

TXE80

DANSK • NORSK • SVENSKA • SUOMI • ESPAÑOL • ENGLISH

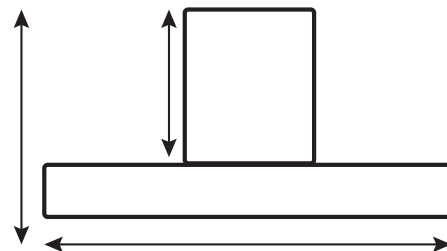
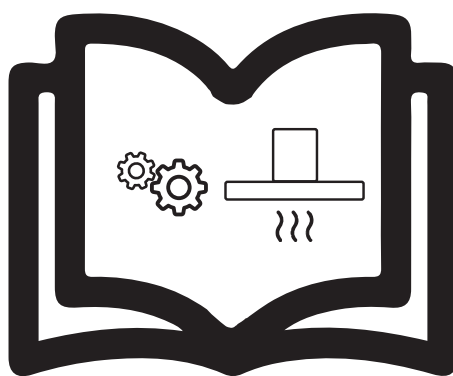
BETJENINGSVEJLEDNING
Brukervejledning • bruksanvisning • Käyttöohje
Instrucciones de uso • Instruction manual



YDERLIGERE INFORMATION

Mer informasjon • Mer information • Lisätietoja

Más información • Further Information



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.dk



THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.



www.thermex.es



THERMEX SCANDINAVIA AS



www.thermex.no



THERMEX SCANDINAVIA A/S



www.thermex.fi



THERMEX SCANDINAVIA AB



www.thermex.se



INDHOLD

Dansk	4
Svenska	27
Norsk	50
Suomi	73
Español	96
English	119

INDHOLD

Sikkerhedsinstruktionen	5
Produktspecifikationer	8
Produktoversigt	9
Oversigt over kontrolpanel	10
Sådan fungerer induktion	11
Betjeningsvejledning	12
Rengøring og vedligeholdelse	20
Fejlfinding	23

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

TILSIGTET BRUG

Følgende sikkerhedsretningslinjer har til formål at forhindre uforudsete risici eller skader som følge af usikker eller forkert betjening af apparatet. Undersøg emballagen og apparatet ved ankomsten for at sikre, at alt er intakt, så det kan betjenes sikkert. Hvis du finder skader, skal du kontakte forhandleren. Bemærk, at modifikationer eller ændringer af apparatet ikke er tilladt af hensyn til din sikkerhed. Utilsigtet brug kan medføre farer og tab af garantikrav.

Forklaring af symboler

Fare

Dette symbol angiver, at der er fare for personers liv og helbred på grund af ekstremt brandfarlig gas.



Advarsel om elektrisk spænding

Dette symbol angiver, at der er fare for personers liv og helbred på grund af spænding.



Advarsel

Dette symbol angiver en fare med et middelhøjt risikoniveau, som, hvis den ikke undgås, kan føre til død eller alvorlig personskade.



Forsigtig

Dette symbol angiver en lavrisikofare, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis den ikke undgås.



Opmærksomhed

Dette symbol angiver vigtig information (f.eks. materielle skader), men ikke fare.



Overhold instruktionerne

Dette symbol angiver, at en servicetekniker kun må betjene og vedligeholde dette apparat i overensstemmelse med brugsanvisningen.



Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt og opmærksomt, før du bruger/tager enheden i brug, og opbevar den i umiddelbar nærhed af installationsstedet eller enheden til senere brug!

SIKKERHEDSADVARSLER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger apparatet. Overhold nøje instruktionerne i denne vejledning. Vi påtager os intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller brande, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug, til tilberedning af mad og udsugning af mados. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for u hensigtsmæssig brug eller forkert indstilling af betjeningselementerne.

Produktet kan have forskellige æstetiske egenskaber i forhold til illustrationerne i denne håndbog, men drifts-, vedligeholdelses- og installationsinstruktionerne er de samme.

Denne manual skal til enhver tid gemmes til senere brug. Hvis den sælges, overdrages eller flyttes, skal den følge med produktet.

 Advarsel: Brug ikke apparatet straks efter udpakning. Undersøg det omhyggeligt først.

DRIFT OG VEDLIGEHOLDELSE

Fare for elektrisk stød

- Lav ikke mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal du straks slukke for apparatet på strømforsyningen (vægkontakten) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis du ikke følger dette råd, kan det resultere i elektrisk stød eller død.

Sundhedsfare

- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) skal dog rådføre sig med deres læge eller implantatproducenten, før de bruger dette apparat, for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.

- Hvis man ikke følger dette råd, kan det resultere i dødsfald.

Fare for varme overflader

- Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dit tøj eller andre ting end egnet kogegej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er afkølet.
- Hold børn væk.
- Grydehåndtagene kan være varme at røre ved. Kontrollér, at grydehåndtagene ikke rager ud over andre tændte kogezone. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke følger dette råd, kan det resultere i forbrændinger og skoldninger.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Anbring eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsknapperne). Stol ikke på, at gryderegistreringsfunktionen slukker for kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke ting af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen af det.

Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for dem selv eller deres omgivelser.

- Reparer eller udskift ikke nogen af apparatets dele, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Placer eller tab ikke tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke pander med skarpe kanter, og træk ikke pander hen over induktionsglassets overflade, da det kan ridse glasset.
- Undgå at bruge skuresvampe eller skrappe rengøringsmidler, da de kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende, f.eks.: -personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårde; -kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -bed and breakfast-miljøer.

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

- Undgå at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Rummet skal være ordentligt ventileret, når emhætten bruges samtidig med andre forbrændingsapparater, gas eller andet.
- Emhætten skal rengøres regelmæssigt både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN) i nøje overensstemmelse med vedligeholdelsesvejledningen.
- Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af emhætte og udskiftning og rengøring af filter medfører brandfare.
- Det er strengt forbudt at brænde mad. Brug af åben ild kan beskadige filtrene og forårsage brandfare; det skal derfor undgås under alle omstændigheder. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved stegning for at forhindre, at olien overophedes og bryder i brand.
- FORSIGTIG: Når kogepladen er tændt, kan de tilgængelige dele af emhætten blive varme.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med røgudsugning, skal de lokale myndigheders forskrifter følges nøje.
- Den udsugede luft må ikke ledes gennem de samme kanaler, som bruges til at udsuge røgen fra gasforbrænding eller andre typer forbrændingsudstyr. Brug aldrig emhætten, medmindre grillen er korrekt monteret!

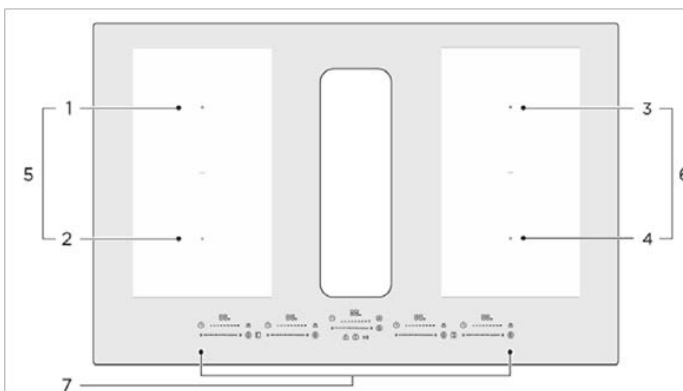
- Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med produktet, til installationen, eller køb de korrekte type skruer, hvis de ikke følger med, på . Brug skruer med den rigtige længde, som angivet i installationsvejledningen.
- Når emhætten bruges sammen med andre apparater, der drives med ikke-elektrisk energi, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Dette kan opnås, når den luft, der er nødvendig for forbrændingen, kan komme ind gennem åbninger, der ikke kan forsegles, f.eks. i døre, vinduer, indblæsnings-/udblæsningsdåser eller på anden teknisk måde. En ind- og udblæsningsboks alene sikrer ikke, at grænsen overholdes.
- Anbefalinger til korrekt brug for at reducere indvirkningen på miljøet: Når du begynder at lave mad, skal du tænde for emhætten ved minimumshastighed og lade den være tændt i et par minutter, selv efter at madlavningen er afsluttet. Øg kun hastigheden, hvis der er en stor mængde røg og damp, og brug kun Booster-funktionen i ekstreme tilfælde. For at holde luftcirkulationssystemet effektivt skal du udskifte lugtfiltere eller kulfiltere, når det er nødvendigt.
- For at sikre fedtfilterets høje ydeevne skal det rengøres, når det er nødvendigt.
- Brug aldrig apparatet uden fedtfilter.
- Arbejd aldrig med åben ild i nærheden af apparatet (f.eks. flambering) omkring fedtfilterne.
- Installer ikke apparatet i nærheden af et varmeapparat til fast brændsel (f.eks. træ- eller kulfyring), medmindre varmeapparatet har et forseglet dæksel, der ikke kan fjernes. Der må ikke være flyvende gnister.
- Lad apparatet køle af, før det rengøres.
- Hvis der trænger varme væsker ind i apparatet, må du først fjerne fedtfilteret eller overløbsbeholderen, når apparatet er kølet af.
- Der er en svag lugt ved udpakning, og den forsvinder hurtigt.
- Emhætter og andre udsugningsapparater kan påvirke den sikre drift af apparater, der bruger gas eller andre brændstoffer (også i andre rum), på grund af tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt resultere i kulilteforgiftning. Efter installation af en emhætte eller anden udsugning af mados skal driften af gasapparater testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke sker tilbagestrømning af forbrændingsgasser.
- der er brandfare, hvis rengøringen ikke udføres i overensstemmelse med instruktionerne
- Bestemmelserne om udledning af luft skal overholdes.
- FORSIGTIG: Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt med gaskogeplader.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

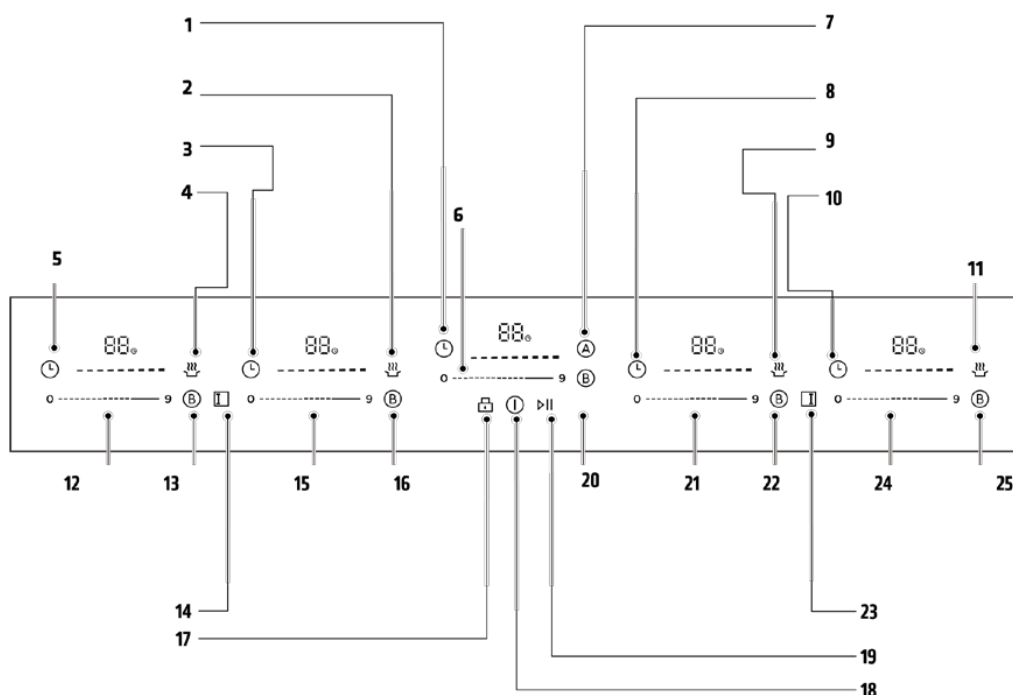
Kogeplade	Downdraft ONE
Madlavningszoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk effekt	7400W
Produktstørrelse LxBxH(mm)	800X520X230
Indbygning af dimensioner AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

PRODUKTOVERSIGT

1. Maks. 2200/3600 W zone
2. Maks. 2200/3600 W zone
3. Maks. 2200/3600 W zone
4. Maks. 2200/3600 W zone
5. Maks. 3300/3700 W zone
6. Maks. 3300/3700 W zone
7. Kontrolpanel



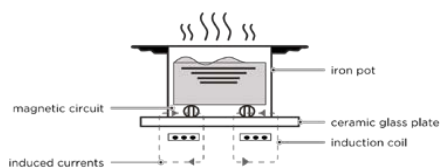
OVERSICHT OVER KONTROLPANEL



- | | |
|---|---|
| 1. Timerstyring af emhætte | 14. Venstre brokontrol |
| 2. Venstre bageste varmezzone - Hold varm-kontrol | 15. Venstre bagvarme - Zone Slide Control |
| 3. Venstre bagvarme - zone-timerstyring | 16. Venstre bagvarme - Zone Boost Control |
| 4. Venstre forreste varmezzone - Hold varm-kontrol | 17. Kontrol af børnesikret lås |
| 5. Venstre front Opvarmning - Zone Timer Contro | 18. Strømstyring |
| 6. Skydekontrol til emhætte | 19. Pause-kontrol |
| 7. Emhætte Automatisk | 20. Boost-kontrol til emhætte |
| 8. Højre bageste opvarmning - Zone Timer Control | 21. Højre bagvarme - Zone Slide Control |
| 9. Højre bageste varmezzone - Hold varmen-kontrol | 22. Højre bagvarme - Zone Boost Control |
| 10. Højre frontopvarmning - zone-timerstyring | 23. Højre brokontrol |
| 11. Højre forreste varmezzone - Hold varmen-kontrol | 24. Højre brokontrol |
| 12. Venstre frontvarme - Zone Slide Control | 25. Højre frontvarme - Zone Boost Control |
| 13. Opvarmning foran til venstre - Zone Boost Control | |

SÅDAN FUNGERER INDUKTION

Induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den genererer varme direkte i kogegejet ved hjælp af elektromagnetiske vibrationer i stedet for indirekte ved at opvarme glasoverfladen. Glasset bliver varmt, fordi varmen overføres fra kogegejet.

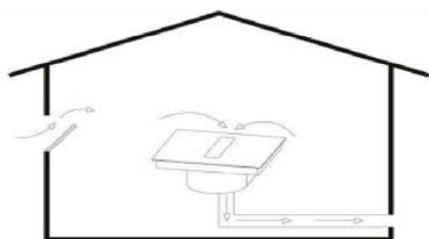


UDTRÆKNINGSTILSTANDE

Du kan betjene dit apparat i udluftningstilstand eller recirkulationstilstand.

Luftudsugningstilstand

Luften renses af et fedtfilter og ledes ud i det fri via et kanalsystem. I luftudsugningstilstand kræves der tilstrækkelig frisklufttilførsel. Apparatet kan kun udsuge den mængde luft, der er til stede i rummet, eller som trækkes ind i rummet. Luften må ikke ledes ind i skorstene, der bruges til at udsuge dampe fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer.

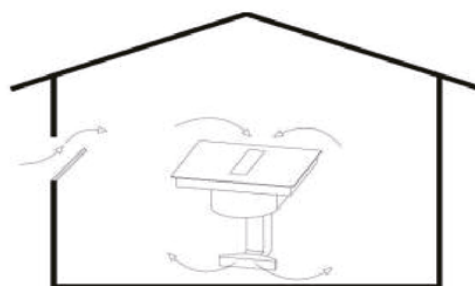


Recirkulation af luft

Luften renses af et fedtfilter og to lugtfiltere, før den sendes tilbage til rummet. Ved at tilføre frisk luft kan luftfugtigheden i rummet reduceres. I

luftcirkulationstilstand skal der installeres to lugtfiltere.

De forskellige muligheder for at betjene apparatet i recirkulationstilstand findes i vores katalog. Du kan også spørge din forhandler.



FØR DU BRUGER DIT NYE APPARAT

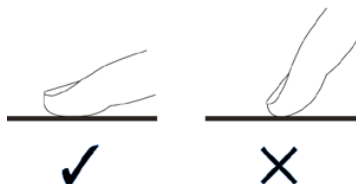
- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsel".
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm, der stadig måtte være på apparatet.
- Se afsnittet "Brugerindstillingstilstand" for at indstille driftstilstanden.

BETJENINGSVEJLEDNING

TOUCH-KONTROLLER

Betjeningselementerne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke.

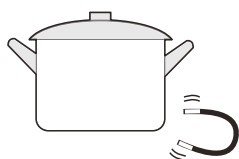
Brug kuglen på din finger, ikke spidsen.



AT VÆLGE DET RIGTIGE KØKKENGREJ

Brug kun kogegrej med en bund, der er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af kogegrejet.

Du kan tjekke, om dit kogegrej er egnet, ved at udføre en magnettest. Bevæg en magnet mod bunden af kogegrejet. Hvis den tiltrækkes, er kogegrejet egnet til induktion.



Hvis du ikke har en magnet:

Kom lidt vand i det kogegrej, du vil tjekke.

Hvis det ikke blinker i displayet, og vandet varmer, er kogegrejet egnet.

- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.
- Hvis den ferromagnetiske del kun delvist dækker bunden af kogegrejet, er det kun det ferromagnetiske område, der bliver opvarmet, og resten af bunden bliver måske ikke opvarmet tilstrækkeligt til madlavning.
- Hvis det ferromagnetiske område ikke er homogent, men indeholder andre materialer som f.eks. aluminium, kan det påvirke opvarmningen og registreringen af kogegrej.
- Hvis bunden af kogegrejet ligner billederne nedenfor, kan kogegrejet muligvis ikke registreres.

Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.

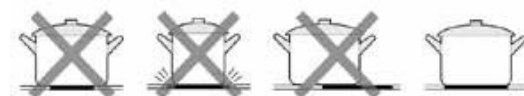
Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene og tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd vandfilm kan gøre det svært at betjene knapperne.



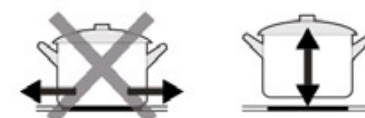
- Brug ikke kogegrej med skarpe kanter eller en buet bund.



- Sørg for, at bunden af dit kogegrej er glat, sidder fladt mod glasset og har samme størrelse som varmezonen. Brug kogegrej, hvis diameter er lige så stor som grafikken i den valgte zone. Hvis du bruger et kogegrej, der er lidt bredere, vil energien blive brugt med maksimal effektivitet. Hvis du bruger mindre kogegrej, kan effektiviteten være mindre end forventet. Kogegrej med en lille diameter registreres muligvis ikke af kogepladen. Placer altid dit kogegrej i midten af varmezonen."



- Løft altid kogegrej af apparatet - lad det ikke glide, for så kan det ridse glasset.

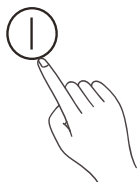


BETJENINGSKONTROL

Start opvarmning

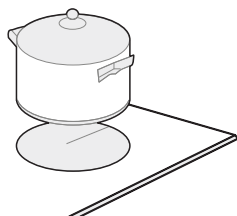
Tryk på tænd/sluk-knappen og hold den nede i 1 sekund. Alle cifre viser "-", når summeren bipper, og apparatet går i standbytilstand.

Hvis der ikke trykkes på en knap inden for 20 sekunder i standbytilstand, går apparatet automatisk i slukningstilstand.



Placer det passende kogegrej på den varmezone, du vil bruge.

Sørg for, at bunden af kogegrejet og overfladen af varmezonen er ren og tør.



Stop opvarmning

1. Skub skyderen til den yderste venstre position, og indstil varmetrinnet til 0.



2. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.



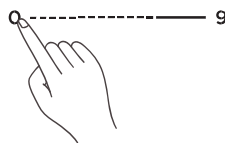
KONTROL AF EMHÆTTE

Automatisk funktion:

Emhætten justerer automatisk sin arbejdstilstand baseret på indstillingerne for varmezonerne.

Denne tilstand er effektiv, når en hvilken som helst varmezone er i drift, og emhætten slukker automatisk 2

Skub skydekappen for den valgte zone for at indstille varmetrinnet (1-9).



Hvis cifrene blinker eller skifter mellem U og varmeniveau, kan det skyldes følgende situationer:

- Kogegrejet er ikke placeret i den korrekte varmezone;
- Det anvendte kogegrej er ikke egnet til induktionsopvarmning. Se afsnittet "Valg af det rigtige kogegrej".
- Det anvendte kogegrej er for lille eller ikke placeret i midten af varmezonen.

4. Varmezonen fungerer kun korrekt, når der er placeret egnet kogegrej på den. Hvis der ikke placeres passende kogegrej på varmezonen, blinker cifrene U, og varmezonen slukker automatisk efter 1 minut.

Indikator for restvarme:

Hvis cifrene viser 'H' eller 'h', betyder det, at varmezonens overfladetemperatur er for høj.

Rør ikke direkte ved varmezonens panel med hænderne for at undgå forbrændinger. Du kan fortsætte med at bruge varmezonen med restvarme, hvis du vil fortsætte med at opvarme andet kogegrej, hvilket kan spare energi. Indikatoren 'H' eller 'h' forsvinder automatisk, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur.

minutter efter, at alle varmezoner er holdt op med at fungere.

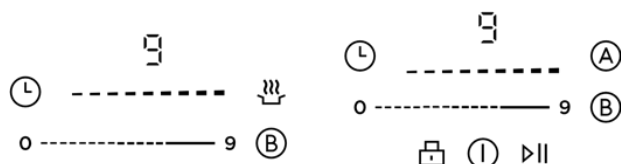
Manuel tilstand:

Ved at skubbe skyderen for at indstille arbejdsniveauet for

emhætten, vil den fungere i henhold til det valgte niveau. Denne tilstand gør det muligt at styre emhætten selv uden en aktiv varmezone. **1.**

Når apparatet er tændt og går i standbytilstand, skal du vælge varmezonen og starte opvarmningen.

Emhætten går som standard i autotilstand, og cifrene på emhætten viser "A".



2.

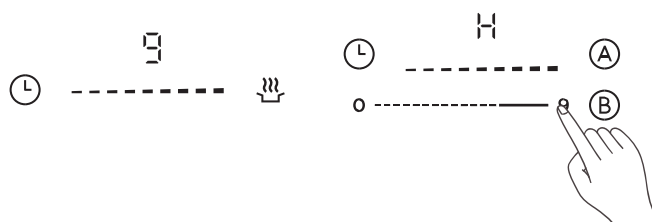
Du kan skifte emhættens driftstilstand ved hjælp af emhættens automatiske betjeningsknap:

- Tryk på knappen i **automatisk tilstand** for at skifte emhætten **til manuel tilstand**.
- I **manuel tilstand** skal du trykke på knappen for at skifte emhætten **til automatisk tilstand**.



3.

Skub skyderen for at indstille emhættens niveau for at gå i manuel tilstand.



BEMÆRK

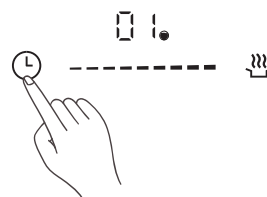
Hvis man bruger højt kogegrej, fungerer udsugningssystemet ikke optimalt. Ved at placere kogegrejets låg i en vinkel kan udsugningseffektiviteten forbedres.

TIMER-FUNKTION

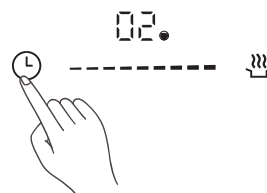
Timerfunktionen er kun effektiv, når varmezonen eller emhætten er i drift. Varmezonen eller emhætten slukker automatisk, når timeren slutter. Den maksimale timervarighed er **99 minutter** med en standardværdi på **1 minut**.

Indstilling af timer

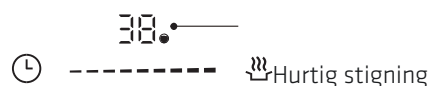
1. Tryk kort på timerknappen for den varmezone, der er i gang med at varme op, og varmezonen vil gå i timerindstillingstilstand.



2. I timerindstillingstilstand skal du trykke kort på timerknappen for at øge timeren med 1.

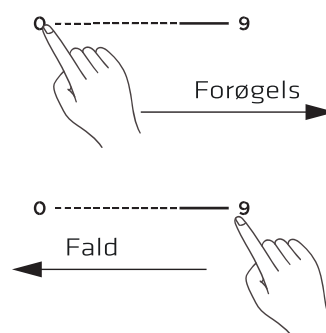


3. I timerindstillingsfunktionen skal du trykke på timerknappen og holde den nede, så stiger timeren hurtigt med en maksimal indstillingsværdi på 99 minutter.

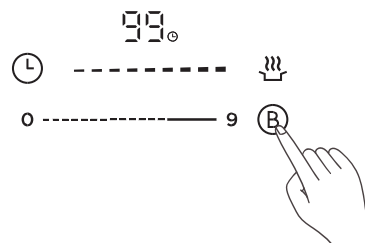


4. I timerindstillingsfunktionen skal du skubbe skyderen til højre for at øge timeren.

I timerindstillingsfunktionen skal du skubbe skyderen til venstre for at mindske timeren.



5. I timerindstillingstilstand skal du trykke kort på boost-kontrolknappen, og timeren indstilles til 99.



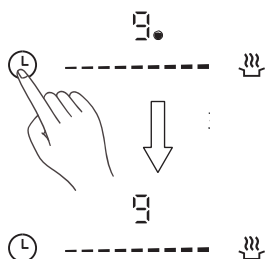
BEMÆRK

Hvis der ikke trykkes på en knap inden for 3 sekunder i timerindstillingstilstanden, afsluttes timerindstillingstilstanden.

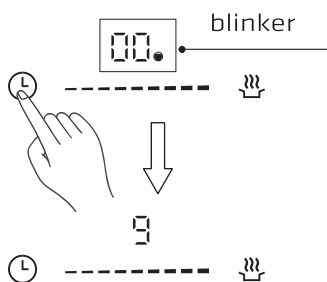
Hvis timerindstillingen er 0, afslutter den timertilstanden. Ellers vil den gå ind i timertilstand.

Ann timer

1. Tryk længe på timerknappen i 3 sekunder i tilstanden med tidsindstillet opvarmning for at afslutte timerfunktionen.



2. I timerindstillingstilstanden **skal** du **indstille timeren til 0**, afslutte timerindstillingen efter 3 sekunder og afslutte timerfunktionen.



STANDARD ARBEJDSSTID

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion for elektriske apparater. Hvis varmezonen eller emhætten fortsætter med at fungere, stopper den automatisk, når den kontinuerlige driftstid overskrider standarddriftstiden. Nedenfor ses en tabel med standarddriftstider, der svarer til forskellige niveauer:

Standard arbejdstidsskema for varmezoner

Opvarmnings -niveau	Keep arm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1. 5

Standard arbejdstidsskema for emhætte

Opvarmningsniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Standard arbeidstidstabel for boost-funktion

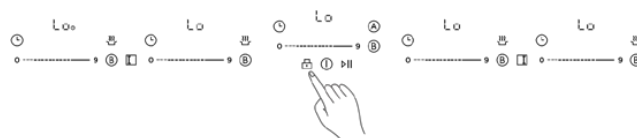
	Emhætt e	Opvarmningszo ne	Broens opvarmningszo ne
Standard tid	5 minutter	5 minutter	5 minutter

KONTROL AF BØRNESIKRET LÅS

Brug børnesikringsfunktionen til at låse kontrolpanelet og forhindre utilsigtet brug (f.eks. for at forhindre børn i at tænde for varmezonen ved et uheld).

Indtast børnesikret lås

Tryk og hold børnesikringsknappen nede i 3 sekunder for at gå i børnesikringstilstand; alle cifre viser "Lo".



Børnesikret udgangslås

I tilstanden børnesikret lås:

Tryk på børnesikringsknappen og hold den nede i 3 sekunder for at forlade børnesikringstilstanden.

Når apparatet har en varmezone i

og er i børnesikret låsetilstand, kan du i nødstilfælde til enhver tid trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

Når apparatet er slukket i børnesikret tilstand, skal du først forlade den børnesikrede tilstand, før du kan gå i standbytilstand.

PAUSE-KONTROL

Pausefunktionen kan kun aktiveres under opvarmning. Når den er aktiveret, går arbejdsområdet i en tilstand med lavt strømforbrug. Når pausefunktionen er aktiveret, vil den automatisk afslutte efter 10 minutter og slukke for apparatet. **Gå ind i pausetilstand**

I opvarmningstilstanden skal du trykke på pauseknappen for at gå i pausetilstand.

Det digitale display for den **varmezone**, der opvarmes i øjeblikket, viser "||".

Hvis emhætten fungerer, viser emhættens digitale display "||".

Forlad pausetilstand

I pausetilstanden skal du trykke på pauseknappen for at forlade pausetilstanden, og apparatet vender tilbage til den driftstilstand, det var i, før det gik i pausetilstand.

BOOST-KONTROL

Induktionen kan opvarmes hurtigere med Boost-funktionen end på niveau 9.

Emhætten kan have en større luftstrøm ved hjælp af Boost-funktionen end på niveau 9.

Når du har brugt Boost-funktionen kontinuerligt, indtil den automatisk afsluttes, vender varmezone eller emhætten automatisk tilbage til den forrige indstilling, før den går ind i Boost-funktionen for at fortsætte med at arbejde.

Hvis den tidligere indstilling var 0, før du indtastede Boost, vil den automatisk arbejde med den maksimale indstilling.

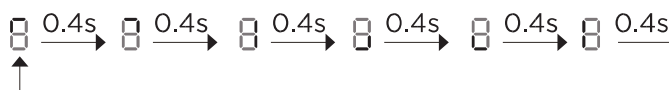
For at sikre husholdningskredsløbets sikkerhed er dette apparat udstyret med en strømstyringsfunktion.

Denne funktion begrænser den samlede effekt af varmezonerne på samme side til inden for **3,7 kW**. Hvis en varmezone på samme side kører i boost-funktion, og en anden varmezone begynder at arbejde, og den samlede effekt af de to varmezoner overstiger 3,7 kW, vil varmezone med boost-funktionen **automatisk vende tilbage til** den maksimale effektindstilling.

Brug af boost-funktionen

Tryk på boost-kontrollen for at aktivere boost-funktionen.

- Hvis emhætten aktiverer denne funktion, viser cifrene på emhætten **"b"**.
- Hvis varmezone aktiverer denne funktion, vil cifrene på varmezone blinke sekventielt som vist nedenfor:



Afslut boost-funktionen

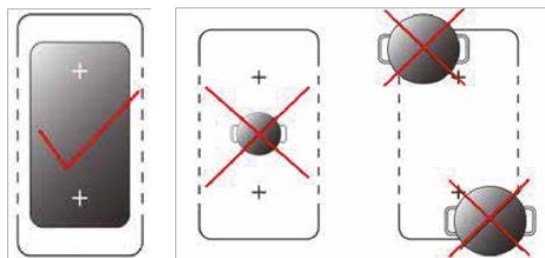
- Indstil den varmezone eller emhætte, der har aktiveret Boost-funktionen, til et andet varmeniveau ved hjælp af skyderen.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

BROFUNKTION

Bridge-funktionen kombinerer **to varmezoner på samme side til** én stor varmezone, hvilket gør det muligt at opvarme kogegej med en større bundflade.

For at sikre korrekt registrering af kogegej og jævn varmefordeling skal kogegejet placeres korrekt.

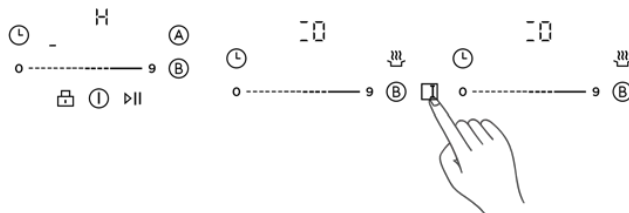
- Hvis der bruges småt kogegej, eller kogegejet er placeret forkert, afsluttes Bridge-funktionen automatisk.



⚡ Det anbefales ikke at tænde for brofunktionen, hvis kogegejets lange side er mindre end 25 cm.

Brug af brofunktion

- I standbytilstand skal du trykke på Bridge Control-knappen for at aktivere denne funktion.
- Når Bridge-funktionen er aktiveret, kører den som standard på **niveau 0**.



