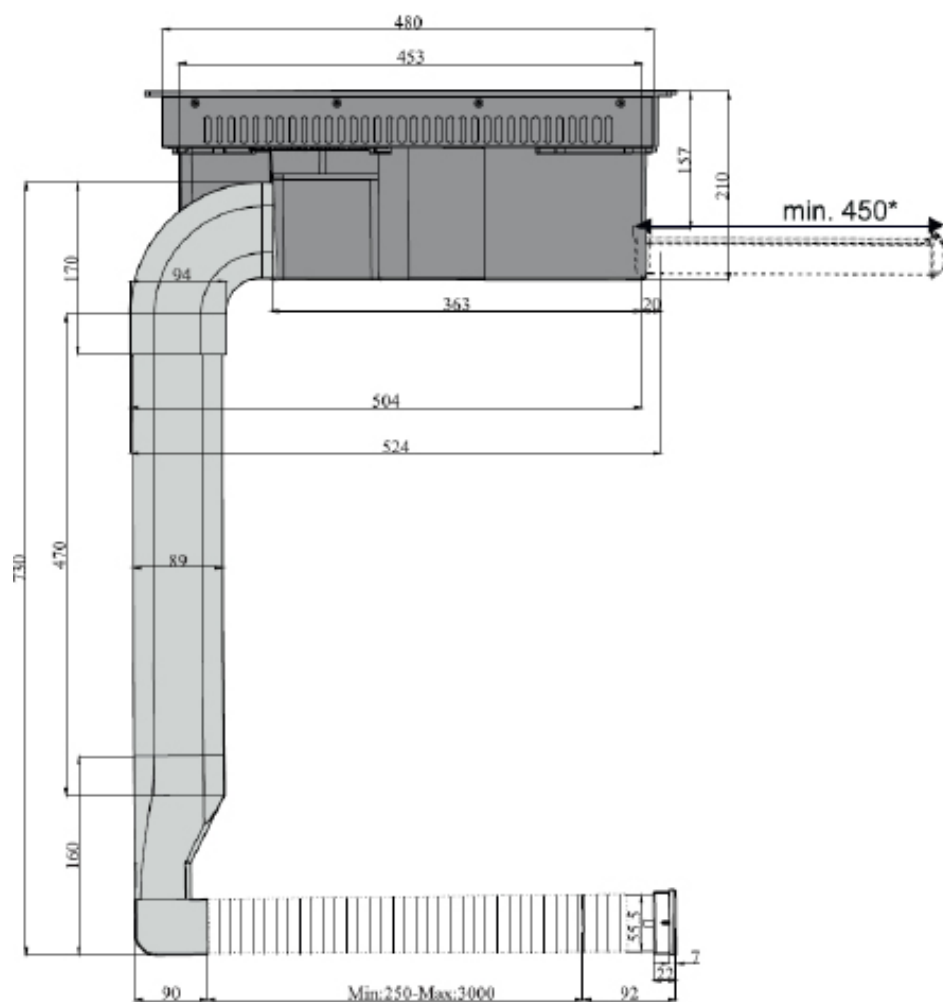
- | |
|-----------------------------------|
| 1 - Kansi |
| 2 - Rasvasuodatin |
| 3 - Hiilisuodattinsarja |
| 4 - Aktiivihiiisuodattimen kotelo |
| 5 - Rasvasuodattimen alusta |
| 6 - Ohjauspaneeli |
| 7 - Vesisäiliö |

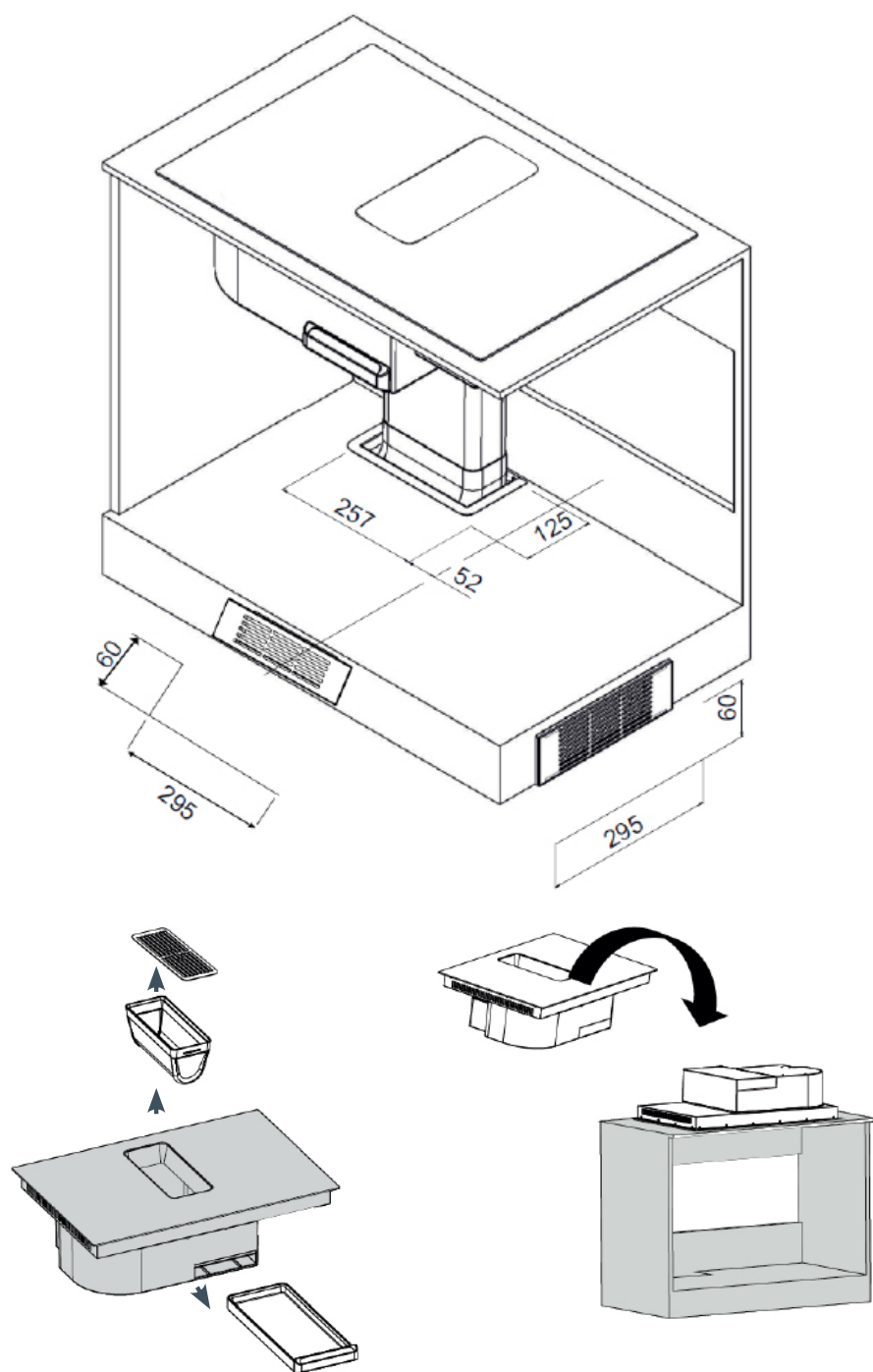
- Huonekalun, johon laite asennetaan tulee kestää 90°C lämpötiloja.
- Varmista myös, että huonekalu on riittävän kestävä leikkuutöiden jälkeen.
- Etenkin ohuiden levyjen osalta kuormankantokykyä ja kestävyyttä tulee parantaa sopivilla tukiosilla. Huomioi laitteen paino kuormituksessa. Tukimateriaalien tulee olla myös lämmön- ja kosteuden kestäviä. Laitteen paino on ilmoitettu pakkauksessa.
- Puhdista sahauspöly leikkauksen jälkeen. Peitä leikkauspinnat, jotta ne kestävät lämpöä ja pysyvät vesitiiviinä.
- Läpileikatun pinnan kulman tulee olla 90° suhteessa työlevyyn.

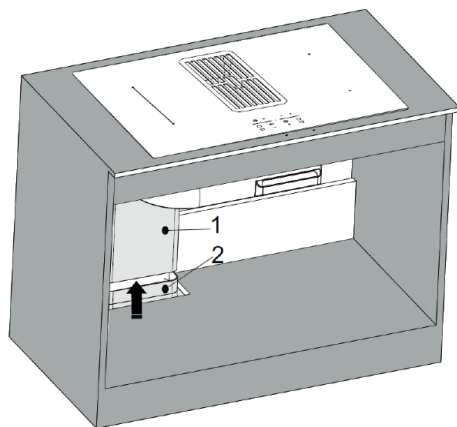
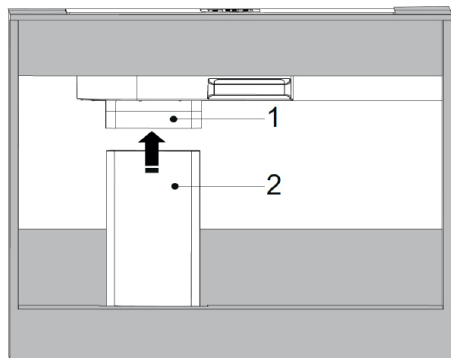
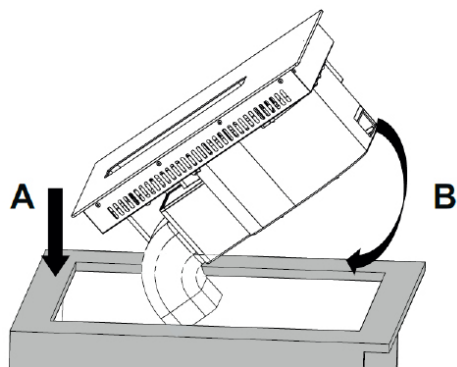
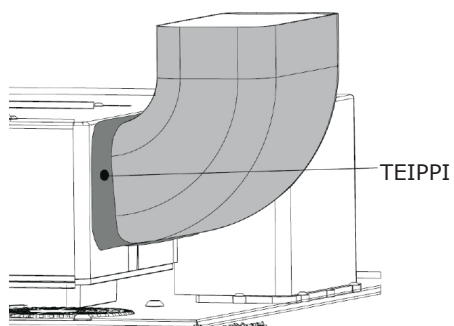
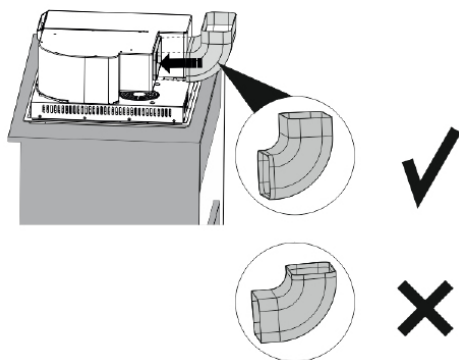
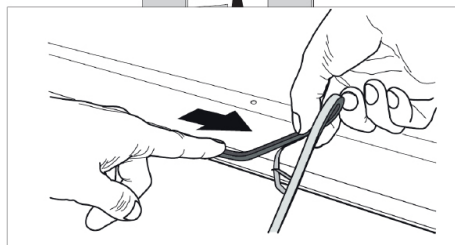


* Soveltuu käytettäväksi myös 100 mm:n vaihtoehdolle käytetyistä ilmanvaihtoputkista riippuen



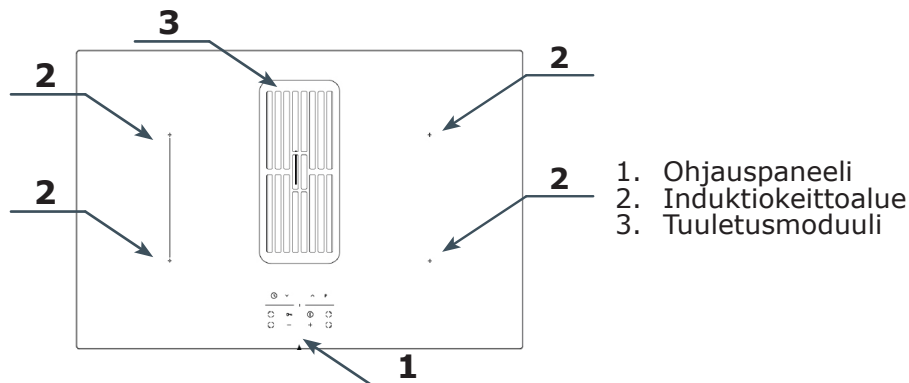




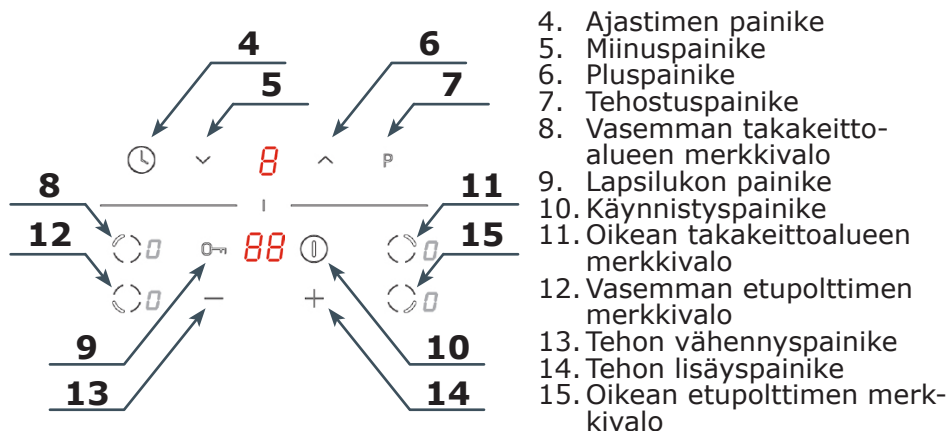


KÄYTTÖ

Ominaisuudet ja osat



Ohjauspaneeli



Huomautus! Anturit 4–7 säätelevät liesikupua, anturit 8–14 poltinta.
Huomautus! Kuulet merkkiäänänsä aina, kun kosketat anturia. Merkkiääniä ei voi kytkeä pois päältä.

Merkkivalojen kuvaukset

1-9	Teho
P	Tehostus
0	Tuote ei ole päällä
u	Keittoalueella ei ole astiaa tai astia on sopimaton.
-	Valmiustila
88	Kellonajan näyttö
F	Virhenäyttö

Liesikuvun hallintapaneeli



Liesikuvun toimintoja ei voi käyttää, kun taso on pois päältä. Tällöin näppäimet eivät toimi ja näytöllä näkyy vain pieni piste. Taso tulee aktivoida anturilla ①. Kun näytöllä näkyy "0", liesikuvun näppäimet avautuvat.

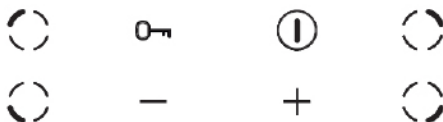
⌚	Ajastetun sammutuksen painike	Kun ajastetun sammutuksen painiketta painetaan laitteen ollessa käynnissä, käynnistyy 15 minuutin ajastin ja kierrosten määrä alkaa vilkkua näytöllä. 15 minuutin kuluttua liesikupu sammuu. Painikkeen painaminen uudelleen sammutusajastimen ollessa päällä peruuttaa ajastimen ja lopettaa vilkkumisen.
<	Minuspainike	Voit laskea puhaltimen nopeutta painamalla tätä painiketta.

^	Pluspainike	Voit lisätä puhaltimen nopeutta painamalla tätä painiketta.
P	Tehostuspainike	Kun painat tätä painiketta, laite menee maksiminopeudelle (b). 7 minuutin kuluttua vaihde lasketaan tasolle 3.

Suodatinvaroitusta:

Kun laitetta on käytetty 60 tunnin ajan, näytöllä näkyy "C" kolmen sekunnin ajan, kun laite on päällä. Kun laite käynnistetään tai nopeutta muutetaan, näytöllä näkyy "C" kahden sekunnin ajan sen jälkeen, kun nopeus on näytetty. Kun olet vaihtanut suodattimet, käynnistä taso ja paina painiketta < viiden sekunnin ajan, jotta varoitus nollaantuu. Näytöllä näkyy "E" ja kuulet piippauksen.

Tason hallintapaneeli



⦿ ⦿ ⦿ ⦿	Keittoalueen käynnistyspainike
🔑	Näppäinlukko
-	Ajastimen vähennyspainike
+	Ajastimen lisäyspainike
①	Käynnistyspainike

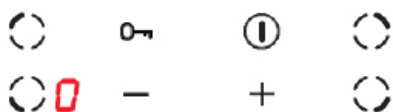
Kytke virtalähde

Kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan, laitteen säätimet ovat lukittuna. Lukitus tulee poistaa, jotta voit käyttää säätimiä. Kun taso on pois päältä ja näppäin ei ole lukittuna, käynnistyspainikkeen painaminen yhden sekunnin ajan aktivoi kaikki keittoalueet ja näytöllä näkyy arvo "0". Tällöin kuuluu kaksi lyhyttä piippausta.

Jos taso on päällä, näppäinlukituksen ollessa päällä, käynnistyspainiketta painaessa kaikki keittoalueet sammuvat ja kuuluu neljä lyhyttä piippausta.

Käynnistyspainikkeen painamisella ei ole vaikutusta, kun laite on sammutettu ja näppäinlukitus on pois päältä.

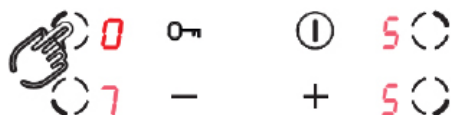
Keittoalueen kytkeminen päälle ja pois päältä



Paina keittoaluetta, jonka haluat aktivoida kahden sekunnin ajan. Kuuluu pitkä piippaus ja keittoalueella näkyy arvo "0".

Jos näytöllä näkyy "H"-varoitusta, "0" ja "H" näkyvät vuorotellen. Jos et aseta astiaa keittoalueelle, alue sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua ja kuuluu sammutusääni.

Keittoalueen valinta



Kun valitset keittoalueen, valitun keittoalueen väri muuttuu kirkkaammaksi ja muiden käytössä

olevien keittoalueiden väri haalistuu.

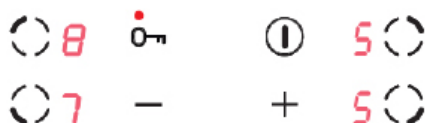
Lisää/laske tehoa

Voit lisätä ja laskea tehoa painamalla plus-näppäintä (+) tai miinus-näppäintä (-) nopeasti. Voit viedä valitsemasi keittoalueen nollatasosta P-tilaan (tehostus) painamalla miinus-painiketta (-). Plus- (+) ja miinuspainikkeiden (-) pitäminen pohjassa muuttaa tehoa vastaavasti. Tätä kutsutaan pikanostamiseksi/-laskemiseksi eikä nopeiden nousujen/laskujen aikana kuulu piippauksia.

Huomautus! Tehon pikanostaminen pysähtyy arvoon "9". Jos haluat arvon tätä korkeammaksi, sinun pitää painaa plus-painiketta (+) vielä kerran.

"0" ja "H" vilkkuvat vuorotellen, jos levy on kuuma tason ollessa päällä ja tehotaso on "0". 10 sekunnin kuluttua "0" katoaa ja näytöllä näkyy kirjain "H". Jos plus- (+) ja miinusnäppäimiä (-) painetaan yhtä aikaa ja keittoalue on valittuna, tehotaso tippuu arvoon "0" ja ajastin poistetaan, jos se on käytössä.

Näppäinlukko

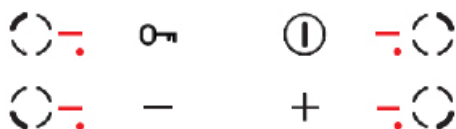


Voit aktivoida tai poistaa näppäinlukon käytöstä **0**-painikkeella. Kun näppäinlukko on käytössä, näppäinlukon painikkeen led-valo syttyy vain 2 sekunniksi. Näppäinlukon voi aktivoida milloin tahansa (myös silloin, kun taso on pois päältä).