Afslut brofunktionen

- Indstil niveauet for brovarmezone til 0 → , så afsluttes denne funktion automatisk efter 3 sekunder.
- Tryk på Bridge-kontrollknappen for at afslutte Bridge-funktionen.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

HOLD VARMEN-FUNKTION

Hold varm-funktionen kan automatisk justere varmeeffektniveauet for at styre temperaturen inden for området.

Der er tre niveauer af varmholdningsfunktionen. Tryk på varmholdningsfunktionen første gang for at gå ind i varmholdningsfunktionen. I tilstanden Hold varm kan du skifte niveau for Hold varm-funktionen ved at trykke på knappen igen.

Når varmholdningsfunktionen er på niveau 3, vil et tryk på varmholdningsfunktionsknappen afslutte varmholdningsfunktionen og vise niveau 0.

Hold varmen-niveau	Digitalt display	Temperatur
1	! [Display: 1-bar ikon]	40°C
2	! [Visning: ikon med 2 bjælker]	75°C
3	! [Visning: ikon med 3 bjælker]	90°C

Temperaturen i varmholdningsfunktionen afhænger af det niveau, du vælger, materialet i det kogegrej, du bruger, og tilberedningsforholdene. **Temperaturen for varmholdningsfunktionen er kun til forbrugerreference.**

Brug af hold varm-funktion

I standbytilstand eller opvarmningstilstand skal du trykke på knappen til varmholdning for at aktivere denne funktion. Tryk på varmholdningsknappen for at skifte varmholdningsniveau.

Afslut hold varm-funktion

- Tryk på varmholdningsknappen for at sætte niveauet til 0.
- Skub skyderen for at indstille niveauet, og varmezonen forlader varmholdningsfunktionen og opvarmer på det indstillede niveau.
- Tryk på boost-kontrollen, og varmezonen forlader varmholdningsfunktionen og opvarmes på det indstillede niveau.
- Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.

TIPS TIL UDSKIFTNING AF FILTRE

I **luftcirkulationstilstand 1**, når emhætten har arbejdet samtidigt i i alt **750 timer**, vil emhættens display vise "FC".

I **recirkulationstilstand 2**, når emhætten har arbejdet samtidigt i **180 timer** i alt, vil displayet også vise "FC".

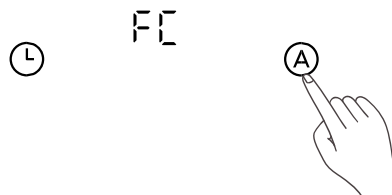
Displayet viser "FC", hvilket indikerer, at filteret skal udskiftes.

Se venligst vejledningen til udskiftning af filteret.

Nulstil påmindelsestidspunktet for filterudskiftning

1. Når du har udskiftet filteret, skal du bruge indstillingen "h3" i brugerindstillingerne til at nulstille påmindelsestiden for filterudskiftning.

2. Du kan også slette påmindelsen ved at bruge knappen **Range Hood Automatic**: Når "FC" vises, skal du **trykke på knappen Hood Automatic og holde den nede i 3 sekunder** for at fjerne FC-tipsene.



Brugerindstillingstilstand

Betjeningsvejledning

Tryk på tænd/sluk-knappen, og apparatet går i standbytilstand.

Tryk på kontrolknappen til børnesikring og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere børnesikringen.

Tryk og hold den venstre forreste boost-funktionsknap nede i 3 sekunder for at gå ind i brugerindstillingerne. Cifrene i den venstre bageste varmezone viser "c".

Tryk på den venstre forreste Boost-funktionsknap for at gå ind i tilstanden for valg af menuliste.

Cifrene i **den venstre bageste varmezone** viser det aktuelle listeindeksnummer (f.eks. **c0**), og

Cifrene i **den venstre forreste varmezone** viser den aktuelle indstillingsværdi for indeksnummeret.

Tryk på **børnesikringsknappen** for at skifte indeksnummer (f.eks. c0 → c1 → c2...).

Tryk på **venstre front boost-funktionsknap** for at skifte indstillingsværdi for det valgte indeksnummer.

Når du er færdig med indstillingerne, skal du trykke på den børnesikrede låseknap og holde den nede i 3 sekunder for at gemme alle indstillingerne og afslutte brugerindstillingstilstanden.

BEMÆRK

Handlerne fra trin 1 til trin 3 skal være afsluttet inden for 15 sekunder, ellers er handlingen ugyldig, og du skal starte fra trin 1 igen.

Hvis du ikke trykker på den effektive tast inden for 30 sekunder, når du er gået ind i brugerindstillingsfunktionen, afsluttes brugerindstillingsfunktionen automatisk, og parametrene gemmes ikke.

INDEKS	BESKRIVELSE	MULIGHEDER
C0	Gendan fabriksindstillinger	0: ingen gendannelse(standard) 1: gendan
C3	Indstilling af effektgrænse	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(standard)
C4	Kvalitetstest af kogevej	0: Gå ikke ind i kogevejskvalitetstest (standard) 1: Gå ind i kogevejskvalitetstest. Efter indtastning, tryk og hold varmesonevælgeknappen 3s nede for at gå ind i kogevejskvalitetsinspektion (efter 12 sekunder vises kvalitetsniveauet (0-10) på cifrene)
C5	Indstillinger for meddelelseslyd	0: Lyd slået til(standard) 1: Lyd slået fra
C7	Indstilling af cifferlysstyrke	lysstyrkeniveau: 1-5 standard: 5
C9	Tænd/sluk-funktion for kogevejskontrol	0: FRA(standard) 1: TIL
H1	Indstilling af emhættecirkulationssystemtilstand	0: Omvendt 1: Luftcirkulationstilstand 1 2: Ekstern cirkulation(standard) 3: Luftcirkulationstilstand 2
H2	Indstilling af emhætte forsinket lukketid	0: FRA(standard) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Nulstil arbejdstiden for filterskærmen	0: Ingen nulstilling (standard) 1: Nulstil

INSTRUKTIONER TIL FORSINKET LUKNING AF EMHÆTTE

Når du har indstillet den forsinkede nedlukningstid for emhætten, vil emhættens forsinkede nedlukningsfunktion blive udløst, hvis emhætten og varmezonen arbejder samtidigt i mere end 30 sekunder.

Hvis emhætten slukkes på dette tidspunkt, vil den fortsætte med at fungere på **niveau 1**, indtil den indstillede forsinkede nedlukningstid er nået, og derefter vil den automatisk lukke ned.

Instruktioner til cirkulationssystem for emhætte

De viste cifre	Tilstand	Beskrivelse
1	Luftcirkulationstilstand 1	Intern cirkulation og installation af kulfilter.
2	Luftudsugningstilstand	Udstødning til det fri.
3	Luftcirkulationstilstand 2	Intern cirkulation og brug af lugtfilter.

KOGEGREJSKONTROLFUNKTION

Når Flex Pro-funktionen ikke er aktiv, skal du trykke og holde Flex Pro-kontrolknappen nede i 3 sekunder for at aktivere kogegrejskontrollfunktionen.

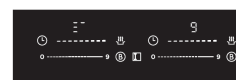
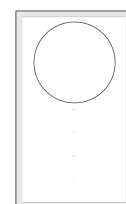
I denne tilstand vil effektniveauet automatisk blive justeret i henhold til kogegrejets position på varmezonen.

Eksempel:

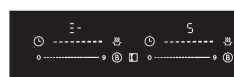
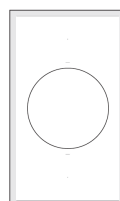
Med Flex Pro-funktionen slået fra, skal du trykke og holde Flex Pro-knappen nede i 3 sekunder for at aktivere kogegrejskontrollfunktionen.



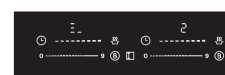
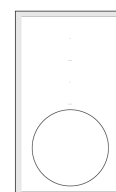
Når kogegrejet placeres forrest på varmezonen, indstiller Flex Pro-funktionen automatisk effektniveauet til 2.



Når kogegrejet placeres i midten af varmezonen, indstiller Flex Pro-funktionen automatisk effektniveauet til 5.



Når kogegrejet placeres bagerst på varmezonen, indstiller Flex Pro-funktionen automatisk effektniveauet til 9.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

For at få dit apparat til at fungere effektivt i lang tid er det vigtigt at rengøre og vedligeholde det omhyggeligt.

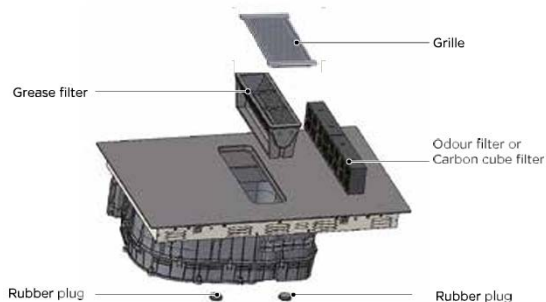
RENGØRING AF KOGEPLADEN

Hvad?	Hvordan?	Det er vigtigt!
Daglig tilsmudsning af glas. (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et kogepladerensemiddel, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!). 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen igen.	- Når der slukkes for strømmen til kogepladen, vil der ikke være nogen "varm overflade"-indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. - Kraftige skuremidler, nogle nylonskuremidler og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten. - Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Kogninger, smeltninger og varme sukkerholdige spild på glasset.	Fjern dem straks med en fiskeskive, paletkniv eller barberbladsskraber (egnet til induktionskogeplader af glas), men pas på varme overflader: 1. Sluk for strømmen ved væggen. 2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snarset eller spildet ud til et køligt område. 3. Rengør området med en klud eller køkkenrulle. 4. Følg trinene i "Daglig tilsmudsning".	- Fjern spildt sukker så hurtigt som muligt. Hvis det får lov til at køle af, kan det være svært at fjerne eller beskadige glasset. - Skærefare: Brug bladskraber med forsigtighed. Opbevar dem altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på touch-kontrollerne.	1. Sluk for strømmen. 2. Sug spildet op. 3. Tør af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. Tør med et stykke køkkenrulle. 5. Tænd for strømmen igen.	- Kogepladen kan bippe og ikke fungere, mens den er våd. Tør altid det berøringsfølsomme område, før du tænder for kogepladen igen.

KOMPONENTER, DER SKAL RENGØRES ELLER UDSKIFTES

For at få dit apparat til at fungere effektivt i lang tid er det vigtigt at rengøre og vedligeholde det omhyggeligt.

Følgende oversigt viser apparatets komponenter, som du enten **udskifter** eller **rengør**:



Udskiftning af lugtfilteret

Du kan få lugtfiltere hos **specialforhandlere** eller **kundeservice**.

Brug kun **originale udskiftningsfiltere** for at holde dem i god stand.

⚠ OBS!

1. Faldne fedtfiltere og gitter **kan beskadige kogepladen nedenunder**.

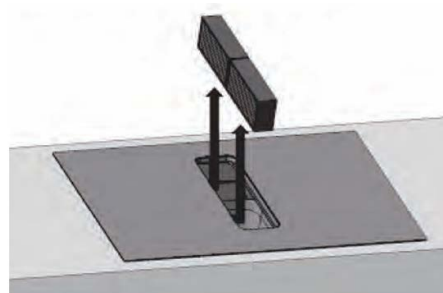
► Fjern gitteret og fedtfilteret, og bortskaf dem korrekt.

2. Der kan samle sig **fedt** i bunden af beholderen.

► Hold fedtfilteret **på niveau** for at forhindre, at fedtet drypper ud.



3. Fjern de to lugtfiltere, og bortskaf dem korrekt.



4. Sæt to lugtfiltere i apparatets venstre side.



5. Sæt fedtfilteret i, og dæk det til med gitteret.



Nulstil lugtfilterets påmindelsestid

Se afsnittet om **brugerindstillinger** for at nulstille restlevetiden.

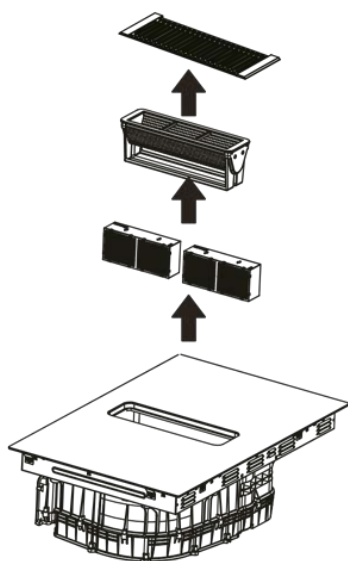
RENGØRING ELLER UDSKIFTNING AF KULFILTER

Når komfurets overflade viser koden **"FC"**, betyder det, at kulfilteret skal udskiftes.

Du kan få kulfilteret hos en **professionel forhandler** eller hos **kundeservice**.

Sådan fjerner du kulfilteret

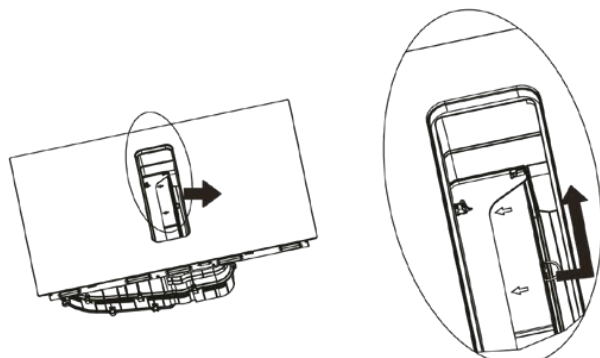
Fjern **gitteret**, **fedtfilteret** og **kulfilteret** fra top til bund:



NOTE

Når du fjerner kulfilteret, skal **du trække filterets metalring til højre** og derefter **løfte den op** for at fjerne filteret.

Rengøring af kulfilter



For at dit apparat kan fungere effektivt, er det vigtigt at rense kulfiltre ca. hver **anden måned**:

1. Sæt kulfilteret i opvaskemaskinen, tilsæt vaskemiddel, og brug standardfunktionen (1,5 t-3 t) til at rengøre det.
2. Læg kulfilteret i blød i varmt vand (**60-80 °C**) i 1-2 timer, tilsæt vaskemiddel til det varme vand, og skyl derefter med rent vand.
3. For at holde kulfilteret i god stand skal du **rengøre det regelmæssigt**; når det har nået en levetid på 5 år, skal du udskifte det i tide.

Tømning af kulkubefilter

1. Sæt den rensede kulfilterblok ind i ovnen, og bag den i **3 timer (150 °C)**.
2. Brug en varmlufttørret til at tørre den i 0,5 time.

BEMÆRK

1. **Brug ikke stærke alkaliske eller oliebaseerede rengøringsmidler** (opvasketabletter/-pulver fra Finish, Somat eller Ecover anbefales), da de kan beskadige kulfilteret.
2. Temperaturen på det varme vand må ikke overstige 80 °C, da det kan beskadige filteret.
3. Bagetemperaturen må ikke overstige 200 °C, da det kan beskadige filteret.
4. **Brug ikke ekstern kraft** til at skrubbe kulfilteret, da det kan forårsage skade.

Udskiftning af kulfilter

Sæt et **nyt kulfilter** i, og monter derefter **fedtfilteret** og **gitteret** efter tur.

Nulstilling af tid til livspåmindelse

Se afsnittet **om brugerindstillinger** for at nulstille restlevetiden.

Rengøring af gitter og fedtfiltre

Fedtfiltrene filtrerer fedtet fra madlavningsdampen.

For at holde den i god stand skal du **rengøre fedtfilteret regelmæssigt**.



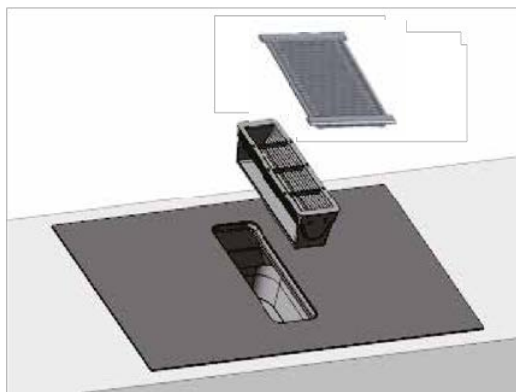
ADVARSEL ... Risiko for brand!

Fedtaflejringer i fedtfiltrene kan bryde i brand:

- Brug aldrig apparatet uden et fedtfilter.
- Rengør fedtfiltrene regelmæssigt.
- Arbejd aldrig med åben ild tæt på apparatet (f.eks. flambering).
- Installer ikke apparatet i nærheden af et varmeapparat til fast brændsel (f.eks. træ- eller kulfyring), medmindre varmeapparatet har et forseglet dæksel, der ikke kan fjernes. Der må ikke være **flyvende gnister**.

OBS!

- Nedfaldende fedtfiltre kan beskadige kogepladen nedenunder.
(Det anbefales at rense fedtfilteret hver **7. dag**).
- Fjern **gitteret** og **fedtfilteret**, og bortskaf dem korrekt.
- **Der kan samle sig fedt** i bunden af beholderen.
► Hold fedtfilteret i vater for at forhindre, at der drypper fedt ud.



RENGØRINGSPROCES

2. Rengør gitteret.

- Se kapitlet "Rengøring af fedtfiltere eller gitter manuelt".

3. Rengør fedtfilterene.

- Se kapitlet "Rengøring af fedtfiltere eller gitter manuelt".
- Se kapitlet "Rengøring af fedtfilteret i opvaskemaskinen".

4. Fjern om nødvendigt **lugtfilterne** eller de **akustiske filtre**, og rengør apparatet indefra. - Se kapitlet "*Udskiftning af lugtfilter*".
5. Hvis der kommer genstande ind i apparatet, skal de fjernes, og det skal sikres, at overløbsbeholderen ikke er blokeret.

6. Tør apparatets inderside af med sæbevand og en karklud.

7. Sæt det **tørrede metalfedtfilter** i igen efter rengøringen.

MANUEL RENGØRING AF FEDTFILTRE ELLER GITTER

1. Læg fedtfilteret eller gitteret i blød i varmt sæbevand.
2. Brug en børste til at rengøre fedtfilteret eller gitteret.
 - o Brug ikke aggressive, syreholdige eller basiske rengøringsmidler. o Brug et særligt fedtopløsningsmiddel til genstridigt snavs.

FEJLFINDING

Der kan opstå funktionsfejl på apparatet under brug. De følgende tabeller indeholder mulige årsager og løsninger. Læs nedenstående tabel omhyggeligt for at undgå unødvendige servicebesøg.

3. Skyl fedtfilterene grundigt.

4. Lad fedtfilterene løbe ud.

RENGØRING AF FEDTFILTERET I OPVASKEMASKINEN

1. Læg fedtfilterene **løst** i opvaskemaskinen, og sæt dem ikke i klemme.
 - o For at opnå optimale rengøringsresultater skal du lægge fedtfilteret **på filtersiden** i opvaskemaskinen.
 - o Rengør ikke meget snavsede fedtfiltere med redskaber.
 - o Brug ikke aggressive, syreholdige eller alkaliske rengøringsmidler.
2. Start opvaskemaskinen.
 - o Vælg en temperatur på **højst 70 °C**.
3. Lad fedtfilterene **løbe** ud.

RENGØRING AF HULRUM OG SPILDEVAND

Dræn væsker eller genstande, der kommer ind i apparatet ovenfra, fra **gummiproppen**.

Forudsætning: Apparatet er afkølet, og restvarmeindikatoren er slukket.

1. Træk gummiproppen ud med den ene hånd, og hold beholderen med den anden hånd. ► Tøm væsker eller genstande ud af gummiproppen.

2. Sørg for, at tilførslen **til gummiproppen ikke er blokeret**, før du sætter den i igen:

► Fjern eventuelle genstande, der er kommet ind i apparatet, når det er kølet af.

► Det gør du ved at fjerne fedtfilteret.

VISNING AF FEJL OG INSPEKTION

Induktionskogepladen er udstyret med en **selvdiagnosticeringsfunktion**, så teknikeren kan kontrollere flere komponenter **uden at skille** kogepladen **ad**.

 Fejlkoder under kundens brug:

 Automatisk gendannelse

Fejlkode	Problem	Løsning
EL eller EH	Strømforsyningsspændingen er ikke inden for området	Kontroller strømforsyningen. Tænd, når normal forsyning er genoprettet.
C1	Overfladetemperaturen på komfuret er høj	Vent på afkøling. Tryk på "On/Off" for at genstarte.
C2	Høj temperatur på IGBT	Vent på afkøling. Tryk på "On/Off". Kontrollér/udskift blæseren, hvis det er nødvendigt.
B2	Høj temperatur på IPM	Vent på afkøling. Tryk på "On/Off" for at genstarte.
B3	Strømmen på hættedriverkortet er unormal	Tryk på "On/Off" for at genstarte.
B7	Motoren kunne ikke starte	Kontroller, om der er fremmedlegemer i motoren. Genstart med "On/Off".
EF	Flere taster trykkes ned samtidig	Genstart efter rengøring af panelet. Kontakt support, hvis problemet fortsætter.
FC	Påmindelse om udskiftning af filter	Udskift filteret. Se vejledning om udskiftning.

 Ingen automatisk gendannelse

Fejlkode	Problem	Løsning
E2	Fejl i keramisk sensor - kortslutning	Kontrollér/udskift den keramiske plades temperatursensor.
E1	Fejl i keramisk sensor - åbent kredsløb	Kontrollér/udskift den keramiske plades temperatursensor.
E7	Fejl i keramisk sensor - ugyldig	
E4	Fejl i IGBT-sensor - kortslutning	Udskift inverterens driverkort.
E3	Fejl i IGBT-sensor - åbent kredsløb	Udskift inverterens driverkort.
B5	Hætte/motorsystem kunne ikke starte	Start igen. Hvis det fortsætter, skal du udskifte

Fejlkode	Problem	Løsning
		hættedriverkortet eller motoren.
bd	Kommunikation med skærmkort↔ hættedriverkort mislykkes	Udskift hættedriver/strøm/displaykort . Kontroller kablerne.
EU	Displaykort↔ hovedkortfejl eller touch IC-fejl	Udskift det tilhørende kort, og tjek kablerne.
F5	Fejl i køleventilator	Genstart, hvis problemet fortsætter. Hvis problemet fortsætter, skal du udskifte køleventilatoren.

TABEL OVER SPECIFIKKE FEJL OG LØSNINGER

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en lyser ikke	Ingen strømforsyning	Tjek stik og stikkontakt.	
	Strømkort↔ skærmkort ikke tilsluttet	Tjek forbindelsen .	
	Tilbehør til strømkort beskadiget	Udskift den.	
	Skærmkort beskadiget	Udskift den.	
Nogle knapper virker ikke/viser fejl	Skærmkort beskadiget	Udskift den.	
LED for tilberedningstilstand tændt, ingen opvarmning	Høj temperatur på kogepladen	Tjek omgivelsestemperatur/indtag/ventilation.	
	Problem med ventilator	Kontroller ventilatorens funktion. Udskift om nødvendigt.	
	Strømkort beskadiget	Udskift strømkortet .	
Opvarmningen stopper / "U" blinker	Forkert type kogegej	Brug korrekt kogegej (se brugsanvisningen).	Køkken tøjets kredsløb er beskadiget - udskift

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
			strømkortet.
	Kogegrej for småt		
	Enheden er overophedet	Vent med at køle af, og tryk på "On/Off" for at genstarte.	
Zoner på samme side viser "U"	Strøm↔ fejl på skærmkort	Tjek forbindelsen .	
	Skærmkort beskadiget	Udskift den.	
	Hovedkort beskadiget	Udskift den.	
Unormal ventilator motor	Ventilatormotor beskadiget	Udskift blæseren.	

SERVICE

Før du melder service på dit Thermex produkt, er det vigtigt at, du har læst monterings- og/eller brugervejledningen grundigt igennem. Det tilsikrer, at Thermex kan yde dig bedst mulige assistance.

Serviceafdelingen hos Thermex kan kontaktes med henblik på:

- Teknisk support til montering og installering af dit produkt.
- Præcisering af funktionaliteter i dit produkt.
- Serviceanmodning under reklamationsretten på dit produkt.

Forsøg altid inden en serviceanmodning under reklamationsretten at afbryde strømforsyningen til produktet i ca. 5 minutter. Tilslut derefter strømmen igen, for at se om problemet er afhjulpet.

Hvis ikke fejlen er afhjulpet, så afbryd strømforsyningen til produktet i en time. Hvis produktet stadig ikke fungerer korrekt, og punkterne i fejlfindingsoversigten er gennemgået, kontakt da serviceafdelingen.

BEMÆRK: Ved henvendelser inden for reklamationsretten, vil du blive bedt om dokumentation for dit køb i form af en købskvittering. Gem derfor altid din købskvittering.

Inden henvendelse vedrørende serviceanmodninger indenfor reklamationsretten er det vigtigt at have alle de nødvendige oplysninger parat:

- Oplysninger og dokumentation for køb - købskvittering
- Fejlbeskrivelse
- Model

Serviceanmodninger under reklamationsretten kan ske ved at udfylde serviceformularen på www.thermex.dk/service, hvor også servicebetingelserne kan læses.

Henvendelser vedrørende teknisk support eller præcisering af funktionaliteter kan ske ved at sende en forespørgsel til service@thermex.dk eller på tlf. +45 9892 6233.

FEJLOVERSIGT

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Emhætten fungerer ikke	Der er ikke strøm til emhætten	Kontroller eltilslutningen og sikringer. Afbryd strømmen til emhætten i 5 minutter, og tilslut herefter strømmen igen, for at se om problemet er afhjulpet.
	Emhætten har ingen eltilslutning	Kontroller at emhætten er korrekt tilsluttet til elnettet, og følg installationsvejledningen for tilslutning til elnettet.
Emhættens sugkapacitet er ikke tilstrækkelig	Spjældet åbner ikke	Kontroller om der ligger noget på spjældet. Kontroller herunder om spændebåndet, eller aftræksslangen forhindrer at spjældet åbner og lukker som det skal.
	Bøjet eller blokeret slange/kanal.	Kontroller at aftræksslangen er udstrakt og uden folder eller bog. Kanalen må ikke være blokeret, og skal være fri hele vejen ud.
	Filtrene er beskidte.	Kontroller filtrene, og rengør om nødvendigt jf. anvisningerne.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER	28
PRODUKTSPECIFIKATIONER	31
PRODUKTÖVERSIKT	32
ÖVERSIKT ÖVER KONTROLLPANELEN	33
HUR INDUKTION FUNGERAR	34
BRUKSANVISNING	35
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL	43
FELSÖKNING	46
SERVICE	49

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

AVSEDD ANVÄNDNING

Följande säkerhetsanvisningar är avsedda att förhindra oförutsedda risker eller skador till följd av osäker eller felaktig användning av enheten. Inspektera förpackningen och apparaten vid ankomsten för att säkerställa att allt är intakt för säker användning. Kontakta din återförsäljare om du upptäcker några skador. Observera att modifieringar eller ändringar av enheten inte är tillåtna för din säkerhet. Oavsiktlig användning kan leda till faror och förlust av garantianspråk.

Förklaring av symboler

Faror

Denna symbol anger att det föreligger fara för liv och hälsa på grund av extremt brandfarlig gas.



Varning för elektrisk spänning

Denna symbol anger att det föreligger fara för liv och hälsa på grund av spänning.



Varningsmeddelande

Denna symbol anger en fara med medelhög risknivå som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.



Försiktighet

Denna symbol indikerar en låg risk som kan orsaka mindre eller måttliga skador om den inte undviks.



Uppmärksamhet

Denna symbol anger viktig information (t.ex. egendomsskador), men inte fara.



Följ anvisningarna

Denna symbol anger att en servicetekniker endast får använda och underhålla denna apparat i enlighet med bruksanvisningen.



Läs denna bruksanvisning noggrant och uppmärksam före användning/ idrifttagning av apparaten och förvara den i omedelbar närhet av installationsplatsen eller apparaten för senare användning!

SÄKERHETSVARNINGAR

Din säkerhet är viktig för oss. Läs igenom denna information innan du använder apparaten. Följ noga anvisningarna i den här bruksanvisningen. Vi tar inget ansvar för eventuella problem, skador eller bränder som orsakas av att anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk, för matlagning och för att suga ut matlagningsångor. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren tar inget ansvar för olämplig användning eller felaktig inställning av reglagen.

Produkten kan ha andra estetiska egenskaper jämfört med illustrationerna i denna bruksanvisning, men instruktionerna för drift, underhåll och installation är desamma.

Denna bruksanvisning måste alltid sparas för framtida bruk. Om produkten säljs, överläts eller flyttas måste den medfölja produkten.

 Varning: Använd inte enheten omedelbart efter uppackning. Inspektera den noggrant först.

DRIFT OCH UNDERHÅLL

Risk för elektrisk stöt

- Tillaga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta går sönder eller spricker ska du omedelbart stänga av apparaten via strömförsörjningen (väggbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.

- Stäng av den väggmonterade hällen före rengöring eller underhåll.
- Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till elektriska stötar eller dödsfall.
Hälsorisk
- Denna enhet överensstämmer med elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) bör dock rådfråga sin läkare eller implantattillverkaren innan de använder denna enhet för att säkerställa att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om du inte följer dessa råd kan det leda till dödsfall.
Risk för heta ytor
 - Under användning kan åtkomliga delar av denna apparat bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
 - Låt inte kroppen, kläder eller något annat än lämpliga köksredskap komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan har svalnat.
 - Håll barn borta.
 - Kastrullhandtagen kan vara varma vid beröring. Se till att kastrullhandtagen inte sticker ut över andra inkopplade kokzoner. Förvara handtagen utom räckhåll för barn.
 - Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brännskador och skållning.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Placera eller lämna inte magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig din apparat för att värma upp eller värma upp rummet.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning (dvs. med hjälp av touchknapparna). Förlita dig inte på att grytavkänningen stänger av kokzonerna när du tar bort grytorna.
- Låt inte barn leka med enheten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen ovanför apparaten. Barn som klättrar upp på hällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i det område där enheten används.

- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten måste ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i användningen. Instruktören måste vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut några delar av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service måste utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte stekpannor med vassa kanter och dra inte stekpannor över induktionsglaset yta eftersom det kan repa glaset.
- Undvik att använda skursvampar eller starka rengöringsmedel eftersom de kan repa induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, t.ex.: -personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer; -gårdar; -kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; -bädd- och frukostmiljöer.
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- Undvik att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år måste hållas på avstånd om de inte står under ständig uppsikt.
- Rummet måste vara ordentligt ventilerat när huven används samtidigt med andra förbränningsapparater, gas eller annat.
- Kåpan måste rengöras regelbundet både in- och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN) i enlighet med underhållsinstruktionerna.
- Om du inte följer reglerna för rengöring av spiskåpan och byte och rengöring av filtret finns det risk för brand.
- Det är strängt förbjudet att bränna mat. Användning av öppen eld kan skada filtren och utgöra en brandrisk och bör därför undvikas under alla omständigheter. Vid stekning måste extra försiktighet iakttas för att förhindra att oljan överhettas och fattar eld.
- OBSERVERA: När hällen är påslagen kan de åtkomliga delarna av kåpan bli varma.
- När det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för rökutugningen måste de lokala myndigheternas föreskrifter följas strikt.
- Frånluften får inte ledas genom samma kanaler som används för att leda ut rök från gasförbränning eller

andra typer av förbränningsutrustning. Använd aldrig huven om inte grillen är korrekt installerad!

- Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten vid monteringen eller köp rätt typ av skruvar på . Använd skruvar med rätt längd enligt anvisningarna i monteringsanvisningen.

- När spiskåpan används tillsammans med andra apparater som drivs med icke-elektrisk energi får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar). Detta kan uppnås när den luft som krävs för förbränningen kan komma in genom öppningar som inte kan tätas, t.ex. i dörrar, fönster, inlopps-/utloppslådor eller på andra tekniska sätt. Enbart en inlopps- och utloppslåda garanterar inte att gränsvärdet uppfylls.

- Rekommendationer för korrekt användning för att minska miljöpåverkan: När du börjar laga mat, sätt på huven på lägsta hastighet och låt den vara på i några minuter även efter att matlagningen är klar. Öka hastigheten endast om det finns mycket rök och ånga och använd Booster-funktionen endast i extrema fall. För att hålla luftcirkulationssystemet effektivt ska du byta ut luftfilter eller kolfilter vid behov.

- Rengör fettfiltret vid behov för att säkerställa att det fungerar som det ska.

- Använd aldrig apparaten utan fettfilter.

- Arbeta aldrig med öppen eld i närheten av apparaten (t.ex. flambering) i närheten av fettfiltren.

- Installera inte apparaten i närheten av en fastbränslevärmare (t.ex. ved- eller koleldning) om inte värmaren har ett förseglat lock som inte kan tas bort. Det får inte finnas några flygande gnistor.

- Låt apparaten svalna innan du rengör den.

- Om heta vätskor tränger in i apparaten ska du inte ta bort fettfiltret eller överflödesbehållaren förrän apparaten har svalnat.

- Det luktar lite när man packar upp, men det försvinner snabbt.

- Köksfläktar och andra utsug kan påverka den säkra driften av apparater som använder gas eller andra bränslen (även i andra rum) på grund av återflödet av förbränningsgaser. Dessa gaser kan potentiellt leda till kolmonoxidförgiftning. Efter installation av en köksfläkt eller annat matosutsug måste driften av gasapparater testas av en behörig person för att säkerställa att det inte finns något återflöde av förbränningsgaser.

- det finns risk för brand om rengöringen inte utförs i enlighet med anvisningarna

- Bestämmelser om utsläpp till luft måste följas.

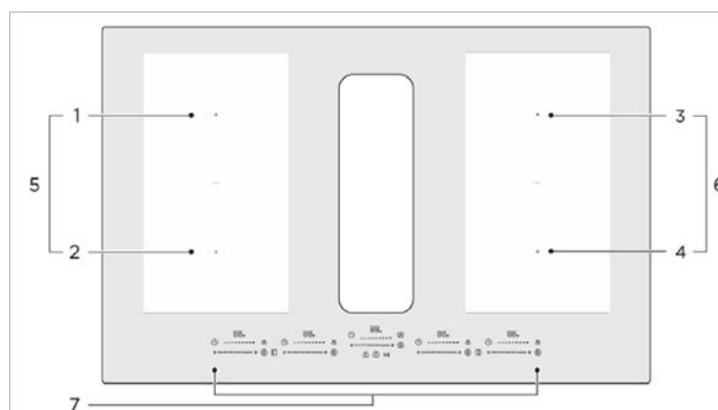
- OBSERVERA: Denna apparat är inte avsedd att användas med gasspisar.

PRODUKTSPECIFIKATIONER

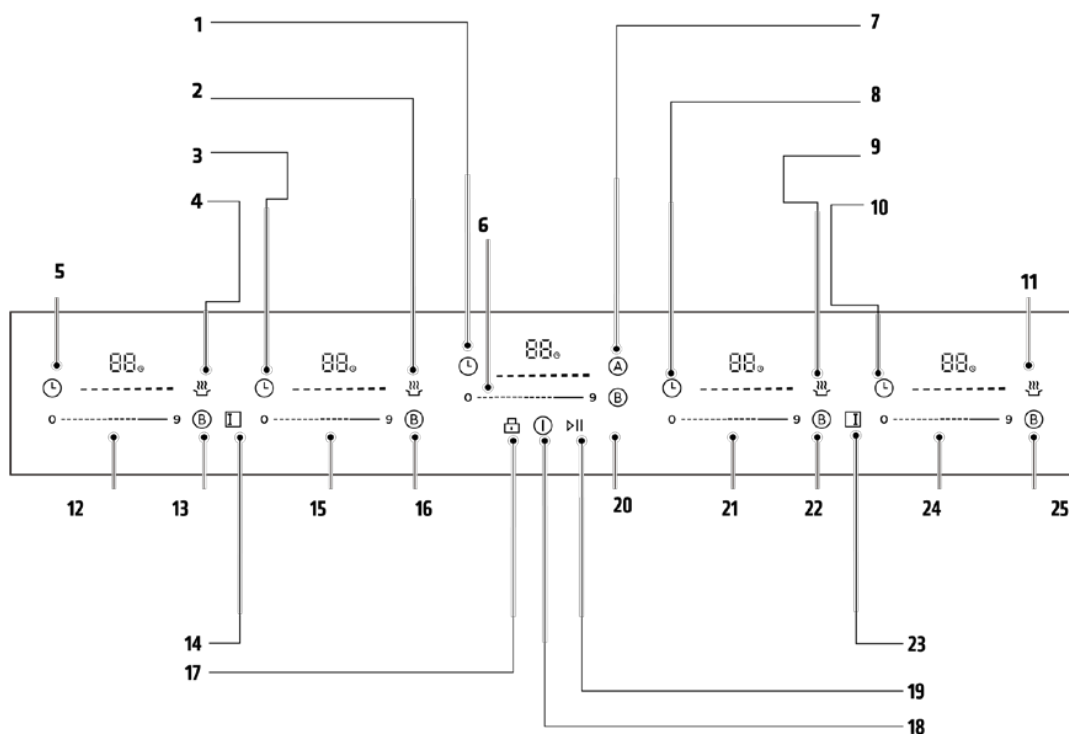
Värmeplatta	Downdraft ONE
Matlagningszoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elektrisk kraft	7400W
Produktens storlek LxBxH(mm)	800X520X230
Inbyggda mått AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

PRODUKTÖVERSIKT

1. Maks. 2200/3600 W zone
2. Maks. 2200/3600 W zone
3. Maks. 2200/3600 W zone
4. Maks. 2200/3600 W zone
5. Maks. 3300/3700 W zone
6. Maks. 3300/3700 W zone
7. Kontrollpanel



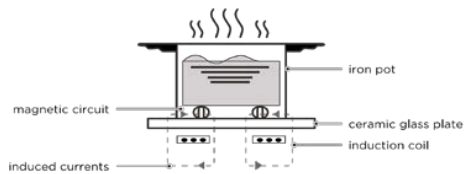
ÖVERSIKT ÖVER KONTROLLPANELEN



- | | |
|--|--|
| 1. Timerstyrning av köksfläkt | 14. Vänster bryggkontroll |
| 2. Vänster bakre värmezona - varmhållningskontroll | 15. Uppvärmning vänster bak - Zone Slide Control |
| 3. Uppvärmning vänster bak - zontimerstyrning | 16. Uppvärmning vänster bak - Zone Boost Control |
| 4. Vänster främre värmezona - varmhållningskontroll | 17. Kontroll av barnsäkerhetsspärren |
| 5. Vänster fram Värme - Zon Timer Control | 18. Energihantering |
| 6. Skjutbart reglage för spiskåpa | 19. Pauskontroll |
| 7. Automatisk spisfläkt | 20. Boost-styrning för köksfläkt |
| 8. Uppvärmning av höger baksida - Zone Timer Control | 21. Uppvärmning höger bak - Zone Slide Control |
| 9. Höger bakre värmezona - varmhållningskontroll | 22. Uppvärmning höger bak - Zone Boost Control |
| 10. Uppvärmning höger fram - zontimerstyrning | 23. Kontroll av höger brygga |
| 11. Höger främre värmezona - varmhållningskontroll | 24. Kontroll av höger brygga |
| 12. Uppvärmning vänster fram - Zone Slide Control | 25. Uppvärmning höger fram - Zone Boost Control |
| 13. Uppvärmning vänster fram - Zone Boost Control | |

HUR INDUKTION FUNGERAR

Induktion är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Den genererar värme direkt i kokkärlet med hjälp av elektromagnetiska vibrationer istället för indirekt genom att värma upp glasytan. Glaset blir varmt eftersom värme överförs från kokkärlet.

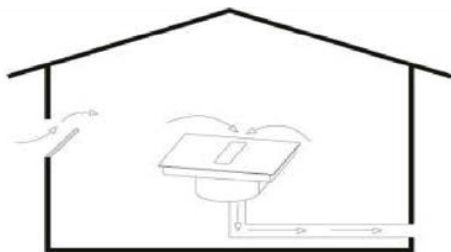


EXTRAKTIONSLÄGEN

Du kan använda din apparat i ventilationsläge eller recirkulationsläge.

Luftutsugningsläge

Luften renas av ett fettfilter och släpps ut i det fria via ett kanalsystem. I luftutsugsläge krävs tillräcklig friskluftstillförsel. Apparaten kan endast suga ut den luftmängd som finns i rummet eller som sugas in i rummet. Luften får inte ledas in i skorstenar som används för att suga ut ångor från apparater som förbränner gas eller andra bränslen.



Recirkulation av luft

Luften renas av ett fettfilter och två luktfilter innan den återförs till rummet. Genom att tillföra frisk luft kan luftfuktigheten i rummet sänkas. I luftcirkulationsläge måste två luktfilter installeras. De olika alternativen för att använda enheten i recirkulationsläge finns i vår katalog. Du kan också fråga din återförsäljare.



INNAN DU ANVÄNDER DIN NYA ENHET

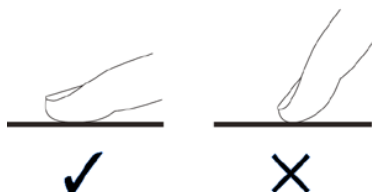
- Läs igenom denna bruksanvisning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarning".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande kan finnas på enheten.
- Se avsnittet "Användarinställningsläge" för inställning av driftläge.

BRUKSANVISNING

TOUCH-KONTROLLER

Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte trycka.

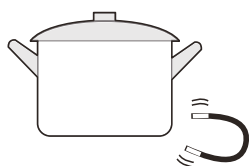
Använd kulan på fingret, inte spetsen.



VÄLJA RÄTT KÖKSREDSKAP

Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för induktion. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på kokkärlets botten.

Du kan kontrollera om ditt köksredskap är lämpligt genom att utföra ett magnettest. För en magnet mot botten av köksredskapet. Om den dras till sig är kokkärl lämpligt för induktion.



Om du inte har en magnet:

Tillsätt lite vatten i det kokkärl som du vill kontrollera.

Om det inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärl lämpligt.

- Köksredskap av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Om den ferromagnetiska delen endast delvis täcker kokkärls botten värms endast det ferromagnetiska området upp och resten av botten kanske inte värms upp tillräckligt för matlagning.
- Om det ferromagnetiska området inte är homogent utan innehåller andra material, t.ex. aluminium, kan det påverka uppvärmningen och detekteringen av köksredskap.
- Om kokkärls undersida ser ut som på bilderna nedan kan det hända att kokkärl inte detekteras.

Du hör en ljudsignal varje gång en beröring registreras.

Se till att reglagen alltid är rena och torra och att inga föremål (t.ex. ett verktyg eller en trasa) täcker dem.

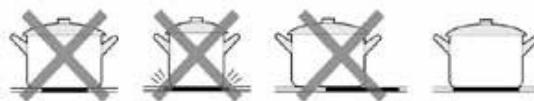
Även en tunn vattenhinna kan göra det svårt att manövrera knapparna.



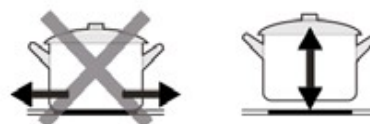
- Använd inte köksredskap med vassa kanter eller böjd botten.



- Se till att kokkärls botten är slät, ligger plant mot glaset och har samma storlek som värmezonen. Använd ett kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken i den valda zonen. Om du använder ett något bredare kokkärl kommer energin att användas med maximal effektivitet. Om du använder ett mindre kokkärl kan verkningsgraden bli lägre än förväntat. Köksredskap med liten diameter kanske inte upptäcks av hällen. Placera alltid ditt köksredskap i mitten av värmezonen."



- Lyft alltid köksredskapen från apparaten - låt dem inte glida, eftersom de då kan repa glaset.

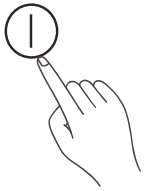


KONTROLL AV DRIFT

Börja värma upp

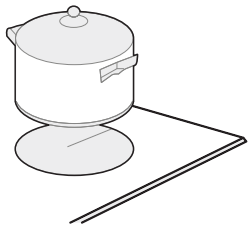
Håll strömknappen intryckt i 1 sekund. Alla siffror visar "-" när summern piper och enheten går in i standby-läge.

Om ingen knapp trycks in inom 20 sekunder i standby-läge övergår enheten automatiskt till avstängningsläge.



Placera lämpligt köksredskap på den värmezonen du vill använda.

Kontrollera att kokkärlets botten och värmezonen yta är rena och torra.

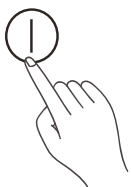


Stoppa uppvärmningen

1. Skjut skjutreglaget till det vänstra läget och ställ in värmenivån på 0.



2. Tryck på strömbrytaren för att stänga av enheten.



KONTROLL AV SPISKÅPAN

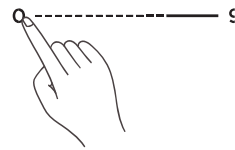
Automatisk funktion:

Kåpan anpassar automatiskt sitt arbetsläge utifrån inställningarna för värmezoner.

Detta läge är effektivt när någon värmezon är i drift och huven stängs av automatiskt 2 minuter efter att alla värmezoner har slutat fungera.

Manuellt läge:

Skjut reglaget för den valda zonen för att ställa in värmenivån (1-9).



Om siffrorna blinkar eller växlar mellan *U* och värmenivå kan det bero på följande:

- Kokkärlet är inte placerat i rätt värmezon;
- Det använda kokkärlet är inte lämpligt för induktionsvärme. Se avsnittet "Välja rätt köksredskap".
- Det använda kokkärlet är för litet eller inte placerat i mitten av värmezonen.

4. Uppvärmningszonen fungerar endast korrekt när lämpliga köksredskap är placerade på den. Om inget lämpligt kokkärl placeras på värmezonen blinkar siffrorna *U* och värmezonen stängs av automatiskt efter 1 minut.

Indikator för kvarvarande värme:

Om siffrorna visar "H" eller "h" betyder det att värmezonen ytemperatur är för hög.

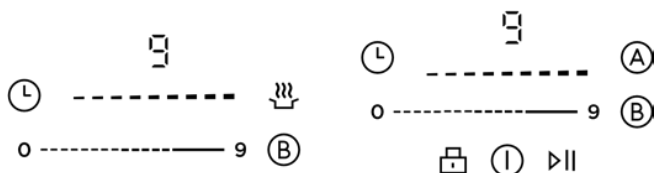
Rör inte värmezonen panel direkt med händerna för att undvika brännskador. Du kan fortsätta att använda värmezonen med restvärme om du vill fortsätta att värma andra köksredskap, vilket kan spara energi. Indikatoren "H" eller "h" försvinner automatiskt när ytan har svalnat till en säker temperatur.

Genom att skjuta reglaget för att ställa in arbetsnivån för

kommer huven att arbeta i enlighet med den valda nivån. Detta läge gör det möjligt att styra huven även utan en aktiv värmezon. **1.**

När apparaten är påslagen och går in i standby-läge, välj värmezon och starta uppvärmningen.

Som standard är kåpan i autoläge och siffrorna på kåpan visar "A".



2.

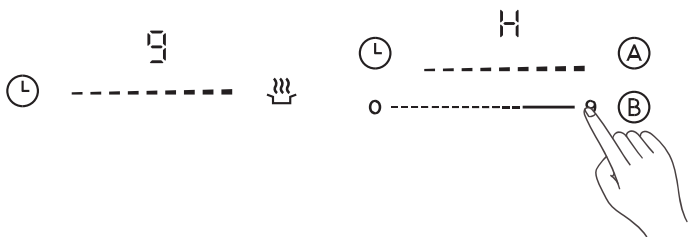
Du kan ändra huvens driftläge med hjälp av huvens automatiska kontrollratt:

- Tryck på knappen i **automatiskt** läge för att ställa om huven **till manuellt läge**.
- Tryck på knappen i **manuellt** läge för att växla **till automatiskt läge**.



3.

Skjut reglaget för att ställa in huvnivån för att gå in i manuellt läge.



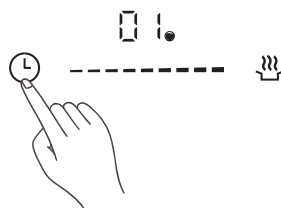
När du använder höga köksredskap fungerar inte utsugningssystemet optimalt. Genom att placera locket på kokkärlet i en vinkel kan utsugningseffektiviteten förbättras.

TIMERFUNKTION

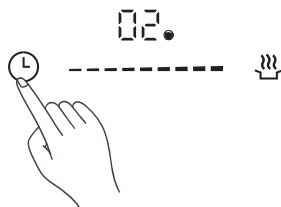
Timerfunktionen är endast aktiv när värmezonen eller huven är i drift. Värmezonen eller huven stängs av automatiskt när timern är slut. Den maximala timertiden är **99 minuter med ett förinställt värde på 1 minut**.

Ställa in timern

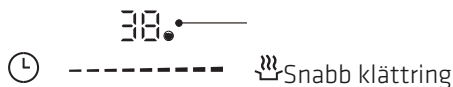
1. Tryck kort på timerknappen för den värmezonen som för närvarande värms upp och värmezonen kommer att gå in i timerinställningsläge.



2. I timerinställningsläge, tryck kort på timerknappen för att öka timern med 1.

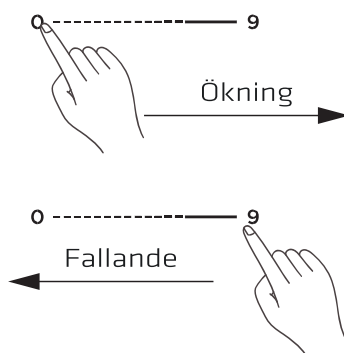


3. I timerinställningsläge, tryck och håll in timerknappen så ökar timern snabbt med ett maximalt inställningsvärde på 99 minuter.

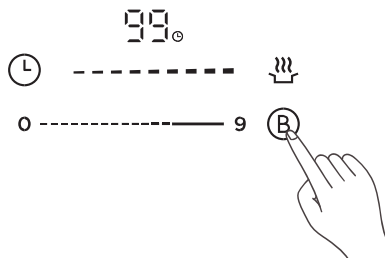


4. I läget för timerinställning, **skjut skjutreglaget åt höger för att öka timern**.

I läget för timerinställning, **skjut skjutreglaget åt vänster för att minska timern**.



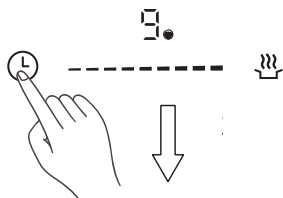
5. I timerinställningsläget **trycker du kort på boostkontrollknappen** så ställs timern in på **99**.



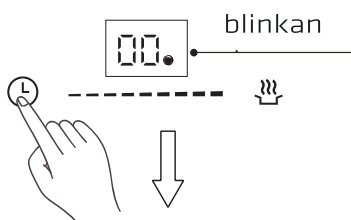
Om ingen knapp trycks in inom 3 sekunder i timerinställningsläget avbryts timerinställningsläget. Om timerinställningen är 0 kommer den att lämna timerläget. Annars kommer den att gå in i timerläge.

Avbryt timer

1. Tryck länge på timerknappen i 3 sekunder i läget för tidsinställd uppvärmning för att stänga av timerfunktionen.



2. I timerinställningsläget ställer du in timern på 0, avslutar timerinställningen efter 3 sekunder och avslutar timerfunktionen.



STANDARDARBETSTID

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för elektriska apparater. Om värmezonen eller kåpan fortsätter att vara i drift stängs den automatiskt av när den kontinuerliga drifttiden överskrider standarddrifttiden. Nedan finns en tabell med standarddrifttider som motsvarar olika nivåer:

Standardarbetsschema för värmezoner

Uppvärmningsnivå	Håll dig varm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Standardarbetsschema för spiskåpor

Uppvärmningsnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Standard arbetstidstabell för boost-funktion

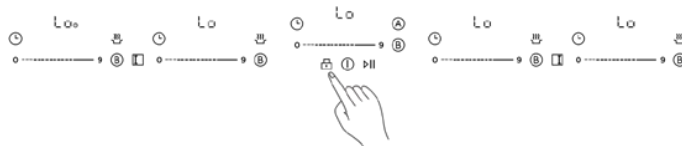
	Spisfläkt	Uppvärmningszon	Brygga värmezonen
Standardtid	5 minuter	minuter	5 minuter

KONTROLL AV BARNSÄKERHETSSPÄRREN

Använd barnlåsfunktionen för att låsa manöverpanelen och förhindra oavsiktlig användning (t.ex. för att förhindra att barn av misstag slår på värmezonen).

Öppna barnsäkert lås

Tryck och håll in barnlåsknappen i 3 sekunder för att aktivera barnlåsläget; alla siffror visar "Lo".



Barnsäkert utgångslås

I barnsäkert låsläge:

Tryck på barnlåsknappen och håll den intryckt i 3 sekunder för att avsluta barnlåsläget.

När apparaten har en värmezoni

och är i barnsäkert låsläge kan du när som helst trycka på strömknappen för att stänga av enheten i nödfall.

När apparaten stängs av i barnsäkert läge måste du först gå ur barnsäkert läge innan du kan gå in i standby-läge.

PAUSKONTROLL

Pausfunktionen kan endast aktiveras under uppvärmning. När den är aktiverad går arbetsytan in i ett läge med låg energiförbrukning. När pausfunktionen är aktiverad avslutas den automatiskt efter 10 minuter och apparaten stängs av. **Gå till pausläget**

I värmeläget trycker du på pausknappen för att aktivera pausläget.

Den digitala displayen för den värmezonen som för närvarande värms upp visar "||".

Om huven fungerar visas "||" på huvens digitala display.

Avsluta pausläget

I pausläget trycker du på pausknappen för att avsluta pausläget och enheten återgår till det driftläge som den befann sig i innan den gick in i pausläget.

BOOST-KONTROLL

Induktionen kan värmas upp snabbare med Boost-funktionen än på nivå 9.

Kåpan kan ha ett större luftflöde med hjälp av Boost-funktionen än i nivå 9.

När du har använt Boost-läget kontinuerligt tills det automatiskt avslutas kommer värmezonen eller huven automatiskt att återgå till föregående inställning innan den går in i Boost-läget för att fortsätta arbeta.

Om den tidigare inställningen var 0 innan du angav Boost, kommer den automatiskt att arbeta med den maximala inställningen.

För att garantera säkerheten i hushållskretsen är denna apparat utrustad med en strömhanteringsfunktion.

Denna funktion begränsar den totala effekten för värmezoner på samma sida till högst **3,7 kW**. Om en värmezon på samma sida körs i boost-läge och en annan värmezon börjar arbeta och den totala effekten för de två värmezoner överstiger 3,7 kW, kommer värmezonen med boost-läge **automatiskt att återgå** till den maximala effektinställningen.

Använda boost-funktionen

Tryck på boost-reglaget för att aktivera boost-funktionen.

- Om huven aktiverar denna funktion kommer siffrorna på huven att visa **"b"**.
- Om värmezonen aktiverar denna funktion kommer siffrorna på värmezonen att blinka sekventiellt enligt nedan:



Avsluta boost-funktionen

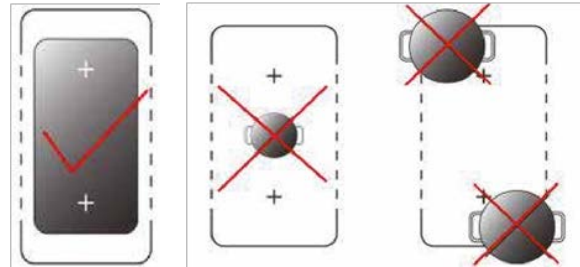
- Ställ in den värmezon eller kåpa som har aktiverat Boost-funktionen på en annan värmenivå med hjälp av skjutreglaget.
- Tryck på strömbrytaren för att stänga av enheten.

BROFUNKTION

Bridge-funktionen kombinerar **två värmezoner på samma sida till** en stor **värmezon**, vilket gör det möjligt att värma kokkärl med en större bottenyta.

För att säkerställa korrekt registrering av kokkärlet och jämn värmefördelning måste kokkärlet placeras på rätt sätt.

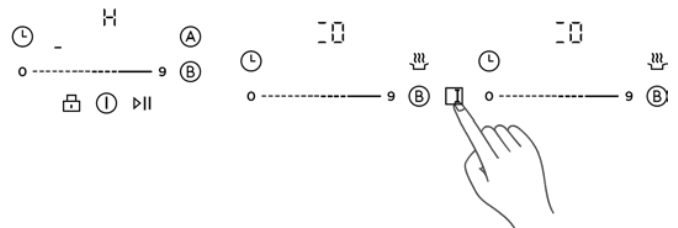
- Om små kokkärl används eller om kokkärlet placeras felaktigt avbryts Bridge-funktionen automatiskt.



Det är inte rekommenderat att aktivera bryggfunktionen om kokkärls längsida är mindre än 25 cm.

Använda bryggfunktionen

- I standby-läge trycker du på Bridge Control-knappen för att aktivera denna funktion.
- När Bridge-funktionen är aktiverad körs den på **nivå 0** som standard.



Avsluta brofunktionen

- Ställ in nivån för bryggvärmezonen på 0 och funktionen avslutas automatiskt efter 3 sekunder.
- Tryck på kontrollknappen Bridge för att avsluta Bridge-funktionen.
- Tryck på strömbrytaren för att stänga av enheten.

HÅLL VARM-FUNKTION

Håll varm-funktionen kan automatiskt justera värmeeffektnivån för att kontrollera temperaturen inom intervallet.

Det finns tre nivåer för varmhållningsfunktionen. Tryck på varmhållningsknappen första gången för att gå till varmhållningsläget. I varmhållningsläget kan du ändra nivån på varmhållningsfunktionen genom att trycka på knappen igen.

När varmhållningsfunktionen är på nivå 3 och du trycker på knappen för varmhållningsfunktion, avslutas varmhållningsfunktionen och nivå 0 visas.

Håll varm nivå	Digital display	Temperatur
1	Display: 1 stapelikon]	40°C
2	Visa: ikon med 2 staplar]	75°C
3	Visa: ikon med 3 staplar]	90°C



FC



Temperaturen i varmhållningsläget beror på vilken nivå du väljer, materialet i det köksredskap du använder och tillagningsförhållandena. **Temperaturen för varmhållningsfunktionen är endast avsedd som referens för konsumenter.**

Använda varmhållningsfunktionen

Tryck på varmhållningsknappen i standby- eller värmeläge för att aktivera funktionen. Tryck på varmhållningsknappen för att ändra varmhållningsnivån.

Avsluta varmhållningsfunktionen

- Tryck på varmhållningsknappen för att ställa in nivån på 0.
- Skjut reglaget för att ställa in nivån och värmezonen lämnar varmhållningsläget och värms upp till den inställda nivån.
- Tryck på boost-reglaget så lämnar värmezonen varmhållningsläget och värms upp till inställd nivå.
- Tryck på strömbrytaren för att stänga av enheten.

TIPS FÖR BYTE AV FILTER

I **luftcirkulationsläge 1**, när huven har varit i drift samtidigt i totalt **750 timmar**, visar huven "FC" på displayen.

I **recirkulationsläge 2**, när kåpan har varit i drift samtidigt i sammanlagt **180 timmar**, visas även "FC" på displayen.

På displayen visas "FC", vilket betyder att filtret måste bytas ut.

Se anvisningarna för byte av filter.

Återställ tiden för påminnelse om filterbyte

1. När du har bytt ut filtret kan du använda inställningen "h3" i användarinställningarna för att återställa tiden för påminnelse om filterbyte.
2. Du kan också ta bort påminnelsen med hjälp av **huvautomatikknappen**: När "FC" visas trycker du på huvautomatikknappen och håller den intryckt i **3 sekunder** för att ta bort FC-tipsen.

Läge för användarinställningar

- Bruksanvisning
- Tryck på strömbrytaren så går enheten in i standby-läge.
- Tryck och håll in barnlåsets kontrollknapp i 3 sekunder för att aktivera barnlåset.
- Håll den vänstra främre boost-funktionsknappen intryckt i 3 sekunder för att komma till användarinställningarna. Siffrorna i den vänstra bakre värmezonen visar "C".
- Tryck på den vänstra främre Boost-funktionsknappen för att gå till läget för val av menylista.
- Siffrorna i den vänstra bakre värmezonen visar det aktuella listindexnumret (t.ex. C0) och
- Siffrorna i den vänstra främre värmezonen visar det aktuella inställningsvärdet för indexnumret.
- Tryck på barnsäkerhetsknappen för att ändra indexnumret (t.ex. C0→ C1→ C2 ...).

- Tryck på vänster funktionsknapp på framsidan för att ändra inställningsvärdet för det valda indexnumret.
- När du är klar med inställningarna trycker du in och håller kvar den barnsäkra låsknappen i 3 sekunder för att spara alla inställningar och lämna användarinställningsläget.

NOT

- Åtgärderna från steg 1 till steg 3 måste slutföras inom 15 sekunder, annars är åtgärden ogiltig och du måste börja om från steg 1 igen.
- Om du inte trycker på den effektiva tangenten inom 30 sekunder efter att du har gått in i läget för användarinställningar, avslutas läget för användarinställningar automatiskt och parametrarna sparas inte.

INDEKS	BESKRIVELSE	ALTERNATIVER
C0	Gjenopprett fabrikkinnstillinger	0: ingen gjenoppretting(standard) 1: gjenopprett
C3	Innstilling av effektgrense	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(standard)
C4	Kvalitetstesting av kokekar	0: Ikke gå inn i kvalitetstesting av kokekar (standard) 1: Gå inn i kvalitetstesting av kokekar. Etter å ha gått inn, trykk og hold varmesonevalgknappen i 3s for å gå inn i kvalitetsinspeksjonen (etter 12 sekunder vises kvalitetsnivået (0-10) på sifrene)
C5	Innstillinger for varslingslyd	0: Lyd på(standard) 1: Lyd av
C7	Innstilling av sifferlysstyrke	lysstyrkenivå: 1-5 standard: 5
C9	Bryter for kokekarkontrollfunksjon	0: AV(standard) 1: PÅ
H1	Innstilling av kjøkkenviftesirkulasjonssystemmodus	0: Omvendt 1: Luftsirkulasjonsmodus 1 2: Ekstern sirkulasjon(standard) 3: Luftsirkulasjonsmodus 2
H2	Innstilling av forsinket lukketid for kjøkkenviften	0: AV(standard) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Nullstill arbeidstiden for filterskjermen	0: Ingen nullstilling (standard) 1: Nullstill

INSTRUKTIONER FÖR FÖRDRÖJD STÄNGNING AV HUVA

När du har ställt in den fördröjda avstängningstiden för kåpan kommer kåpans fördröjda avstängningsfunktion att aktiveras om kåpan och värmezonen arbetar samtidigt i mer än 30 sekunder.

Om kåpan stängs av vid denna tidpunkt fortsätter den att arbeta på **nivå 1** tills den inställda fördröjda avstängningstiden har uppnåtts, varefter den stängs av automatiskt.

Instruktioner för cirkulationssystem för spiskåpa

De visade siffrorna	Skick	Beskrivning
1	Luftcirkulationsläge 1	Intern cirkulation och installation av kolfilter.
2	Luftutsugningsläge	Utsläpp till utomhusmiljön.
3	Luftcirkulationsläge 2	Intern cirkulation och användning av luktfilter.

KOKKÄRLS-KONTROLLFUNKTION

När Flex Pro-funktionen inte är aktiv, tryck och håll in Flex Pro-kontrollknappen i 3 sekunder för att aktivera Kockärlets-kontrollfunktionen.

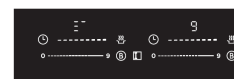
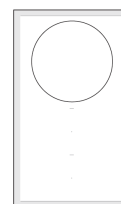
I detta läge justeras effektnivån automatiskt beroende på kockärlets position på värmezonen.

Exempel:

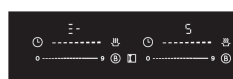
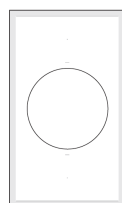
Med Flex Pro-funktionen avstängd, tryck och håll in Flex Pro-knappen i 3 sekunder för att aktivera Kockärlets-kontrollfunktionen.



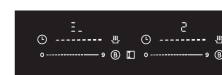
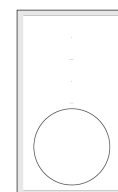
När kockärlet placeras längst fram på värmezonen ställer Flex Pro-funktionen automatiskt in effektnivån på 2.



När kockärlet placeras i mitten av värmezonen ställer Flex Pro-funktionen automatiskt in effektnivån på 5.