Kun taso on päällä, näppäinlukko

lukitsee kaikki näppäimet käynnistypainiketta lukuunottamatta. Kun taso on pois päältä, näppäinlukko lukitsee kaikki näppäimet (myös käynnistypainikkeen)

Huomautus! Kun painat mitä tahansa näppäintä näppäinluvon ollessa päällä, näppäinluvon led-valo syttyy kahdeksi sekunniksi ja kuuluu lyhyt piippaus. Ota näppäinlukko käyttöön ennen laitteen puhdistamista, jotta et vahingossa tee näppäimistöön muutoksia.



Näppäinten tahattoman painamisen ehkäisemiseksi näppäinten painaminen esineen tai nesteiden ollessa näppäimillä yli viiden sekunnin ajan aiheuttaa kolmenkymmenen sekunnin välein kaksi lyhyttä piippausta ja yhden pitkän piippauksen, jonka jälkeen taso sammuu. Tilanteen ajan näytöllä vilkkuu pisteiviiva.

Ajastin



Ajastimen keston voi asettaa 1–99 minuuttiin. Voit asettaa keston millä tahansa tehotasolla (1...P) samaan aikaan kaikille alueille.

Voit valita ajan valitsemalla keittoalueen ja lisäämällä tehoa alkaen tasosta "0". Käynnistä sen jälkeen ajastin painamalla plus- (+) ja miinus-painikkeita (-) samanaikaisesti.

Näytöllä näkyy arvo "00" ja **L** merkitsee, mille keittoalueelle ajastin on valittu.

Voit valita ajastimen keston plus- (+) ja miinus-painikkeilla (-), jolloin piippausta ei kuulu, kun aika muuttuu.

Kun aika tulee täyteen ja laite alkaa piippaamaan, hälytys ja laskuri sammuvat, kun painat mitä tahansa näppäintä.

Huomautus!

Voit poistaa käytössä olevan ajastimen painamalla miinus-painiketta (-).

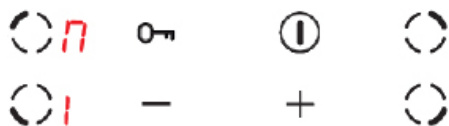
Kun tehon arvoa muutetaan keittoalueessa, jossa ajastin on käytössä, ajoitettuun ohjelmaan ei tule muutoksia.

Kun ajastimen aika lähenee loppuaan, aika näytetään sekunteina.

Ajastinpainikkeen painamisella ei ole vaikutusta, jos mitään keittoalueita ei ole valittu eikä aika-asetuksia ole määritetty millekään keittoalueelle.

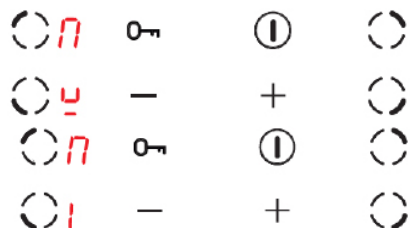
Jos ajastin on käytössä useamassa kuin yhdessä keittoalueessa, näytetään pienin jäljellä oleva aika ja vastaavassa alueessa näkyy desimaali.

Yhdistyksen valinta



Voit myös luoda yhtenäisen alueen, jossa käytetään samaa tehotasoa käyttämällä pelkästään keittoalueita 1 ja 2. Kun yhdistystoiminto otetaan käyttöön, kuuluu piippaus. Yhdistystilassa olevia keittoalueita ei voi tehostaa.

Jos keittoalueen valintanäppäimiä painetaan, kun yhdistystoiminto on käytössä keittoalueella ja virta on pois päältä, yhdistetyn alueen teho laskee nollaan ja yhdistystoiminto sammuu.



Jos keittoalueiden astiat ovat sopimattomia tai niissä ei ole astiaa lainkaan yhdistystoiminnon ollessa käytössä, takakeittoalueen merkivalossa näkyy "Π" ja tehotason mittari vilkkuu "F"-kuvakkeen kanssa etukeittoalueen merkkivalossa vuorotellen ilmoittaen, ettei yhdistetyillä keittoalueilla ole astiaa. Minuutin kuluttua molemmat keittoalueet sammuvat ja myös yhdistystoiminto sammuu.

Seuraavissa tilanteissa yhdistystoimintoa ei voi aktivoida. Tällöin laite antaa kolme piippausta.

Kun keittoalueiden tehotaso on yhdistystoiminnossa suurempi kuin

"0".

Kun näppäinlukko on päällä (näppäinlukon led palaa)

Voit säätää yhdistetyn keittoalueen tehotasoa plus- (+) ja miinus-painikkeilla (-). Yhdistetyn keittoalueen tehotaso näkyy keittoalueen näytöllä.

Keittoalueen automaattinen sammutus

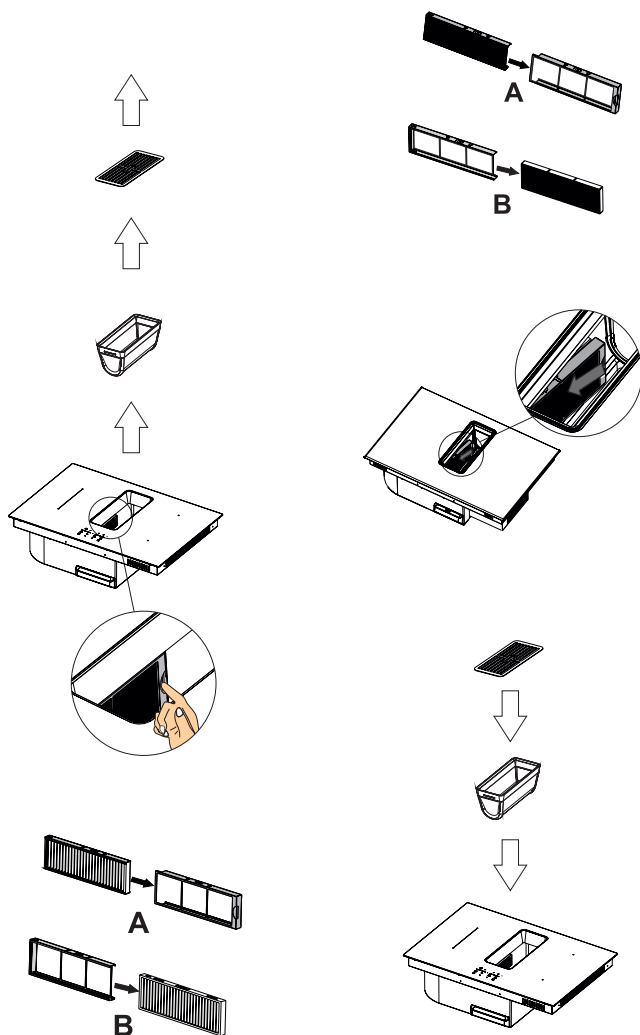
Keittoalue sammuu automaattisesti tietyn määräajan kuluttua, joka on riippuvainen lämpöasetuksesta. Tämä on turvaominaisuus, jota ei voi kytkeä pois päältä.

Lämpöasetus	Automaattisen sammutuksen aika [t]
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

Virhekoodit:

Kun laite havaitsee virheen, koko laite tai keittoalue/-alueet sammuvat, kuuluu piippaus ja merkkivaloissa näkyy vuorotellen kirjain "F" ja virhekoodi. Ota yhteys huoltoon

AKTIIVIHIILISUODATTIMEN VAIHTO



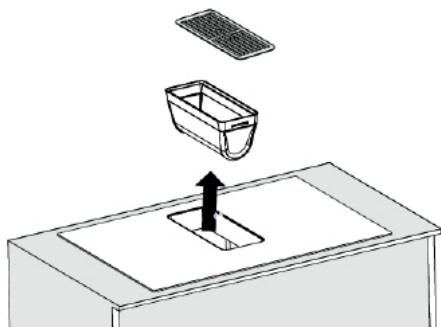
Huomautus!

Kun vaihdat aktiivihiilisuodattimen, vaihda pelkästään suodatin. Älä heitä suodattimen koteloä pois.

Huomautus!

Aktiivihiilisuodatin sitoo hajuja, kunnes sen sitomiskyky on täynnä. Hiilisuodatin ei ole uudelleen pestävä tai -käytettävä ja tulee vaihtaa.

METALLISEN RASVASUODATTIMEN JA VESISÄILIÖN PUHDISTAMINEN



Metallisten rasvasuodattimien irrottaminen

Irrota aluksi kansi ja sen jälkeen metallinen rasvasuodatin nuolen suunnan mukaisesti. Voit käyttää kantta myös toisinpäin. Molemmissa puolissa on eri värit.

Rasvasuodattimen manuaalinen puhdistus

- Aseta metallinen rasvasuodatin kuumaan veteen, johon on lisätty laimeaa puhdistusainetta. Puhdista pehmeällä harjalla.
- Huuhtelee suodatin.
- Anna sen kuivua.

Rasvasuodattimen pesu pesukoneessa

Aseta rasvasuodatin tiskikoneeseen pystyyn ilman muita astioita. Aloita ohjelma 55°C asteen enimmäislämpötilalla. Anna rasvasuodattimen kuivua lasinalusella.

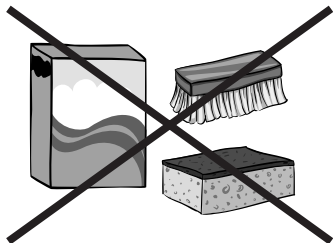
Vesisäiliön puhdistaminen

Vesisäiliön tehtävänä on varastoida laitteen sisälle ruoanlaiton tai puhdistuksen aikana kulkeutuva vesi. Vesisäiliön tilavuus on 1,7 litraa. Puhdista vesisäiliö kerran viikossa.

Huomautus! Älä laita vesisäiliötä tiskikoneeseen. Puhdista se pehmeällä kankaalla lämpimässä saippuavedessä.

PUHDISTUS JA HOITO

Oikea toistuva hoito ja puhdistus voi pidentää huomattavasti laitteen ongelmattonta käyttöä.



Induktiolieden puhdistusta koskevat samat periaatteet kuin lasipintojen puhdistusta. Älä missään tapauksessa käytä mitään hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, hankaavia jauheita tai sieniä! Älä käytä höyry- tai painepuhdistusvälineitä.

Puhdistus kunkin käytön jälkeen

Pyyhi kevyet tahrat kostealla liinalla pesuainetta käyttämättä. Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa pinnan värjäytymisen sinertäväksi. Näitä sitkeitä tahroja ei voi aina poistaa edes erikoispuhdistusvälineillä.



Kiinni tarttunut lika voidaan poistaa varovasti kaapimella. Pyyhi tämän jälkeen keittopinta kostealla liinalla.

Tahrojen poistaminen

Kirkkaat helmenväriset tahrat (alumiinijäänteet) voidaan poistaa viileästä liedestä erityisellä puhdistusaineella. Kalkkijäämät (haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispuhdistusaineella.

Älä kytke keittoaluetta pois päältä, kun poistat sokeria, sokeria sisältävää ruokaa, muovia ja alumiinifoliota. Kaavi jäämät kuumalta keittoalueelta heti ja perusteellisesti terävää kaavinta käyttäen. Kun suurin osa tahrasta on poistettu, keittolevy voidaan kytkeä pois päältä ja jäähtynyt keittoalue puhdistaa erikoispuhdistusaineella.

Erikoispuhdistusaineita on saatavilla sähkö- ja kodinkoneliikkeissä, apteekkeissa, ruokakaupoissa ja keittiöesittelyissä. Kaapimia voi ostaa rauta-, rakennustarvike- ja maalikaupoista.

Älä koskaan käytä puhdistusainetta kuumaan keittoalueeseen. On parasta antaa puhdistusaineen kuivua ja pyyhkiä se sitten märäksi. Puhdistusaineen mahdolliset jäänteet on pyyhittävä pois kostealla liinalla ennen uudelleenkuumennusta. Ne voivat muussa tapauksessa olla syövyttäviä.

Takuu mitätöityy, jos et noudata yllä olevia ohjeita!

Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

- Tarkista ohjaimet ja muut elementit säännöllisesti. Kun takuu aika kuluu umpeen, valtuutetun huollon on tarkastettava laite joka toinen vuosi,
- Tunnista kaikki korjausta vaativat ongelmat,
- Huollata liesi säännöllisesti.

Tärkeää!

Jos lieden ohjaimet eivät reagoi mistä tahansa syystä, katkaise virta pääkatkaisimesta tai poista sulake ja ota yhteys asiakaspalveluun.

Tärkeää!

Jos lieden keittopinta halkeilee tai murenee, katkaise laitteesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta. Voit tehdä tämän irrottamalla sulakkeen tai laitteen pistokkeen pistorasiasta. Anna korjaus ammattimaisen huollon tehtäväksi.

Tärkeää!

Pätevän teknikon tai valtuutetun asentajan on tehtävä kaikki korjaukset ja säädöt.

TAKUU JA MYYNNIN JÄLKEINEN HUOLTO

Takuu

Takuuhuolto takuukortin mukaisesti

Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen mistään tämän tuotteen virheellisestä käytöstä aiheutuneesta vauriosta.

Huolto

- Valmistaja suosittelee, että kaikki korjaukset ja säädöt tekee tehtaan huoltoteknikko tai valmistajan valtuuttama huoltopiste. Turvalisuuksista korjaustyöt tulee jättää ammattilaisille.
- Epäpätevien henkilöiden toimesta tehdyt korjaustyöt saattavat vakavasti vaarantaa laitteen käyttäjän.
- Valmistajan, maahantuojan tai valtuutetun edustajan antama minimi takuu aika laitteelle on ilmoitettuna takuukortissa.
- Takuu raukeaa mikäli teet omatoimisia muunnelmia tai muutoksia, sormeilet tiivisteitä tai muita laitteen turvalaitteita tai osia, tai jos käytät laitetta sen käyttöohjeiden vastaisesti.

Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, pyydä apua tai korjausta.

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteyttä tukikeskukseen. Löydät tukikeskuksen osoite- ja yhteystiedot takuukortista. Ennen kuin otat yhteyttä, ota valmiiksi esille laitteen sarjanumero, joka löytyy tunnistetarrasta: Kirjoita se omaksi eduksesi muistiin:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Valmistajan vakuutus

Valmistaja vakuuttaa, että tämä tuote vastaa seuraavien eurooppalaisten direktiivien vaatimuksia:

- **Pienjännitedirektiivi 2014/35/EY**
- **Sähkömagneettista yhdenmukaisuutta koskeva direktiivi 2014/30/EY**
- **Ecodesign-direktiivi 2009/125/EY**
- **Direktiivi RoHS 2011/65/EY**

ja sille on tämän mukaisesti annettu **CE**-merkintä ja siitä on tehty vaatimustenmukaisuusvakuutus markkinoita säänteleville viranomaisille.

Kjære kunde!

Apparatet er utrolig enkelt å bruke og ekstremt effektivt. Før pakking og forsendelse fra produsenten, ble apparatet nøye kontrollert med tanke på sikkerhet og funksjonalitet.

Før apparatet tas i bruk, må du lese denne bruksanvisningen nøy

GRAM

SIKKERHETSINFORMASJON

- Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varme-elementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.
- Dette apparatet må ikke betjenes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.
- Merk: Tilberedning i fett eller olje på koketoppen krever tilsyn. Hvis ikke, kan det oppstå fare for brann.
- IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikke-brennbart teppe.
- Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på koketoppen overflate.
- Merk: Hvis koketoppens overflate er sprukket, må du slå av strømmen for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.
- Les nøye bruksanvisningen før bruk av den kjeramiske koketopp. Slik kan du sikre deg trygg bruk av koketoppen og unngår ev. ulykker eller skader på den.
- Koketoppen må tilkobles av kvalifisert og godkjent installatør.
- Koketoppen må ikke installeres i nærheten av kjøleutstyr.
- Møbler koketoppen er innbygget i, må kunne tåle temperaturen opptil 100 grader. Det gjelder finer, kanter og overflater laget av kunststoff, lim og lakk.
- Koketoppen må ikke brukes før den er blitt innbygget. Dette forhindrer at man kommer i berøring med deler som er strømførende.
- Reparasjon av elektrisk utstyr kan bare utføres av autoriserte fagfolk. Reparasjoner utført av ikke autoriserte kan medføre stor fare for brukeren.
- Strømforsyningen er avbrudt, når sikringer er koblet av fra elektrisk installa-

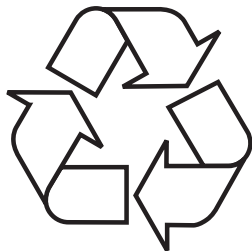
sjon eller støpselen er trukket ut av stikkkontakten.

- Barn må ikke oppholde seg i nærheten av koketoppen under koking. Gryter med varm mat kan være årsaken til forbrenninger.
- Kokesoner blir fort heite etter at de er slått på. De skal derfor slås på etter at kokekar plasseres på kokesonen. På den måten sparer du også energi.
- Restvarmeindikator som er innebygget i det elektroniske systemet, viser om koketoppen er slått på eller om den fremdeles er varm.
- Ved strømsvikt, slettes alle innstillinger og anvisere. Vær derfor forsiktig, når du merker at strømmen er tilbake. I så tilfelle overvåkes nemlig tidligere oppvarmet plate, ikke lenger av indikator.
- Befinner stikkkontakten seg i nærheten av kokesone, må det påpasses at kabelen ikke er i berøring med varme soner.
- Du må ikke la platen stå uten tilsyn, mens du anvender olje eller smør. Bruk av olje eller smør kan forårsake brann.
- Det er ikke tillatt å bruke kokekar laget av plast eller aluminiumsfolie. De tiner opp ved påvirkning av høy temperatur og kan medføre skade på koke-
toppen.
- Sukker, sitronsyre og salt i både flyktig og fast tilstand og ellers kunststoffer må ikke komme utover varme kokesoner.
- Kommer sukker eller kunststoff i berøring med kokesone som følge av ufor-
siktighet, må koketoppen ikke slås av. I så tilfelle må rester skrapes av
omgående fra kokesonen med skarp skrapeanretning. Pass på at hender
beskyttes for brannskader.
- Skal du koke på kjeramisk koketopp, må du bare anvende gode kokekar med
flat bunn. Ellers kan det oppstå varige risser på den kjeramiske overflaten.
- Kjeramiske plater på koketoppen er motstandsdyktige mot temperat-
ursvingninger. De er hverken ømfintlige for kulde eller varme.
- Pass på at det ikke faller ting på kokesoner. Fall eller slag av en enkel kryd-
derflaske i kjeramisk platen, kan medføre riper eller splint av kjeramisk ma-
teriale.
- Oppstår det brudd, spekk eller kratere i den kjeramiske koketopp, må
strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkkontakten.
Kontakt GRAM service umiddelbart.
- Du skal alltid overholde anvisninger ved rengjøring og vedlikehold av
koketoppen. Respekteres ikke bruksanvisningen, kan vi ikke ta ansvar for
eventuelle skader utifra garantienforpliknelsen.
- Les nøye igjennom denne bruksanvisningen før du bruker produktet!
- Apparatet er kun beregnet på private husholdninger.
- Produsenten forbeholder seg retten til å innføre endringer som ikke påvirker
bruken av apparatet.
- Produsenten påtar seg ingen form for ansvar for skader forårsaket av instal-
lasjon eller bruk som ikke er i samsvar med instruksjonene i denne bruks-
anvisningen.
- Kjøkkenviftens funksjon er å fjerne matlukt. Ikke bruk kjøkkenviften til an-
dre formål enn dette.
- Kjøkkenvifter som skal brukes i avtrekksmodus må kobles til en egnet ven-
tilasjonskanal (kjøkkenviften må IKKE kobles til røyk- eller røykgasskanaler
som er i bruk). Det er nødvendig med en utvendig avtrekkskanal. Lengden
på kanal (med en standarddiameter på 120 eller 150 mm) må ikke være
lenger enn 4-5 m. Avtrekkskanalen er også nødvendig for teleskopiske- og
innebygde kjøkkenvifter som skal brukes i luftresirkulasjonsmodus.
- For kjøkkenvifter som skal brukes i luftresirkuleringsmodus må det installe-
res et aktivert kullfilter.
- Trekk støpslet ut av veggkontakten før du foretar noen form for rengjøring
eller vedlikeholds/reparasjonsarbeid.
- Tekstiltettfilteret skal skiftes ut, og aluminiumsfilteret skal rengjøres minst
én gang i måneden for å forhindre brannfare (fett er svært lettantennelig).
- Hvis annet ikke-elektrisk utstyr brukes i samme rom som kjøkkenviften
(f. eks. ovner med flytende væske, gjennomstrømbare eller volumetriske
varmtvannsberedere), vil det være nødvendig med tilstrekkelig ventilasjon

(lufttilførsel). Kjøkkenviften og forbrenningsutstyret kan trygt brukes samtidig, så lenge lufttilførselen og det negative trykket ikke overstiger 0,004 millibar der hvor disse enheten er plassert i rommet (dette gjelder ikke hvis kjøkkenviften brukes til å absorbere lukt).