När kockärlet placeras längst bak på värmezonen ställer Flex Pro-funktionen automatiskt in effektnivån på 9.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

För att din enhet ska fungera effektivt under lång tid är det viktigt att rengöra och underhålla den noggrant.

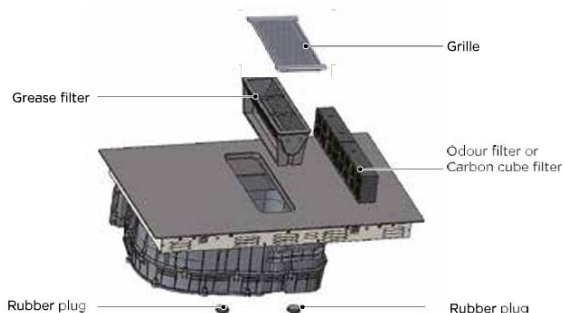
RENGÖRING AV SPISHÄLLEN

Vad?	Hur gör du det?	Det är viktigt!
Daglig nedsmutsning av glas. (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller spill som inte innehåller socker på glaset)	1. Slå av strömmen till spishällen. 2. Använd spishällsrengöring medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Skölj och torka av med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen igen.	- När spishällen stängs av visas inte indikatorn "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara het! Var ytterst försiktig. - Starka slipmedel, vissa nylonskurar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten. - Lämna aldrig rengöringsrester på hällen: glaset kan bli fläckigt.
Kokar, smälter och varmt socker spills ut på glaset.	Ta genast bort dem med en fiskskiva, spatel eller rakbladsskrapa (lämplig för induktionshållar av glas), men se upp för heta ytor: 1. Stäng av strömmen i väggen. 2. Håll bladet eller verktyget i 30° vinkel och skrapa bort smutsen eller spillet till en sval plats. 3. Rengör området med en trasa eller pappershandduk. 4. Följ stegen i "Daglig nedsmutsning".	- Ta bort utspilt socker så snart som möjligt. Om det får svalna kan det vara svårt att ta bort eller skada glaset. - Risk för skärskador: Använd skrapor med blad med försiktighet. Förvara dem alltid på ett säkert sätt och utom räckhåll för barn.
Slöseri med touchkontroller.	1. Slå av strömmen. 2. Sug upp spill. 3. Torka med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen igen.	- Spishällen kan pipa och inte fungera när den är våt. Torka alltid det beröringskänsliga området innan du slår på hällen igen.

KOMPONENTER SOM BEHÖVER RENGÖRAS ELLER BYTAS UT

För att din enhet ska fungera effektivt under lång tid är det viktigt att rengöra och underhålla den noggrant.

Följande översikt visar de apparatkomponenter som du antingen **byter ut** eller **rengör**:



Byte av luktfilter

Luktfilter att köpa i **fackhandeln** eller **hos kundtjänst**.

Använd endast **originalbytesfilter** för att hålla dem i gott skick.

⚠ OBSERVERA!

1. Tappade fettfilter och galler **kan skada hällen undertill**.

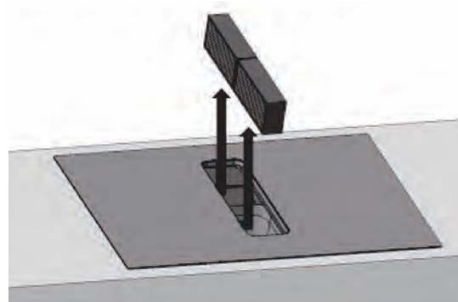
► Ta bort gallret och fettfiltret och kasta dem på rätt sätt.

2. **Fett kan samlas i botten av behållaren**.

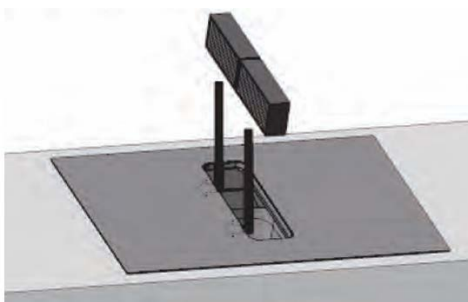
► Håll fettfiltret **på rätt nivå** för att förhindra att fett droppar ut.



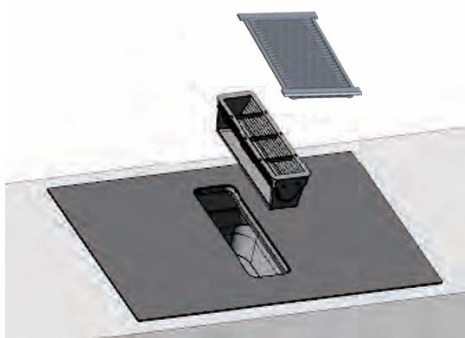
3. Ta bort de två luktfiltern och kassera dem på rätt sätt.



4. Placera två luktfilter på apparatens vänstra sida.



5. Sätt i fettfiltret och täck över det med gallret.



Återställ påminnelsetiden för luktfiltret

Se **avsnittet om användarinställningar** för att återställa den återstående livslängden.

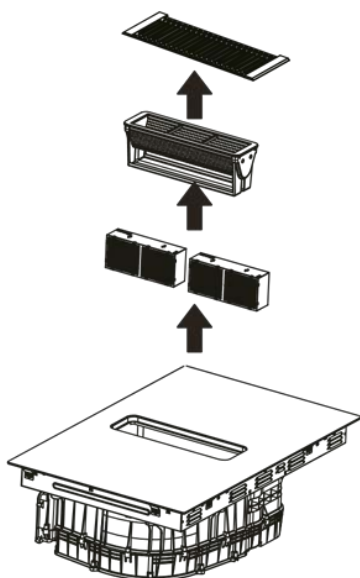
RENGÖRING ELLER BYTE AV KOLFILTER

När spisens yta visar koden "FC" betyder det att kolfiltret måste bytas ut.

Du kan köpa kolfiltret **hos en professionell återförsäljare** eller **via kundtjänst**.

Hur man tar bort kolfiltret

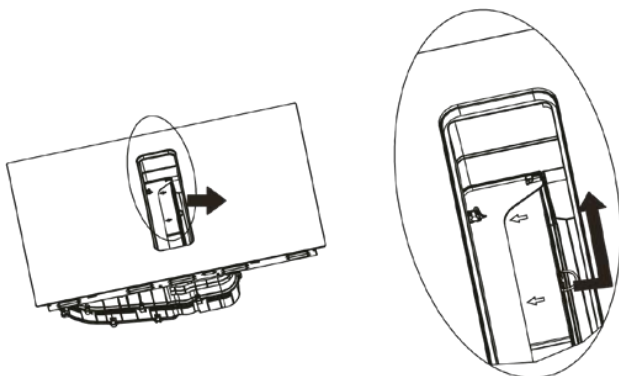
Ta bort **gallret, fettfiltret** och **kolfiltret** uppifrån och ner:



NOTE

När du tar bort kolfiltret drar du metallringen på filtret åt höger och lyfter sedan upp den för att ta bort filtret.

Rengöring av kolfiltret



För att din apparat ska fungera effektivt är det viktigt att rengöra kolfilter ungefär varannan **månad**:

1. Lägg kolfiltret i diskmaskinen, tillsätt diskmedel och använd standardläget (1,5-3 timmar) för att rengöra det.
2. Blötlägg kolfiltret i varmt vatten (60-80°C) i 1-2 timmar, tillsätt diskmedel i det varma vattnet och skölj sedan med rent vatten.
3. För att hålla kolfiltret i gott skick ska du **rengöra det regelbundet**; när det har nått en livslängd på 5 år ska du byta ut det i tid.

Tömning av kolkubsfiltret

1. Sätt in det rengjorda kolfilterblocket i ugnen och baka i **3 timmar (150°C)**.
2. Använd en varmluftstork för att torka den i 0,5 timmar.

NOT

1. Använd inte starka alkaliska eller oljebaserade rengöringsmedel (Finish, Somat eller Ecover diskmedelstabletter/pulver rekommenderas) eftersom de kan skada kolfiltret.
2. Temperaturen på varmvattnet får inte överstiga 80°C eftersom detta kan skada filtret.
3. Bakningstemperaturen får inte överstiga 200°C eftersom detta kan skada filtret.
4. Använd inte yttre våld för att skrubba kolfiltret eftersom detta kan orsaka skador.

Byte av kolfilter

Sätt i ett nytt kolfilter och montera sedan fettfilter och galler i tur och ordning.

Återställning av tid för livspåminnelse

Se avsnittet om **användarinställningar** för att återställa den återstående livslängden.

Rengöring av galler och fettfilter

Fettfiltren filtrerar bort fett från matlagingsångan.

För att hålla den i gott skick bör **fettfiltret rengöras regelbundet**.

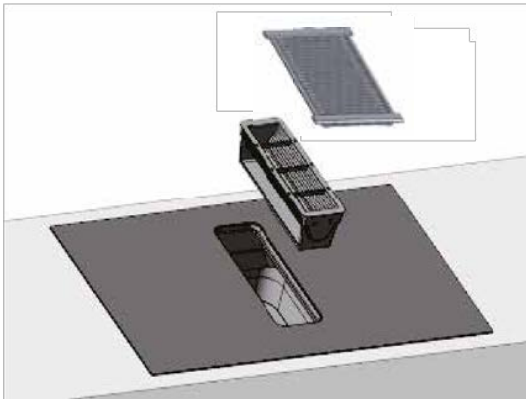
⚠ VARNING ... Risk för brand!

Fettavlagringar i fettfiltren kan fatta eld:

- Använd aldrig apparaten utan fettfilter.
- Rengör fettfiltren regelbundet.
- Arbeta aldrig med öppen eld i närheten av apparaten (t.ex. flambering).
- Installera inte apparaten i närheten av en värmare för fast bränsle (t.ex. ved- eller koleldning), såvida inte värmaren har ett förseglat lock som inte kan tas bort. Det får inte finnas **några flygande gnistor**.

⚠ OBSERVERA!

- Nedfallande fettfilter kan skada hällen under.
(Vi rekommenderar att fettfiltret rengörs var **7:e dag**).
 - Ta bort **gallret** och **fettfiltret** och släng dem på rätt sätt.
 - **Fett kan ansamlas** i botten av behållaren.
- Håll fettfiltret i våg för att förhindra att fett rinner ut.



RENGÖRINGSPROCESS

2. Rengör gallret.

- Se kapitel "Manuell rengöring av fettfilter eller galler".

3. Rengör fettfiltren.

- Se kapitel "Manuell rengöring av fettfilter eller galler".
- Se kapitel "Rengöring av fettfiltret i diskmaskinen".

4. Ta vid behov bort **lukt-** eller **akustikfiltren** och rengör apparaten invändigt - se kapitel "*Byte av luktfilter*".

5. Om föremål kommer in i apparaten, ta bort dem och se till att överflödesbehållaren inte är blockerad.

6. Torka av enhetens insida med tvålatten och en disktrasa.

7. Sätt tillbaka det **torkade metallfettfiltret** efter rengöring.

MANUELL RENGÖRING AV FETTFILTER ELLER GALLER

1. Blötlägg fettfiltret eller gallret i varmt tvålatten.

2. Använd en borste för att rengöra fettfiltret eller gallret.

o Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsmedel. o Använd ett speciellt fettlösningsmedel för envis smuts.

FELSÖKNING

Enheten kan fungera felaktigt under användning. Följande tabeller innehåller möjliga orsaker och lösningar. Läs tabellen nedan noggrant för att undvika onödiga servicebesök.

3. Skölj fettfiltren noggrant.

4. Låt fettfiltren rinna av.

RENGÖRING AV FETTFILTRET I DISKMASKINEN

1. Placera fettfiltren **löst i diskmaskinen** och kläm inte fast dem.

o För bästa rengöringsresultat ska fettfiltret placeras **på filtersidan** i diskmaskinen.

o Rengör inte mycket smutsiga fettfilter med verktyg.

o Använd inte aggressiva, sura eller alkaliska rengöringsmedel.

2. Starta diskmaskinen.

o Välj en **maximal** temperatur på **70°C**.

3. Låt fettfiltren rinna av.

RENGÖRING AV HÅLRUM OCH AVLOPPSVATTEN

Tappa ut vätskor eller föremål som kommer in i enheten ovanifrån **från gummiproppen**.

Förutsättning: Apparaten har svalnat och restvärmeindikatorn är släckt.

1. Dra ut gummiproppen med ena handen och håll behållaren med den andra handen. ► Töm ut eventuella vätskor eller föremål ur gummiproppen.

2. Se till att tillförseln **till gummiproppen inte är blockerad** innan du sätter tillbaka den:

► Ta bort alla föremål som har kommit in i enheten när den har svalnat.

► Detta gör du genom att ta bort fettfiltret.

FELSÖKNING OCH KONTROLL

Induktionshällen är utrustad med en **självdiagnostiserande funktion** som gör det möjligt för teknikern att kontrollera flera komponenter **utan att ta isär hällen**.

🔍 Felkoder under kundanvändning:

Automatisk restaurering

Felkod	Problemet	Lösning
EL eller EH	Strömförsörjningsspänningen är inte inom intervallet	Kontrollera strömförsörjningen. Slå på när normal strömförsörjning återställts.
C1	Spishällens ytemperatur är hög	Vänta tills den har svalnat. Tryck på "On/Off" för att starta om.
C2	Hög temperatur på IGBT	Vänta tills den har svalnat. Tryck på "On/Off". Kontrollera/byt ut fläkten om det behövs.
B2	Hög temperatur på IPM	Vänta tills den har svalnat. Tryck på "On/Off" för att starta om.
B3	Strömmen på huvens förarkort är onormal	Tryck på "On/Off" för att starta om.
B7	Motorn kunde inte starta	Kontrollera om det finns främmande föremål i motorn. Starta om med "On/Off".
EF	Flera tangenter nedtryckta samtidigt	Starta om efter rengöring av panelen. Kontakta support om problemet kvarstår.
FC	Påminnelse om filterbyte	Byt ut filtret. Se instruktioner för byte.

✗ Ingen automatisk återställning

Felkod	Problemet	Lösning
E2	Fel på keramisk sensor - kortslutning	Kontrollera/byt ut temperaturgivaren för den keramiska skivan.
E1	Fel på keramisk givare - öppen krets	Kontrollera/byt ut temperaturgivaren för den keramiska skivan.
E7	Fel på keramisk sensor - ogiltig	
E4	Fel på IGBT-givare - kortslutning	Byt ut omriktarens drivkort.
E3	Fel på IGBT-givaren - öppen krets	Byt ut omriktarens drivkort.

Felkod	Problemet	Lösning
B5	Motorhuv/motorsystem kunde inte starta	Börja om igen. Om det fortsätter, byt ut drivrutinskortet eller motorn.
bd	Kommunikationen med grafikkortet↔ hood driver card fails	Byt ut huvans drivrutin/strömkort/skärmkort. Kontrollera kablarna.
EU	Displaykort↔ fel på huvudkortet eller fel på touch IC	Byt ut motsvarande kort och kontrollera kablarna.
F5	Fel på kylfläkt	Starta om om problemet kvarstår. Om problemet kvarstår ska du byta ut kylfläkten.

TABELL ÖVER SPECIFIKA FEL OCH LÖSNINGAR

Fiasco	Problemet	Lösning A	Lösning B
LED-lampan lyser inte	Ingen strömförsörjning	Kontrollera kontakten och uttaget.	
	Strömkort↔ grafikkort inte anslutet	Kontrollera anslutningen.	
	Tillbehör till strömkortet skadade	Byt ut den.	
	Displaykortet skadat	Byt ut den.	
Vissa knappar fungerar inte/visar fel	Displaykortet skadat	Byt ut den.	
LED för matlagnin gsläp på, ingen uppvärmning	Hög temperatur på spisen	Kontrollera omgivningstemperatur/intag/ventilation.	
	Problem med respirator	Kontrollera fläktens funktion. Byt ut den vid behov.	
	Strömkortet skadat	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar / "U" blinkar	Fel typ av köksredskap	Använd rätt kokkärl (se bruksanvisningen).	Kokkärlets krets är skadad - byt ut nätaggregatet.
	Köksredskap för små		

Fiasco	Problemet	Lösning A	Lösning B
	Enheten är överhettad	Vänta tills den svalnat och tryck på "On/Off" för att starta om.	
Zoner på samma sida visar "U"	Ström↔ fel på grafikkortet	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet skadat	Byt ut den.	
	Moderkortet är skadat	Byt ut den.	
Onormal fläktmotor	Fläktmotorn skadad	Byt ut fläkten.	

SIKKERHETSINSTRUKSJONER	51
PRODUKTSPEFISIKASJONER	54
PRODUKTOVERSIKT	55
OVERSIKT OVER KONTROLLPANELET	56
BRUKSANVISNING	58
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	66
FEILSØKING	69
SERVICE	72

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

TILTENKT BRUK

Følgende sikkerhetsretningslinjer er ment å forhindre uforutsette farer eller skader som følge av usikker eller feilaktig bruk av enheten. Kontroller emballasjen og apparatet ved ankomst for å forsikre deg om at alt er intakt for sikker bruk. Hvis du oppdager skader, må du kontakte forhandleren. Vær oppmerksom på at modifikasjoner eller endringer på enheten ikke er tillatt av hensyn til din sikkerhet. Utilsiktet bruk kan føre til farer og tap av garantikrav.

Forklaring av symboler

Farer

Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av ekstremt brannfarlig gass.



Advarsel om elektrisk spenning

Dette symbolet indikerer at det er fare for liv og helse på grunn av spenning.



Advarsel

Dette symbolet indikerer en fare med middels risikonivå som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig personskade.



Forsiktig

Dette symbolet indikerer en lav risiko som kan forårsake mindre eller moderate skader hvis den ikke unngås.



Oppmerksomhet

Dette symbolet indikerer viktig informasjon (f.eks. materielle skader), men ikke fare.



Følg instruksjonene

Dette symbolet indikerer at en servicetekniker kun må betjene og vedlikeholde dette apparatet i henhold til bruksanvisningen.



Les denne bruksanvisningen nøye og oppmerksomt før apparatet tas i bruk/oppstartes, og oppbevar den i umiddelbar nærhet av oppstillingsstedet eller apparatet for senere bruk!

SIKKERHETSADVARSLER

Din sikkerhet er viktig for oss. Vennligst les denne informasjonen før du bruker enheten. Følg instruksjonene i denne bruksanvisningen nøye. Vi påtar oss intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller brann som skyldes at instruksjonene i denne bruksanvisningen ikke følges. Apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk, for tilberedning av mat og avtrekk av matos. Ingen annen bruk er tillatt (f.eks. romoppvarming). Produsenten påtar seg intet ansvar for u hensiktsmessig bruk eller feil innstilling av kontrollene.

Produktet kan ha andre estetiske egenskaper enn illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene for bruk, vedlikehold og installasjon er de samme.

Denne bruksanvisningen må alltid oppbevares for fremtidig bruk. Den må følge med produktet hvis det selges, overdras eller flyttes.

⚠ Advarsel: Ikke bruk enheten umiddelbart etter at den er pakket ut. Inspiser den nøye først.

DRIFT OG VEDLIKEHOLD

Fare for elektrisk støt

- Ikke lag mat på en ødelagt eller sprukket platetopp. Hvis overflaten på platetoppen går i stykker eller sprekker, må du umiddelbart slå av apparatet ved strømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.

- Slå av den veggmonterte platetoppen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger dette rådet, kan det føre til elektrisk støt eller dødsfall.
Helsefare
- Denne enheten er i samsvar med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør imidlertid rådføre seg med sin lege eller implantatprodusenten før de bruker denne enheten for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til dødsfall.
Fare for varme overflater
 - Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli så varme at de kan forårsake brannskader.
 - Ikke la kroppen, klær eller annet enn egnet kokekar komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
 - Hold barn unna.
 - Grytehåndtakene kan være varme å ta på. Pass på at grytehåndtakene ikke stikker ut over andre innkoblede kokesoner. Oppbevar håndtakene utilgjengelig for barn.
 - Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til brannskader og skålding.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Ikke plasser eller etterlat magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner, MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp eller varme opp rommet.
- Etter bruk må du alltid slå av kokesonene og platetoppen som beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. ved hjelp av berøringsknappene). Ikke stol på at grytedeteksjonsfunksjonen slår av kokesonene når du fjerner grytene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander som er av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer opp på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der enheten er i bruk.

- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser deres evne til å bruke apparatet, må ha en ansvarlig og kompetent person til å instruere dem i bruken av det. Instruktøren må være sikker på at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut noen av apparatets deler med mindre dette er spesifikt anbefalt i bruksanvisningen. All annen service må utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på platetoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk panner med skarpe kanter, og ikke dra panner over overflaten på induksjonsglasset, da dette kan lage riper i glasset.
- Unngå å bruke skuresvamber eller sterke rengjøringsmidler, da de kan lage riper i induksjonsglasset.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende miljøer som: -personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; -gårder; -kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -overnattings- og frokostmiljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.
- Unngå å berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes borte med mindre de er under konstant oppsyn.
- Rommet må være godt ventilert når hetten brukes samtidig med andre forbrenningsapparater, gass eller annet.
- Panseret må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) i henhold til vedlikeholdsinstruksene.
- Hvis du ikke følger reglene for rengjøring av kjøkkenviften og utskifting og rengjøring av filteret, kan det oppstå brannfare.
- Det er strengt forbudt å brenne mat. Bruk av åpen ild kan skade filtrene og forårsake brannfare, og bør derfor unngås under alle omstendigheter. Ved steking må man være ekstra forsiktig for å unngå at oljen overopphetes og tar fyr.
- FORSIKTIG: Når platetoppen er slått på, kan de tilgjengelige delene av hetten bli varme.
- Når det gjelder de tekniske og sikkerhetsmessige tiltakene som skal iverksettes for røykavtrekk, må de lokale myndighetenes forskrifter følges nøye.

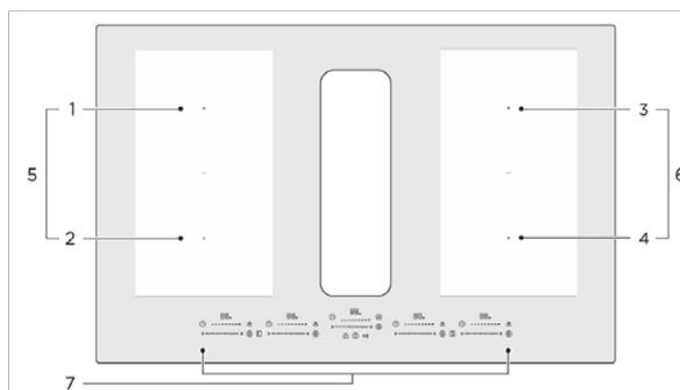
- Avtrekksluften må ikke ledes gjennom de samme kanalene som brukes til å trekke ut røyk fra gassforbrenning eller andre typer forbrenningsutstyr. Bruk aldri hetten uten at grillen er riktig installert!
- Bruk kun festeskruene som følger med produktet, eller kjøp riktig type skruer på . Bruk skruer med riktig lengde som angitt i installasjonsinstruksjonene.
- Når kjøkkenviften brukes sammen med andre apparater som drives av ikke-elektrisk energi, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Dette kan oppnås når luften som trengs til forbrenningen kan komme inn gjennom åpninger som ikke kan tettes, f.eks. i dører, vinduer, inntaks-/utløpskasser eller på andre tekniske måter. En inntaks- og utløpskasse alene sikrer ikke at grenseverdien overholdes.
- Anbefalinger for riktig bruk for å redusere miljøpåvirkningen: Når du begynner å lage mat, må du slå på hetten på laveste hastighet og la den stå på i noen minutter, også etter at matlagingen er ferdig. Øk hastigheten bare hvis det er mye røyk og damp, og bruk Booster-funksjonen bare i ekstreme tilfeller. For å holde luftsirkulasjonssystemet effektivt, bytt ut luftfilter eller kullfilter når det er nødvendig.
- For å sikre at fettfilteret fungerer optimalt, må det rengjøres ved behov.
- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Arbeid aldri med åpen ild i nærheten av apparatet (f.eks. flambering) rundt fettfiltrene.
- Ikke installer apparatet i nærheten av en fastbrenselvarmer (f.eks. ved- eller kullfyring) med mindre varmeren har et forseglet deksel som ikke kan fjernes. Det må ikke forekomme gnistregn.
- La enheten kjøle seg ned før du rengjør den.
- Hvis det kommer varme væsker inn i apparatet, må du ikke fjerne fettfilteret eller overløpsbeholderen før apparatet er avkjølt.
- Det er en svak lukt ved utpakking, men den forsvinner raskt.
- Hetter og andre avtrekk kan påvirke sikker drift av apparater som bruker gass eller annet brensel (også i andre rom) på grunn av tilbakestrømning av forbrenningsgasser. Disse gassene kan potensielt føre til karbonmonoksidforgiftning. Etter at en kjøkkenvifte eller et annet avtrekk er installert, må driften av gassapparater testes av en kompetent person for å sikre at det ikke forekommer tilbakestrømning av forbrenningsgasser.
- det er fare for brann hvis rengjøringen ikke utføres i samsvar med instruksjonene
- Forskrifter for utslipp til luft må overholdes.
- FORSIKTIG: Dette apparatet er ikke beregnet for bruk med gasskomfyr.

PRODUKTSPEKIFIKASJONER

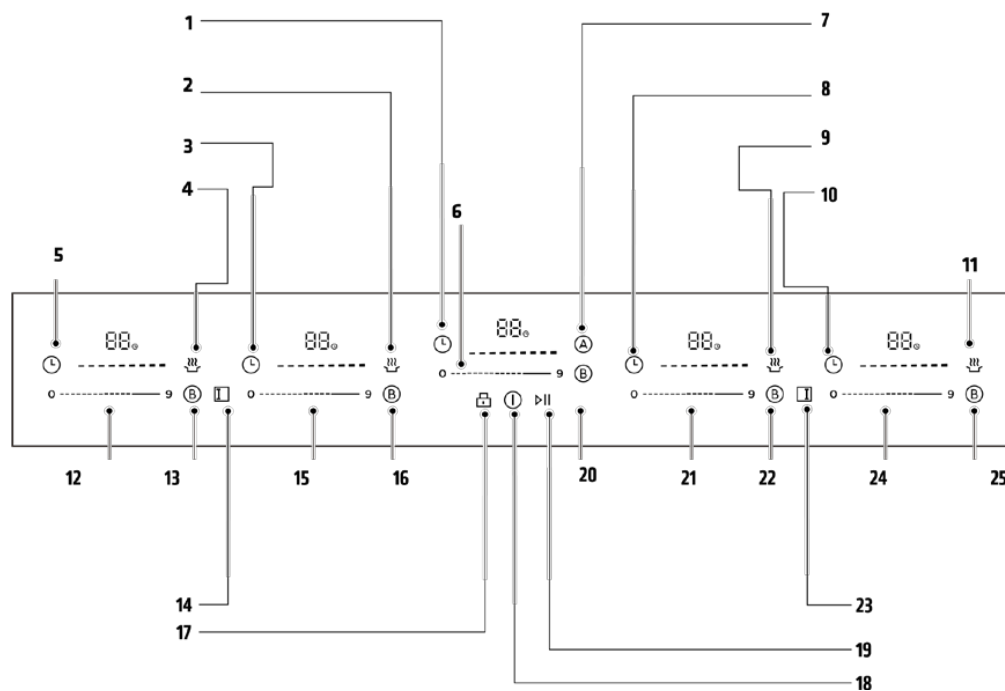
Kokeplate	Downdraft ONE
Kokesoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~ 380-415V 3N~ 50 Hz eller 60 Hz
Installert elektrisk kraft	7400W
Produktstørrelse LxBxH(mm)	800X520X230
Innebygde dimensjoner AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

PRODUKTOVERSIKT

1. Maks. 2200/3600 W sone
2. Maks. 2200/3600 W sone
3. Maks. 2200/3600 W sone
4. Maks. 2200/3600 W sone
5. Maks. 3300/3700 W sone
6. Maks. 3300/3700 W sone
7. Kontrollpanel



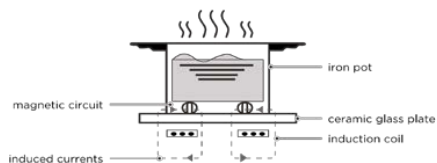
OVERSIKT OVER KONTROLLPANELET



- | | |
|---|---|
| 1. Timerstyring av kjøkkenvifte | 14. Venstre brokontroll |
| 2. Venstre varmesone bak - Hold varmen-kontroll | 15. Oppvarming bak til venstre - Zone Slide Control |
| 3. Venstre bakre oppvarming - sone-timerstyring | 16. Oppvarming bak til venstre - Zone Boost Control |
| 4. Venstre varmesone foran - Hold varmen-kontroll | 17. Kontroll av barnesikringen |
| 5. Venstre front Oppvarming - Sone Timer Contro | 18. Strømstyring |
| 6. Skyvekontroll for kjøkkenvifte | 19. Pausekontroll |
| 7. Automatisk kjøkkenvifte | 20. Boost-kontroll for kjøkkenvifte |
| 8. Oppvarming bak til høyre - Zone Timer Control | 21. Oppvarming bak til høyre - Zone Slide Control |
| 9. Høyre varmesone bak - Hold varmen-kontroll | 22. Oppvarming bak til høyre - Zone Boost Control |
| 10. Oppvarming foran til høyre - sone-timerstyring | 23. Høyre brokontroll |
| 11. Varmesone foran til høyre - Hold varmen-kontroll | 24. Høyre brokontroll |
| 12. Oppvarming foran til venstre - Zone Slide Control | 25. Oppvarming foran til høyre - Zone Boost Control |
| 13. Oppvarming foran til venstre - Zone Boost Control | |

HVORDAN INDUKSJON FUNGERER

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagings teknologi. Den genererer varme direkte i kokekaret ved hjelp av elektromagnetiske vibrasjoner i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir varmt fordi varmen overføres fra kokekaret.

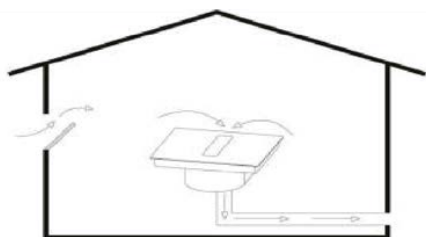


UTTREKKINGSMODUS

Du kan bruke apparatet i ventilasjonsmodus eller resirkuleringsmodus.

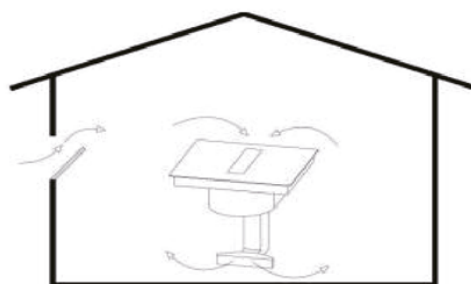
Luftavtrekksmodus

Luften renses av et fettfilter og slippes ut via et kanalsystem. I avtrekksmodus er det nødvendig med tilstrekkelig frisklufttilførsel. Apparatet kan bare trekke ut den luftmengden som finnes i rommet eller som trekkes inn i rommet. Luften må ikke ledes inn i skorsteiner som brukes til å trekke ut damp fra apparater som brenner gass eller annet brensel.



Resirkulering av luft

Luften renses av et fettfilter og to luktfilter før den føres tilbake til rommet. Ved å tilføre frisk luft kan luftfuktigheten i rommet reduseres. I resirkuleringsmodus må det installeres to luktfilter. De ulike alternativene for bruk av enheten i resirkuleringsmodus finner du i katalogen vår. Du kan også spørre forhandleren din.



FØR DU TAR I BRUK DEN NYE ENHETEN

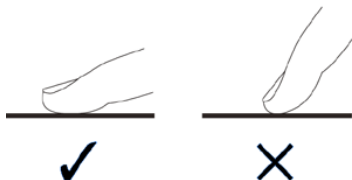
- Les denne bruksanvisningen, og vær spesielt oppmerksom på avsnittet "Sikkerhetsadvarsel".
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som fortsatt måtte være på enheten.
- Se avsnittet "Brukerinnstillingsmodus" for å stille inn driftsmodus.

BRUKSANVISNING

BERØRINGSKONTROLLER

Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å trykke.

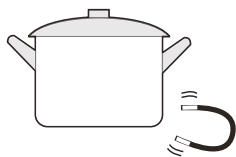
Bruk ballen på fingeren, ikke tuppen.



VELGE RIKTIG KOKEKAR

Bruk kun kokekar med en base som er egnet for induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av kokekaret.

Du kan sjekke om kokekaret ditt er egnet ved å utføre en magnettest. Beveg en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis den tiltrekkes, er kokekaret egnet for induksjon.



Hvis du ikke har en magnet:

Tilsett litt vann i kokekaret du vil kontrollere.

Hvis det ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, er kokekaret egnet.

- Kokekar av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glass, tre, porselen, keramikk og steingods.
- Hvis den ferromagnetiske delen bare delvis dekker bunnen av kokekaret, er det bare det ferromagnetiske området som varmes opp, og resten av bunnen blir kanskje ikke varmet opp nok til matlaging.
- Hvis det ferromagnetiske området ikke er homogent, men inneholder andre materialer, for eksempel aluminium, kan det påvirke oppvarmingen og deteksjonen av kokekar.
- Hvis bunnen av kokekaret ser ut som på bildene nedenfor, kan det hende at kokekaret ikke blir oppdaget.

Du hører et pip hver gang en berøring registreres.

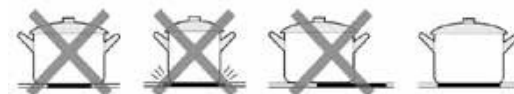
Sørg for at kontrollene alltid er rene og tørre, og at ingen gjenstander (f.eks. et verktøy eller en klut) dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre det vanskelig å betjene knappene.



- Ikke bruk kokekar med skarpe kanter eller buet bunn.



- Sørg for at bunnen på kokekaret er glatt, ligger flatt mot glasset og har samme størrelse som varmesonen. Bruk kokekar med en diameter som er like stor som grafikken i den valgte sonen. Hvis du bruker et litt bredere kokekar, vil energien bli brukt med maksimal effektivitet. Hvis du bruker mindre kokekar, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Kokekar med liten diameter blir kanskje ikke oppdaget av platetoppen. Plasser alltid kokekaret i midten av varmesonen."



- Løft alltid kokekaret av apparatet - ikke la det gli, da det kan lage riper i glasset.

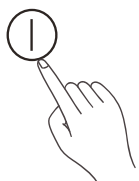


DRIFTSKONTROLL

Begynn oppvarmingen

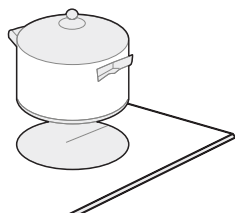
Trykk på og hold inne av/på-knappen i 1 sekund. Alle sifrene vil vise "-" når summeren piper og enheten går i standby-modus.

Hvis ingen knapp trykkes inn i løpet av 20 sekunder i standby-modus, vil enheten automatisk gå over i av-modus.



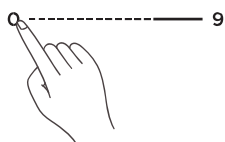
Plasser det aktuelle kokekaret på den varmesonen du ønsker å bruke.

Sørg for at bunnen av kokekaret og overflaten på varmesonen er rene og tørre.



Stopp oppvarming

1. Skyv glidebryteren helt til venstre, og sett oppvarmingsnivået til 0.



2. Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.



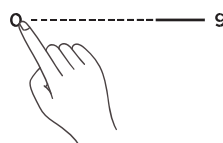
KONTROLL AV KJØKKENVIFTEN

Automatisk funksjon:

Panseret justerer arbeidsmodus basert på innstillingene for varmesonene.

Denne modusen er effektiv når en hvilken som helst varmesone er i drift, og hetten slås automatisk av 2

minutter etter at alle varmesonene har sluttet å fungere.



Hvis sifrene blinker eller veksler mellom **U** og varmenivå, kan det skyldes følgende situasjoner:

- Kokekaret er ikke plassert i riktig varmesone;
- Kokekaret som brukes er ikke egnet for induksjonsoppvarming. Se avsnittet "Velge riktig kokekar".
- Kokekaret som brukes er for lite eller ikke plassert i midten av varmesonen.

4. Varmesonen fungerer bare når det er plassert egnet kokekar på den. Hvis det ikke er plassert noe egnet kokekar på varmesonen, blinker tallene **U**, og varmesonen slås automatisk av etter 1 minutt.

Indikator for restvarme:

Hvis sifrene viser "H" eller "h", betyr det at overflatetemperaturen i varmesonen er for høy.

Ikke berør varmesonepanelet direkte med hendene for å unngå brannskader. Du kan fortsette å bruke varmesonen med restvarme hvis du vil fortsette å varme opp andre kokekar, noe som kan spare energi. Indikatoren "H" eller "h" forsvinner automatisk når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur.

minutter etter at alle varmesonene har sluttet å fungere.

Manuell modus:

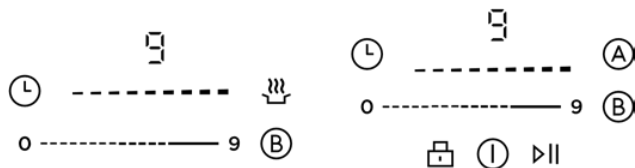
Ved å skyve glidebryteren for å stille inn arbeidsnivået for

hetten, vil den fungere i henhold til det valgte nivået.

Denne modusen gjør det mulig å styre hetten selv uten en aktiv varmesone. **1.**

Når enheten er slått på og går inn i standby-modus, velger du varmesonen og starter oppvarmingen.

Som standard er panseret i automatisk modus, og sifrene på panseret viser "A".



2.

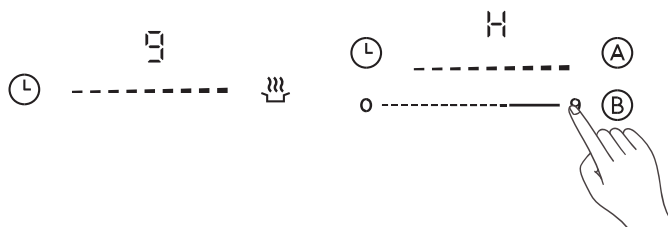
Du kan bytte driftsmodus for panseret ved hjelp av panseret automatiske betjeningsknapp:

- Trykk på knappen i **automatisk modus** for å sette panseret i **manuell modus**.
- I **manuell modus** trykker du på knappen for å sette panseret i **automatisk modus**.



3.

Skyv glidebryteren for å stille inn pansernivået for å gå i manuell modus.



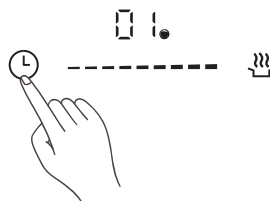
Når du bruker høye kokekar, vil ikke avtrekkssystemet fungere optimalt. Ved å plassere lokket på kokekaret på skrå kan avtrekkseffektiviteten forbedres.

TIMERFUNKSJON

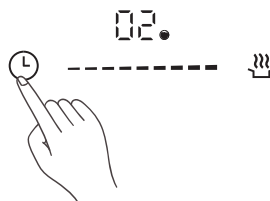
Timerfunksjonen er kun aktiv når varmesonen eller hetten er i drift. Varmesonen eller hetten slås automatisk av når timeren er utløpt. Maksimal varighet på timeren er **99 minutter** med en standardverdi på **1 minutt**.

Stille inn tidtakeren

1. Trykk kort på timerknappen for den varmesonen som for øyeblikket varmes opp, og varmesonen vil gå inn i timerinnstillingsmodus.



2. I timerinnstillingsmodus kan du trykke kort på timerknappen for å øke timeren med 1.

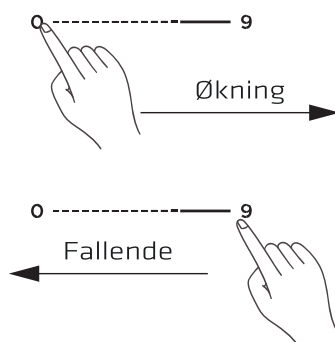


3. I timerinnstillingsmodus trykker du på timerknappen og holder den inne, og timeren vil øke raskt med en maksimal innstillingsverdi på 99 minutter.

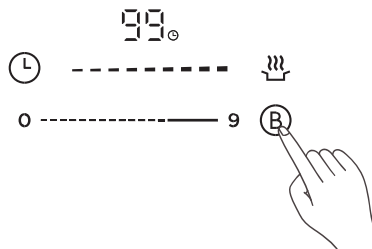


4. I timerinnstillingsmodus **skyver du glidebryteren til høyre for å øke timeren**.

I timerinnstillingsmodus **skyver du glidebryteren til venstre for å redusere timeren**.



5. I timerinnstillingsmodus **trykker du kort på boost-kontrollknappen**, og timeren settes til **99**.

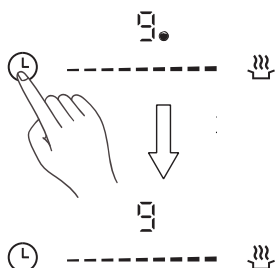


Hvis du ikke trykker på noen knapp i løpet av 3 sekunder i timerinnstillingsmodus, avbrytes timerinnstillingsmodus.

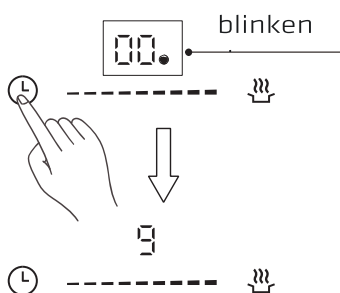
Hvis timerinnstillingen er 0, vil den gå ut av timermodus. I motsatt fall går den inn i timermodus.

Avbryt timer

1. Trykk lenge på timerknappen i 3 sekunder i tidsinnstilt oppvarmingsmodus for å avslutte timerfunksjonen.



2. I timerinnstillingsmodus **setter** du **timeren til 0**, avslutter timerinnstillingen etter 3 sekunder og avslutter timerfunksjonen.



STANDARD ARBEIDSTID

Automatisk utkobling er en sikkerhetsfunksjon for elektriske apparater. Hvis varmesonen eller hetten fortsetter å være i drift, vil den automatisk stoppe når den kontinuerlige driftstiden overskrider standard driftstid. Nedenfor finner du en tabell med standard driftstider for de ulike nivåene:

Standard arbeidsplan for varmesoner

Oppvarmingsnivå	Hold deg varm									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (t)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Standard arbeidsplan for avtrekkshetter

Oppvarmingsnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (t)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Standard arbeidstidstabell for boost-funksjonen

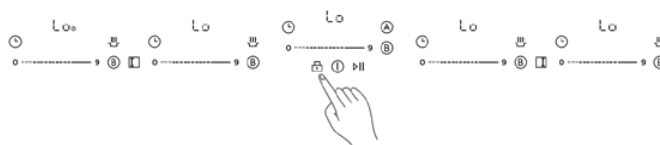
	Komfyrhet	Oppvarmingsso	Sone for
	te	ne	brooppvarmi
Standard tid	5 minutter	minutter	5 minutter

KONTROLL AV BARNESIKRINGEN

Bruk barnesikringsfunksjonen for å låse betjeningspanelet og forhindre utilsiktet bruk (f.eks. for å forhindre at barn slår på varmesonen ved et uhell).

Gå inn i barnesikringen

Hold barnesikringsknappen inne i 3 sekunder for å gå inn i barnesikringsmodus; alle sifrene viser "Lo".



Barnesikret utgangslås

I barnesikret låsemodus:

Trykk på barnesikringsknappen og hold den inne i 3 sekunder for å gå ut av barnesikringsmodus.

Når apparatet har en varmesone i

og er i barnesikret låsemodus, kan du når som helst trykke på av/på-knappen for å slå av enheten i nødstilfeller.

Når apparatet er slått av i barnesikret modus, må du først gå ut av barnesikret modus før du kan gå inn i standby-modus.

PAUSEKONTROLL

Pausefunksjonen kan bare aktiveres under oppvarming. Når den er aktivert, går arbeidsområdet inn i en modus med lavt strømforbruk. Når pausefunksjonen er aktivert, avsluttes den automatisk etter 10 minutter, og apparatet slås av. **Gå inn i pausemodus**

I oppvarmingsmodus trykker du på pauseknappen for å gå inn i pausemodus.

Det digitale displayet for den **varmesonen** som for øyeblikket varmes opp, viser "||".

Hvis kjøkkenviften fungerer, viser kjøkkenviftens digitale display "||".

Avslutt pausemodus

I pausemodus kan du trykke på pauseknappen for å gå ut av pausemodus, og enheten vil gå tilbake til driftsmodusen den var i før den gikk inn i pausemodus.

BOOST-KONTROLL

Induksjonen kan varmes opp raskere med Boost-funksjonen enn på nivå 9.

Panseret kan ha en større luftstrøm ved hjelp av Boost-funksjonen enn på nivå 9.

Når du har brukt Boost-modus kontinuerlig til den automatisk avsluttes, vil varmesonen eller hetten automatisk gå tilbake til forrige innstilling før den går inn i Boost-modus for å fortsette å fungere.

Hvis den forrige innstillingen var 0 før du gikk inn i Boost, vil den automatisk fungere med den maksimale innstillingen.

For å ivareta sikkerheten til husholdningskretsen er dette apparatet utstyrt med en strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen begrenser den totale effekten til varmesonene på samme side til innenfor **3,7 kW**. Hvis en varmesone på samme side kjører i boost-modus og en annen varmesone begynner å arbeide og den totale effekten til de to varmesonene overstiger 3,7 kW, vil varmesonen med boost-modus **automatisk gå tilbake til** den maksimale effektinnstillingen.

Bruke boost-funksjonen

Trykk på boost-kontrollen for å aktivere boost-funksjonen.

- Hvis panseret aktiverer denne funksjonen, vil sifrene på panseret vise "b".
- Hvis varmesonen aktiverer denne funksjonen, vil sifrene på varmesonen blinke sekvensielt som vist nedenfor:



Avslutt boost-funksjonen

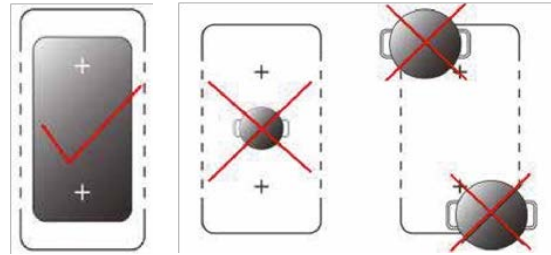
- Still inn varmesonen eller hetten som har aktivert Boost-funksjonen til et annet varmenivå ved hjelp av glidebryteren.
- Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.

BROFUNKSJON

Bridge-funksjonen kombinerer **to varmesoner på samme side til** én stor varmesone, noe som gjør det mulig å varme opp kokekar med større bunnflate.

For å sikre at kokekaret oppdages riktig og at varmen fordeles jevnt, må kokekaret plasseres riktig.

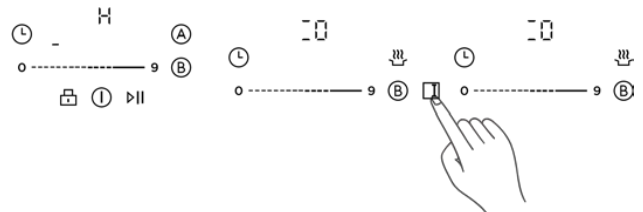
- Hvis det brukes små kokekar eller kokekaret er plassert feil, avbrytes Bridge-funksjonen automatisk.



Det anbefales ikke å slå på brofunksjonen hvis kokekarets langside er mindre enn 25 cm.

Bruke brofunksjonen

- I standby-modus trykker du på Bridge Control-knappen for å aktivere denne funksjonen.
- Når brofunksjonen er aktivert, kjører den på **nivå 0** som standard.



Avslutt brofunksjonen

- Sett brovarmesonenivået til 0→, og denne funksjonen avsluttes automatisk etter 3 sekunder.
- Trykk på Bridge-kontrollknappen for å avslutte Bridge-funksjonen.
- Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.

HOLD VARM-FUNKSJON

Hold varm-funksjonen kan automatisk justere varmeeffektnivået for å kontrollere temperaturen innenfor området.

Det finnes tre nivåer av varmholdingsfunksjonen. Trykk på varmhold-knappen første gang for å gå inn i varmhold-modus. I Hold varm-modus kan du endre nivået på Hold varm-funksjonen ved å trykke på knappen igjen.

Når varmholdingsfunksjonen er på nivå 3, vil et trykk på varmholdingsknappen avslutte varmholdingsfunksjonen og vise nivå 0.

Hold varmen-nivå	Digital skjerm	Temperatur
1	Visning: 1-linjes ikon]	40°C

Hold varmen-nivå	Digital skjerm	Temperatur
2	Vis: ikon med 2 streker]	75°C
3	Vis: ikon med 3 streker]	90°C



FC



Temperaturen i varmholdingsmodus avhenger av hvilket nivå du velger, materialet i kokekaret du bruker og kokeforholdene. **Temperaturen for varmholdingsfunksjonen er kun til referanse for forbrukere.**

Bruk av varmholdingsfunksjonen

I standby- eller oppvarmingsmodus trykker du på varmholdningsknappen for å aktivere denne funksjonen. Trykk på varmhold-knappen for å endre varmholdingsnivået.

Avslutt varmholdingsfunksjonen

- Trykk på varmhold-knappen for å sette nivået til 0.
- Skyv glidebryteren for å stille inn nivået, og varmesonen vil gå ut av varmholdingsmodus og varme opp til det innstilte nivået.
- Trykk på boost-kontrollen, og varmesonen går ut av varmhold-modus og varmes opp til det innstilte nivået.
- Trykk på av/på-knappen for å slå av enheten.

TIPS FOR UTSKIFTING AV FILTRE

I **luftsirkulasjonsmodus 1**, når panseret har vært i drift samtidig i totalt **750 timer**, vil panserdisplayet vise "FC".

I **resirkuleringsmodus 2**, når panseret har vært i drift samtidig i totalt **180 timer**, vil displayet også vise "FC".

Displayet viser "FC", noe som indikerer at filteret må skiftes ut.

Se instruksjonene for utskifting av filteret.

Tilbakestill tiden for påminnelse om filterbytte

1. Etter at du har byttet filteret, kan du bruke "h3"-innstillingen i brukerinnstillingene til å tilbakestille påminnelsestiden for filterbytte.
2. Du kan også slette påminnelsen ved å bruke knappen for **automatisk hette**: Når "FC" vises, trykker du på knappen for automatisk hette og holder den inne i **3 sekunder** for å fjerne FC-tipsene.

Modus for brukerinnstillinger

Bruksanvisning

Trykk på av/på-knappen, og enheten går i standby-modus.

Trykk og hold inne kontrollknappen for barnesikring i 3 sekunder for å aktivere barnesikringen.

Trykk og hold inne den venstre funksjonsknappen for boost foran i 3 sekunder for å gå inn i brukerinnstillingene. Sifrene i venstre bakre varmesone viser "c".

Trykk på den venstre Boost-funksjonsknappen foran for å gå inn i modus for valg av menyliste.

Sifrene i **den venstre bakre varmesonen** viser det aktuelle listeindeksnummeret (f.eks. c0) og

Sifrene i **den venstre fremre varmesonen** viser den aktuelle innstillingsverdien for indeksnummeret.

Trykk på **barnesikringsknappen** for å endre indeksnummeret (f.eks. c0 → c1 → c2...).

Trykk på **venstre funksjonsknapp på fronten** for å endre innstillingsverdien for det valgte indeksnummeret.

Når du er ferdig med innstillingene, trykker du på og holder inne den barnesikrede låseknappen i 3 sekunder for å lagre alle innstillingene og avslutte brukerinnstillingsmodusen.

MERK

Handlingene fra trinn 1 til trinn 3 må fullføres innen 15 sekunder, ellers er handlingen ugyldig, og du må starte fra trinn 1 på nytt.

Hvis du ikke trykker på den effektive tasten innen 30 sekunder etter at du har gått inn i brukerinnstillingsmodus, avsluttes brukerinnstillingsmodus automatisk, og parameterne lagres ikke.

INDEKS	BESKRIVELSE	ALTERNATIVER
C0	Gjenopprett fabrikkinnstillinger	0: ingen gjenoppretting(standard) 1: gjenopprett
C3	Innstilling av effektgrense	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(standard)
C4	Kvalitetstesting av kokekar	0: Ikke gå inn i kvalitetstesting av kokekar (standard) 1: Gå inn i kvalitetstesting av kokekar. Etter å ha gått inn, trykk og hold varmesonevalgknappen i 3s for å gå inn i kvalitetsinspeksjonen (etter 12 sekunder vises kvalitetsnivået (0-10) på sifrene)
C5	Innstillinger for varslingslyd	0: Lyd på(standard) 1: Lyd av
C7	Innstilling av sifferlysstyrke	lysstyrkenivå: 1-5 standard: 5
C9	Bryter for kokekarkontrollfunksjon	0: AV(standard) 1: PÅ
H1	Innstilling av kjøkkenviftesirkulasjonssystemmodus	0: Omvendt 1: Luftsirkulasjonsmodus 1 2: Ekstern sirkulasjon(standard) 3: Luftsirkulasjonsmodus 2
H2	Innstilling av forsinket lukketid for kjøkkenviften	0: AV(standard) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Nullstill arbeidstiden for filterskjermen	0: Ingen nullstilling (standard) 1: Nullstill

INSTRUKSJONER FOR FORSINKET LUKKING AV HETTEN

Når du har stilt inn den forsinkede utkoblingstiden for hetten, vil den forsinkede utkoblingsfunksjonen utløses hvis hetten og varmesonen er i drift samtidig i mer enn 30 sekunder.

Hvis hetten slås av på dette tidspunktet, vil den fortsette å fungere på **nivå 1** til den innstilte forsinkede utkoblingstiden er nådd, og deretter vil den automatisk slå seg av.

Instruksjoner for sirkulasjonssystem for kjøkkenvifte

Tallene som vises	Tilstand	Beskrivelse
1	Luftsirkulasjonsmodus 1	Intern sirkulasjon og installasjon av kullfilter.
2	Luftavtrekksmodus	Utslipp til utendørs.
3	Luftsirkulasjonsmodus 2	Intern sirkulasjon og bruk av luktfilter.

KOKEKAR-KONTROLLFUNKSJON

Når Flex Pro-funksjonen ikke er aktiv, trykk og hold Flex Pro-kontrollknappen i 3 sekunder for å aktivere Kokekar-kontrollfunksjonen.

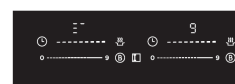
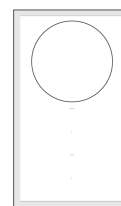
I denne modusen vil effektnivået automatisk justeres i henhold til kokekarets posisjon på varmesonen.

Eksempel:

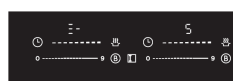
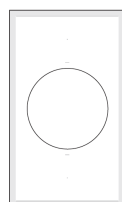
Når Flex Pro-funksjonen er slått av, trykk og hold Flex Pro-knappen i 3 sekunder for å aktivere Kokekar-kontrollfunksjonen.



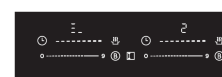
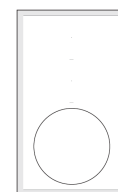
Når kokekaret er plassert foran på varmesonen, stiller Flex Pro-funksjonen effektnivået automatisk til 2.



Når kokekaret er plassert i midten av varmesonen, stiller Flex Pro-funksjonen effektnivået automatisk til 5.



Når kokekaret er plassert bak på varmesonen, stiller Flex Pro-funksjonen effektnivået automatisk til 9.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

For at enheten skal fungere effektivt i lang tid, er det viktig å rengjøre og vedlikeholde den nøye.

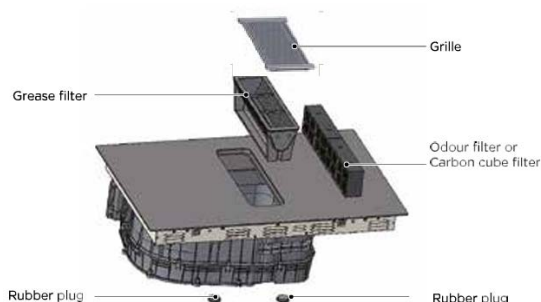
RENGJØRING AV PLATETOPPEN

Hva er det?	Hvordan gjør du det?	Det er viktig!
Daglig tilsmussing av glass. (fingeravtrykk, merker, flekker etter mat eller ikke- sukkerholdig søl på glasset)	1. Slå av strømmen til platetoppen. 2. Påfør et rengjøringsmiddel for platetoppen mens glasset fortsatt er varmt (men ikke varmt!). 3. Skyll og tørk av med en ren klut eller et papirhåndkle. 4. Slå på strømmen igjen.	- Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke være noen "varm overflate"-indikasjon, men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig. - Sterke slipemidler, noen nylonskurere og sterke/slipende rengjøringsmidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten. - La aldri rengjøringsrester ligge igjen på platetoppen: glasset kan bli flekkete.
Koker, smelter og varmt sukkerholdig søl på glasset.	Fjern dem umiddelbart med en fiskeskive, slikkepott eller barberbladskrape (egnet for induksjonstopper i glass), men vær forsiktig med varme overflater: 1. Slå av strømmen på veggen. 2. Hold bladet eller verktøyet i en vinkel på 30° og skrap smusset eller sølen til et kjølig område. 3. Rengjør området med en klut eller et papirhåndkle. 4. Følg trinnene i "Daglig tilsmussing".	- Fjern sølt sukker så snart som mulig. Hvis det får avkjøles, kan det være vanskelig å fjerne eller skade glasset. - Fare for kuttskader: Vær forsiktig med bruk av knivskraper. Oppbevar dem alltid trygt og utilgjengelig for barn.
Sløsing med berøringskontroller.	1. Slå av strømmen. 2. Sug opp det som er sølt. 3. Tørk av med en ren, fuktig svamp eller klut. 4. Tørk med et papirhåndkle. 5. Slå på strømmen igjen.	- Platetoppen kan pipe og ikke fungere når den er våt. Tørk alltid det berøringsfølsomme området før du slår på platetoppen igjen.

KOMPONENTER SOM MÅ RENGJØRES ELLER SKIFTES UT

For at enheten skal fungere effektivt i lang tid, er det viktig å rengjøre og vedlikeholde den nøye.

Følgende oversikt viser apparatkomponentene som du enten **bytter ut** eller **rengjør**:



Bytte ut luktfilteret

Du kan få tak i luktfiltere hos **spesialforhandlere** eller **kundeservice**.

Bruk kun **originale erstatningsfiltere** for å holde dem i god stand.

⚠ OBS!

1. Tapte fettfiltere og rister **kan skade platetoppen under**.

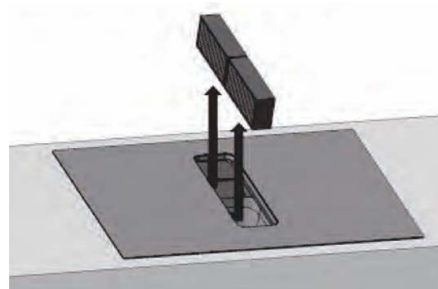
► Fjern risten og fettfilteret og kast dem på riktig måte.

2. Det kan samle seg fett i bunnen av beholderen.

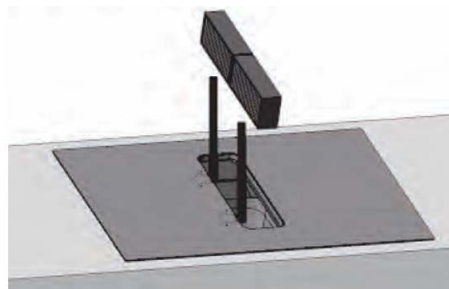
► Hold fettfilteret plant for å unngå at fett drypper ut.



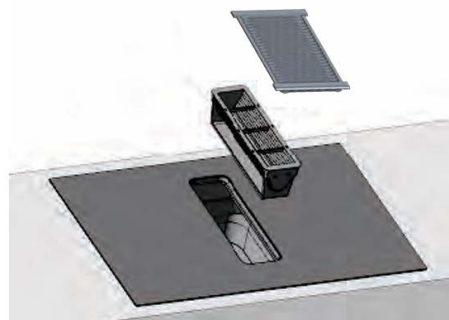
3. Fjern de to luktfilterene og kast dem på riktig måte.



4. Plasser to luktfiltere på venstre side av apparatet.



5. Sett inn fettfilteret og dekk det til med gitteret.



Tilbakestill påminnelsestiden for luktfilteret

Se avsnittet om **brukerinnstillinger** for å tilbakestille gjenværende levetid.

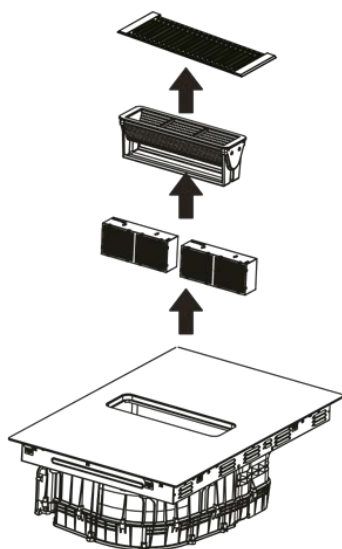
RENGJØRING ELLER UTSKIFTING AV KULLFILTERET

Når komfyrens overflate viser koden "FC", betyr det at kullfilteret må skiftes ut.

Du kan få tak i kullfilteret hos en profesjonell forhandler eller hos kundeservice.

Slik fjerner du kullfilteret

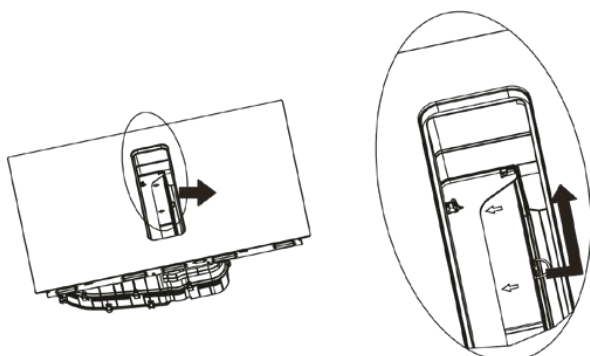
Fjern **risten**, **fettfilteret** og **kullfilteret** fra topp til bunn:



NOTE

Når du fjerner kullfilteret, **trekker du metallringen på filteret til høyre og løfter den opp** for å fjerne filteret.

Rengjøring av kullfilteret



For at apparatet skal fungere effektivt, er det viktig å rengjøre kullfiltrene omtrent **annenhver måned**:

1. Sett kullfilteret i oppvaskmaskinen, tilsett vaskemiddel og bruk standardmodus (1,5 t-3 t) for å rengjøre det.
2. Legg kullfilteret i bløt i varmt vann (**60-80 °C**) i 1-2 timer, tilsett vaskemiddel i det varme vannet, og skyll deretter med rent vann.
3. For å holde kullfilteret i god stand må du **rengjøre det regelmessig**; når det har nådd en levetid på 5 år, må du bytte det ut i tide.

Tømming av karbonkubefilteret

1. Sett den rengjorte kullfilterblokken inn i ovnen og stek i **3 timer (150 °C)**.
2. Bruk en varmluftstørketrommel til å tørke den i 0,5 timer.

MERK

1. **Ikke bruk sterke alkaliske eller oljebaserte vaskemidler** (Finish, Somat eller Ecover oppvasktabletter/-pulver anbefales), da de kan skade kullfilteret.
2. Temperaturen på varmtvannet må ikke overstige 80 °C, da dette kan skade filteret.
3. Steketemperaturen må ikke overstige 200 °C, da dette kan skade filteret.
4. **Ikke bruk ekstern kraft for å skrubbe kullfilteret**, da dette kan forårsake skade.

Bytte ut kullfilteret

Sett inn et nytt kullfilter, og monter deretter **fettfilteret og gitteret** i tur og orden.

Tilbakestill tiden for livspåminnelse

Se avsnittet om **brukerinnstillinger** for å tilbakestille gjenværende levetid.

Rengjøring av rister og fettfiltre

Fettfiltrene filtrerer fett fra matosen.

Rengjør fettfilteret regelmessig for å holde det i god stand.