- Kjøkkenviften skal rengjøres innvendig og utvendig regelmessig (minst én gang i måneden). Se avsnittet "Rengjøring" i denne bruksanvisningen.
- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut med en ny på et spesialverksted.
- Sørg for at kjøkkenviften lett kan kobles fra strømuttaket, enten ved å trekk ut ledningen fra veggkontakten, eller ved å slå av den topolette bryteren.
- Kontroller at strømspenningen som er oppgitt på merkeskiltet korresponderer med den lokale strømspenningen.
- Vikle ut og strekk strømkabelen før produktet installeres.
- Advarsel! Emballasjen (plastposer, små biter med polystyren, o.l.) må holdes utilgjengelige for barn når produktet pakkes ut.
- MERK: Før kjøkkenviften kobles til strømuttaket, kontroller at strømkabelen er riktig festet og at den ikke er klempt av produktet. Vi anbefaler at du kontrollerer at kjøkkenviften fungerer som den skal før den installeres.
- Ikke bruk kjøkkenheten uten fettfiltrene i aluminium.
- Følg alltid forskriftene fra ansvarlige lokale myndigheter med tanke på tekniske og sikkerhetskrav for røykavsug.
- Hvis skruer og muttere ikke strammes i henhold til disse instruksjonene, kan det sette liv og helse i fare.
- ADVARSEL! Manglende festing av skruer eller andre festeanordninger i henhold til denne bruksanvisningen kan føre til elektrisk fare.
- Kjøkkenheten har en avtrekksvifte som kan betjenes i en av flere hastigheter

UNPAKKING



Under transport er produktet emballert mot eventuelle skader. Etter utpakkingen må du ayhende alle emballasjeelementer på en måte som ikke skader miljøet.

Alle apparatets emballasjematerialer er miljøvennlige, 100 % resirkulerbare og merket med relevant symbol.

Viktig! Emballasje (poser, polyetylen, isopor, osv.) bør holdes unna barn under utpakking.

AVHENDING AV GAMMELT APPARAT



I samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF. Merkingen betyr at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall etter at det har blitt brukt.

Brukeren er forpliktet til å overlate det til innsamlingsssenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlingsssentrene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og kommunale avdelinger, utarbeider returordninger.

Riktig håndtering av brukte elektriske og elektroniske varer bidrar til å unngå miljø- og helsefarer som følge av farlige komponenter og upassende lagring og behandling av varene.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Er du en ansvarlig strømforbruker, sparer du både penger og er miljøvennlig samtidig. Les tips nedenfor så du vet hvordan du kan spare energi.

- Bruk gode kokekar til koking- Kokekar med flat og tykk bunn kan gi energibesparelser på opptil 30 %. Husk å bruke lokk, ellers stiger energiforbruket vesentlig!
- Rengjøring av kokesoner og utvendige karbunner- Alle urenheter reduserer vesentlig overføring av varme – skikkelig fastbrente matrester kan bare fjernes ved bruk av midler som er miljøfiendtlige.
- Keketoppen må ikke plasseres i nærheten av kjøleutstyr- Energiforbruket øker vesentlig, når keketoppen er installert i nærheten av kjøleskap eller fryseboks.
- Unngå å kikke inn i kokekar under koking

GRUNNLEGGENDE INFORMASJON OM APPARATET

Slik virker koketoppen

Under overflateglasset er det induksjonsspoler som produserer pulserende magnetfelt. Dette magnetfeltet overfører varmen til et kokekar som er plassert på kokeplaten, slik at kokekaret blir varmt. Det er viktig å bruke kokekar med egnet bunn.

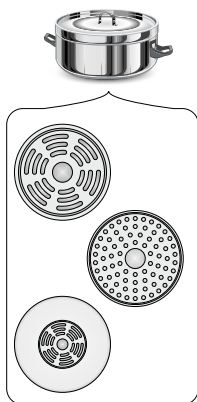
Kokesonen slås på med jevne mellomrom, noe som er normalt. Den periodiske effekten avhenger av varmeinnstillingen.



Avhengig av kokekarene som benyttes og varmeinnstillingen som velges under matlaging, vil apparatet gi fra seg en særegen vislelyd. Dette er normalt og utgjør ikke en grunn til å klage.

Kokekarenes egenskaper

- For å kontrollere om et kokekar er egnet til induksjonstoppen, må en magnet trekke kokekarets bunn til underlaget. Desto større tiltrekningskraft, jo bedre egnet er kokekaret.
- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, flat bunn. Bruk av slike kokekar forebygger varmesoner som får maten til å feste seg i kokekaret. Kokekar med tykke stålkanten gir overlegen varmedeling. En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.
- Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn, da dette vil gi sterk varmeutvikling.



- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passe til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.

 Kokekar av høy kvalitet er viktig for å sikre effektiv matlaging på induksjonstopp.

 Det anbefales ikke å bruke eksterne induksjonsadaptere.

- Bruk kun kokekar av ferromagnetiske materialer som:
 - emaljert stål
 - støpejern
 - spesielt utviklede kokekar i rustfritt stål som er beregnet på induksjon.
- Løkk forhindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- Sørg for at kokekaret underside er tørr. Når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre koketoppens overflate skitten.



Merking av kokekar



Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon.

Rustfritt stål

Kokekaret registreres ikke
Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål

Aluminium

Kokekaret registreres ikke

Støpejern

Høy effektivitet

Forsiktig: kokekar kan ripe koketoppens overflate

Emaljert stål

Høy effektivitet

Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn

Glass

Kokekaret registreres ikke

Porselen

Kokekaret registreres ikke

Kokekar med kobberbunn Kokekaret registreres ikke

Restvarme vises med bokstaven «H»

Når du er ferdig med matlagingen, vil glassoverflaten på kokesonen fortsatt være varm. Dette kalles restvarme.

Hvis glassoverflaten er varm, vises det en "H" på kokeso-
nedisplayet.



Når restvarmeindikatoren er på må du ikke ta på kokesonen, da du kan brenne deg! Plasser heller ikke varmekfølsomme gjenstander på kokesonen!



"H" restvarmeindikator vises ikke ved strømbrytning. Kokesonene kan imidlertid fortsatt være varme!

Før du bruker apparatet for første gang

- Rengjør koketoppen godt. Koketoppen har en overflate av glass som må behandles forsiktig.
- Det kan frigjøres lukt første gang du starter apparatet. Dersom det skjer, bør du slå på kjøkkenviften eller åpne et vindu i rommet. Luk-
tutslipp er midlertidig.

Hvis apparatet ikke oppdager kokekaret på den operative kokesonen

Hvis det ikke er et kokekar på den aktive kokesonen, eller kokekaret er uegnet, vises symbolet på siden på displayet. Hvis du ikke setter et egnet kokekar på kokesonen, vil den slå seg av etter 1 minutt. Hvis ingen andre kokesoner er i bruk, vil induksjonstoppen være i hvilemodus i ett minutt til før den slår seg helt av.

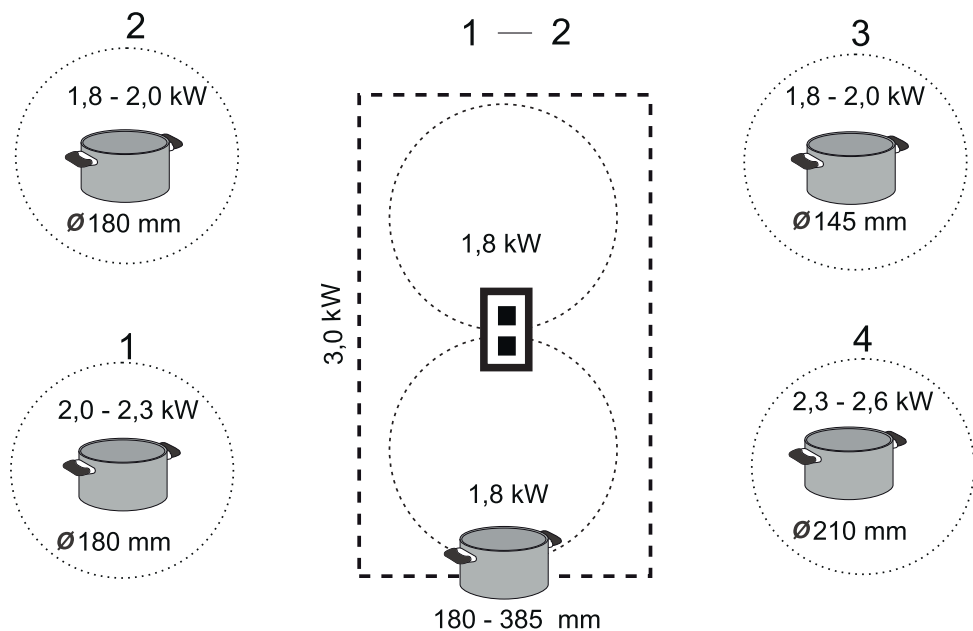
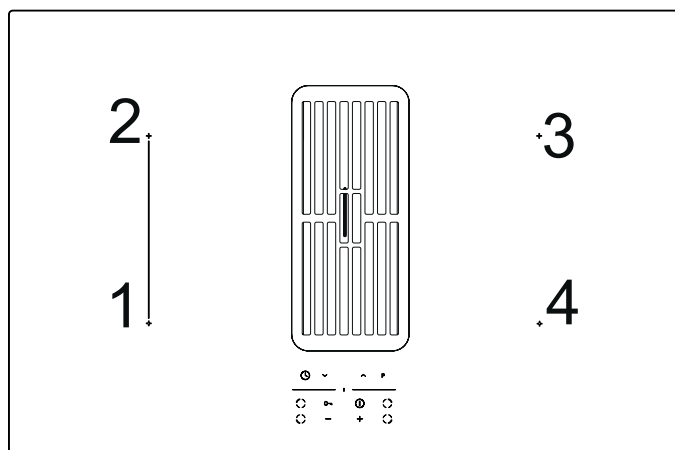


Kokekarets størrelse.

For å oppnå best mulig resultat, må du bruke kokekar med ferromagnetisk bunn som har en størrelse som passer til kokesones størrelse.

Dersom du bruker kokekar som har en diameter som er mindre enn størrelsen på kokesonen, vil dette redusere effekten av kokesonen og øke koketiden.

Følsomheten til en kokesone påvirkes av diameteren til den ferromagnetiske komponenten som er innebygd i bunnen av kokekar og dets materiale.



TYPE ARBEID OG UTSTYR

Avhengig av modellen du har kjøpt, er hetten i avtrekksluftmodus eller sirkulasjonsmodus.

Avtrekksluftmodus

Bruk av ventilatoren: Når kjøkkenheten er i avtrekksmodus, slippes luften ut gjennom en avtrekkskanal. Fjern aktivt kullfilter i denne innstillingen. Kjøkkenheten kobles til luftutløpsåpningen ved hjelp av kanal. Apparatet må installeres av fagmann.

Sirkulasjonsluft

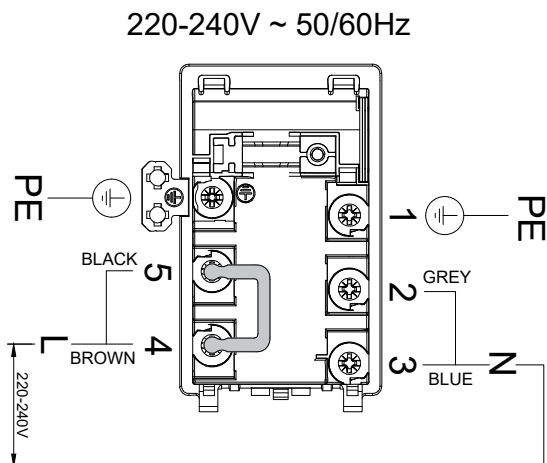
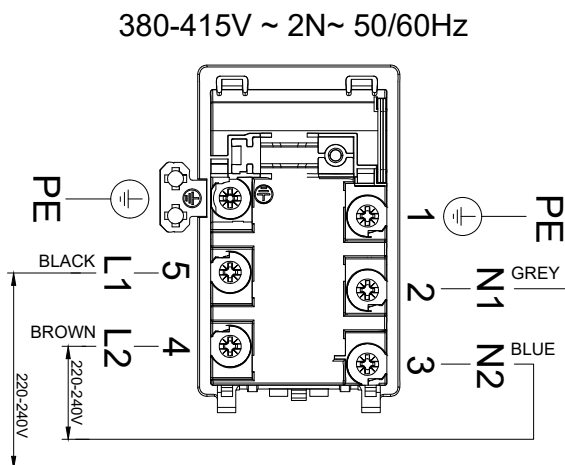
Drift i luftsirkulasjons-/luktfiltermodus. I denne modusen går den filtrerte luften tilbake til rommet gjennom utløpene. Installer aktivt kullfilter i denne innstillingen. Det anbefales å installere luftguiden (tilgjengelig avhengig av modell, hovedsakelig i piper).

Bytte aktivt kullfilter – se bilder bakerst i dette heftet.

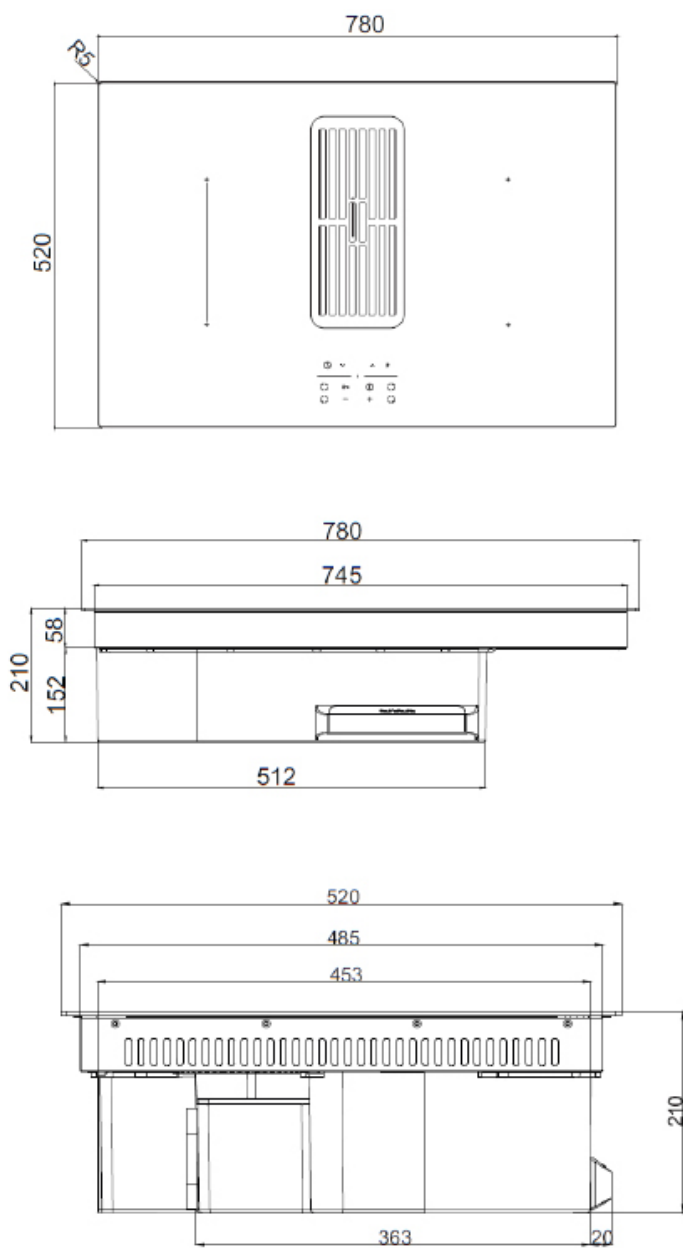
KOBLE TIL STRØM

Forsyningsspenning AC220-240V 50/60Hz / AC380-415V 2 N 50/60Hz
Maks. strømforbruk 7,44 kW

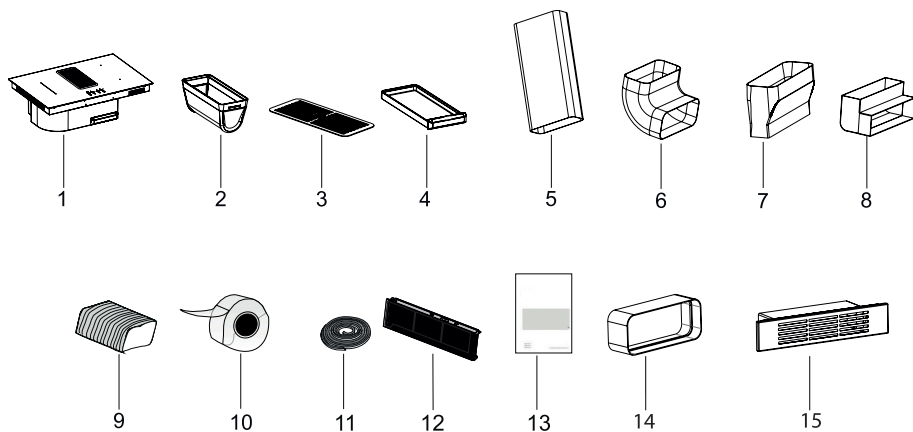
Elektrisk opplegg:



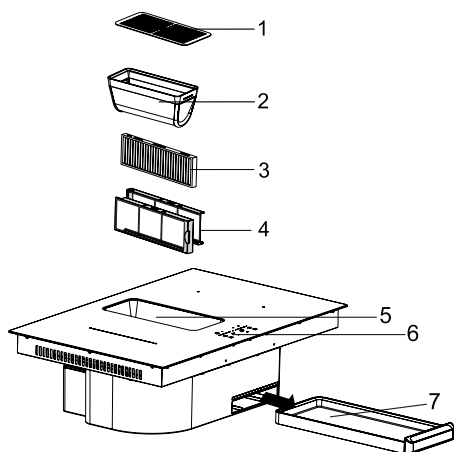
INSTALLASJON OG MONTERING



Inni pakken og produktoversikt:

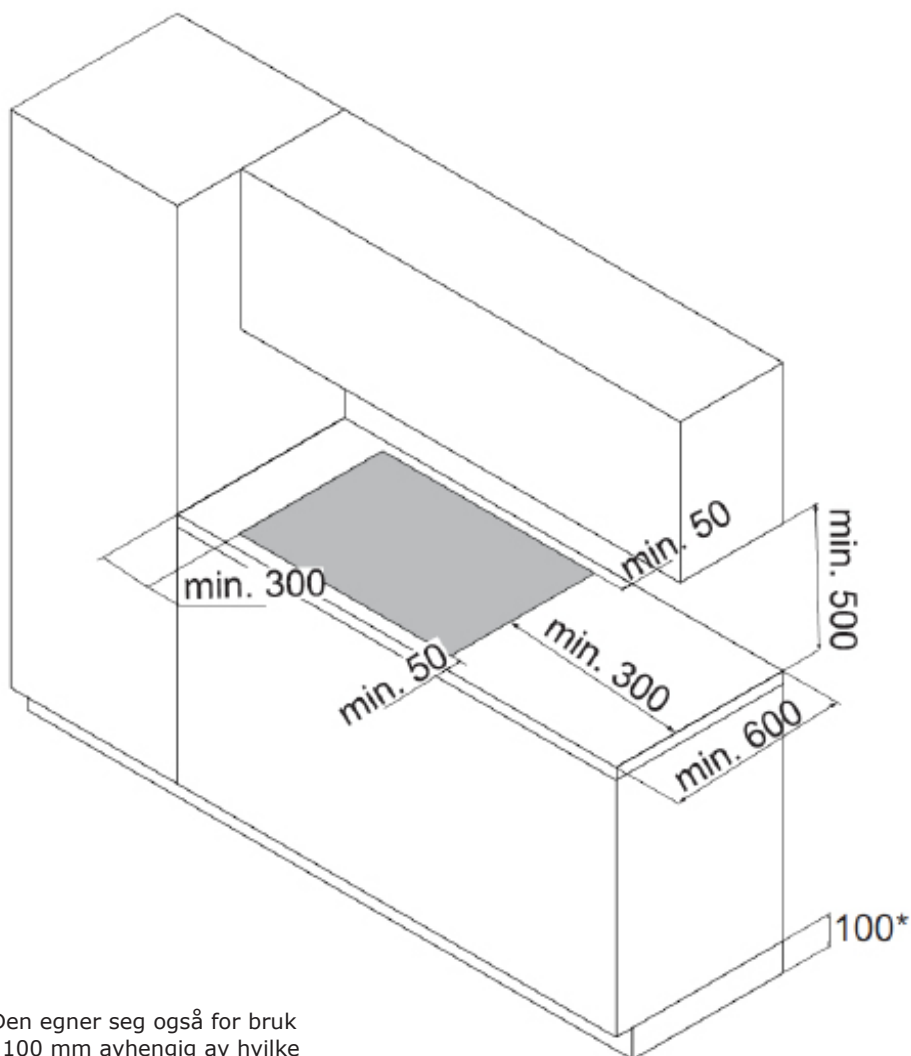


- | | |
|--|---|
| 1 - Produkt | 9 - Fleksibelt rør |
| 2 - Metallfilter | 10 - Forseglingstape |
| 3 - Dekorativt lokk | 11 - Forseglande og varmeisolerende materiale |
| 4 - Vanntank | 12 - Kullfiltersett |
| 5 - Rektangulært rør | 13 - Bruksanvisning |
| 6 - Kort albuerør | 14 - F-RVB rørkobling |
| 7 - Flyt 150 til topp 125-adapter | 15 - Ventilasjon |
| 8 - T-RBV 1-system 125 bred rørledning | |

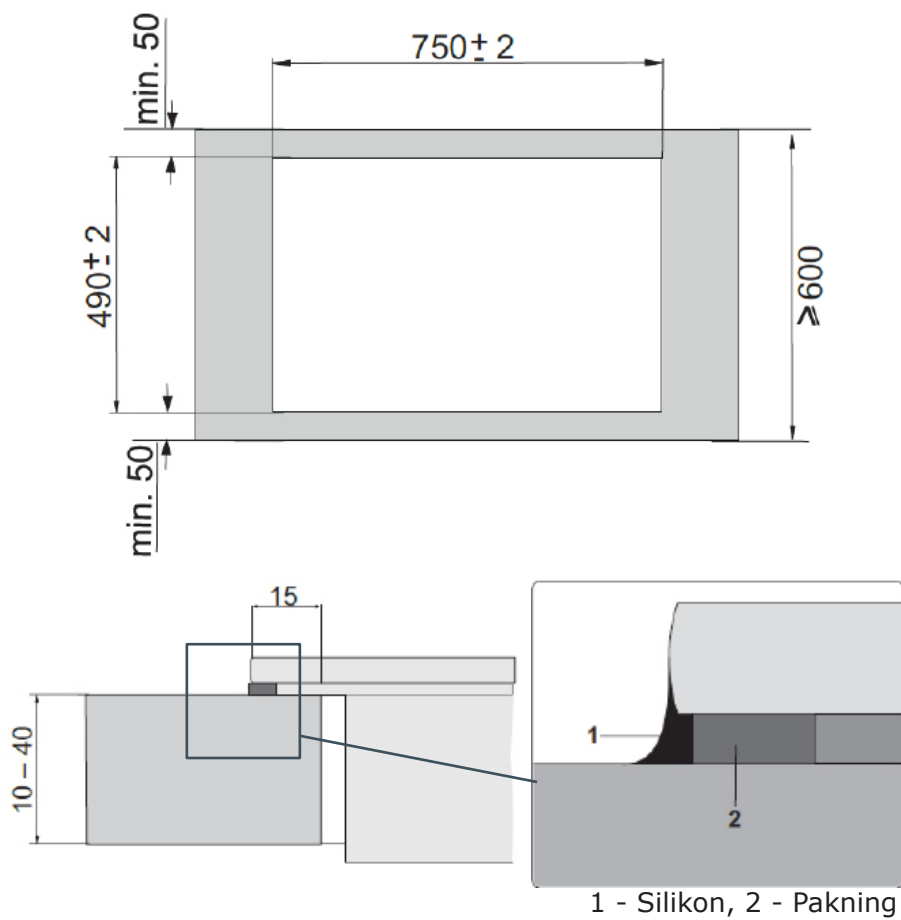


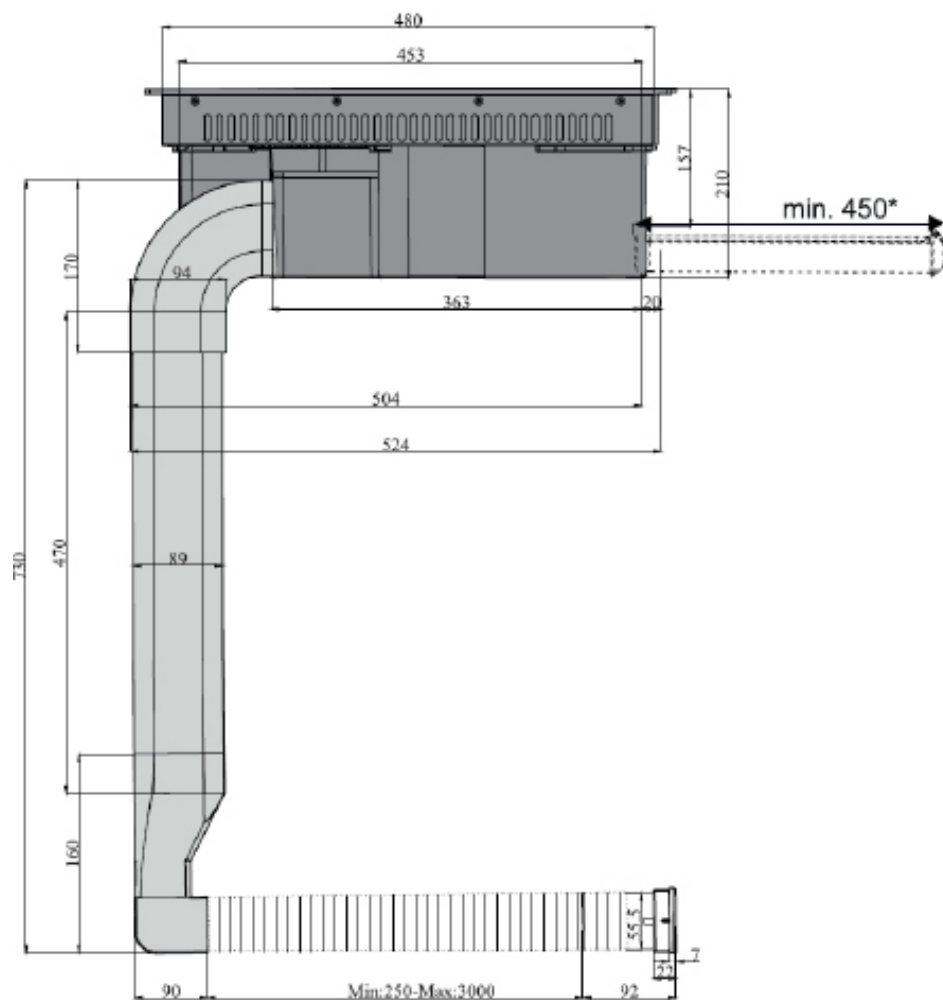
- | |
|---------------------|
| 1 - Dekorativt lokk |
| 2 - Fettfilter |
| 3 - Kullfiltersett |
| 4 - Kullfilterhus |
| 5 - Fettfilterseng |
| 6 - Kontrollpanel |
| 7 - Vanntank |

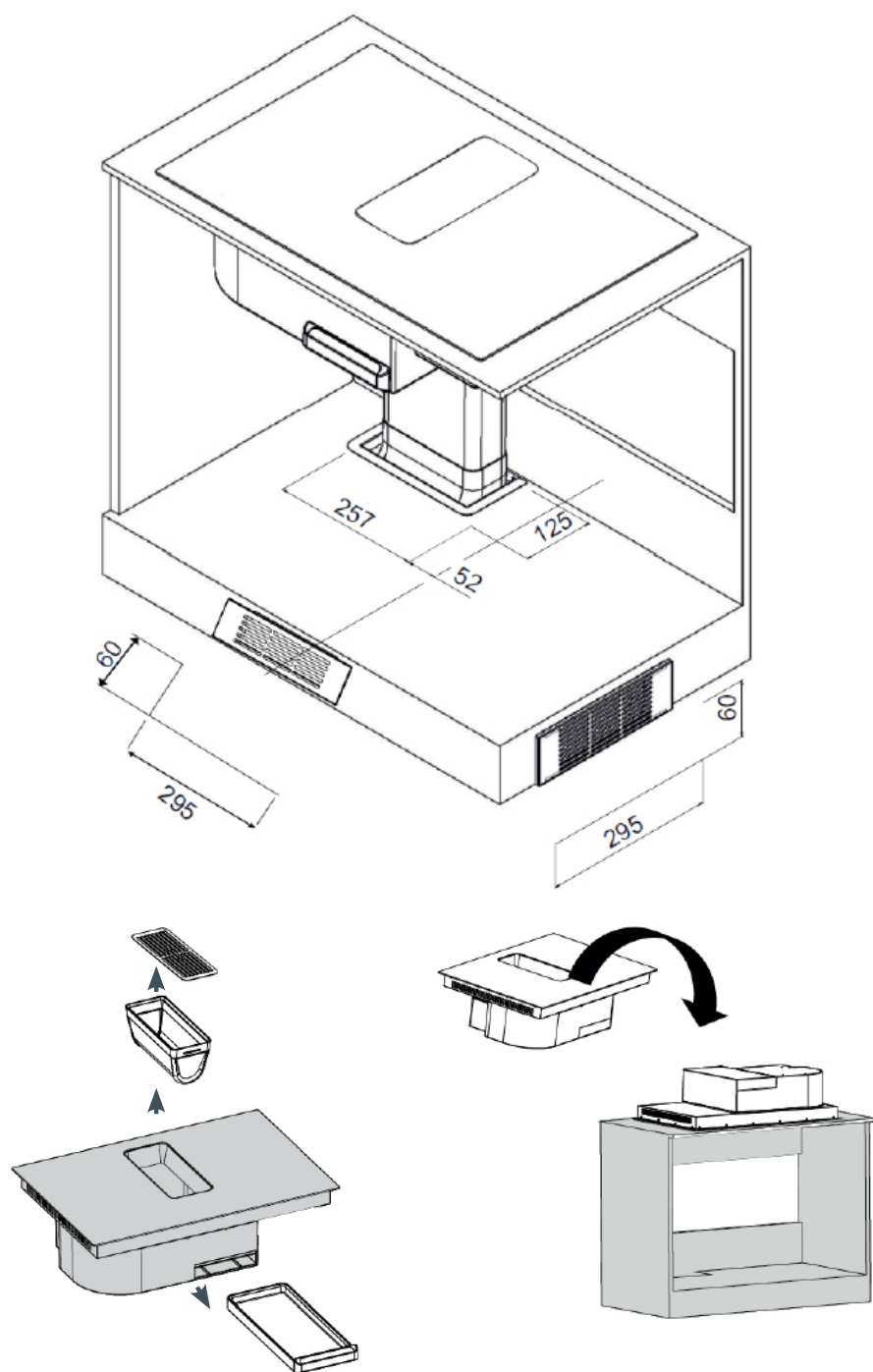
- Møbelet som apparatet skal monteres på må tåle en temperatur på 90 °C.
- Holdbarheten til møblene som skal monteres på må også sikres etter at tilskjæringen er fullført.
- Spesielt for tynne plater må bæreevnen og holdbarheten økes med egnede støttedeler. Vurder vekten på apparatet ved å inkludere ekstra belastning. Det forsterkende materialet som brukes må være varme- og fuktbestandig. Vekten på apparatet er spesifisert på etiketten på pakken.
- Fjern sagflis etter tilskjæring. Dekk til snittflatene, slik at de er varmebestandige og vanntette.
- Tverrsnittets overflatevinkel til arbeidsplaten skal være 90°.

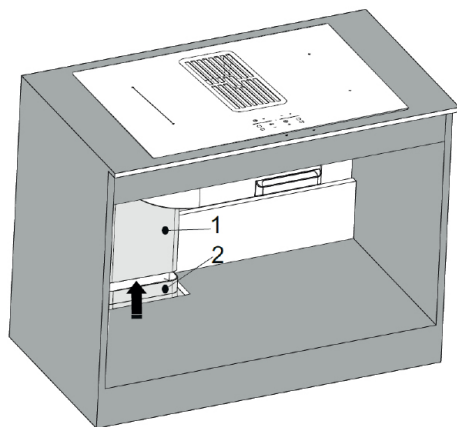
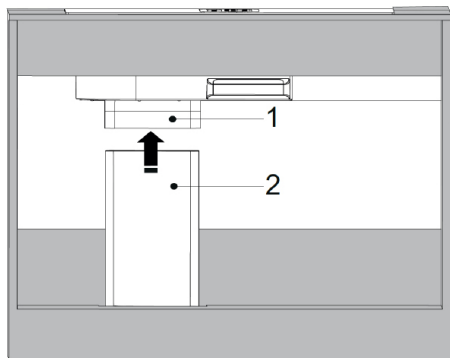
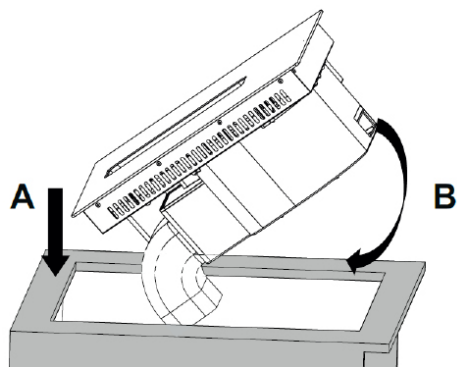
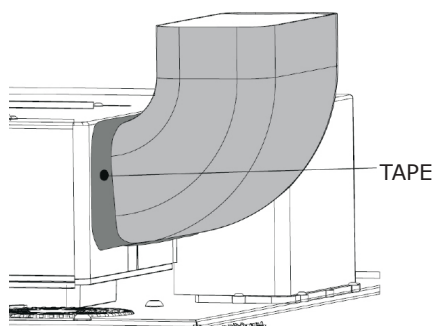
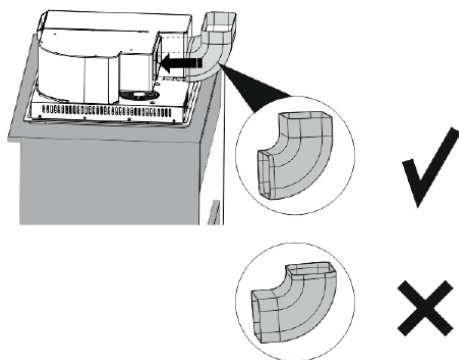
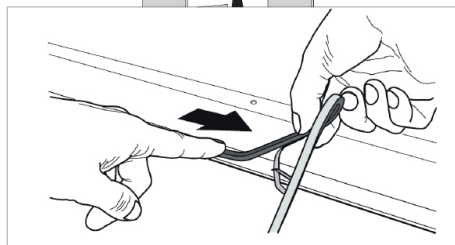


* Den egner seg også for bruk på 100 mm avhengig av hvilke ventilasjonskanaler som skal brukes



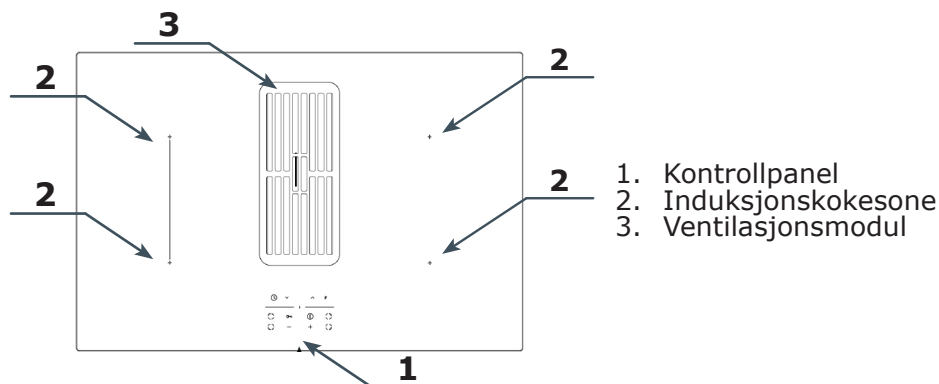




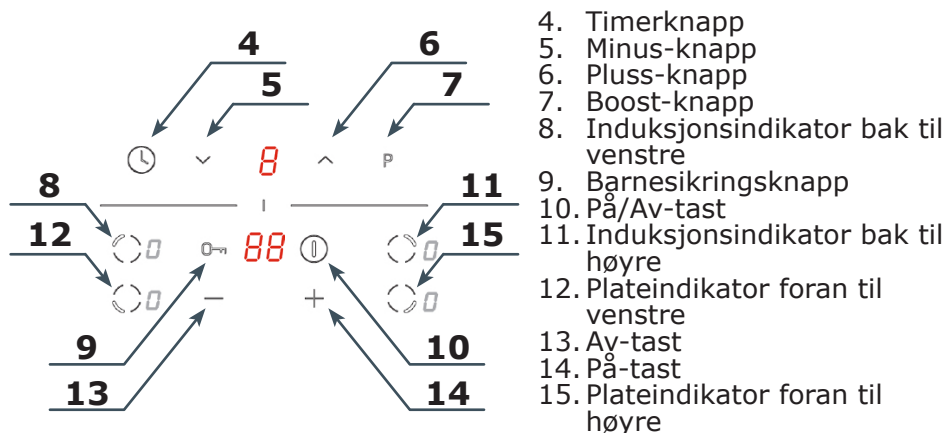


DRIFTSMODUS

Funksjoner og komponenter



Kontrollpanel



Merk! Sensor 4 - 7 styrer hette, sensor 8 - 14 styrer brenner.
Merk! Du hører et pip hver gang du berører en sensor. Det er ikke mulig å slå av lydsignalene.

Segmentvisningsbeskrivelse

1-9	Effekt
P	Booster
0	Produktet er ikke aktivt
-	Det er ingen kjele på koketoppen, eller kjele er ikke egnet.
-	Hvilemodus
88	Tidsvisning
F	Visning av feil

Kjøkkenhettepanel



Hettefunksjonene kan ikke brukes når koketoppen er slått AV, knappene er ikke aktive, displayet viser kun en liten prikk.

Du må aktivere hetten ed hjelp av sensor ①. Når «0» vises på displayet, er knappene på hetten aktive.