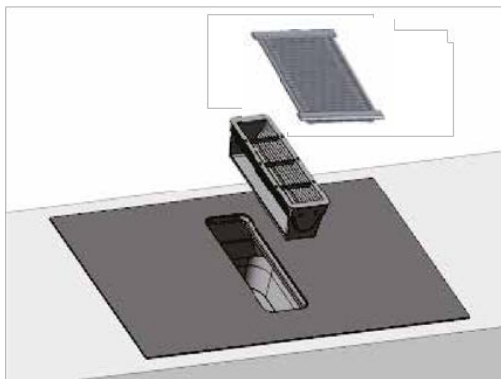
⚠ ADVARSEL ... Fare for brann!

Fettavleiringer i fettfiltrene kan ta fyr:

- Bruk aldri apparatet uten fettfilter.
- Rengjør fettfiltrene regelmessig.
- Arbeid aldri med åpen ild i nærheten av apparatet (f.eks. flambering).
- Ikke installer apparatet i nærheten av en fastbrenselovn (f.eks. ved- eller kullfyring) med mindre ovnen har et forseglet deksel som ikke kan fjernes. Det må ikke forekomme **gnistregn**.

OBS!

- Fettfiltre som faller ned, kan skade koketoppen under. (Det anbefales å rengjøre fettfilteret hver **7. dag**).
 - Fjern **gitteret** og **fettfilteret**, og kast dem på riktig måte.
 - **Det kan samle seg fett** i bunnen av beholderen.
- Hold fettfilteret i vater for å hindre at fett drypper ut.



RENGJØRINGSPROSESSEN

2. Rengjør gitteret.

- Se kapittelet "Manuell rengjøring av fettfilter eller rister".

3. Rengjør fettfiltrene.

- Se kapittelet "Manuell rengjøring av fettfilter eller rister".

- Se kapittelet "Rengjøring av fettfilteret i oppvaskmaskinen".

4. Ta om nødvendig ut **luktfiltrene** eller **akustikkfiltrene** og rengjør innsiden av apparatet - se kapittelet "*Skifte luktfiler*".

5. Hvis det kommer gjenstander inn i apparatet, må du fjerne dem og sørge for at overløpsbeholderen ikke er blokkert.

6. Tørk av innsiden av enheten med såpevann og en oppvaskklut.

7. Sett inn det **tørkede metallfettfilteret** igjen etter rengjøring.

MANUELL RENGJØRING AV FETTFILTER ELLER RISTER

1. Legg fettfilteret eller risten i varmt såpevann.

2. Bruk en børste til å rengjøre fettfilteret eller risten.

o Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsmidler. o Bruk et spesielt fettløsningsmiddel for gjenstridig smuss.

FEILSØKING

Det kan oppstå funksjonsfeil på enheten under bruk. Følgende tabeller inneholder mulige årsaker og løsninger. Les tabellen nedenfor nøye for å unngå unødvendige servicebesøk.

3. Skyll fettfiltrene grundig.

4. La fettfiltrene renne ut.

RENGJØRING AV FETTFILTERET I OPPVASKMASKINEN

1. Legg fettfiltrene **løst** i oppvaskmaskinen, og ikke klem dem sammen.

o For optimalt rengjøringsresultat, plasser fettfilteret **på filtersiden** i oppvaskmaskinen.

o Ikke rengjør svært skitne fettfiltre med verktøy.

o Ikke bruk aggressive, sure eller alkaliske rengjøringsmidler.

2. Start oppvaskmaskinen.

o Velg en **maksimumstemperatur** på 70 °C.

3. La fettfiltrene renne ut.

RENGJØRING AV HULROM OG AVLØPSVANN

Tøm væsker eller gjenstander som kommer inn i enheten ovenfra, fra **gummiproppen**.

Forutsetning: Apparatet er avkjølt og restvarmeindikatoren er slått av.

1. Trekk ut gummiproppen med den ene hånden og hold beholderen med den andre hånden. ► Tøm eventuelle væsker eller gjenstander ut av gummiproppen.

2. Kontroller at tilførselen **til gummiproppen ikke er blokkert** før du setter den inn igjen:

► Fjern eventuelle gjenstander som har kommet inn i enheten når den har kjølt seg ned.

► Dette gjør du ved å fjerne fettfilteret.

FEILVISNING OG INSPEKSJON

Induksjonstoppen er utstyrt med en **selvdiagnosefunksjon**, slik at teknikeren kan kontrollere flere komponenter **uten å ta** platetoppen **fra hverandre**

2

[illegible]

TURVALLISUUSOHJEET	74
TUOTTEEN TEKNISET TIEDOT	77
TUOTTEEN YLEISKATSAUS	78
OHJAUSPANEELIN YLEISKUVAUS	79
MITEN INDUKTIO TOIMII	80
KÄYTTÖOHJEET	81
PUHDISTUS JA HUOLTO	89
VIANMÄÄRITYS	92
HUOLTO	95

TURVALLISUUSOHJEET

KÄYTTÖTARKOITUS

Seuraavien turvallisuusohjeiden tarkoituksena on ehkäistä laitteen vaarallisesta tai virheellisestä käytöstä johtuvia ennakoimattomia riskejä tai vammoja. Tarkasta pakkaus ja laite sen saavuttua varmistaaksesi, että kaikki on ehjää turvallista käyttöä varten. Jos havaitset vaurioita, ota yhteys jälleenmyyjään. Huomaa, että laitteeseen tehtävät muutokset tai muunnokset eivät ole sallittuja turvallisuutesi vuoksi. Tahaton käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteita ja takuuvaatimusten menettämisen.

Symbolien selitys

Vaarat

Tämä symboli osoittaa, että erittäin helposti syttyvä kaasu aiheuttaa hengen ja terveyden vaaran.



Varoitus sähköjännitteestä

Tämä symboli ilmaisee, että jännitteestä aiheutuu vaaraa hengelle ja terveydelle.



Varoitusilmoitus

Tämä symboli osoittaa keskisuuren vaaran, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



Varoitus

Tämä symboli osoittaa vähäistä vaaraa, joka voi aiheuttaa lieviä tai kohtalaisia vammoja, jos sitä ei vältetä.



Tarkkaavaisuus

Tämä symboli ilmaisee tärkeitä tietoja (esim. omaisuusvahinkoja), mutta ei vaaraa.



Seuraa ohjeita

Tämä symboli osoittaa, että huoltoteknikko saa käyttää ja huoltaa tätä laitetta vain käyttöohjeiden mukaisesti.



Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ja tarkkaavaisesti ennen laitteen käyttöä/käyttöönottoa ja säilytä ne asennuspaikan tai laitteen välittömässä läheisyydessä myöhempää käyttöä varten!

TURVALLISUUSVAROITUKSET

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen laitteen käyttöä. Noudata tiukasti tämän käyttöohjeen ohjeita. Emme ota vastuuta mistään ongelmista, vahingoista tai tulipaloista, jotka johtuvat tämän käyttöoppaan ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön, ruoanvalmistukseen ja ruoanvalmistushöyryjen poistoon. Muu käyttö ei ole sallittua (esim. tilojen lämmitys). Valmistaja ei ota vastuuta epäasianmukaisesta käytöstä tai hallintalaitteiden virheellisestä säätämisestä.

Tuotteella voi olla erilaiset esteettiset ominaisuudet kuin tämän käyttöoppaan kuvissa, mutta käyttö-, huolto- ja asennusohjeet ovat samat.

Tämä käsikirja on säilytettävä aina myöhempää käyttöä varten. Jos se myydään, siirretään tai siirretään, sen on oltava tuotteen mukana.

⚠ Varoitus: Älä käytä laitetta heti pakkauksen purkamisen jälkeen. Tarkasta se ensin huolellisesti.

KÄYTTÖ JA HUOLTO

Sähköiskun vaara

- Älä kypsennä rikkiinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee, sammuta

laite välittömästi virtalähteestä (seinäkytkimestä) ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon.

- Sammuta seinään asennettava keittotasoa ennen puhdistusta tai huoltoa.
 - Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.
- Terveysvaara
- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
 - Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (esim. insuliinipumppu), on kuitenkin neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta heidän implantteihinsa.

- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

Kuumien pintojen vaara

- Käytön aikana tämän laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat niin, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.

- Älä anna vartalosia, vaatteidesi tai muiden kuin sopivien keittoastioiden koskettaa induktiolasia, ennen kuin pinta on jäähtynyt.

- Pidä lapset poissa.

- Pannun kahvat voivat olla kuumia. Varmista, että kattilan kahvat eivät ulotu muiden päälle kytkettyjen keittoalueiden yli. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.

- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja kuumennusta.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

- Älä aseta tai jätä laitteen lähelle magneettisia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia), koska laitteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.

- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai lämmittämiseen.

- Sammuta keittoalueet ja keittotasoa aina käytön jälkeen tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla (esim. kosketusnäppäimillä). Älä luota kattilantunnistustoimintoon keittoalueiden sammuttamiseksi, kun poistat kattilat.

- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seistä tai kiivetä sen päälle.

- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotasolle kiipeilevät lapset voivat loukkaantua vakavasti.

- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa alueelle, jossa laite on käytössä.

- Lapsilla tai henkilöillä, joiden vammaisuus rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, on oltava vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava varma siitä, että he voivat käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.

- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osia, ellei käyttöohjeessa ole erikseen suositeltu. Kaikkien muiden huoltotoimenpiteiden on oltava pätevän teknikon suorittamia.

- Älä aseta tai pudota painavia esineitä keittotasolle.

- Älä seiso liedien päällä.

- Älä käytä pannuja, joissa on teräviä reunoja, äläkä vedä pannuja induktiolasin pinnan yli, koska se voi naarmuttaa lasia.

- Vältä hankaustyynyjen tai kovien pesuaineiden käyttöä, sillä ne voivat naarmuttaa induktiolasia.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten: -myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilökunnan keittiöissä; -maatiloilla; -hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä; -vuode- ja aamiaismajoitusympäristöissä.

- VAROITUS: Laite ja sen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana.

- Vältä koskemasta lämmityselementteihin.

- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, elleivät he ole jatkuvassa valvonnassa.

- Huoneen on oltava asianmukaisesti tuuletettu, kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasutai muiden polttolaitteiden kanssa.

- Huppu on puhdistettava säännöllisesti (vähintään kerran kuukaudessa) sekä sisältä että ulkoa huolto-ohjeiden mukaisesti.

- Jos liesituulettimen puhdistamista ja suodattimen vaihtamista ja puhdistamista koskevia sääntöjä ei noudateta, syntyy palovaara.

- Ruoan polttaminen on ehdottomasti kielletty. Avotulen käyttö voi vahingoittaa suodattimia ja aiheuttaa palovaaran, joten sitä on vältettävä kaikissa olosuhteissa. Paistettaessa on noudatettava erityistä varovaisuutta, jotta öljy ei ylikuumene ja syty tuleen.

- VAROITUS: Kun keittotaso kytketään päälle, liesituulettimen käytettävissä olevat osat voivat kuumentua.
- Savunpoiston teknisten ja turvallisuustoimenpiteiden osalta on noudatettava tiukasti paikallisten viranomaisten määräyksiä.
- Poistoilmaa ei saa johtaa samojen kanavien kautta, joita käytetään kaasun tai muunlaisten polttolaitteiden savun poistamiseen. Älä koskaan käytä liesituuletinta, ellei grilliä ole asennettu asianmukaisesti!
- Käytä asennuksessa vain tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja tai, jos niitä ei ole mukana, osta oikeanlaiset ruuvit osoitteesta Käytä oikean pituisia ruuveja asennusohjeiden mukaisesti.
- Kun liesituuletinta käytetään muiden ei-sähköllä toimivien laitteiden kanssa, huoneen alipaine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar). Tämä voidaan saavuttaa, kun palamiseen tarvittava ilma pääsee sisään aukoista, joita ei voida tiivistää, esim. ovista, ikkunoista, tulo-/poistoputkista tai muilla teknisillä keinoilla. Pelkkä tulo- ja poistoilmalaatikko ei takaa raja-arvon noudattamista.
- Suosituksia oikeasta käytöstä ympäristövaikutusten vähentämiseksi: Kun aloitat ruoanlaiton, kytke liesituuletin päälle pienimmälle nopeudelle ja jätä se päälle muutamaksi minuutiksi myös ruoanlaiton päätyttyä. Lisää nopeutta vain, jos savua ja höyryä syntyy paljon, ja käytä Booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Jotta ilmankiertojärjestelmä pysyisi tehokkaana, vaihda haju- tai hiilisuodattimet tarvittaessa.
- Puhdista rasvasuodatin tarvittaessa, jotta voit varmistaa sen korkean suorituskyvyn.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
- Älä koskaan työskentele avotulella laitteen lähellä (esim. liekittäminen) rasvasuodattimien ympärillä.
- Älä asenna laitetta kiinteän polttoaineen lämmittimen (esim. puu- tai hiililämmittimen) läheisyyteen, ellei lämmittimessä ole suljettua kantta, jota ei voi poistaa. Kipinöintiä ei saa esiintyä.
- Anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Jos laitteeseen pääsee kuumia nesteitä, älä poista rasvasuodatinta tai ylivuotosäiliötä ennen kuin laite on jäähtynyt.
- Pakkauksen purkamisen yhteydessä on pieni haju, joka häviää nopeasti.
- Huuvat ja muut poistoilmalaitteet voivat vaikuttaa kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden turvalliseen toimintaan (myös muissa tiloissa)

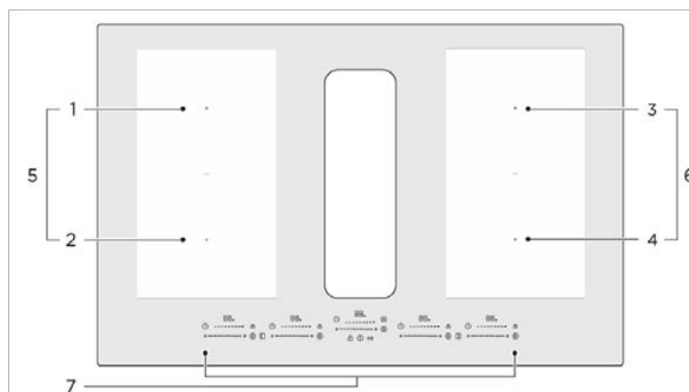
- palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat mahdollisesti aiheuttaa hiilimonoksidimyrkytyksen. Liesituulettimen tai muun elintarvikehöyrynpoistolaitteen asentamisen jälkeen pätevän henkilön on testattava kaasulaitteiden toiminta sen varmistamiseksi, ettei palamiskaasuja pääse virtaamaan takaisin.
- On olemassa tulipalon vaara, jos puhdistusta ei suoriteta ohjeiden mukaisesti.
 - Ilmapäästöjä koskevia säännöksiä on noudatettava.
 - VAROITUS: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaasulieden kanssa.

TUOTTEEN TEKNISET TIEDOT

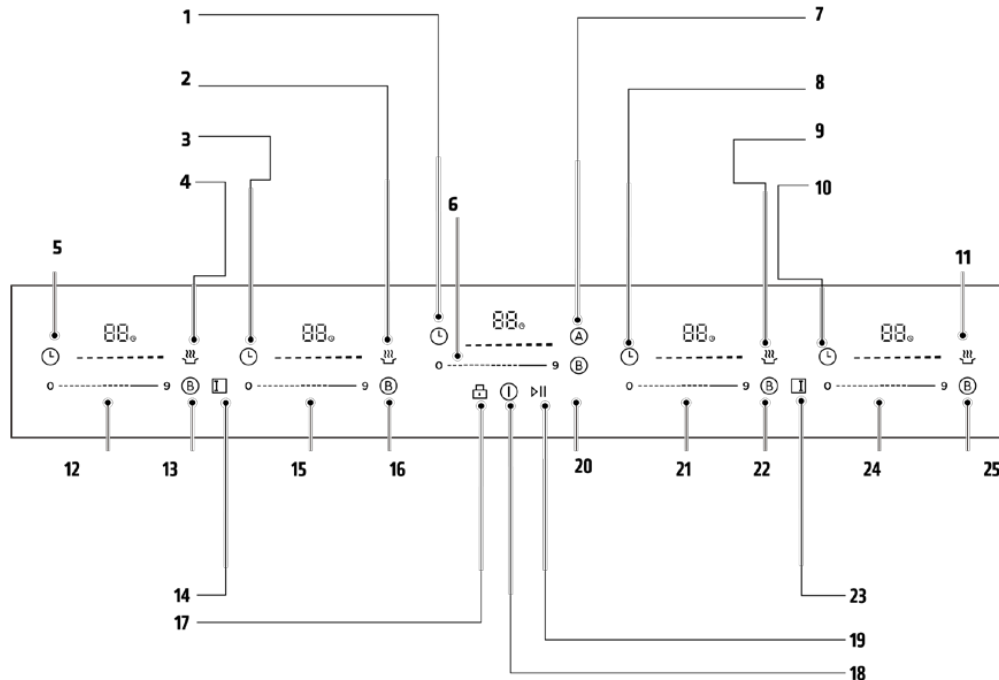
Keittolevy	Downdraft ONE
Keittoalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz tai 60Hz
Asennettu sähköteho	7400W
Tuotteen koko LxLxK (mm)	800X520X230
Sisäänrakennetut mitat AxB (mm)	750X490
Moottori	BLDC

TUOTTEEN YLEISKATSAUS

1. Maks. 2200/3600 W alue
2. Maks. 2200/3600 W alue
3. Maks. 2200/3600 W alue
4. Maks. 2200/3600 W alue
5. Maks. 3300/3700 W alue
6. Maks. 3300/3700 W alue
7. Ohjauspaneeli



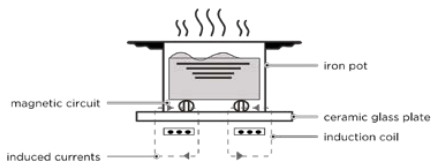
OHJAUSPANEELIN YLEISKUVAUS



- | | |
|--|---|
| 1. Liesituulettimen ajastinohjaus | 14. Vasemmanpuoleisen sillan ohjaus |
| 2. Vasen takalämmitysvyöhyke - Lämpimänä pitämisen säätö | 15. Vasen takalämmitys - Zone Slide Control |
| 3. Vasen takalämmitys - vyöhykkeen ajastinohjaus | 16. Vasen takalämmitys - Zone Boost Control |
| 4. Vasen etulämmitysvyöhyke - Lämpimänä pitämisen säätö | 17. Lapsilukon tarkistaminen |
| 5. Vasen etuosa Lämmitys - Vyöhyke Ajastin | 18. Virranhallinta |
| 6. Liesituulettimen liukusäädin | 19. Tauko-ohjaus |
| 7. Automaattinen liesituuletin | 20. Liesituulettimen tehonsäätö |
| 8. Oikea takalämmitys - Vyöhykkeen ajastinohjaus | 21. Oikea takalämmitys - Zone Slide Control |
| 9. Oikea takalämmitysvyöhyke - Lämpimänä pitämisen säätö | 22. Oikea takalämmitys - Zone Boost Control |
| 10. Oikea etulämmitys - vyöhykeajastin | 23. Oikea siltaohjaus |
| 11. Oikea etulämmitysvyöhyke - Lämpimänä pitämisen säätö | 24. Oikea siltaohjaus |
| 12. Vasen etulämmitys - Vyöhykkeen liukusäädin | 25. Oikea etulämmitys - Zone Boost Control |
| 13. Vasemman etuosan lämmittely - Zone Boost Control | |

MITEN INDUKTIO TOIMII

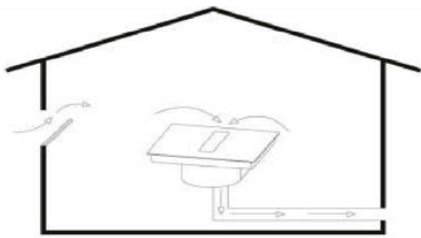
Induktio on turvallinen, edistysellinen, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se tuottaa lämpöä suoraan keittoastiaan sähkömagneettisten värähtelyjen avulla eikä epäsuorasti lämmittämällä lasipintaa. Lasi kuumenee, koska lämpö siirtyy keittoastiasta.



LOUHINTATILAT

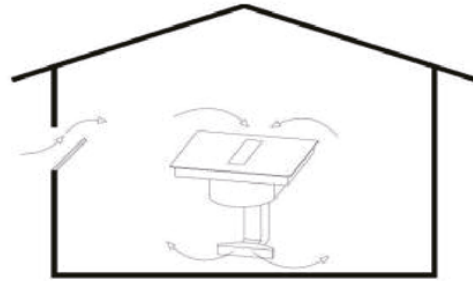
Ilmanpoistotila

Ilma puhdistetaan rasvasuodattimella ja johdetaan ulos kanaviston kautta. Ilmanpoistotilassa tarvitaan riittävä raitisilman syöttö. Laitte pystyy poistamaan vain huoneessa olevan tai huoneeseen imettävän ilmamäärän. Ilmaa ei saa ohjata savupiippuihin, joita käytetään kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden höyryjen poistamiseen.



Ilman kierrätys

Ilma puhdistetaan rasvasuodattimella ja kahdella hajusuodattimella ennen kuin se palautetaan huoneeseen. Lisäämällä raitista ilmaa huoneen kosteutta voidaan vähentää. Ilman kierrätystilassa on asennettava kaksi hajusuodatinta. Eri vaihtoehdot laitteen käyttämiseksi kiertoilmatilassa löytyvät luettelostamme. Voit myös kysyä asiaa jälleenmyyjältäsi.



ENNEN KUIN KÄYTÄT UUTTA LAITETTA

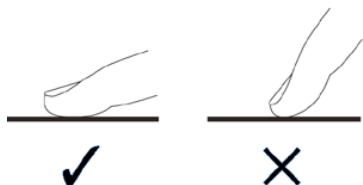
- Lue tämä käyttöohje ja kiinnitä erityistä huomiota kohtaan "Turvallisuusvaroitukset".
- Poista laitteesta mahdollisesti vielä oleva suojakalvo.
- Katso kohta "Käyttäjän asetustila" toimintatilan asettamiseksi.

KÄYTTÖOHJEET

KOSKETUSOHJAUS

Ohjaimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse painaa.

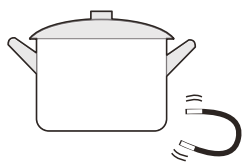
Käytä sormen palloa, älä sormen kärkeä.



OIKEIDEN KEITTOASTIOIDEN VALITSEMINEN

Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokäyttöön. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai keittoastian pohjasta.

Voit tarkistaa, onko keittoastia sopiva tekemällä magneettitestin. Siirrä magneettia keittoastian pohjaa kohti. Jos se vetää magneettia puoleensa, keittoastia soveltuu induktiolle.



Jos sinulla ei ole magneettia:

Lisää hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.

Jos näytössä ei vilku ja vesi kuumenee, keittoastia on sopiva.

- Seuraavista materiaaleista valmistetut astiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettialustaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastia.
- Jos ferromagneettinen osa peittää keittoastian pohjan vain osittain, vain ferromagneettinen alue kuumenee, eikä loput pohjasta välttämättä kuumene riittävästi ruoanvalmistuksen kannalta.
- Jos ferromagneettinen alue ei ole homogeeninen vaan sisältää muita materiaaleja, kuten alumiinia, se voi vaikuttaa keittoastioiden kuumenemiseen ja havaitsemiseen.
- Jos keittoastian pohja näyttää alla olevien kuvien kaltaiselta, keittoastiaa ei ehkä tunnisteta.

Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus havaitaan.

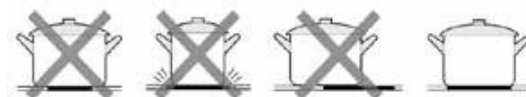
Varmista, että hallintalaitteet ovat aina puhtaat ja kuivat ja että niitä ei ole peitetty esineillä (kuten työkalulla tai kankaalla). Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa painikkeiden käyttöä.



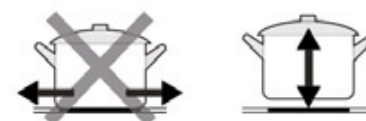
- Älä käytä astioita, joissa on teräviä reunoja tai kaareva pohja.



- Varmista, että keittoastian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin lämmitysalue. Käytä keittoastioita, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun vyöhykkeen grafiikka. Jos käytät hieman leveämpää keittoastiaa, energia käytetään mahdollisimman tehokkaasti. Jos käytät pienempää keittoastiaa, hyötysuhde voi olla odotettua heikompi. Keittotaso ei välttämättä havaitse halkaisijaltaan pieniä keittoastioita. Aseta keittoastiat aina lämmitysvyöhykkeen keskelle."



- Nosta keittoastiat aina pois laitteesta - älä anna niiden liukua, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.

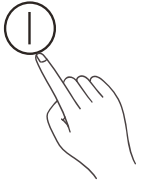


TOIMINNAN OHJAUS

Aloita lämmittely

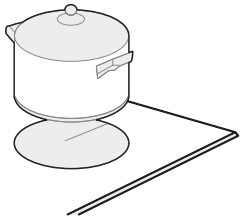
Pidä virtapainiketta painettuna 1 sekunnin ajan. Kaikissa numeroissa näkyy "-", kun sumneri piippaa ja laite siirtyy valmiustilaan.

Jos mitään painiketta ei paineta 20 sekunnin kuluessa valmiustilassa, laite siirtyy automaattisesti sammutustilaan.

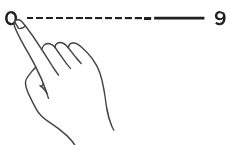


Aseta sopiva keittoastia sille lämmitysalueelle, jota haluat käyttää.

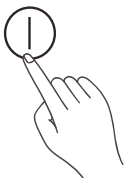
Varmista, että keittoastian pohja ja lämmitysalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

**Lopeta lämmitys**

1. Liu'uta liukusäädin aivan vasempaan asentoon ja aseta lämmitystasoksi 0.



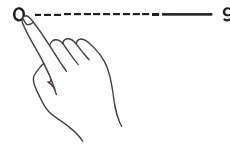
2. Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

**LIESITUULETTIMEN TARKISTAMINEN**

Automaattinen toiminto:

Huppu säättää toimintatilansa automaattisesti lämmitysvyöhykkeiden asetusten perusteella.

Aseta lämmitystaso (1-9) liu'uttamalla valitun vyöhykkeen liukusäädintä.



Jos numerot vilkkuvat tai vaihtelevat **U** ja lämmitystason välillä, se voi johtua seuraavista tilanteista:

- Keittoastiaa ei ole asetettu oikealle lämmitysalueelle;
- Käytetyt keittoastiat eivät sovellu induktiokuumennukseen. Katso kohta "Oikean keittoastian valinta".
- Käytetty keittoastia on liian pieni tai sitä ei ole sijoitettu lämmitysalueen keskelle.

4. Lämmitysalue toimii kunnolla vain, kun sille asetetaan sopivia keittoastioita. Jos lämmitysalueelle ei aseteta sopivaa keittoastiaa, numerot **U** vilkkuvat ja lämmitysalue sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua.

Jäännöslämmön ilmaisin:

Jos numeroissa näkyy "H" tai "h", se tarkoittaa, että lämmitysalueen pintalämpötila on liian korkea.

Älä koske lämmitysvyöhykkeen paneeliin suoraan käsilläsi palovammojen välttämiseksi. Voit jatkaa lämmitysvyöhykkeen käyttöä jäännöslämmöllä, jos haluat jatkaa muiden keittoastioiden lämmittämistä, mikä voi säästää energiaa. H- tai h-ilmaisina häviää automaattisesti, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

Tämä tila on voimassa, kun mikä tahansa lämmitysvyöhyke on toiminnassa, ja liesituuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua siitä, kun kaikki lämmitysvyöhykkeet ovat lakanneet toimimasta.

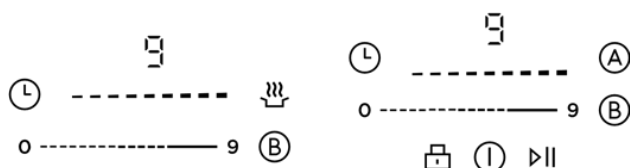
Manuaalinen tila:

Aseta työskentelytaso liu'uttamalla liukusäädintä seuraavalle tasolle

huppu, se toimii valitun tason mukaan. Tämän tilan avulla liesituuletinta voidaan ohjata myös ilman aktiivista lämmitysvyöhykettä. **1. Paina OK-painiketta.**

Kun laite on kytketty päälle ja siirtyy valmiustilaan, valitse lämmitysalue ja käynnistä lämmitys.

Oletusarvoisesti huppu on automaattitilassa, ja hupun numerot näyttävät "A".



2.

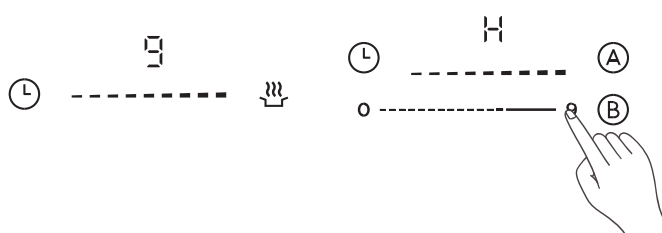
Voit vaihtaa liesituulettimen toimintatilaa liesituulettimen automaattisen säätönupin avulla:

- Paina painiketta **automaattitilassa** vaihtaaksesi hupun **manuaalitilaan**.
- Paina **manuaalitilassa** painiketta vaihtaaksesi hupun **automaattitilaan**.



3.

Siirrä liukusäädintä asettaaksesi hupun tason siirtyäksesi manuaalitilaan.



HUOMAUTUS

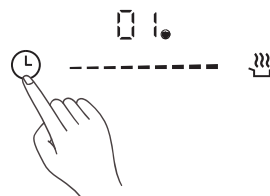
Kun käytät korkeita keittoastioita, poistojärjestelmä ei toimi optimaalisesti. Asettamalla keittoastian kansi vinoon voidaan parantaa poistotehoa.

AJASTINTOIMINTO

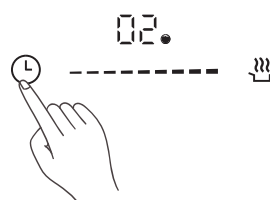
Ajastintoiminto toimii vain silloin, kun lämmitysalue tai liesituuletin on toiminnassa. Lämmitysalue tai liesituuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun ajastin päättyy. Ajastimen enimmäiskesto on **99 minuuttia** ja oletusarvo on **1 minuutti**.

Ajastimen asettaminen

1. Paina lyhyesti sen lämmitysvyöhykkeen ajastinpainiketta, jota parhaillaan lämmitetään, ja lämmitysvyöhyke siirtyy ajastimen asetustilaan.



2. Ajastimen asetustilassa paina ajastinpainiketta lyhyesti lisätäksesi ajastinta 1:llä.

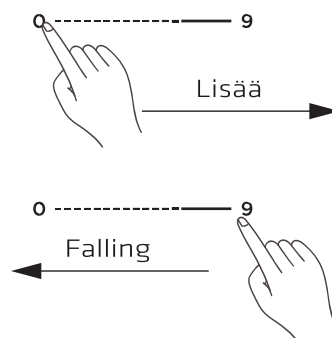


3. Pidä ajastimen asetustilassa ajastinpainiketta painettuna, jolloin ajastin kasvaa nopeasti ja sen enimmäisasetusarvo on 99 minuuttia.

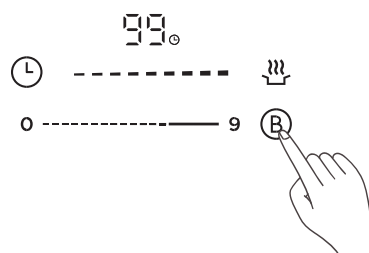


4. Liu'uta ajastimen asetustilassa **liukusäädintä oikealle** lisätäksesi ajastimen kestoa.

Liu'uta ajastimen asetustilassa **liukusäädintä vasemmalle, jos haluat** pienentää ajastimen kestoa.



5. Ajastimen asetustilassa **paina lyhyesti tehostusohjauspainiketta**, jolloin ajastin asetetaan arvoon **99**.





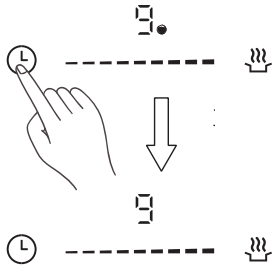
HUOMAUTUS

Jos mitään painiketta ei paineta 3 sekunnin kuluessa ajastimen asetustilassa, ajastimen asetustila peruuntuu.

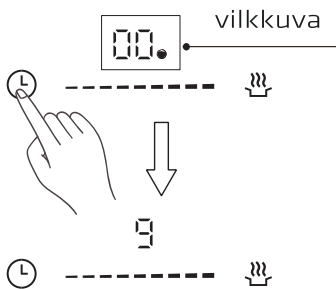
Jos ajastimen asetus on 0, se poistuu ajastintilasta. Muussa tapauksessa se siirtyy ajastintilaan.

Peruuta ajastin

1. Poistu ajastintoiminnosta **painamalla ajastinpainiketta pitkään 3 sekunnin** ajan ajastetussa lämmitystilassa.



2. **Aseta ajastimen asetustilassa ajastin arvoon 0**, poistu ajastimen asetuksesta 3 sekunnin kuluttua ja poistu ajastintoiminnosta.



NORMAALI TYÖAIKA

Automaattinen sammutus on sähkölaitteiden turvatoiminto. Jos lämmitysvyöhyke tai liesituuletin jatkaa toimintaansa, se pysähtyy automaattisesti, kun jatkuva toiminta-aika ylittää vakiokäyttöajan. Alla on taulukko, jossa on eri tasoja vastaavat vakiokäyttöajat:

Lämmitysvyöhykkeiden vakiotyöaikataulu

Lämmitysta- so	Pysy lämpimä nä	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vakiotyöai- ka (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1. 5

Liesituulettimien vakiotyöaikataulu

Lämmitystaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vakiotyöaika (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Boost-toiminnon vakiotyöaikataulu

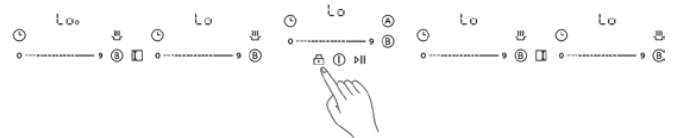
	Liesituulet- in	Lämmitys- al- ue	Sillan lämmitysvyöhy- ke
Normaali- ai- ka	5 minuuttia	minuuttia	5 minuuttia

LAPSILUKON TARKISTAMINEN

Lapsilukitustoiminnolla voit lukita ohjauspaneelin ja estää tahattoman käytön (esim. estää lapsia kytkemästä lämmitysvyöhykettä vahingossa päälle).

Syötä lapsilukko

Paina lapsilukkopainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan siirtyäksesi lapsilukkotilaan; kaikki numerot näytävät "Lo".



Lapsiturvallinen poistumislukko

Lapsilukitustilassa:

Poistu lapsilukkotilasta painamalla lapsilukkopainiketta ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.

Kun laitteessa on lämmitysvyöhyke

ja se on lapsilukitustilassa, voit painaa virtapainiketta laitteen sammuttamiseksi milloin tahansa hätätilanteessa.

Kun laite kytketään pois päältä lapsitilassa, sinun on ensin poistuttava lapsitilasta, ennen kuin voit siirtyä valmiustilaan.

TAUKO-OHJAUS

Taukotoiminto voidaan aktivoida vain lämmityksen aikana. Kun toiminto aktivoidaan, työtila siirtyy alhaisen virrankulutuksen tilaan. Kun taukotoiminto on aktivoitu, se poistuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua ja sammuttaa laitteen. **Taukotilaan siirtyminen**

Paina lämmitystilassa taukopainiketta siirtyäksesi taukotilaan.

Lämmitettävän **lämmitysvyöhykkeen** digitaalisessa näytössä näkyy "||".

Jos liesituuletin toimii, liesituulettimen digitaalinäytössä näkyy "||".

Poistu taukotilasta

Paina taukotilassa taukopainiketta poistuaksesi taukotilasta, jolloin laite palaa toimintatilaan, jossa se oli ennen taukotilaan siirtymistä.

BOOST-SÄÄTÖ

Boost-toiminnolla induktio voi lämmitä nopeammin kuin tasolla 9.

Boost-toiminnolla huuvin ilmavirta voi olla suurempi kuin tasolla 9.

Kun olet käyttänyt Boost-tilaa yhtäjaksoisesti, kunnes se poistuu automaattisesti, lämmitysvyöhyke tai liesituuletin palaa automaattisesti edelliseen asetukseen ennen kuin se siirtyy Boost-tilaan jatkaakseen työskentelyä.

Jos edellinen asetus oli 0 ennen Boostin syöttämistä, se toimii automaattisesti maksimiasetuksella.

Kotitalouspiirin turvallisuuden varmistamiseksi tämä laite on varustettu virranhallintatoiminnolla.

Tämä toiminto rajoittaa samalla puolella olevien lämmitysvyöhykkeiden kokonaistehon **3,7 kW:n** tarkkuudella. Jos samalla puolella oleva lämmitysvyöhyke toimii tehostustilassa ja toinen lämmitysvyöhyke alkaa toimia ja kahden lämmitysvyöhykkeen kokonaisteho ylittää 3,7 kW, tehostustilassa oleva lämmitysvyöhyke **palaa automaattisesti** enimmäistehoasetukseen.

Boost-funktion käyttäminen

Aktivoi boost-toiminto painamalla boost-säädintä.

- Jos huppu aktivoi tämän toiminnon, hupun numerot näyttävät "b".
- Jos lämmitysvyöhyke aktivoi tämän toiminnon, lämmitysvyöhykkeen numerot vilkkuvat peräkkäin alla esitetyllä tavalla:



Poistu tehostustoiminnosta

- Aseta Boost-toiminnon aktivoineen lämmitysvyöhykkeen tai liesituulettimen lämmitystaso liukusäätimellä.

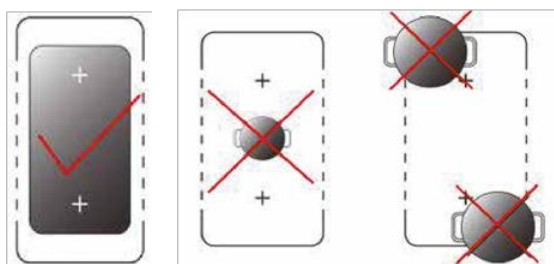
- Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

SILTATOIMINTO

Bridge-toiminto yhdistää **kaksi samalla puolella olevaa lämmitysaluetta** yhdeksi suureksi lämmitysalueeksi, mikä mahdollistaa suuremman pohjapinnan omaavien keittoastioiden lämmittämisen.

Jotta keittoastia havaitaan oikein ja lämpö jakautuu tasaisesti, se on asetettava oikein.

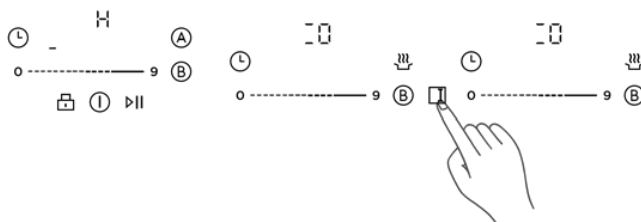
- Jos käytetään pieniä keittoastioita tai keittoastia on sijoitettu väärin, Bridge-toiminto peruuntuu automaattisesti.



✂ Siltaointia ei suositella kytkettäväksi päälle, jos keittoastian pitkä sivu on alle 25 cm.

Siltaointin käyttö

- Aktivoi tämä toiminto valmiustilassa painamalla Bridge Control -painiketta.
- Kun Bridge-toiminto on käytössä, se toimii oletusarvoisesti **tasolla 0**.



Poistu siltaustoiminnosta

- Aseta sillan lämmitysvyöhykkeen tasoksi 0 → ja tämä toiminto päättyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua.
- Poistu Bridge-toiminnosta painamalla Bridge-ohjauspainiketta.
- Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -TOIMINTO

Keep Warm -toiminto voi säätää lämmöntuoton tasoa automaattisesti, jotta lämpötila pysyy alueella.

Lämpimänäpito toiminnossa on kolme tasoa. Paina lämpimänäpito painiketta ensimmäisen kerran siirtyäksesi lämpimänäpito tilaan. Pidä lämpimänä -

tilassa voit muuttaa Pidä lämpimänä -toiminnon tasoa painamalla painiketta uudelleen.

Kun lämpimänäpitotoiminto on tasolla 3, lämpimänäpitotoiminnon painikkeen painaminen poistaa lämpimänäpitotoiminnon ja näyttää tason 0.

Pidä lämpimänä taso	Digitaalinen näyttö	Lämpötila
1	Näyttö: 1-palkkinen kuvake]	40°C
2	Näkymä: kuvake, jossa on 2 palkkia]	75°C
3	Näkymä: kuvake, jossa on 3 palkkia]	90°C

Lämpötila lämpimänä pitotilassa riippuu valitsemastasi tasosta, käyttämäsi keittoastian materiaalista ja kypsennysolosuhteista. **Lämpimänäpitotoiminnon lämpötila on vain kuluttajan viitteellinen.**

Lämpimänäpitotoiminnon käyttäminen

Paina valmiustilassa tai lämmitystilassa lämpimänä pitämisen painiketta aktivoidaksesi tämän toiminnon. Paina lämpimänäpitopainiketta muuttaaksesi lämpimänäpitotasoa.

Loppu pitää lämpimänä -toiminto

- Aseta taso 0:aan painamalla lämpimänäpitopainiketta.
- Aseta taso liu'uttamalla liukusäädintä, jolloin lämmitysvyöhyke poistuu lämpimänä pitotilasta ja lämpenee asetetulle tasolle.
- Paina tehostussäädintä, jolloin lämmitysalue poistuu lämpimänäpitotilasta ja lämpenee asetetulle tasolle.
- Sammuta laite painamalla virtapainiketta.

VINKKEJÄ SUODATTIMIEN VAIHTAMISEEN

Ilmankiertotilassa 1, kun liesituuletin on toiminut samanaikaisesti yhteensä **750 tuntia**, liesituulettimen näytössä näkyy "FC".

Kiertovesitilassa 2, kun liesituuletin on toiminut samanaikaisesti yhteensä **180 tuntia**, näytössä näkyy myös "FC".

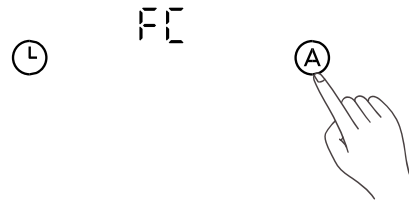
Näytössä näkyy "FC", mikä tarkoittaa, että suodatin on vaihdettava.

Katso suodattimen vaihto-ohjeet.

Nollaa suodattimen vaihdon muistutusaika

1. Kun olet vaihtanut suodattimen, voit nollata suodattimen vaihdon muistutusaajan käyttäjäasetusten "h3"-asetuksella.

2. Voit poistaa muistutuksen myös käyttämällä **liesituulettimen automaattista** painiketta: Kun näytössä näkyy "FC", **paina** liesituulettimen automaattista painiketta **ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin** ajan poistaaksesi FC-vihjeet.



Käyttäjän asetustila

Käyttöohjeet

Paina virtapainiketta, jolloin laite siirtyy valmiustilaan.

Paina lapsilukon ohjauspainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan lapsilukon aktivoimiseksi.

Paina vasenta etuosan tehostustoimintopainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan päästäksesi käyttäjäasetuksiin. Vasemman takalämmitysalueen numerot näyttävät "c".

Siirry valikkoluettelon valintatilaan painamalla vasenta etuosan Boost-toimintopainiketta.

Vasemman takalämpövyöhykkeen numerot osoittavat luettelon nykyisen indeksinumeron (esim. c0) ja

Vasemman etulämmitysalueen numerot näyttävät indeksinumeron nykyisen asetusarvon.

Paina **lapsiturvapainiketta** vaihtaaksesi indeksinumeroa (esim. c0 → c1 → c2...).

Paina **vasenta etunostotoimintopainiketta** vaihtaaksesi valitun indeksinumeron asetusarvoa.

Kun olet valmis asetusten kanssa, paina lapsilukkopainiketta ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan tallentaaksesi kaikki asetukset ja poistuaksesi käyttäjäasetustilasta.

HUOMAUTUS

Vaiheiden 1 ja 3 toimenpiteet on suoritettava loppuun 15 sekunnin kuluessa, muutoin toimenpide on mitätön ja sinun on aloitettava vaiheesta 1 uudelleen.

Jos et paina tehokasta näppäintä 30 sekunnin kuluessa käyttäjäasetustilaan siirtymisestä, käyttäjäasetustila poistuu automaattisesti, eikä parametreja tallenneta.

INDEKSI	KUVAUS	ASETUKSET
C0	Palauta tehdasasetukset	0: ei palautusta(oletus) 1: palauta
C3	Tehorajoituksen asetus	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(oletus)
C4	Keittoastian laadun testaus	0: Älä siirry keittoastian laadun testaukseen (oletus) 1: Siirry keittoastian laadun testaukseen. Paina ja pidä painettuna lämmitysalueen valintapainiketta 3s siirtyäksesi keittoastian laadun tarkistukseen (12 sekunnin kuluttua laadun taso (0-10) näytetään numeroilla)
C5	Ilmoitusääniasetukset	0: Ääni päällä(oletus) 1: Ääni pois päältä
C7	Numeroiden kirkkausasetus	kirkkaustaso: 1-5 oletus: 5
C9	Keittoastian ohjaustoiminnon kytkin	0: POIS(oletus) 1: PÄÄLLÄ
H1	Liesituulettimen kiertojärjestelmän tila-asetus	0: Käännetty 1: Ilmankiertotila 1 2: Ulkoinen kierto(oletus) 3: Ilmankiertotila 2
H2	Liesituulettimen viivästetyn sulkemisajan asetus	0: POIS(oletus) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Suodattimen käyttöajan nollaus	0: Ei nollautusta (oletus) 1: Nollaa

OHJEET HUPUN VIIVÄSTETTYÄ SULKEMISTA VARTEN

Kun olet asettanut hupun viivästetyn sammutusajan, hupun viivästetty sammutustoiminto käynnistyy, jos huppu ja lämmitysvyöhyke toimivat samanaikaisesti yli 30 sekunnin ajan.

Jos liesituuletin kytketään pois päältä tänä aikana, se jatkaa toimintaansa **tasolla 1**, kunnes asetettu viivästetty sammutusaika saavutetaan, minkä jälkeen se sammuu automaattisesti.

Ohjeet liesituulettimen kiertojärjestelmää varten

Näytetyt numerot	Kunto	Kuvaus
1	Ilmankiertotila 1	Sisäisen kierron ja hiilisuodattimen asennus.
2	Ilmanpoistotila	Pakokaasu ulkoilmaan.
3	Ilmankiertotila 2	Sisäinen kierto ja hajusuodattimen käyttö.

KEITTOASTIOI EN O JAUSTOI INTO

Kun Flex Pro -toiminto ei ole käytössä, paina ja pidä Flex Pro -ohjauspainiketta painettuna 3 sekunnin ajan aktivoiaksesi keittoastioiden ohjaustoiminnon.

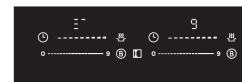
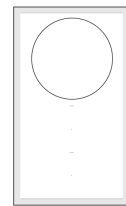
ässä tilassa tehotaso säätyy automaattisesti keittoastian sijainnin mukaan keittoalueella.

Esimerkki:

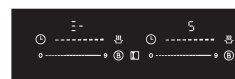
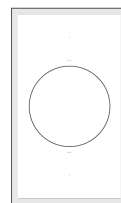
Kun Flex Pro -toiminto on poissa päältä, paina ja pidä Flex Pro -painiketta painettuna 3 sekunnin ajan aktivoiaksesi keittoastioiden ohjaustoiminnon.



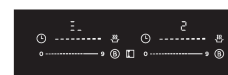
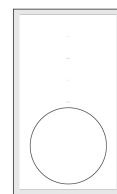
Kun keittoastia on keittoalueen etuosassa, Flex Pro -toiminto asettaa tehotason automaattisesti 2:een.



Kun keittoastia on keittoalueen keskiosassa, Flex Pro -toiminto asettaa tehotason automaattisesti 5:een.



Kun keittoastia on keittoalueen takaosassa, Flex Pro -toiminto asettaa tehotason automaattisesti 9:ään.



PUHDISTUS JA HUOLTO

Jotta laite toimisi tehokkaasti pitkään, on tärkeää puhdistaa ja huoltaa se huolellisesti.

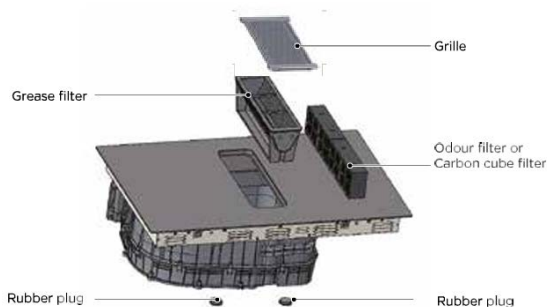
KEITTOTASON PUHDISTAMINEN

Mitä?	Miten teet sen?	Se on tärkeää!
Lasin päivittäinen likaantuminen. (sormenjäljet, jäljet, ruoan jättämät tahrat tai muut kuin makeat roiskeet lasiin).	1. Katkaise keittotasosta virta. 2. Levitä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!). 3. Huuhtelee ja pyyhi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Kytke virta takaisin päälle.	- Kun keittotason virta katkaistaan, "kuuman pinnan" ilmaisinta ei enää näy, mutta keittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen. - Voimakkaat hankausaineet, jotkin nailonpuhdistusaineet ja kovat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti. - Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotasolle: lasi voi tahriintua.
Kiehuu, sulaa ja kuumaa sokeria roiskuu lasiin.	Poista ne välittömästi kalakiekolla, lastalla tai partaterällä varustetulla kaapimella (sopii lasisille induktioliedille), mutta varo kuumia pintoja: 1. Katkaise virta seinästä. 2. Pidä terää tai työkalua 30°:n kulmassa ja kaavi lika tai vuoto viileään paikkaan. 3. Puhdista alue liinalla tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata kohdan "Päivittäinen likaantuminen" vaiheita.	- Poista läikkynyt sokeri mahdollisimman pian. Jos sen annetaan jäähtyä, sitä voi olla vaikea poistaa tai lasi voi vahingoittua. - Leikkausvaara: Käytä teräkaapimia varoen. Säilytä niitä aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
Tuhlaa kosketusohjaimia.	1. Katkaise virta. 2. Ime roiskeet pois. 3. Pyyhi puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla. 4. Kuivaa paperipyyhkeellä. 5. Kytke virta takaisin päälle.	- Keittotaso voi piippata eikä se ehkä toimi märkänä. Kuivaa kosketusherkä alue aina ennen keittotason kytkemistä takaisin päälle.

PUHDISTETTAVAT TAI VAIHDETTAVAT KOMPONENTIT

Jotta laite toimisi tehokkaasti pitkään, on tärkeää puhdistaa ja huoltaa se huolellisesti.

Seuraavassa yleiskatsauksessa esitetään laitteen osat, jotka joko **vaihdet** tai **puhdistat**:



Hajusuodattimen vaihtaminen

Hajusuodattimia saa **erikoisliikkeistä** tai **asiakaspalvelusta**.

Käytä vain **alkuperäisiä korvaavia suodattimia**, jotta ne pysyvät hyvässä kunnossa.

⚠ HUOMIO!

1. Pudonneet rasvasuodattimet ja ritilät **voivat vahingoittaa keittotason alapuolta**.

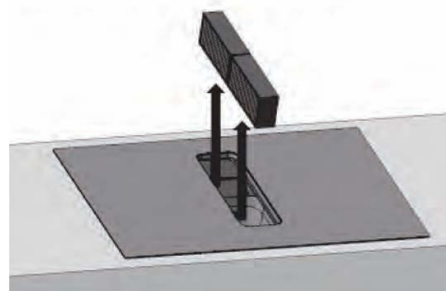
► Poista ritilä ja rasvasuodatin ja hävitä ne asianmukaisesti.

2. **Rasvaa voi kertyä** säiliön pohjalle.

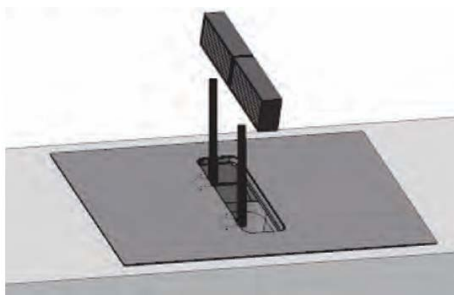
► Pidä rasvasuodatin **tasossa**, jotta rasva ei pääse valumaan ulos.



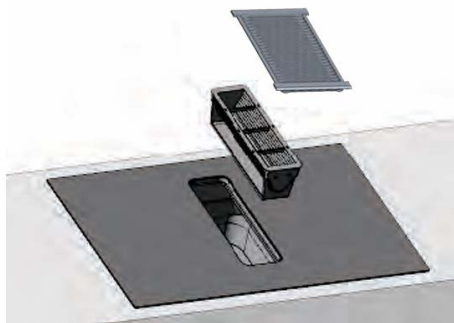
3. Poista kaksi hajusuodatinta ja hävitä ne asianmukaisesti.



4. Aseta kaksi hajusuodatinta laitteen vasemmalle puolelle.



5. Aseta rasvasuodatin paikalleen ja peitä se ritillä.



Nollaa hajusuodattimen muistutusaika

Katso Käyttäjäasetukset-osio jäljellä olevan käyttöiän nollaamiseksi.

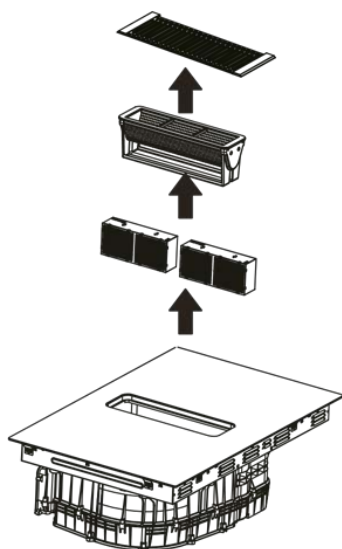
HIILISUODATTIMEN PUHDISTAMINEN TAI VAIHTAMINEN

Kun kiukaan pinnalla näkyy koodi **"FC"**, se tarkoittaa, että hiilisuodatin on vaihdettava.

Voit hankkia hiilisuodattimen **ammattimaiselta jälleenmyyjältä** tai **asiakaspalvelusta**.

Hiilisuodattimen poistaminen

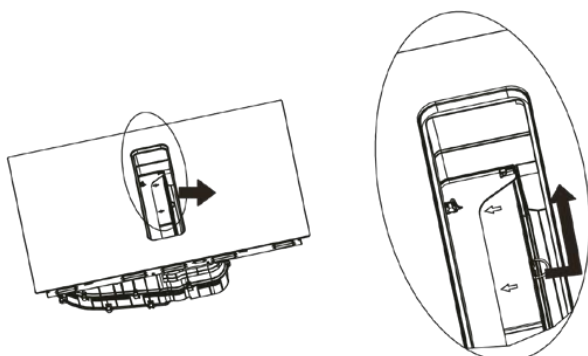
Irrota **ritilä, rasvasuodatin** ja **hiilisuodatin** ylhäältä alaspäin:



NOTE

Kun poistat hiilisuodattimen, **vedä suodattimen metallirengasta oikealle ja nosta sitä ylös** suodattimen poistamiseksi.

Hiilisuodattimen puhdistaminen



Jotta laite toimisi tehokkaasti, on tärkeää puhdistaa hiilisuodattimet noin **kahden kuukauden** välein:

1. Laita hiilisuodatin astianpesukoneeseen, lisää pesuaine ja puhdista se vakiotilassa (1,5h-3h).
2. Liota hiilisuodatinta lämpimässä vedessä (**60-80 °C**) 1-2 tuntia, lisää pesuainetta lämpimään veteen ja huuhtelee puhtaalla vedellä.
3. **Puhdista** hiilisuodatin **säännöllisesti**, jotta se pysyy hyvässä kunnossa; kun sen käyttöikä on saavuttanut 5 vuotta, vaihda se ajoissa.

Hiilikuutiosuodattimen tyhjentäminen

1. Aseta puhdistettu hiilisuodatinlohko uuniin ja paista **3 tuntia (150 °C)**.
2. Kuivaa sitä kuumailmakuivaimella 0,5 tunnin ajan.

⚠ HUOMAUTUS

1. **Älä käytä vahvoja emäksisiä tai öljypohjaisia pesuaineita** (suositellaan Finish-, Somat- tai Ecover-astianpesutabletteja/jauheita), sillä ne voivat vahingoittaa hiilisuodatinta.
2. Kuumen veden lämpötila ei saa ylittää 80 °C, koska se voi vahingoittaa suodatinta.
3. Paistolämpötila ei saa ylittää 200 °C, koska se voi vahingoittaa suodatinta.
4. **Älä käytä ulkoista voimaa** hiilisuodattimen puhdistamiseen, sillä se voi aiheuttaa vahinkoa.

Hiilisuodattimen vaihtaminen

Aseta uusi hiilisuodatin ja asenna sitten vuorotellen **rasvasuodatin** ja **ritilä**.

Elinajan muistutusajan nollaaminen

Katso **Käyttäjäasetukset-osio** jäljellä olevan käyttöiän nollaamiseksi.

Ritilöiden ja rasvasuodattimien puhdistus

Rasvasuodattimet suodattavat rasvan ruoanlaittohöyrystä.

Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti, jotta se pysyy hyvässä kunnossa.

⚠ VAROITUS ... Tulipalovaara!

Rasvasuodattimissa olevat rasvakertymät voivat syttyä tuleen:

- Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
 - Puhdista rasvasuodattimet säännöllisesti.
 - Älä koskaan työskentele avoimella liekillä laitteen lähellä (esim. flamburointi).
 - Älä asenna laitetta kiinteän polttoaineen lämmittimen (esim. puu- tai hiililämmittimen) läheisyyteen, ellei lämmittimessä ole suljettua kantta, jota ei voi poistaa.
- Kipinäointiä** ei saa esiintyä.

⚠ HUOMIO!

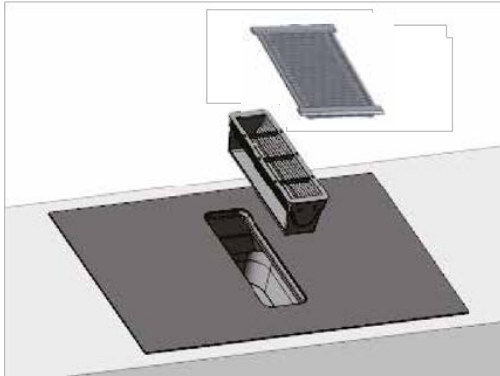
- Putoavat rasvasuodattimet voivat vahingoittaa alla olevaa keittolevyä.

(Rasvasuodatin suositellaan puhdistettavaksi **7 päivän** välein).

- Poista **ritilä** ja **rasvasuodatin** ja hävitä ne asianmukaisesti.

- **Rasvaa voi kertyä** säiliön pohjalle.

► Pidä rasvasuodatin tasaisena, jotta rasva ei pääse valumaan ulos.



PUHDISTUSPROSESSI

2. Puhdista säleikkö.

- Katso luku "Rasvasuodattimien tai ritilöiden puhdistaminen käsin".

3. Puhdista rasvasuodattimet.

- Katso luku "Rasvasuodattimien tai ritilöiden puhdistaminen käsin".

- Katso luku "Rasvasuodattimen puhdistaminen astianpesukoneessa".

4. Irrota tarvittaessa **hajusuodattimet** tai **akustiset suodattimet** ja puhdista laitteen sisäpuoli - katso luku "*Hajusuodattimen vaihtaminen*".

5. Jos laitteeseen joutuu esineitä, poista ne ja varmista, että ylivuotosäiliö ei ole tukossa.

6. Pyyhi laitteen sisäpuoli saippuavedellä ja tiskirievulla.

7. Aseta **kuivunut metallinen rasvasuodatin** takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

RASVASUODATTIMIEN TAI RITILÖIDEN MANUAALINEN PUHDISTUS

1. Liota rasvasuodatin tai ritilä lämpimässä saippuavedessä.

2. Puhdista rasvasuodatin tai ritilä harjalla.

VIANMÄÄRITYS

Laitteessa voi esiintyä toimintahäiriöitä käytön aikana. Seuraavissa taulukoissa on mahdollisia syitä ja

o Älä käytä aggressiivisia, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita. o Käytä erikoisrasvaliutinta sitkeään likaan.

3. Huuhtelee rasvasuodattimet huolellisesti.

4. Anna rasvasuodattimien valua.

RASVASUODATTIMEN PUHDISTAMINEN ASTIANPESUKONEESSA

1. Aseta rasvasuodattimet **löysästi astianpesukoneeseen**, äläkä purista niitä.

o Optimaalisen puhdistustuloksen saavuttamiseksi aseta rasvasuodatin **suodatinpuoli** astianpesukoneeseen.

o Älä puhdista erittäin likaisia rasvasuodattimia työkaluilla.

o Älä käytä aggressiivisia, happamia tai emäksisiä puhdistusaineita.

2. Käynnistä astianpesukone.

o Valitse **enimmäislämpötilaksi 70 °C**.

3. Anna rasvasuodattimien valua.

ONTELOIDEN JA JÄTEVEDEN PUHDISTUS

Tyhjennä laitteeseen ylhäältä päin päässeet nesteet tai esineet **kumitulpasta**.

Edellytys: Laite on jäähtynyt ja jäännöslämmön merkkivalo on sammunut.

1. Vedä kumitulppa ulos toisella kädellä ja pidä säiliötä toisella kädellä. ► Tyhjennä mahdolliset nesteet tai esineet kumitulpasta.

2. Varmista, **että kumitulpan** syöttö **ei ole tukossa**, ennen kuin asetat sen takaisin paikalleen:

► Poista laitteeseen joutuneet esineet, kun laite on jäähtynyt.

► Tämä tapahtuu irrottamalla rasvasuodatin.

ratkaisuja. Lue alla oleva taulukko huolellisesti, jotta vältät tarpeettomat huoltokäynnit.

VIAN NÄYTTÖ JA TARKASTUS

Induktiokeittotaso on varustettu itsediagnoositoiminnolla, jonka avulla tekniikko voi tarkistaa useita komponentteja purkamatta keittotasoa.

🔍 Virhekoodit asiakkaan käytön aikana:

📺 Automaattinen palautus

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
EL tai EH	Virtalähteen jännite ei ole alueella	Tarkista virtalähde. Kytke virta päälle, kun normaali virransyöttö on palautunut.
C1	Keittimen pintalämpötila on korkea	Odota, että se jäähtyy. Käynnistä uudelleen painamalla "On/Off".
C2	IGBT:n korkea lämpötila	Odota, että se jäähtyy. Paina "On/Off". Tarkista/vaihda tuuletin tarvittaessa.
B2	IPM:n korkea lämpötila	Odota, että se jäähtyy. Käynnistä uudelleen painamalla "On/Off".
B3	Konepellin ohjainkortin virta on epänormaali.	Käynnistä uudelleen painamalla "On/Off".
B7	Moottori ei käynnistynyt	Tarkista, ettei moottorissa ole vieraita esineitä. Käynnistä moottori uudelleen "On/Off"-asetuksella.
EF	Useita näppäimiä samanaikaisesti painettuna	Käynnistä uudelleen paneelin puhdistuksen jälkeen. Ota yhteyttä asiakaspalveluun, jos ongelma jatkuu.
FC	Suodattimen vaihtomuistutus	Vaihda suodatin. Katso vaihto-ohjeet.

✖ Ei automaattista palautusta

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
E2	Keraamisen anturin vika - oikosulku	Tarkista/vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E1	Keraamisen anturin vika - avoin piiri	Tarkista/vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E7	Keraaminen anturivirhe - virheellinen	.
E4	IGBT-anturin virhe - oikosulku	Vaihda taajuusmuuttajan ohjainkortti.

Virhekoodi	Ongelma	Ratkaisu
E3	IGBT-anturin virhe - avoin piiri	Vaihda taajuusmuuttajan ohjainkortti.
B5	Konepelti/moottorijärjestelmä ei käynnistynyt	Aloita alusta. Jos se jatkuu, vaihda ohjainkortti tai moottori.
bd	Yhteydenpito näyttöohjaimen kanssa↔ hupun ohjainkortti ei onnistu.	Vaihda konepeltiohjain/virta-/näyttökortti. Tarkista kaapelit.
EU	Näyttöohjainkortin↔ pääkortin virhe tai kosketusyksikön virhe	Vaihda vastaava kortti ja tarkista kaapelit.
F5	Jäähdytystuulettimen vika	Käynnistä laite uudelleen, jos ongelma ei poistu. Jos ongelma jatkuu, vaihda jäähdytystuuletin.