	Tast for timer av	Når du trykker timer av-tasten mens enheten er i drift, stilles det inn en 15-minutters periode, og syklusnummeret begynner å blinke på skjermen. Etter 15 minutter slår koketoppen seg av. Hvis du trykker en gang til mens timer av-tasten er aktiv, slås timeren av og stopper å blinke.
<	Minus-knapp	Trykk på tasten for å redusere viftehastigheten.

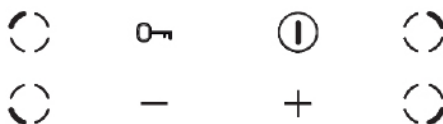
>	Pluss-knapp	Trykk på tasten for å øke viftehastigheten.
P	Booster-tast	Ved å trykke på tasten, bringes enheten til maksimal hastighet (b). Etter 7 minutter, reduseres hastigheten til nivå 3.

Filtervarsel:

Etter at enheten har vært i drift i 60 timer, vises "C" på skjermen i ca. 3 sekunder når enheten er PÅ. Når enheten er slått PÅ eller hastigheten endres, vises "C" i ca. 2 sekunder etter at hastigheten vises.

Etter at du har skiftet filtrene, slår du på koketoppen, trykker og holder < inne i 5 sekunder for å tilbakestille varselet. Displayet viser «E», og du hører et pip.

Kokeplatepanel



				Aktiverings-/deaktiveringstast på koketoppen
	-	+		Tastelås
-				Timerreduseringstast
+				Timerøkingstast
①				På/Av-tast

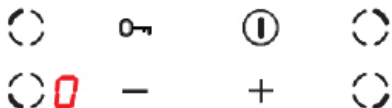
Koble til strøm

Når du kobler apparatet til strøm for første gang, vil kontrollene være «låst». Du må låse opp apparatet før du kan bruke kontrollene. Når koketoppen er AV og tastelåsen er låst opp, trykker du på På/Av-knappen i ett sekund for å aktivere alle kokesoner. Da vises «0» som strømverdi. I løpet av denne prosessen gir apparatet fra seg to korte pipetoner.

Hvis koketoppen er PÅ mens tastelåsen er på, og du trykker på På/Av, slår alle kokesonene seg av, og du hører fire korte pip.

Det har ingen effekt å trykke på På/Av-knappen så lenge koketoppen er slått av og tastelåsen er av.

Aktivere På/Av kokesone

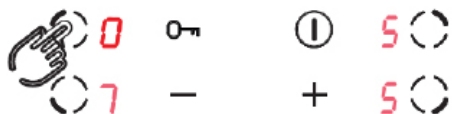


Trykk på den kokesonen du vil aktivere i to sekunder. Et langt pip høres, og effektnivået «0»-verdien vises på kokesonen.

Hvis displayet viser «H»-advarsel, vises «0» og «H» vekselvis.

Kokesonen vil automatisk slå seg av etter 10 sekunder, og en avstengningslyd høres hvis du ikke setter en kjele på sonen.

Velge kokesone



Når du velger en kokesone, vil fargen på den valgte sonen bli sterkere, mens den andre aktive kokesonen blir blekere.

Øke/reducere effektnivå

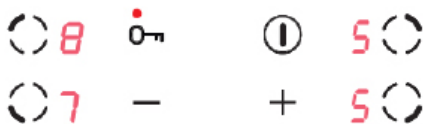
Du kan øke effekten ved å trykke kort på pluss '+', og redusere effekten ved å trykke kort på '-'. For å øke effekten på ønsket kokesone fra nullnivå til P-posisjon, kan du ta den fra null «0»-posisjon til P (boost)-posisjon ved å trykke på '-'. Trykk lenge på pluss '+' eller minus '-' for å endre effekten i flere trinn. Dette kalles en kontinuerlig økning eller reduksjon, og det høres ingen pipelyd ved rask økning/reduksjon.

Merk! Ved rask økning stopper effektnivået på '9', og for høyere effekt må du trykke kort på pluss '+' en gang til.

'0' og 'H' blinker vekselvis hvis sonene er varme når koketoppen står på effektnivå '0'. Etter 10 sekunder forsvinner "0", og bokstaven "H" vises på displayet.

Når en kokesone er valgt og pluss '+' og minus '-' trykkes ned samtidig, synker effektnivået til null '0'. Hvis du har satt en timer, vil den bli avbrutt.

Tastelås



For å aktivere eller deaktivere tastelåsen, trykk på 0.

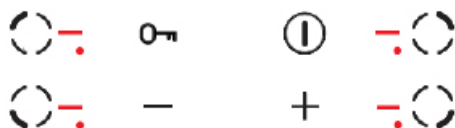
Når tastelåsen er aktiv, lyser lysdioden på tastelåsen kun i 2 sekunder.

Tastelåsen kan aktiveres når som helst (koketoppen kan være PÅ eller AV).

Når koketoppen er PÅ, låser tastelåsen alle taster bortsett fra På/Av-tasten. Når koketoppen er AV, låser tastelåsen alle tastene inkludert På/Av-tasten.

Merk! Hvis en tast trykkes mens tastelåsen er låst, lyser taste-lås-LED-en i 2 sekunder og avgir et kort pip.

Før du rengjør enheten, må du aktivere tastelåsen for å forhindre endringer på tastaturet under rengjøring.



For å hindre utilsiktet bruk av tast: Når en gjenstand eller væske står på tastaturet i mer enn 5 sekunder, vil et trykk på en hvilken som helst tast utløse to korte pip og ett langt pip hvert 30. sekund, og koketoppen slås av. Så lenge denne situasjonen vedvarer, fortsetter den "stiplede linjen" å blinke på displayet

Timerfunksjon



Timerinnstillingen kan velges fra 1 til 99 minutter. Du kan stille inn tiden på et hvilket som helst effektnivå (1...P) samtidig for alle soner.

Velg kokesonen for å tidsjustere, og begynn å øke effektnivået fra 0. Aktiver deretter timeren ved å trykke på pluss '+' og minus '-' samtidig.

Displayet viser en verdi på "00" og en **L** som indikerer hvilken sone som skal velges i indikatoren for kokesonen

Du kan velge timerens varighet med pluss '+' og minus '-', og pipetonen høres ikke når tiden endres.

Når tidetakeren utløper og enheten piper, fjernes alarmen og indikatoren når du trykker på en tast.

Merk!

Trykk på minus '-' for å avbryte den aktive timeren.

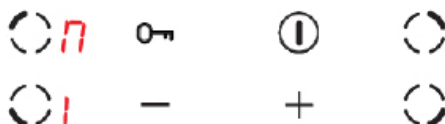
Når effektverdien endres på kokesonen der timeren er aktiv, skjer det ingen endring i det planlagte programmet.

I timerens siste minutt vises tiden i sekunder.

Det har ingen effekt å trykke på timer-tasten hvis det ikke er valgt kokesone og ingen timer er satt for koketoppsoner.

Hvis timeren er aktiv for mer enn en kokesone, vises den minste gjenværende tiden, og desimaltegnet vises i den tilhørende sonen.

Velge bro

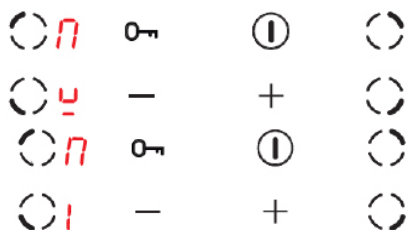


Det er mulig å lage en større kokesone med samme effektnivå ved å slå sammen kokesone 1 og 2.

Det høres et pip når du aktiverer brofunksjonen.

Det er ikke mulig å booste kokesonene når du bruker brofunksjonen.

Når brofunksjonen er aktiv på koketoppen, og det trykkes på en av tastene for den valgte kokesonen når strømmen er slått av, synker effekten til brosonen til null og brofunksjonen deaktiveres.



Automatisk avstenging av kokesone

Kokesonen slås av automatisk etter at en spesifisert tid har utløpt, noe som avhenger av varmeinnstillingen. Dette er en sikkerhetsfunksjon som ikke kan deaktiveres.

Når brofunksjonen er aktiv, og hvis det ikke er egnede kjeler på begge kokesonene, eller hvis det ikke er noen kjele, vil "Π" vises på den bakre kokesoneindikatoren, og det blinkende effektnivået vises med "u"-ikonet på den fremre koketoppsonindikatoren, som viser at brosonen ikke er i bruk. Etter ett minutt slås begge koketoppsonene av, og brofunksjonen deaktiveres.

I følgende tilfeller kan ikke brofunksjonen aktiveres, og 3 korte pip høres.

Når effektverdien til kokesonene med brofunksjonen er aktive, vises en verdi større enn null '0'. Når tastelåsen er aktiv (lysdioden for tastelås er på)

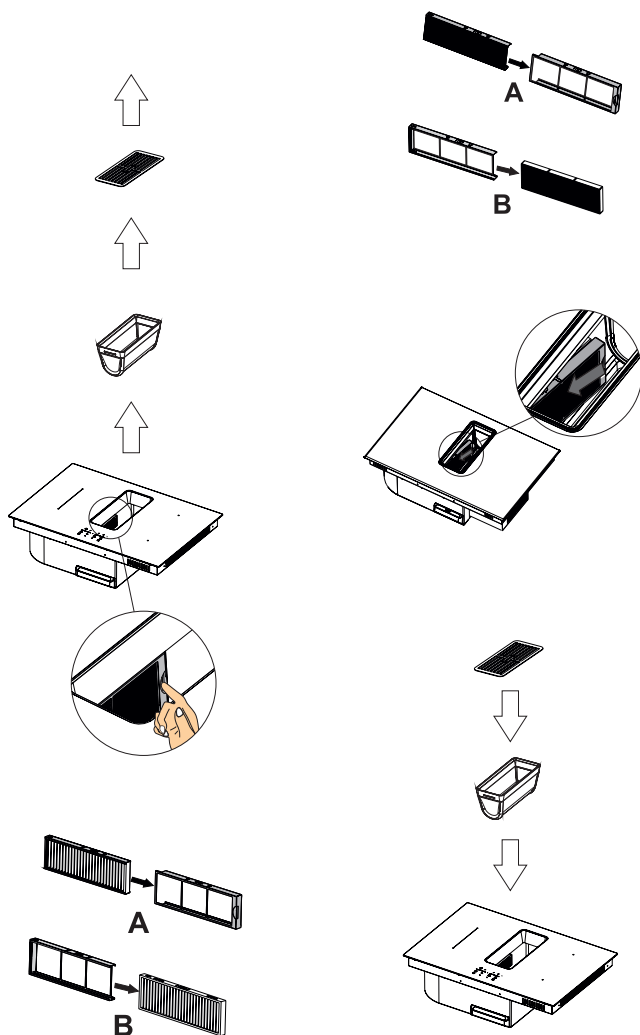
Trykk på pluss '+' eller minus '-' for å justere effektnivået til brosonen. Effekten på brosonen vises på displayet.

Varmeinnstilling	Automatisk avstengingstid [h]
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

Feilkoder

Hvis det oppdages en feil på enheten din, vil hele enheten eller sonen/sonene slås av, et pip vil høres (bare hvis ett eller flere øyne er aktive), og bokstaven 'F' og feilkoden vises vekselvis på alle indikatorer. Ta kontakt med serviceavdelingen.

BYTTE AV AKTIVT KULLFILTER



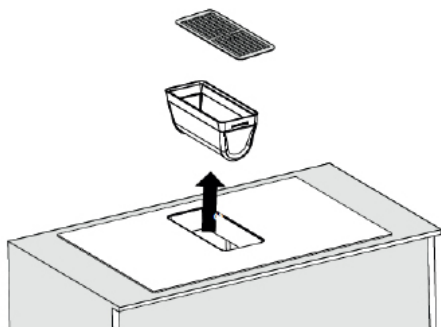
Merk!

Når du skal bytte kullfilter, må du kun bytte filteret. Ikke kast filterdekselet.

Merk!

Aktivt kullfilter absorberer lukt til det er mettet. Karbonfiltre kan ikke vaskes eller brukes om igjen og må byttes ut.

RENGJØRING AV FETTFILTER I METALL OG VANNTANK



Fjerning av metallfiltre i metall

For å fjerne fettfilteret i metall, må du først fjerne det dekorative lokket og deretter metallfilteret ved å følge pilens retning. Du kan bruke dekorfilteret opp ned, de to sidene har hver sin farge.

Manuell rengjøring av fettfilter

- Legg metallfilteret i varmt såpevann. Børst med en myk børste etter noen minutter.
- Skyll filteret.
- La det tørke

Vaske fettfilter i oppvaskmaskin

Legg metallfilteret løst og alene i oppvaskmaskinen. Start et program med maksimal temperatur på 55°C. La fettfilteret tørk på et absorberende håndkle

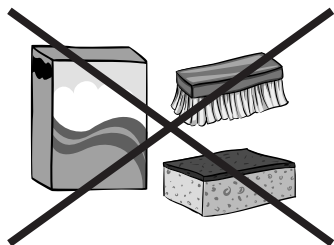
Rengjøre vanntanken

Det settes en vanntank i apparatet til vann som brukes under matlagning og rengjøring. Vanntanken tar 1,7 liter. Rengjør vanntanken en gang i uka.

Merk! Vanntanken kan ikke rengjøres i oppvaskmaskinen. Vask den med en myk klut i varmt såpevann.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Riktig regelmessig vedlikehold og rengjøring av apparatet kan i betydelig grad forlenge problemfri drift.



Ved rengjøring av induksjonstopper gjelder samme prinsipper som for glassflater. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damp- eller trykkvasking.

Gjør rent etter bruk

Tørk av enklere flekker med en fuktig klut uten vaskemiddel. Bruk av oppvaskmiddel kan forårsake en blålig misfarging av overflaten. Vedvarende flekker kan ikke alltid fjernes umiddelbart, selv ved hjelp av et spesielt rensemiddel.



Smuss som henger fast, kan fjernes forsiktig med en skrape. Tørk deretter av koketoppens overflate med en fuktig klut.

Fjerne flekker

Lyser flekker med perlefarge (aluminiumsrester) kan fjernes fra en kald koketopp ved hjelp av et spesialrengjøringsmiddel. Kalkrester (f.eks. fra fordampet vann) kan fjernes med eddik eller et spesialrengjøringsmiddel. Ikke slå kokesonen av når du fjerner sukker, mat som inneholder sukker, plast og aluminiumsfolie. Skrap øyeblikkelig restene omhyggelig av den varme kokesonen med en skarp skrape. Når mesteparten av flekkene er fjernet, kan koketoppen slås av og den kalde kokesonen rengjøres med et spesialrengjøringsmiddel.

Spesialrengjøringsmidler er tilgjengelig hos supermarkeder, forhandlere av elektriske apparater og husholdningsapparater, apoteker samt i matbutikker og kjøkkenutstillinger. Skrapere kan kjøpes i hobby-, bygnings- og maleforretninger.

Bruk aldri vaskemidler på den varme kokesonen. Det er best å la rensesmidlet tørke, og deretter fukte det. Eventuelle spor av vaskemiddel bør tørkes fullstendig av med en fuktig klut før du varmer kokesonen opp på nytt. Hvis ikke, risikerer du etsing.

Garantien blir ugyldig dersom du ikke følger retningslinjene ovenfor!

Periodiske inspeksjoner

I tillegg til vanlig rengjøring og vedlikehold må du:

- Utføre periodiske kontroller av berøringstaster og andre elementer. Etter at garantien utløper, må godkjent service inspisere apparatet annethvert år,
- Identifiser problemer som krever reparasjon,
- Utføre periodisk vedlikehold på koketoppen.

Viktig!

Dersom koketoppens styringsenheter av en eller annen grunn ikke svarer, må du slå av hovedbryteren eller ta ut sikringen og kontakte kundeservice.

Viktig!

Hvis koketoppens overflate sprekker eller skaller av, må du slå den av og koble apparatet fra. Dette gjøres ved å ta ut sikringen eller koble apparatet fra. La deretter reparasjonen utføres av profesjonell service.

Viktig!

Alle reparasjoner og justeringer må utføres av en kompetent tekniker eller av en autorisert montør.

GARANTI OG ETTERSALGS-SERVICE

Garanti

Garantiservice som angitt på garantikortet
Produsenten holdes ikke ansvarlig for skader som skyldes ukorrekt bruk.

Service

- Produsenten anbefaler at alle reparasjoner og justeringer utføres av fabrikkens servicetekniker eller produsentens autoriserte servicepunkt. Av sikkerhetsgrunner skal alle reparasjoner utføres av fagmann.
- Reparasjoner som ikke utføres av fagmann kan føre til alvorlig skade for den som bruker apparatet.
- Minimum garantiperiode for apparatet fra produsent, importør eller autorisert representant står på garantikortet.
- Garantien bortfaller hvis du gjør tilpasninger eller endringer, tukler med tetninger eller andre sikkerhetsinnretninger på apparatet eller dets deler eller bruker apparatet i strid med bruksanvisningen.

Dersom apparatet ikke fungerer slik det skal, må du oppsøke hjelp eller kontakte fagmann for reparasjon.

Kontakt kundeservice hvis apparatet trenger reparasjon. Se garantikortet for adresse og kontaktinformasjon til kundeservice. Før du kontakter oss, må du ha apparatets serienummer for hånden. Det finner du på identifikasjonsmerke: For at det skal bli enklere for deg, kan du skrive det ned:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Produsenterklæring

Produsenten erklærer herved at produktet oppfyller kravene i følgende europeiske direktiver:

- **Lavspenningsdirektiv 2014/35/EØF**
- **Direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **RoHS Directive 2011/65/EC**

og er derfor merket med  symbolet og har fått utstedt en samsvarserklæring som er gjort tilgjengelig for marksregulatorene.

BÄSTA KUND!

Denna produkt förenar användarvänlighet med utmärkt prestanda. Innan produkten lämnade vår fabrik kontrollerades den noga avseende säkerhet och funktion.

Läs igenom användarmanualen noga innan du börjar använda produkten.

GRAM

SÄKERHETANVISNINGAR

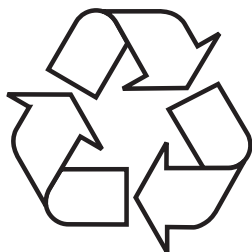
- Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spishällen utan vuxens uppsikt.
- Spishällen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spishällen utan att ha uppsikt över dem.
- Obs. Ha alltid uppsikt över spishällen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.
- Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.
- Obs. Brandrisk: Använd inte kokytan som förvaringsplats.
- Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.
- Spishällen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spishällen.
- Läs bruksanvisningen innan du använder spishällen första gången. Underlåtenhet att följa bruksanvisningens anvisningar om säkerhet kan leda till personskada eller skada på utrustningen.
- Om spishällen används i närheten av radio, TV eller en annan apparat som avger vågor, kontrollera att spishällen manöverpanel fungerar korrekt.
- Installation av spishällen får endast utföras av behörig installatör – elektriker.
- Kokhällen får inte monteras i närheten av kylanordningar.
- Möbler som spishällen är inbyggd i måste vara värmebeständiga till 100°C.
- Detta gäller även fanér, kanter, ytor gjorda av konstfiber, lim och lack.
- Spishällen får enbart användas efter att den byggts in. På detta sätt försäkras man sig om att den inte kommer i kontakt med strömförande delar.
- Eltillbehören får bara repareras av specialister. Oprofessionella reparationer kan orsaka allvarliga risker för användaren.
- Anordningen blir helt strömlös först då man dragit ur nätkontakten eller

skruvat ur proppen.

- Uttag till anslutningsledning ska vara tillämplig efter installation av spishällen.
- Tillåt inte barn att vara i närheten av spishällen när den används. Barn kan dra ner kokkärl och kastruller med varmt innehåll och därmed bränna sig.
- Värmezonerna blir snabbt varma efter att de slagits på. Därför bör man sätta på värmezoner först efter att kokkärl placerats på dem. På detta sätt sparar man energi.
- Den inbyggda eftervärmeindikatorn visar om spishällen är avstängd eller om den fortfarande är varm.
- Vid strömavbrott försvinner alla inställningar som gjorts före strömavbrottet. Efter att ström åter anslutits ska man vara särskilt försiktig då värmezoner som var varma före strömavbrottet inte längre kontrolleras av indikatorn.
- Om stickkontakt finns i närheten av spishällen, försäkra dig om att kabeln inte vidrör varma ytor.
- Vid användning av olja och andra fetter får hällen på grund av brandfara inte lämnas utan tillsyn.
- Använd inte kokkärl gjorda av konstfiber eller aluminium eftersom de smälter i höga temperaturer och kan skada spishällen.
- Socker, citronsyra, salt etc. i både fast och flytande form samt plast får inte komma i kontakt med värmezoner.
- Om socker eller plast hamnar på en värmezon ska du inte stänga av kokhällen utan skrapa av detta med ett vasst redskap. Skydda händerna mot brännskador.
- Vid användning av spishällen får enbart kokkärl eller kastruller med plan botten utan några kanter användas, annars kan spishällen skadas.
- Värmeplattan tål snabba temperaturväxlingar. Den är inte känslig för vare sig kyla eller värme.
- Man bör undvika att tappa föremål på spishällen. Slag, som uppstår när t ex en kryddbuk faller ner på spishällen, kan orsaka sprickor och splitter i den keramiska spishällen.
- Om det finns sprickor i hällen kan vätskor som kokar över lätt komma i kontakt med strömförande detaljer.
- Om spishällen blir skadad måste den genast stängas av helt för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Alla anvisningar angående rengöring och underhåll ska följas noggrant. Vid otyllåten eller felaktig användning upphör garantin att gälla.
- Om anordningen är utrustad med halogena värmezoner kan det vara skadligt att titta rakt på dessa.
- Läs användarmanualen noga innan du börjar använda produkten!
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Tillverkaren förbehåller sig rätten att introducera ändringar som inte påverkar produktens funktion.
- Tillverkaren övertar inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig installation eller om köksfläkten inte används enligt anvisningarna i denna manual.
- Köksfläkten är avsedd för att avlägsna matos. Använd inte köksfläkten för andra ändamål.
- Anslut en köksfläkt med utsugsfunktion till en passande ventilationskanal (anslut INTE till rök- eller rökgaskanaler som används). Det krävs att en luftutsugskanal som leder utomhus installeras. Kanalen (i regel 120 eller 150 mm i diameter) bör inte vara längre än 4–5 m. En luftutsugskanal krävs även för köksfläktar i teleskoputförande eller fläktar som monteras under köksskåp om dessa är luftcirkulationsfläktar.
- Köksfläktar med luftcirkulationsfunktion måste ha ett installerat aktivkolfilter.
- Koppla ur apparaten före rengöring, byte av filter eller reps.
- Fettfilter av textil ska bytas och aluminiumfiltret ska rengöras minst en gång i månaden på grund av brandrisken (fett som samlats i filter är lättantändligt).

- Om du använder annan icke-elektrisk utrustning (t.ex. spisar med flytande bränsle, genomströmnings-varmvattenberedare) måste du ordna med en lämplig ventilation (lufttillförsel). Säkerheten upprätthålls när du samtidigt använder köksfläkten och förbränningsutrustning, som kräver lufttillförsel, om ett konstant negativt tryck som inte överstiger 0,004 millibar upprätthålls där denna utrustning finns i rummet (detta gäller inte när kåpan används enbart för att absorbera matos)
- Rengör köksfläkten ofta både på in- och utsidan (minst en gång i månaden). Se avsnittet "Rengöring" i manualen. Underlåtenhet att dra åt bultar och fästelement i enlighet med dessa instruktioner kan äventyra liv och hälsa.
- Om elsladden går sönder ska den ersättas med en ny, som du köper i fackhandeln.
- Säkerställ att det går lätt att avskilja produkten från strömmen, antingen genom att dra ut kontakten ur strömuttaget eller genom att stänga av den tvåpoliga brytaren.
- Håll uppsikt över barn så att de inte leker med produkten.
- Kontrollera att spänningen som anges på märkskylten överensstämmer med spänningen där fläkten ska användas.
- Rulla upp och räta ut elsladden före installationen.
- Varning! Håll barn på avstånd från förpackningsmaterialet (plastpåsar, små bitar polystyrenskum o.s.v.) när du packar upp produkten.
- OBS: Kontrollera att elsladden är korrekt insatt och inte har fastnat i produkten innan du ansluter produkten till eluttaget. Vi rekommenderar att du försäkrar dig om att köksfläkten fungerar korrekt innan du installerar den.
- Använd inte spisfläkten utan aluminiumfettfiltren.
- Lokalt utfärdade föreskrifter rörande tekniska och säkerhetsmässiga krav för rökutsug måste alltid följas strikt.
- Underlåtenhet att dra åt bultar och fästelement i enlighet med dessa instruktioner kan äventyra liv och hälsa.
- VARNING! Om du inte monterar skruvarna eller fixeringsanordningen enligt dessa instruktioner kan elektrisk fara uppstå.
- Spisfläkten har en frånluftsfläkt som kan köras i en av flera hastigheter.

UNPACKING



Produkten har en emballerats i en skyddsförpackning så att den inte skadas under transporten. När du har packat upp produkten ska du avfallshandera allt förpackningsmaterial på ett miljösäkert sätt.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvin-

ningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Låt inte barn leka med förpackningsmaterial (påsar, polyetylen, polystyren etc.) när du packar upp produkten.

SKROTA PRODUKTEN



Produkten är i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EG. Märkningen betyder att produkten inte får slängas i hushållssoporna när den är uttjänt.

Det är köparens ansvar att lämna in den på ett deponeringsställe för elektriskt och elektroniskt skrot. Information om återvinning kan du få från lokala deponeringsställen, i butiker samt från lokala myndigheter. En korrekt hantering av elektriskt och elektroniskt skrot hjälper till att undvika miljö- och hälsorisker som orsakas av farliga komponenter och av en felaktig förvaring och hantering av dessa.

HUR MAN SPARAR ENERGI



Om man använder energi på ett ansvarligt sätt, sparar man pengar och skonar miljön.

- Använda lämpliga kokkärl- Kokkärl med platt och tjock botten kräver 1/3 mindre energi. Kom ihåg att använda lock, annars ökar energiförbrukning med 4 gånger!
- Anpassa kokkärlet till värmezonen- Kokkärlet bör aldrig vara större än värmezonen.
- Placera spishällen långt ifrån kyl- och frysskåp- Genom att placera kokplattan i närheten av kyl- och frysskåp ökar energiförbrukning.
- Se till att värmezonen och grytarna är rena- Smuts försämrar värmeöverföringen. Starkt inbränd smuts kan ofta endast tas bort med hjälp av miljöfarliga rengöringsmedel.
- Undvika att lyfta på locket i onödan

GRUNDLÄGGANDE INFORMATION OM DIN PRODUKT

Induktionshällens funktionsprincip

Under glasytan sitter induktionsspolar som alstrar ett pulserande magnetfält. Magnetfältet penetrerar en gryta som ställs ovanpå hällen och värmer den. Det är viktigt att du använder kokkärl som har en lämplig botten.

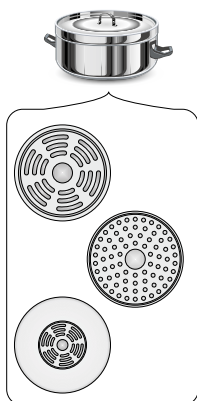
Kokzonens försörjs intermittent med ström, det är normalt. Den intermittenta strömförsörjningen avhör av värmeinställningarna.



Beroende på vilka kokkärl du använder och den inställda värmen kan produkten ge ifrån sig ett tydligt surrande ljud. Det är helt normalt och utgör inte ett skäl för reklamationer.

Kokkärlens egenskaper.

- Du kan kontrollera om ett kokkärl är lämpligt till hällen genom att se om en magnet fäster ordentligt i dess botten. Ju starkare den fäster mot botten, desto bättre passar kokkärl.
- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. När du använder sådana kokkärl förhindras att vissa delar av botten blir för varma och mat bränner fast. Grytor och stekpannor med tjocka stål-väggar är bäst för en jämn värmeöverföring. Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.
- Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.



- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärls diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärl. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärl har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärl eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärls ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärl inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.

 Högkvalitativa kokkärl är mycket viktiga för en bra tillagning på induktionshällar.

 Användning av externa induktionsadapttrar är inte att rekommendera.

- När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:
 - emaljerat stål
 - gjutjärn
 - kokkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.



Kokkärlets märkning



Se efter så att kokkärlen är märkta för användning på induktionshällar.

Rostfria kokkärl

Kärlet känns inte av

Med undantag för kärl av rostfritt stål

Aluminium

Kärlet känns inte av

Gjutjärn

Hög effektivitet

Obs: Kärlet kan skada eller repa hällens ovansida.

Emaljerat stål

Hög effektivitet

Kärl med en plan, tjock och slät botten rekommenderas

Glas

Kärlet känns inte av

Porslin

Kärlet känns inte av

Kokkärl med kopparbotten Kärlet känns inte av

Indikator för restvärme "H"

När du har använt hällen är kokzonens glas varmt även när du har stängt av kokzonen. Detta kallas för restvärme.

Så länge glaset är varmt visas bokstaven "H" på kokzonens display.



Rör inte vid kokzonen medan bokstaven för restvärme visas eftersom det finns risk för brännskador. Ställ heller inga föremål som inte tål värme på kokzonen!



Indikatorn för restvärme "H" syns inte under strömavbrott. Trots detta kan kokzonen fortfarande vara het!

Innan du använder hällen första gången

- Rengör induktionshällen ordentligt. Hällens yta är av glas och ska hanteras med försiktighet.
- Första gången du startar din produkt kan lukt frigöras från den. Om detta händer sätter du igång köksfläkten eller öppnar ett fönster. Lukten frigörs bara en viss tid.

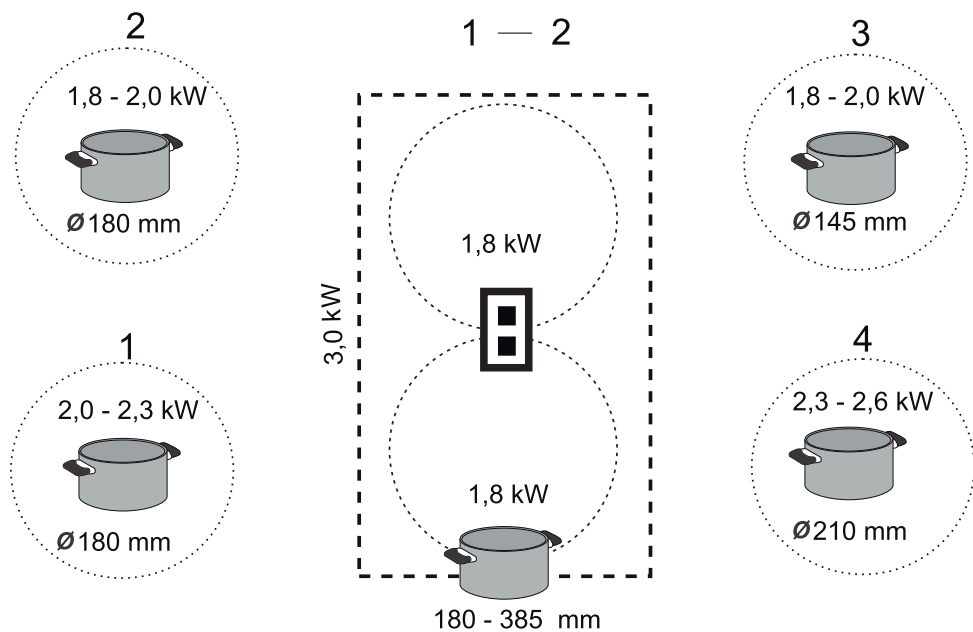
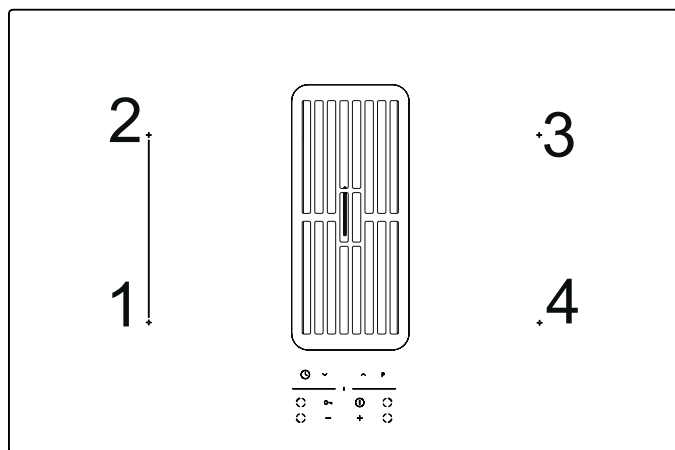
Om hällen inte känner av att det finns ett kokkärl på kokzonen

Om det inte finns något kokkärl på den aktiva kokzonen eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen bredvid på displayen. Om du inte placerar en lämplig kokkärl på kokzonen stängs den av efter 1 minut. Om inga andra kokzoner används kommer din induktionshäll att vara i standby i ytterligare en minut och sedan stängas av helt.



Kokkärlens storlek.

För bästa tillagningsresultat ska storleken på kokkärlets botten (ferromagnetisk del) passa till kokzonens storlek. Om kokkärlets bottendiameter är mindre än kokzonens storlek sänks kokzonens effektivitet och tillagningstiden blir längre. En kokzons känslighet för att känna av kokkärl påverkas av den ferromagnetiska komponentens diameter, som finns i kokkärlets botten och dess material.



ARBETEN OCH UTRUSTNING

Beroende på vilken modell du har köpt är din fläkt en luftutsugs- eller cirkulationsluftfläkt.

Luftutsugsfläkt

Luftutsugsfunktion: Om köksfläkten är en luftutsugsfläkt leds luften ut genom en utsugskanal. I det fallet tar du bort aktivkolfiltret. Köksfläkten är kopplad till ett luftutsug genom en kanal. Produkten ska installeras av en behörig installatör.

Cirkulationsfläkt

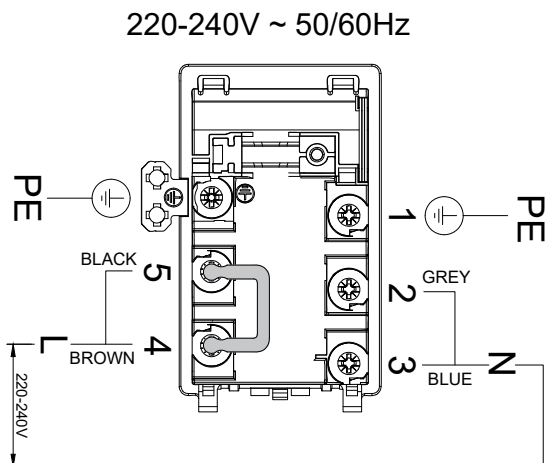
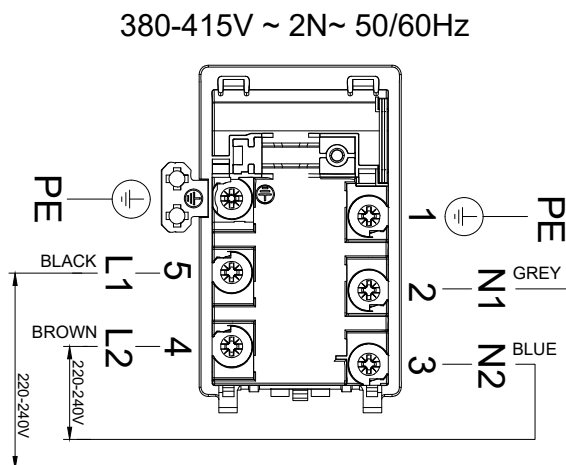
Cirkulationsluftsfunktion I detta läge cirkulerar den filtrerade luften tillbaka till rummet genom öppningarna. Installera ett aktivkolfilter för denna funktion. Vi rekommenderar att du installerar en luftkanal (finns tillgängliga avhängigt av modellen, huvudsakligen i köksfläktar med sk-orsten).

Information om hur du byter luftfilter illustreras med bilder i slutet av detta häfte.

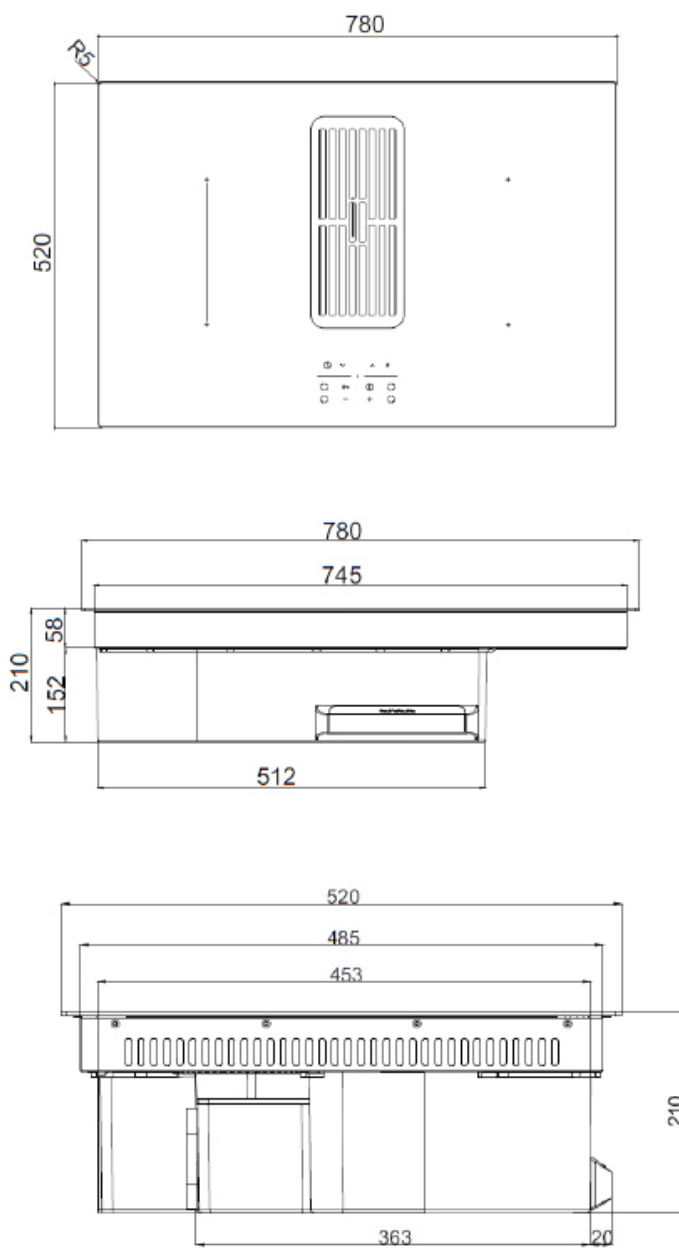
ANSLUTA TILL ELNÄTET

Matningsspänning AC220-240V 50/60Hz / AC380-415V 2 N 50/60Hz
Max. strömförbrukning 7,44kW

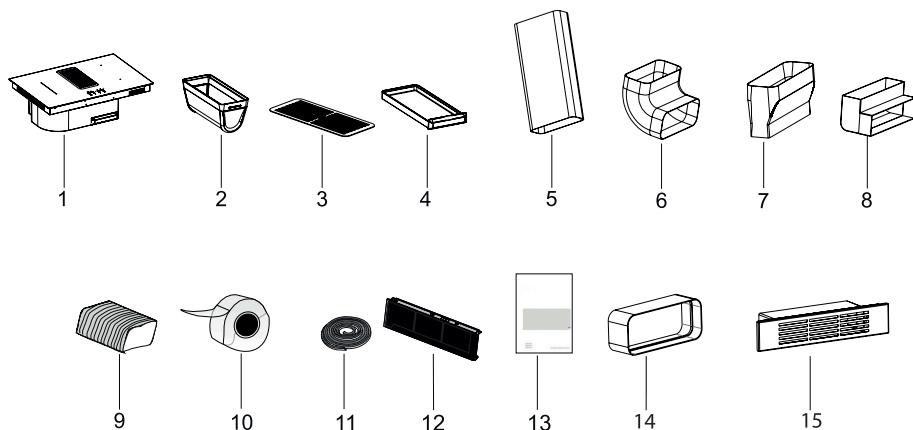
Elkopplingsschema:



INSTALLATION OCH MONTERING

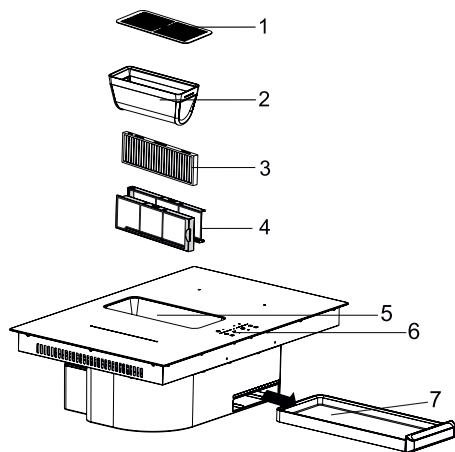


Förpackningens innehåll och produktöversikt:



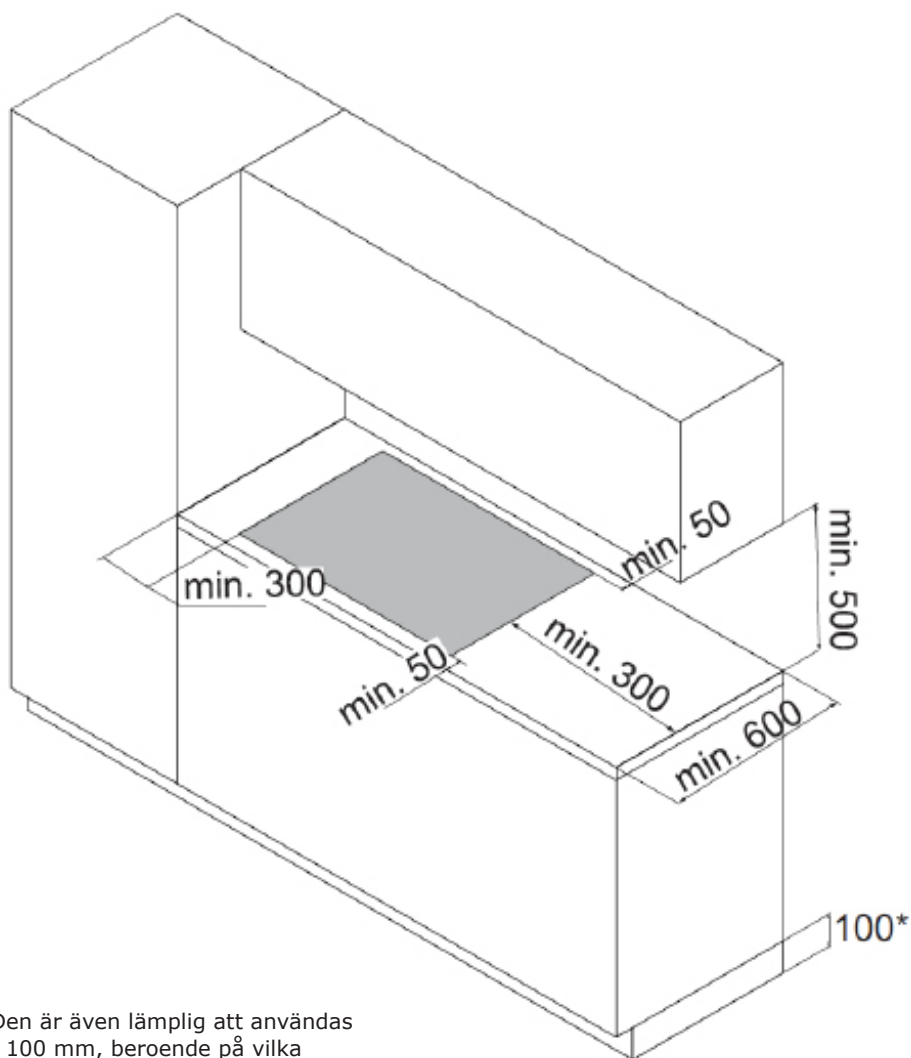
- 1 - Produkt
- 2 - Metallfettfilter
- 3 - Dekorativt lock
- 4 - Vattentank
- 5 - Fyrkantsrör
- 6 - Kort knärör
- 7 - Flöde 150 till topp 125 adapter
- 8 - T-RBV 1 system 125 bred kanal

- 9 - Flexrör
- 10 - Tätningstejp
- 11 - Tätnings- och värmeisolerande material
- 12 - Kolfiltersats
- 13 - Användarmanual
- 14 - F-RVB rörkoppling
- 15 - Ventilation

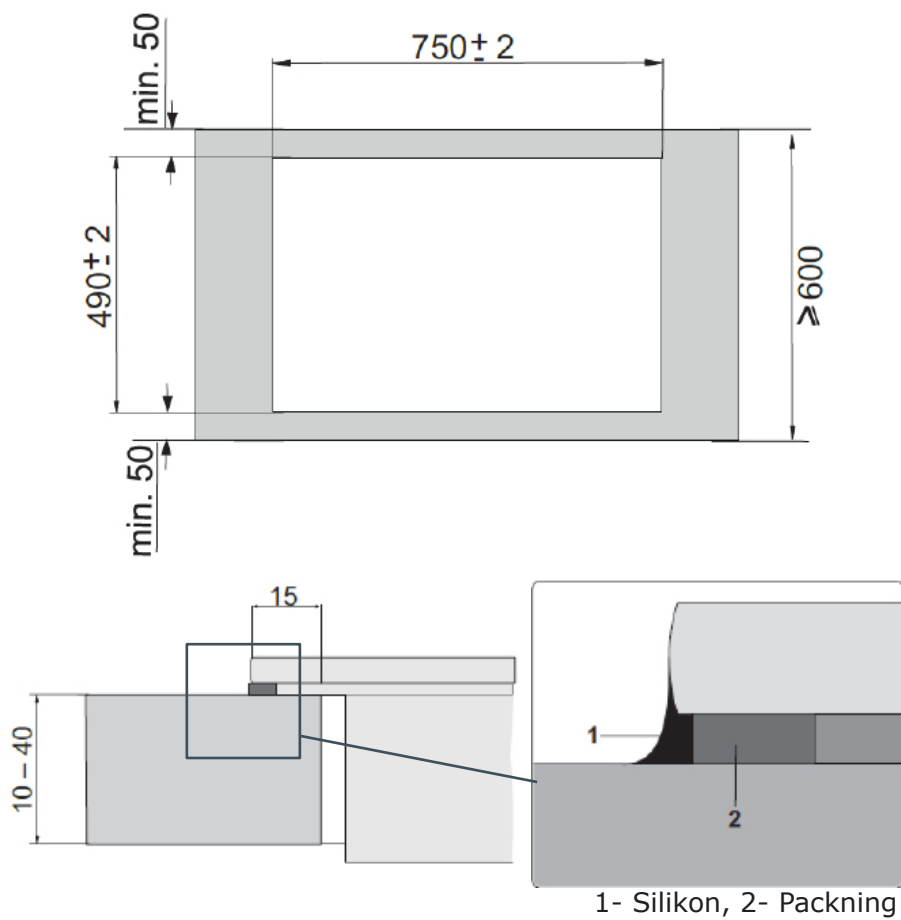


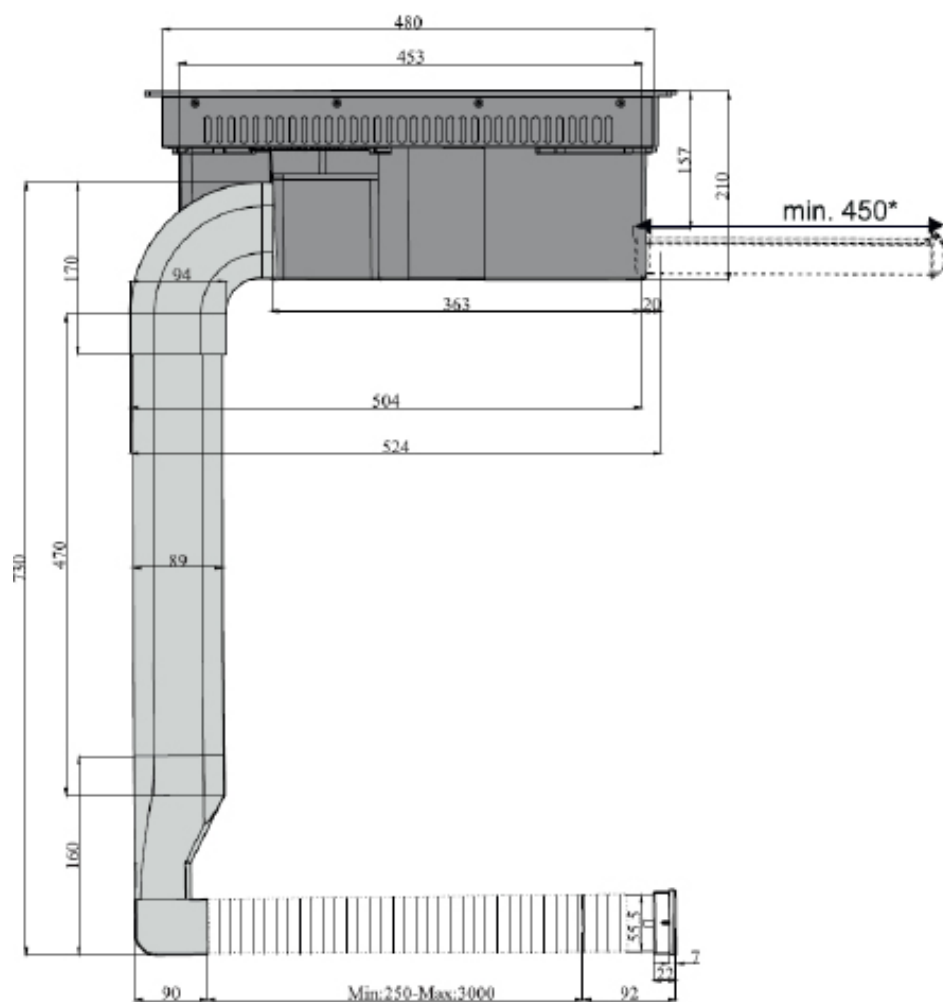
- 1 - Dekorativt lock
- 2 - Fettfilter
- 3 - Kolfiltersats
- 4 - Kolfilterhölje
- 5 - Fettfilterbädd
- 6 - Kontrollpanel
- 7 - Vattentank

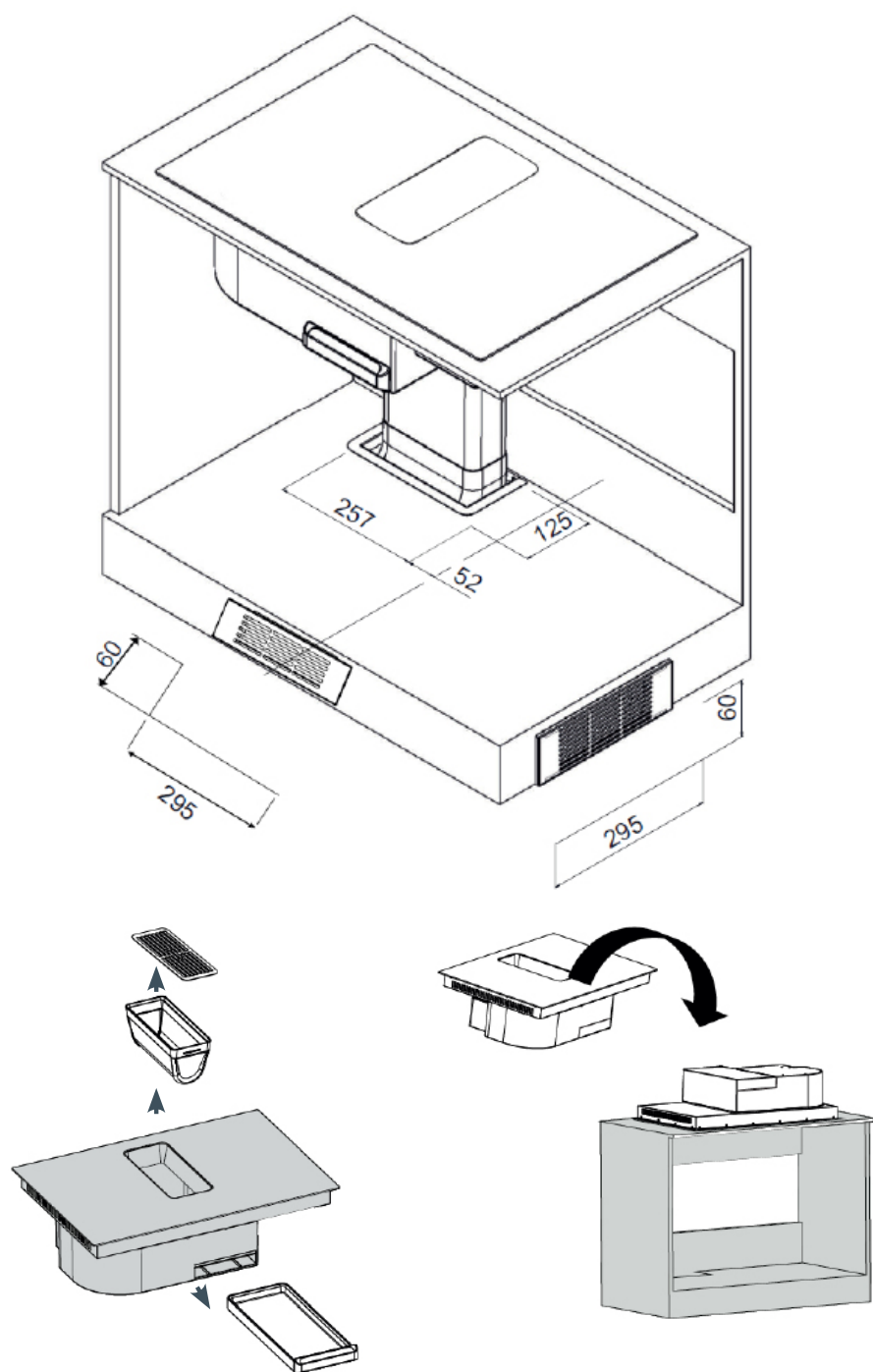
- Möbeln apparaten ska monteras i måste tåla en temperatur på 90 °C.
- När du har sågat i möblerna som produkten ska monteras i måste du kontrollera att de kan bära upp produkten.
- Det är särskilt viktigt att tunna plåtar förses med lämpliga stöd för att säkerställa deras bärförmåga. Ta hänsyn till vilken inverkan produktens vikt har genom att belasta med extra vikt. Förstärkningsmaterialet måste vara värme- och vattenbeständigt. Produktens vikt specificeras på förpackningens etikett.
- Ta bort sågspånen när du har sågat klart. Behandla sågade ytor så att de är värme- och vattenbeständiga.
- Tvärsnittets ytvinkel mot arbetsytan ska vara 90°.

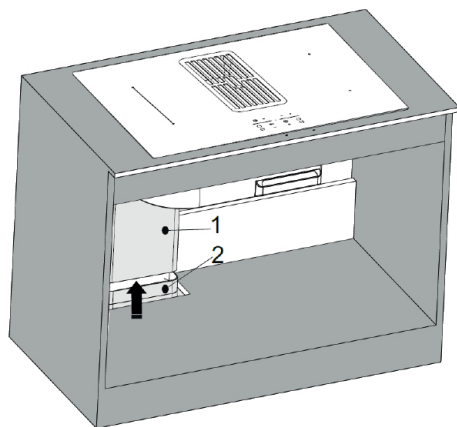
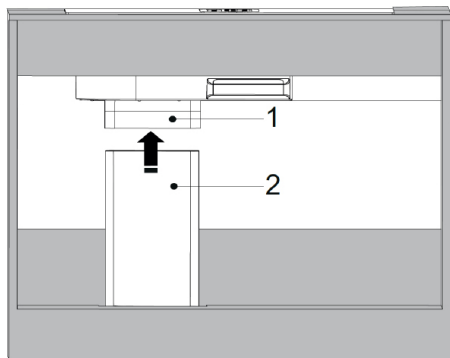
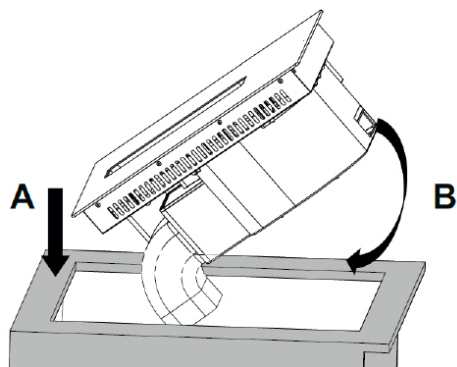
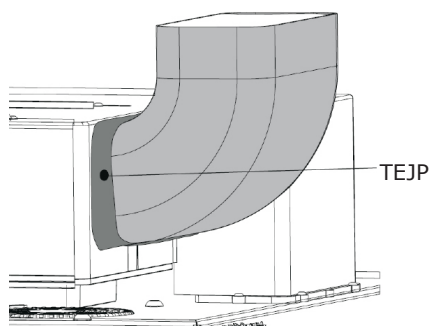
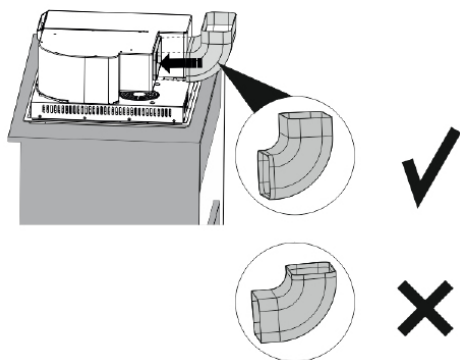
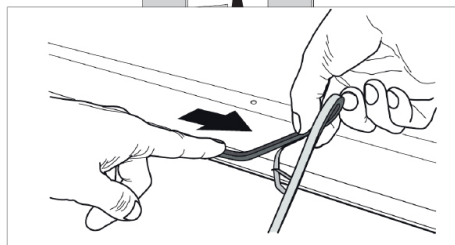


* Den är även lämplig att användas för 100 mm, beroende på vilka ventilationskanaler som ska användas



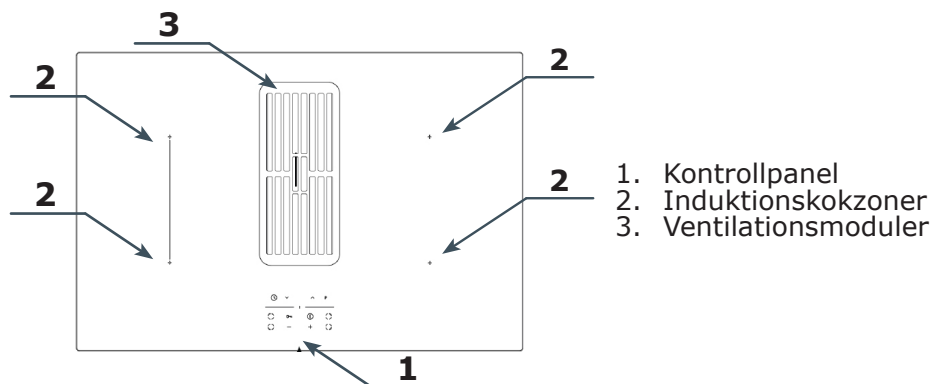




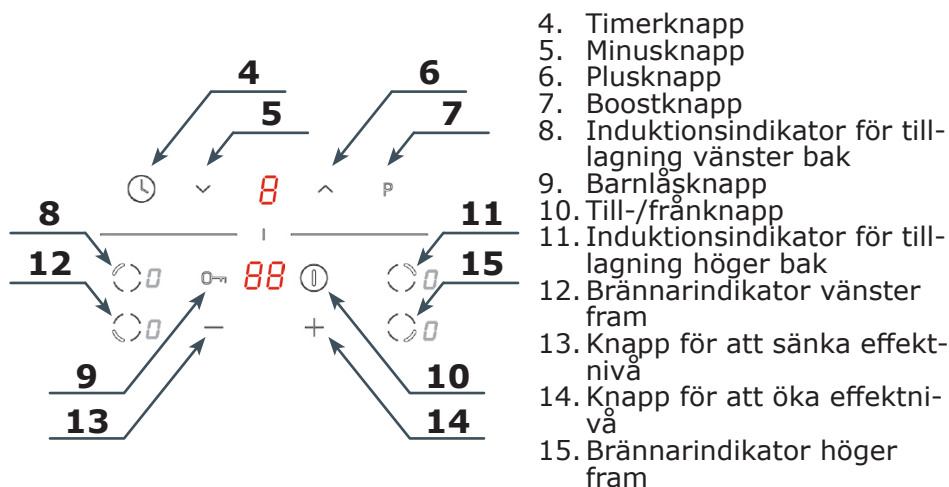


FUNKTIONSLÄGE

Funktioner och komponenter



Kontrollpanel



Obs! Sensor 4-7 styr köksfläkten, sensor 8-14 styr brännare.
Obs! Det hörs en pipsignal varje gång du rör vid en sensor. Ljudsignalerna kan inte stängas av.

Beskrivning av segmentdisplay

1-9	Effektnivåer
P	Booster
0	Produkten är inte aktiv
-	Det står ingen kastrull, eller en olämplig kastrull, på hällen.
-	Standbyläge
88	Timer
F	Fel display

Köksfläktens kontrollpanel



Fläktfunktionerna kan inte användas när hällen är FRÅN, knapparna är inte aktiva, displayen visar endast en liten prick. Du måste aktivera fläkten med sensor ①. När "0" visas på displayen är fläktens knappar aktiva.

⌚	Avstängningstimer-knapp	När avstängningstimerens knapp trycks ner medan enheten är igång ställs en 15-minuters avstängningstimer in och cykelnumret börjar blinka på displayen. Hällen stängs av efter 15 minuter. Om du trycker på denna knapp igen medan avstängningstimeren är aktiv avbryts timern och slutar blinka.
<	Minusknapp	Tryck på knappen för att sänka fläkthastigheten.

^	Plusknapp	Tryck på knappen för att öka fläkthastigheten.
P	Boosterknapp	När du trycker på knappen arbetar produkten på högsta hastighet (b). Efter 7 minuter ändras hastigheten till nivå 3.

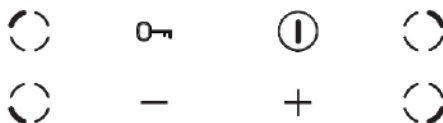
Filtervarning:

När produkten har använts i 60 timmar visas ett "C" på displayen i cirka 3 sekunder när enheten är TILL.

När produkten sätts på eller hastigheten ändras visas "C" i cirka 2 sekunder efter att hastigheten har visats.

När du har bytt filter startar du hällensedan trycker du på < och håller intryckt i 5 sekunder för att återställa varningen. Displayen visar "E" och en pipton hörs.

Hällens kontrollpanel

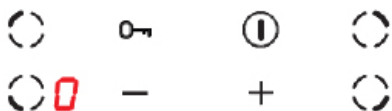


⌚	Hällområdets aktiverings-/inaktiveringsknapp
🔑	Knapplåsning
-	Timerns minusknapp
+	Timerns plusknapp
①	Till-/frånknapp

Anslutning till elnätet

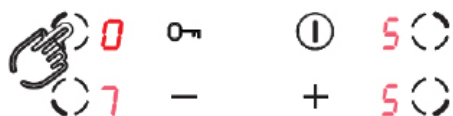
Första gången du ansluter produkten till elnätet kommer reglagen att vara låsta. Du måste låsa upp produkten innan du kan använda reglagen. När hällen är FRÅN och knappen är oläst trycker du på till-/frånknappen i 1 sekund för att aktivera alla hållzoner, då visas "0" som effektvärde. 2 korta piptoner hörs medan processen pågår. Om hällen är TILL och knapplåset är aktiverat när du trycker på till-/frånknappen stängs alla hållzoner av och 4 korta piptoner hörs. Det har ingen effekt att trycka på till-/frånknappen medan hällen är avstängd och knapplåset är låst.

Aktivera till/från för kokzoner



Tryck på den hållzon du vill aktivera i cirka 2 sekunder. En lång pipton hörs och effektvärdet "0" visas på hållzonen. Om displayen visar en "H"-varning visas "0" och "H" omväxlande på displayen. Hållzonen stängs automatiskt av efter 10 sekunder och ett avstängningsljud kommer att höras om du inte sätter någon kastrull på zonen.

Välja hållzon



När du väljer en hållzon blir färgen på den valda hållzonen ljusare, medan färgen på andra aktiva hållzonen blir blekare.

Öka/sänka effektnivå

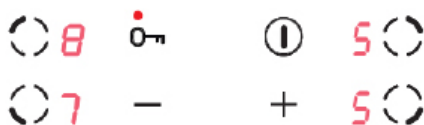
Du kan öka effekten genom att trycka kort på plustangenten "+" och minska effekten genom att kort trycka på minustangenten "-". Om du vill ändra en hållzon från nollnivå till P-läge kan du byta från "0"-position till P-läge (boost) genom att trycka på minusknappen "-". Om du trycker länge på plus- "+" eller minusknappen "-" ändras effektnivån kontinuerligt. Detta kallas en kontinuerlig ökning eller minskning och det hörs ingen pipton under snabb ökning/minskning.

Obs! Under en snabb ökning stannar effektnivån vid "9", för högre effekt måste du kort trycka på plustangenten "+" en gång till.

"0" och "H" blinkar omväxlande när hällen är het medan den är påslagen och effektnivån är "0". Efter 10 sekunder försvinner siffran "0" och bokstaven "H" visas på displayen.

När en hållzon är vald och du samtidigt trycker på plus- "+" och minusknapparna "-" sjunker effektnivån till noll "0". Om en timer används kommer den att avbrytas.

Knapplåsning

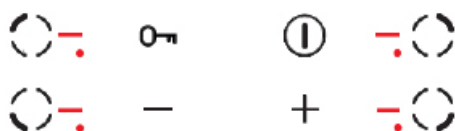


Tryck på knappen  för att aktivera eller inaktivera knapplåset. När knapplåset är aktiverat tänds knappens lysdiod under 2 sekunder.

Du kan aktivera knapplåset när som helst (hällen kan vara TILL eller FRÅN).

När hällen är TILL låser knapplåset alla knappar utom till-/frånknappen. När hällen är FRÅN låser knapplåset alla knappar, inklusive till-/frånknappen.

Obs! Om du trycker på någon knapp medan knapplåset är aktivt tänds knapplåsets lysdiod i 2 sekunder och en kort pipton hörs. Aktiviera knapplåset innan du rengör produkten så att du inte ändrar några inställningar under rengöringen.



För att förebygga att knapparna aktiveras oavsiktligt om ett föremål eller vätska befinner sig på knappsetsen längre än 5 sekunder hörs två korta piptoner när du trycker på en knapp. Sedan hörs en lång pipton var 30 sekund och hällen stängs av. En streckad linje visas på displayen så länge detta pågår.

Timer



Timern kan ställas in mellan 1 och 99 minuter. Du kan ställa in tiden på vilken effektnivå som helst (1...P) samtidigt för alla zoner.

Välj hållzonen du vill ställa in tiden för och börja öka effektnivån från 0. Starta sedan timern genom att trycka på plus- "+" och minusknapparna "-" samtidigt. Displayen visar värdet "00" och  visar vilken zon som ska sche-

maläggas i hållsonens indikering. Du kan välja timerns varaktighet med plus- "+" och minusknapparna "-" och det hörs ingen pipton när tiden ändras.

När timerns inställda tid är över hörs en pipton. Du stänger av såväl piptonen som indikeringens nedräkning med valfri knapp.

Obs!

Tryck på minus "-" för att avbryta en aktiv timer.

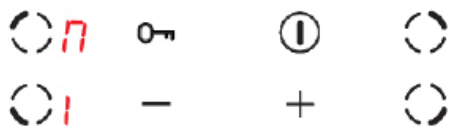
När effektivvärdet ändras på hållzonen där timern är aktiv kommer det schemalagda programmet inte att ändras.

Under timerns sista minut anges tiden i sekunder.

Att trycka på timerknappen har ingen effekt om inga hållzoner är valda och inga tider har ställts in för några hållzoner.

Om timern är aktiv för fler än en hållzon visas den minsta återstående tiden och decimaltecknet visas i motsvarande zon.

Välja bryggfunktion

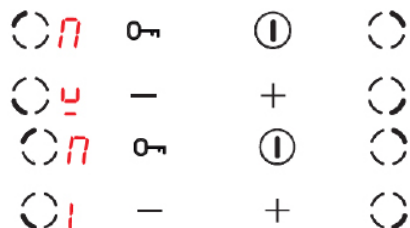


Det är möjligt att skapa en enda sektion med samma effektnivå genom att bara arbeta med kokzonerna för hållzon 1 och 2.

När du aktiverar bryggfunktionen hörs en pipton.

Det går inte att boosta hållzonerna med aktiv bryggfunktion.

När hållens bryggfunktion är aktiv och du trycker på någon av hållens zonvalstangenter medan strömmen är avstängd sjunker effekten för den bryggbara zonen till noll och bryggfunktionen inaktiveras.



Om bryggfunktionen är aktiv och det inte finns några lämpliga kast-ruller på båda hållzonerna, eller om det inte finns någon kastrull alls, visas "1" på den bakre hållzonens indikator och den blinkande effektnivån visas med ikonen "1" som växelvis visar på den främre hållzonens indikator att det inte finns någon kastrull på de överbryggbara hållzonerna. Båda hållzonerna stängs av efter 1 minut och bryggfunktionen inaktiveras.

Bryggfunktionen kan inte aktiveras i nedan angivna situationer och 3 korta piptoner hörs.

Om effektnivån till de hållzoner där

bryggfunktionen ska aktiveras är högre än noll "0". När knapplåset är aktivt (knapplåsets lysdiod är tänd).

Tryck på plus- "+" eller minusknappen "-" för att justera den bryggade hållzonens effektnivå. Den bryggade hållzonens effektnivå visas på hållens display.

Automatisk avstängning av kokzon

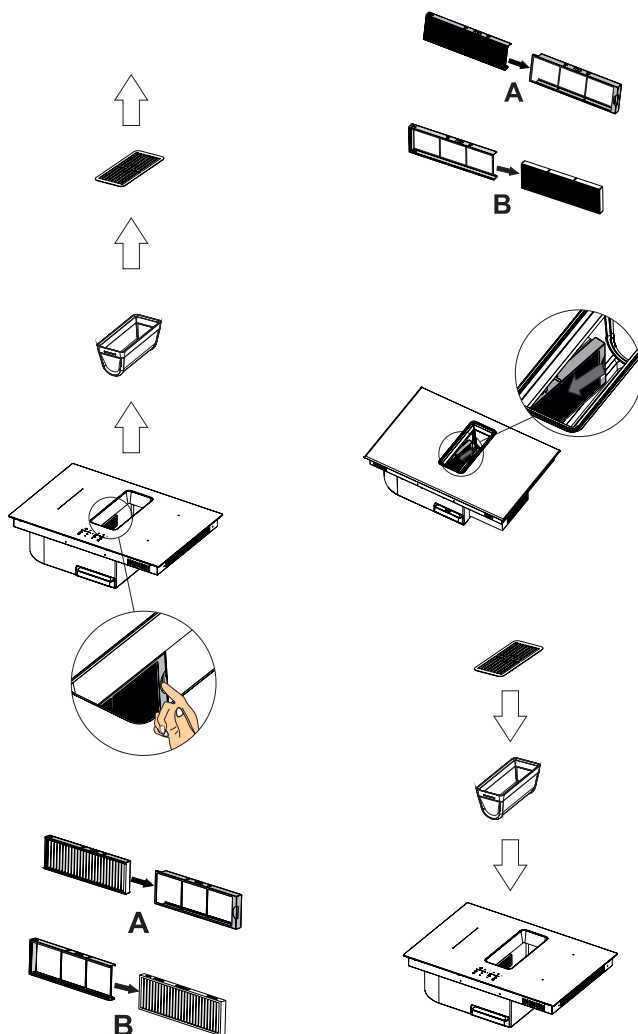
Kokzonen stängs av automatiskt när en specificerad tid har gått, tiden avgörs av värmeinställningen.. Detta är en säkerhetsfunktion som inte kan inaktiveras.

Värmeinställning	Auto-avstängningstid [tim.]
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

Felkoder

När ett fel upptäcks i din enhet stängs hela enheten eller zonen/zonerna av, en pipton hörs och bokstaven "F" och felkoden kommer att visas omväxlande på alla indikatorer. Kontakta service.

BYTA AKTIVKOLFILTER



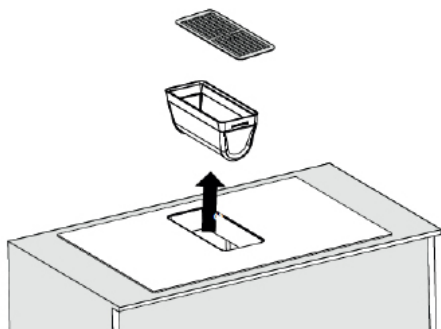
Obs!

När du byter kolfiltret ska du bara slänga kolfiltret, kasta inte bort filterhuset också.

Obs!

Aktiverade kolfilter kan absorbera matos tills de är mättade. Kolfilter ska inte tvättas eller regenereras, de ska bytas mot nya.

RENGÖRA METALLFETTFILTER OCH VATTENTANK



Ta av metallfettfilter

När du ska ta av metallfettfiltret ta först bort det dekorativa locket, sedan tar du av metallfettfiltret i pilens riktning. Du kan använda det dekorativa lockets andra sida också, eftersom de har olika färg.

Diska fettfilter manuellt

- Lägg metallfettfiltret i varmt vatten med tillsatt milt diskmedel. Låt det ligga några minuter och diska det sedan med en mjuk borste.
- Skölj metallfettfiltret.
- Låt det lufttorka.

Diska fettfilter i diskmaskin

Placera metallfettfiltret i diskmaskinen löst och upprättstående utan någon annan disk.

Starta ett program med 55 °C maxtemperatur.

Låt metallfettfiltret torka på ett absorberande underlag.

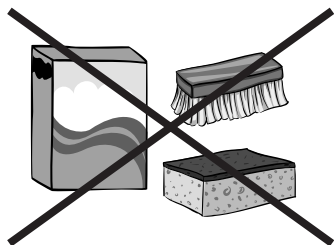
Diska vattentank

Det sitter en vattentank i produkten för att samla upp vattnet som samlas i produkten under matlagning och rengöring. vattentanken rymmer 1,7 liter. vattentanken ska diskas en gång i veckan.

Obs! vattentanken ska inte diskas i diskmaskinen. Diska den i varmt vatten och diskmedel med en mjuk trasa.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.



När du rengör spishällen gäller samma principer som när du rengör glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustiksoda, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Ång- eller högtryckstvätt får inte användas.

Rengöring efter varje användning

Torka av lätta fläckar med en fuktig duk utan diskmedel. Om du använder diskmedel kan hällens yta få en blåaktig missfärgning. Dessa ihärdiga fläckar kan inte alltid tas bort omedelbart, även om du använder ett specialrengöringsmedel.



Hårt sittande fläckar kan tas bort med en skrapa. Torka sedan av ytan med en fuktig duk.

Ta bort fläckar

Ljusa, pärlemorfärgade fläckar (kvarvarande aluminium) kan tas bort från den kalla hällen med ett specialrengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. när vatten förångats) kan tas bort med ättika eller med ett specialrengöringsmedel.

Stäng inte av hällen när du ska ta bort socker, mat som innehåller socker, plast eller aluminiumfolie. Skrapa genast och noggrant bort resterna från kokzonen med hjälp av en vass skrapa. När de inbrända fläckarna är borta kan du stänga av hällen och rengöra den avkylda hällen med ett specialrengöringsmedel.

Du kan köpa specialrengöringsmedel i snabbköp, i butiker med vitvaror, på stormarknader och i affärer med köksinredning. Skrapor kan köpas i gör-det-själv-affärer och i affärer med målartillbehör.

Applicera inte någon slags rengöring på en varm kokzon. Det är bäst att låta rengöringsmedlet torka och sedan torka med fuktig duk. Alla spår av rengöringsmedlet ska torkas rent med en fuktig duk innan hällen värms upp igen. Annars kan den bli rostig.

Garantin upphör att gälla om ovanstående anvisningar inte följs!

Regelbundna kontroller

Utöver vanlig rengöring och skötsel bör du

- Kontrollera regelbundet pekreglagen och övriga komponenter. När garantitiden har gått ut bör du låta en behörig firma kontrollera hällen vart annat år.
- Identifiera problem som behöver åtgärdas.
- Och underhålla hällen regelbundet.

Viktigt!

Om hällens reglage inte fungerar av någon anledning ska du stänga av strömbrytaren eller ta bort säkringen och kontakta kundtjänsten.

Viktigt!

Om hällens kokyta spricker eller flisar sig ska du stänga hällen och dra ut kontakten. Skruva ur säkringen eller dra ut kontakten ur hällen. Vänd dig sedan till en reparatör eller professionell firma.

Viktigt!

Alla reparationer och justeringar av hällen måste utföras av en kompetent fackman eller av behörig elektriker.

GARANTI OCH SERVICE

Garanti

Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av att produkten har använts på ett felaktigt sätt.

Service

- Tillverkaren rekommenderar att alla reparationer utförs av tillverkarens servicetekniker eller av serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren. Reparationer ska av säkerhetsskäl alltid utföras av proffs.
- Produktens användare kan utsättas för fara om produkten repareras av okvalificerade personer.
- Kylskåpets kortaste garantiperiod som erbjuds av tillverkaren, importören eller auktoriserad representant anges på garantikortet.
- Garantin upphör att gälla om du gör egenmäktiga anpassningar eller ändringar, manipulerar tätningar eller produktens övriga säkerhetsanordningar eller använder produkten i strid mot bruksanvisningen.

Begär hjälp eller reparation vid fel på produkten

Vänligen kontakta service om din produkt måste repareras. Kontaktinformation för din service står på webbsida. Innan du kontaktar oss ber vi dig ha produktens serienummer till hands. Serienumret står på identifieringsetiketten: Anteckna serienumret nedan:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Försäkran om överensstämmelse

Tillverkaren förklarar härmed att denna produkt uppfyller kraven i följande europeiska direktiv:

- **Lågspänningsdirektivet 2014/35/EG**
- **EMC-direktivet 2014/30/EG**
- **ErP-direktivet 2009/125/EG**
- **RoHS-direktivet 2011/65/EG**

och har därmed märkts med  symbolen samt erhållit en försäkran om överensstämmelse som finns tillgänglig för marknadsreglerande organ.

NO:

Gram A/S

Tel.: 22 07 26 30

www.gram.no

SE:

Gram A/S

Tel.: 040 38 08 40

www.gram.se

FI

Gram A/S

Tel.: 020 7756 350

www.gram.fi



Gram A/S
Gejlhavegård 2B
DK-6000 Kolding
+45 73 20 10 00
www.gram.dk