TAULUKKO ERITYISVIRHEISTÄ JA RATKAISUISTA

Fiasko	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED ei pala	Ei virtalähdettä	Tarkista pistoke ja pistorasia.	
	Virtakortti↔ näyttöohjainta ei ole kytketty	Tarkista yhteys.	
	Virtakortin lisävarusteet vaurioituneet	Korvaa se.	
	Näyttökortti vaurioitunut	Korvaa se.	
Jotkin painikkeet eivät toimi/näytävät virheitä	Näyttökortti vaurioitunut	Korvaa se.	
Keittotilan LED päällä, ei lämmitystä	Korkea lämpötila keittotasolla	Tarkista ympäristön lämpötila/ilmanotto/ilmanvaihto.	
	Ongelmat hengityskoneen kanssa	Tarkista tuulettimen toiminta. Vaihda tarvittaessa.	
	Virtakortti vaurioitunut	Vaihda virtakortti.	

Fiasko	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
Lämmitys pysähtyy / "U" vilkkuu	Vääränlaiset keittoastiat	Käytä oikeanlaista keittoastiaa (katso käyttöohjeet).	Keittimen virtapiiri on vaurioitunut - vaihda virtalevy.
	Liian pienet keittoastiat		
	Laite ylikuumenee	Odota, että se jäähtyy, ja käynnistä se uudelleen painamalla "On/Off".	
Saman puolen vyöhykkeet osoittavat "U".	Virta↔ näytönohjaimen virhe	Tarkista yhteys.	
	Näyttökortti vaurioitunut	Korvaa se.	
	Emolevy vaurioitunut	Korvaa se.	
Epänormaali tuuletinmoottori	Puhaltimen moottori vaurioitunut	Vaihda tuuletin.	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	97
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	100
PRODUCTOS	101
VISTA GENERAL DEL PANEL DE CONTROL	102
CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN	103
INSTRUCCIONES DE USO	104
INSTRUCCIONES PARA EL CIERRE RETARDADO DE LA CAPUCHA	112
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	117
SERVICIO	118

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO PREVISTO

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o lesiones derivadas de un funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Inspeccione el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con su distribuidor. Tenga en cuenta que, por su seguridad, no está permitido realizar modificaciones o cambios en el aparato. El uso inadecuado puede ocasionar riesgos y la pérdida de los derechos de garantía.

Explicación de los símbolos

Peligros

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud debido a un gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud debido a la tensión.



Aviso de advertencia

Este símbolo indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

Este símbolo indica un peligro de bajo riesgo que puede causar lesiones leves o moderadas si no se evita.



Atención

Este símbolo indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Siga las instrucciones

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo puede utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.



Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en servicio el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar el aparato. Siga estrictamente las instrucciones de este manual. No aceptamos ninguna responsabilidad por problemas, daños o incendios causados por no seguir las instrucciones de este manual. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico, para la preparación de alimentos y la extracción de vapores de cocción. No se permite ningún otro uso (por ejemplo, calefacción). El fabricante no asume ninguna responsabilidad por el uso inadecuado o el ajuste incorrecto de los controles.

El producto puede tener características estéticas diferentes a las de las ilustraciones de este manual, pero las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento e instalación son las mismas.

Este manual debe conservarse siempre para futuras consultas. Si se vende, transfiere o traslada, debe acompañar al producto.

 **Advertencia:** No utilice el aparato inmediatamente después de desembalarlo. Inspecciónelo primero con cuidado.

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine sobre una superficie de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa de cocción mural antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta advertencia puede provocar descargas eléctricas o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (por ejemplo, bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se ven afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficies calientes

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otra cosa que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Mantenga alejados a los niños.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las ollas no sobresalgan por encima de otras zonas de cocción encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores MP3) cerca del aparato, ya que podrían verse afectados por su campo electromagnético.
- No utilice nunca el aparato para calentar o caldear la habitación.

- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, utilizando los botones táctiles). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.

- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.

- No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.

- No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el aparato.

- Los niños o las personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que pueden utilizar el aparato sin peligro para ellos mismos o para su entorno.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico cualificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.

- No se ponga de pie sobre la encimera.

- No utilice sartenes con bordes afilados y no arrastre las sartenes por la superficie del cristal de inducción, ya que podría rayarlo.

- Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden rayar el cristal de inducción.

- Este aparato está destinado al uso en hogares y entornos similares como: -cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -granjas; -clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; -entornos de alojamiento y desayuno.

- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

- Evite tocar los elementos calefactores.

- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión constante.

- El local debe estar correctamente ventilado cuando la campana se utilice simultáneamente con otros aparatos de combustión, de gas o de otro tipo.

- La campana debe limpiarse regularmente por dentro y por fuera (COMO MÍNIMO UNA VEZ AL MES) siguiendo estrictamente las instrucciones de mantenimiento.

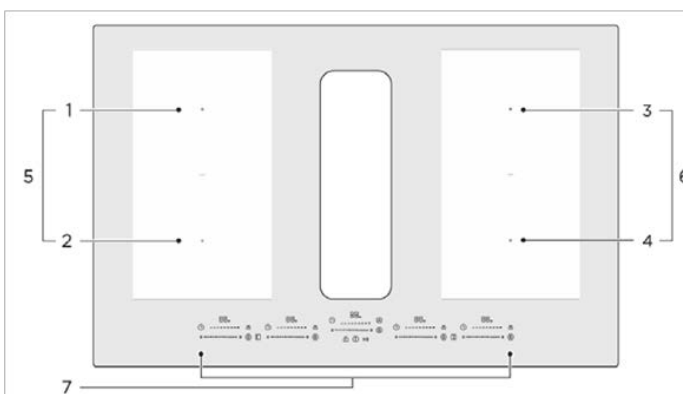
- El incumplimiento de las normas de limpieza de la campana extractora y de sustitución y limpieza del filtro crea un riesgo de incendio.
- Queda terminantemente prohibido quemar alimentos. El uso de llamas abiertas puede dañar los filtros y provocar un riesgo de incendio; por lo tanto, debe evitarse en cualquier circunstancia. Debe tenerse especial cuidado al freír para evitar que el aceite se sobrecaliente y se incendie.
- PRECAUCIÓN: Cuando la placa de cocción está encendida, las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la extracción de humos, deben seguirse estrictamente las normas de las autoridades locales.
- El aire extraído no debe conducirse por los mismos conductos que se utilizan para evacuar el humo de la combustión de gas u otros tipos de equipos de combustión. ¡No utilice nunca la campana si la parrilla no está correctamente instalada!
- Utilice únicamente los tornillos de fijación incluidos con el producto para la instalación o, si no se incluyen, adquiera el tipo correcto de tornillos en . Utilice tornillos con la longitud correcta, tal y como se especifica en las instrucciones de instalación.
- Cuando la campana extractora se utiliza con otros aparatos alimentados por energía no eléctrica, la presión negativa en el local no debe superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar). Esto puede lograrse cuando el aire necesario para la combustión puede entrar a través de aberturas que no pueden sellarse, por ejemplo, en puertas, ventanas, cajas de entrada/salida o por otros medios técnicos. Una caja de entrada y salida no garantiza por sí sola el cumplimiento del límite.
- Recomendaciones de uso adecuado para reducir el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima y déjela encendida durante unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad sólo si hay una gran cantidad de humo y vapor y utilice la función Booster sólo en casos extremos. Para mantener la eficacia del sistema de circulación de aire, sustituya los filtros de olores o los filtros de carbón cuando sea necesario.
- Para garantizar el alto rendimiento del filtro de grasa, límpielo cuando sea necesario.
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, flambear) alrededor de los filtros de grasa.
- No instale el aparato cerca de un calefactor de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el calefactor tenga una cubierta sellada que no pueda retirarse. No deben saltar chispas.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Si entran líquidos calientes en el aparato, no retire el filtro de grasa ni el recipiente de rebose hasta que el aparato se haya enfriado.
- Al desembalar hay un ligero olor que desaparece rápidamente.
- Las campanas y otros extractores pueden afectar al funcionamiento seguro de aparatos que utilizan gas u otros combustibles (también en otras habitaciones) debido al reflujo de gases de combustión. Estos gases pueden provocar una intoxicación por monóxido de carbono. Después de instalar una campana extractora u otro extractor de humos alimentarios, una persona competente debe comprobar el funcionamiento de los aparatos de gas para asegurarse de que no hay reflujo de gases de combustión.
- existe riesgo de incendio si la limpieza no se realiza de acuerdo con las instrucciones
- Deben cumplirse las normas sobre emisiones a la atmósfera.
- PRECAUCIÓN: Este aparato no está diseñado para ser utilizado con cocinas de gas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

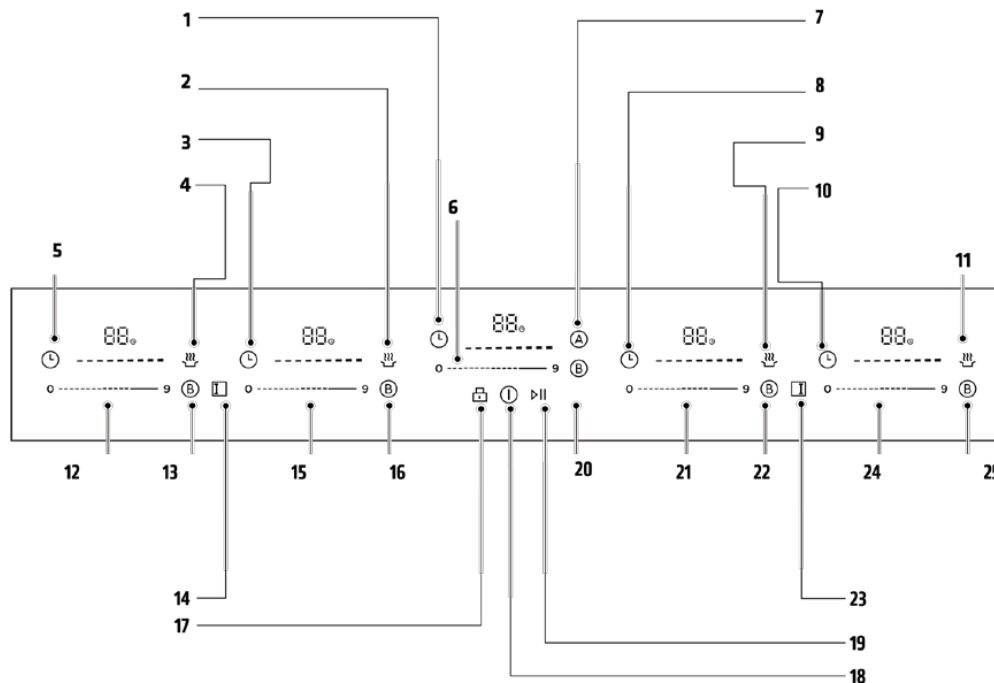
Placa de cocción	Descenso UNO
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz o 60Hz
Energía eléctrica instalada	7400W
Tamaño del producto LxAxH(mm)	800X520X230
Dimensiones de montaje AxB (mm)	750X490
Motor	BLDC

PRODUCTOS

1. Maks. 2200/3600 W zona
2. Maks. 2200/3600 W zona
3. Maks. 2200/3600 W zona
4. Maks. 2200/3600 W zona
5. Maks. 3300/3700 W zona
6. Maks. 3300/3700 W zona
7. Panel de control



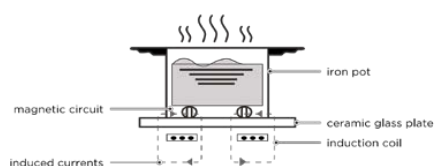
VISTA GENERAL DEL PANEL DE CONTROL



- | | |
|---|--|
| 1. Control temporizado de la campana extractora | 13. Calentamiento delantero izquierdo - Zone Boost Control |
| 2. Zona de calefacción trasera izquierda - Control de mantenimiento del calor | 14. Mando puente izquierdo |
| 3. Calefacción trasera izquierda - control temporizado de zona | 15. Calefacción trasera izquierda - Control deslizante de zona |
| 4. Zona de calefacción delantera izquierda - Control de mantenimiento del calor | 16. Calefacción trasera izquierda - Zone Boost Control |
| 5. Calefacción delantera izquierda - Control temporizado de zona | 17. Comprobación del seguro para niños |
| 6. Mando deslizante para campana extractora | 18. Gestión de la energía |
| 7. Campana extractora automática | 19. Control de pausa |
| 8. Calefacción trasera derecha - Control temporizado por zonas | 20. Control Boost para campana extractora |
| 9. Zona de calefacción trasera derecha - Control de mantenimiento del calor | 21. Calefacción trasera derecha - Control deslizante de zona |
| 10. Calefacción frontal derecha - control temporizado por zonas | 22. Calefacción trasera derecha - Zone Boost Control |
| 11. Zona de calefacción delantera derecha - Control de mantenimiento del calor | 23. Mando puente derecho |
| 12. Calefacción delantera izquierda - Control deslizante de zona | 24. Mando puente derecho |
| | 25. Calefacción delantera derecha - Zone Boost Control |

CÓMO FUNCIONA LA INDUCCIÓN

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficaz y económica. Genera calor directamente en la batería de cocina mediante vibraciones electromagnéticas, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie de cristal. El cristal se calienta porque el calor se transfiere desde la batería de cocina.

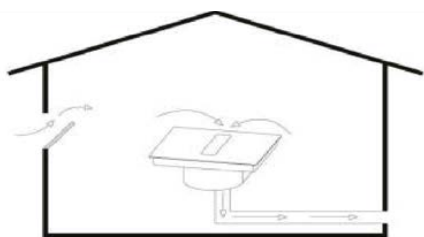


MODOS DE EXTRACCIÓN

Puede utilizar su aparato en modo de ventilación o en modo de recirculación.

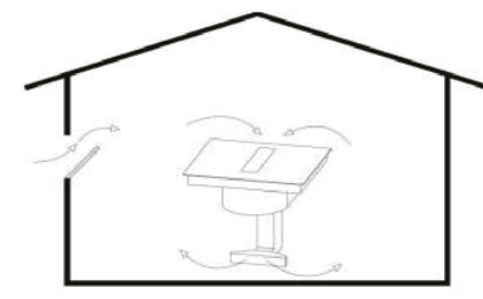
Modo de extracción de aire

El aire se limpia mediante un filtro de grasa y se expulsa al exterior a través de un sistema de conductos. En el modo de extracción de aire, se requiere un suministro suficiente de aire fresco. El aparato sólo puede extraer la cantidad de aire presente en el local o aspirado hacia el mismo. El aire no debe dirigirse a las chimeneas utilizadas para extraer los vapores de los aparatos que queman gas u otros combustibles.



Recirculación del aire

El aire se limpia mediante un filtro de grasas y dos filtros de olores antes de ser devuelto a la habitación. Al añadir aire fresco, se puede reducir la humedad de la habitación. En el modo de recirculación del aire, deben instalarse dos filtros de olores. En nuestro catálogo encontrará las distintas opciones de funcionamiento del aparato en modo recirculación. También puede consultar a su distribuidor.



ANTES DE UTILIZAR SU NUEVO DISPOSITIVO

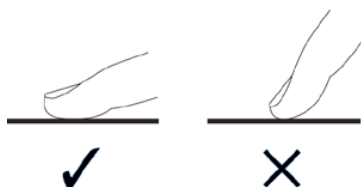
- Lea este manual y preste especial atención a la sección "Advertencia de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda haber en el dispositivo.
- Consulte la sección "Modo de configuración del usuario" para configurar el modo de funcionamiento.

INSTRUCCIONES DE USO

CONTROLES TÁCTILES

Los controles responden al tacto, así que no tienes que presionar.

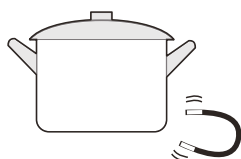
Utiliza la bola del dedo, no la punta.



ELEGIR LA BATERÍA DE COCINA ADECUADA

Utilice únicamente baterías de cocina con una base adecuada para la inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base de la batería de cocina.

Puede comprobar si su batería de cocina es adecuada realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la parte inferior de la batería de cocina. Si es atraído, la batería de cocina es apta para inducción.



Si no tienes un imán:

Añada un poco de agua a la olla que desee comprobar.

Si no parpadea en la pantalla y el agua se calienta, la batería de cocina es adecuada.

- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Si la parte ferromagnética sólo cubre parcialmente el fondo de la olla, sólo se calentará la zona ferromagnética y es posible que el resto del fondo no se caliente lo suficiente para cocinar.
- Si la zona ferromagnética no es homogénea y contiene otros materiales, como aluminio, puede afectar al calentamiento y la detección de los utensilios de cocina.
- Si el fondo de la olla se parece a las imágenes siguientes, es posible que no se detecte la olla.

Oirás un pitido cada vez que se detecte un toque.

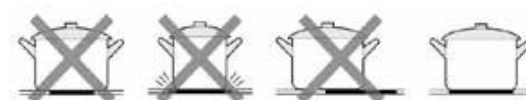
Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto (como una herramienta o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua puede dificultar el manejo de los mandos.



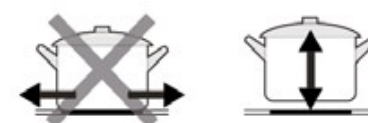
- No utilice utensilios de cocina con bordes afilados o fondo curvo.



- Asegúrese de que el fondo de la batería de cocina sea liso, quede plano contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de calentamiento. Utilice una batería de cocina cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Si utiliza una batería de cocina ligeramente más ancha, la energía se utilizará con la máxima eficiencia. Si utiliza una batería de cocina más pequeña, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. Los utensilios de cocina con un diámetro pequeño pueden no ser detectados por la placa. Coloque siempre los utensilios de cocina en el centro de la zona de calentamiento".



- Levante siempre los utensilios de cocina del aparato; no deje que se deslicen, ya que pueden rayar el cristal.

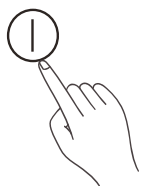


CONTROL DE OPERACIONES

Empieza a calentar

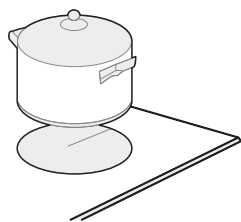
Mantenga pulsado el botón de encendido durante 1 segundo. Todos los dígitos mostrarán "-" cuando el zumbador emita un pitido y el dispositivo pase al modo de espera.

Si no se pulsa ningún botón en 20 segundos en modo de espera, el aparato pasará automáticamente al modo de desconexión.



Coloque la batería de cocina adecuada en la zona de calentamiento que desee utilizar.

Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de la zona de calentamiento estén limpios y secos.

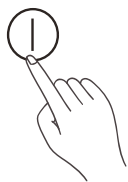


Dejar de calentar

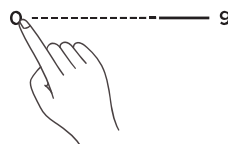
1. Deslice el control deslizante hasta la posición más a la izquierda y ajuste el nivel de calefacción a 0.



2. Pulsa el botón de encendido para apagar el aparato.



Deslice el control deslizante de la zona seleccionada para ajustar el nivel de calefacción (1-9).



Si los dígitos parpadean o cambian entre *U* y el nivel de calor, puede deberse a las siguientes situaciones:

- La batería de cocina no está colocada en la zona de calentamiento correcta;
- La batería de cocina utilizada no es adecuada para el calentamiento por inducción. Consulte el apartado "Elección de la batería de cocina adecuada".
- La batería de cocina utilizada es demasiado pequeña o no está colocada en el centro de la zona de calentamiento.

4. La zona de calentamiento sólo funciona correctamente cuando se colocan utensilios de cocina adecuados sobre ella. Si no se colocan utensilios de cocina adecuados en la zona de calentamiento, los dígitos *U* parpadearán y la zona de calentamiento se apagará automáticamente después de 1 minuto.

Indicador de calor residual:

Si los dígitos muestran "H" o "h", significa que la temperatura de la superficie de la zona de calentamiento es demasiado alta.

No toque el panel de la zona de calentamiento directamente con las manos para evitar quemaduras. Puede seguir utilizando la zona de calentamiento con calor residual si desea seguir calentando otros utensilios de cocina, lo que puede ahorrar energía. El indicador "H" o "h" desaparecerá automáticamente cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

COMPROBACIÓN DE LA CAMPANA EXTRACTORA

Función automática:

La campana ajusta automáticamente su modo de funcionamiento en función de la configuración de las zonas de calefacción.

Este modo es efectivo cuando cualquier zona de calefacción está en funcionamiento y la campana se apaga automáticamente 2 minutos después de que todas las zonas de calefacción hayan dejado de funcionar.

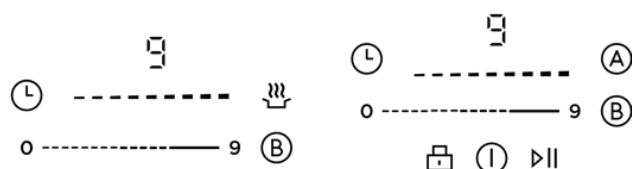
Modo manual:

Al deslizar el control deslizante para ajustar el nivel de trabajo para

la campana, ésta funcionará según el nivel seleccionado. Este modo permite controlar la campana incluso sin una zona de calefacción activa. **1. Encienda la campana.**

Cuando el aparato se enciende y entra en modo de espera, selecciona la zona de calefacción y empieza a calentar.

Por defecto, la campana está en modo automático y los dígitos de la campana muestran "A".



2.

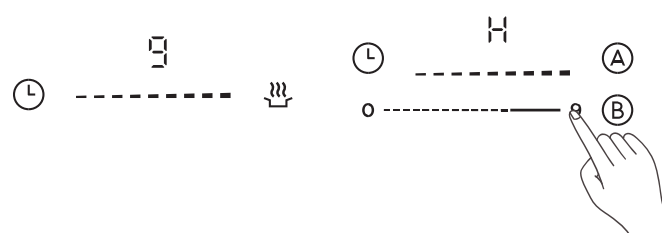
Puede cambiar el modo de funcionamiento de la campana mediante el mando de control automático de la campana:

- Pulse el botón en **modo automático para** cambiar la campana **a modo manual**.
- **En modo manual**, pulse el botón para cambiar la campana **al modo automático**.



3.

Deslice el control deslizante para ajustar el nivel del capó y pasar al modo manual.



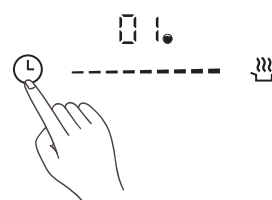
Cuando se utilizan ollas altas, el sistema de extracción no funciona de forma óptima. Colocando la tapa de la olla en ángulo se puede mejorar la eficacia de extracción.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR

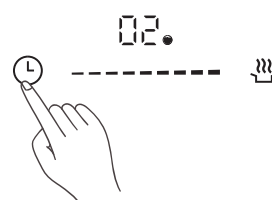
La función de temporizador sólo es efectiva cuando la zona de calefacción o la campana están en funcionamiento. La zona de calentamiento o la campana se apagarán automáticamente cuando finalice el temporizador. La duración máxima del temporizador es de **99 minutos** con un valor predeterminado de **1 minuto**.

Ajustar el temporizador

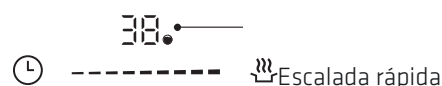
1. Pulse brevemente el botón del temporizador de la zona de calefacción que se esté calentando en ese momento y la zona de calefacción entrará en el modo de ajuste del temporizador.



2. en el modo de ajuste del temporizador, pulse brevemente el botón del temporizador para aumentar el temporizador en 1.

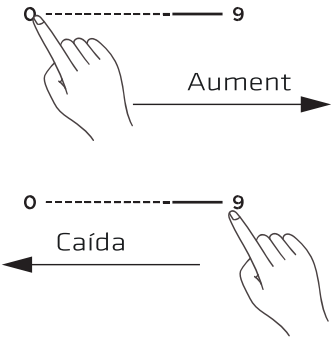


3. en el modo de ajuste del temporizador, mantenga pulsado el botón del temporizador y el temporizador aumentará rápidamente con un valor de ajuste máximo de 99 minutos.

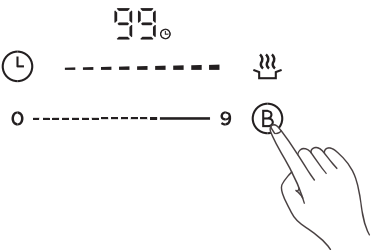


4. en el modo de ajuste del temporizador, **deslice el control deslizante hacia la derecha para** aumentar el temporizador.

En el modo de ajuste del temporizador, **deslice el control deslizante hacia la izquierda para disminuir el temporizador.**



5. en el modo de ajuste del temporizador, **pulse brevemente el botón de control de impulso** y el temporizador se ajustará a **99**.

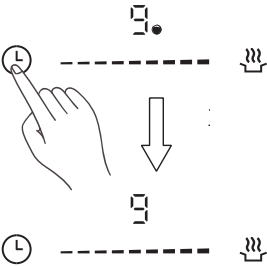


NOTA

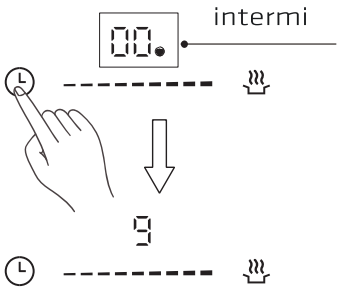
Si no se pulsa ningún botón durante 3 segundos en el modo de ajuste del temporizador, éste se cancela.
Si el ajuste del temporizador es 0, saldrá del modo temporizador. En caso contrario, entrará en modo temporizador.

Cancelar temporizador

1. **Pulse prolongadamente el botón del temporizador durante 3 segundos** en el modo de calefacción temporizada para salir de la función del temporizador.



2. en el modo de ajuste del temporizador, **ajuste el temporizador a 0**, salga del ajuste del temporizador después de 3 segundos y salga de la función de temporizador.



HORARIO LABORAL NORMAL

La desconexión automática es una función de seguridad de los aparatos eléctricos. Si la zona de calefacción o la campana siguen funcionando, se detendrán automáticamente cuando el tiempo de funcionamiento continuo supere el tiempo de funcionamiento estándar. A continuación se muestra una tabla con los tiempos de funcionamiento estándar correspondientes a los distintos niveles:

Calendario de trabajo estándar para las zonas de calefacción

Nivel de calefacción	Mantente caliente	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas de trabajo estándar (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Programa de trabajo estándar para campanas extractoras

Nivel de calefacción	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas de trabajo estándar (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Tabla de tiempos de trabajo estándar para la función boost

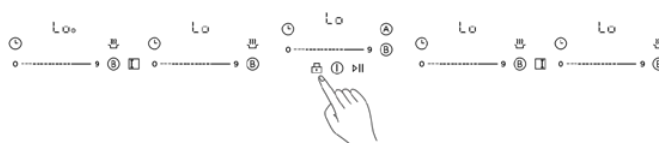
	Campana extractora	Zona de calefacción	Zona de calentamiento del puente
Hora estándar	5 minutos	minutos	5 minutos

COMPROBACIÓN DEL SEGURO PARA NIÑOS

Utilice la función de bloqueo para niños para bloquear el panel de control y evitar un uso accidental (por ejemplo, para evitar que los niños enciendan accidentalmente la zona de calefacción).

Introducir el seguro para niños

Mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños durante 3 segundos para entrar en el modo de bloqueo para niños; todos los dígitos muestran "Lo".



Cerradura de salida a prueba de niños

En modo de bloqueo a prueba de niños:

Mantenga pulsado el botón de bloqueo para niños durante 3 segundos para salir del modo de bloqueo para niños.

Cuando el aparato tiene una zona de calefacción en y está en modo de bloqueo a prueba de niños, puedes pulsar el botón de encendido para apagar el dispositivo en cualquier momento en caso de emergencia.

Cuando el dispositivo se apaga en modo a prueba de niños, primero debe salir del modo a prueba de niños antes de poder entrar en el modo de espera.

CONTROL DE PAUSA

La función de pausa sólo puede activarse durante el calentamiento. Cuando está activada, el espacio de trabajo pasa a un modo de bajo consumo. Cuando está activada, la función de pausa sale automáticamente después de 10 minutos y apaga el aparato. **Entrar en modo pausa**

En el modo de calefacción, pulse el botón de pausa para entrar en el modo de pausa.

La pantalla digital de la **zona de** calefacción que se está calentando en ese momento muestra "||".

Si la campana funciona, la pantalla digital de la campana mostrará "||".

Salir del modo pausa

En el modo de pausa, pulse el botón de pausa para salir del modo de pausa y el dispositivo volverá al modo de funcionamiento en el que se encontraba antes de entrar en el modo de pausa.

CONTROL DE IMPULSO

La inducción puede calentarse más rápido con la función Boost que en el nivel 9.

La campana puede tener un mayor caudal de aire utilizando la función Boost que en el nivel 9.

Una vez que haya utilizado el modo Boost de forma continuada hasta que salga automáticamente, la zona de calefacción o la campana volverán automáticamente al ajuste anterior antes de entrar en el modo Boost para seguir trabajando.

Si el ajuste anterior era 0 antes de introducir Boost, funcionará automáticamente con el ajuste máximo.

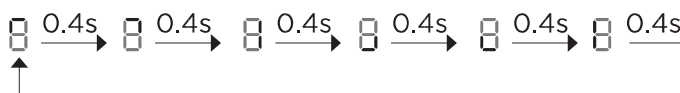
Para garantizar la seguridad del circuito doméstico, este aparato está equipado con una función de gestión de la potencia.

Esta función limita la potencia total de las zonas de calefacción del mismo lado a un máximo de **3,7 kW**. Si una zona de calefacción del mismo lado está funcionando en modo boost y otra zona de calefacción empieza a funcionar y la potencia total de las dos zonas de calefacción supera los 3,7 kW, la zona de calefacción con modo boost **volverá automáticamente** al ajuste de potencia máxima.

Utilización de la función boost

Pulsa el mando boost para activar la función boost.

- Si la campana activa esta función, los dígitos de la campana mostrarán "b".
- Si la zona de calefacción activa esta función, los dígitos de la zona de calefacción parpadearán secuencialmente como se muestra a continuación:



Salir de la función boost

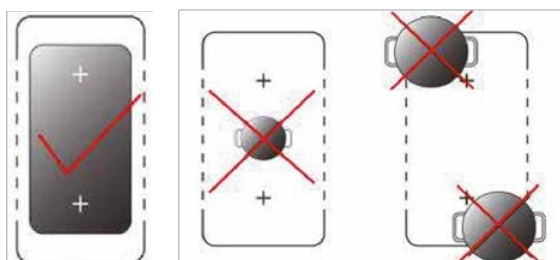
- Ajuste la zona de calefacción o la campana que tiene activada la función Boost a un nivel de calor diferente utilizando el control deslizante.
- Pulsa el botón de encendido para apagar el aparato.

FUNCIÓN DE PUENTE

La función Bridge combina **dos zonas de calentamiento en el mismo lado en** una gran zona de calentamiento, lo que permite calentar utensilios de cocina con una mayor superficie inferior.

Para garantizar una detección adecuada y una distribución uniforme del calor, la batería de cocina debe colocarse correctamente.

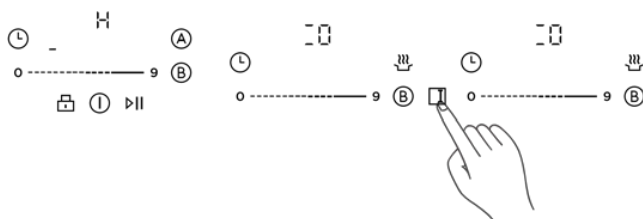
- Si se utilizan utensilios de cocina pequeños o se colocan incorrectamente, la función Puente se cancela automáticamente.



✎ No se recomienda activar la función puente si el lado largo de la batería de cocina es inferior a 25 cm.

Uso de la función puente

- En modo de espera, pulse el botón de control del puente para activar esta función.
- Cuando la función Puente está activada, se ejecuta en el **nivel 0** por defecto.



Salir de la función puente

- Ajuste el nivel de la zona de calefacción del puente a 0→ y esta función finalizará automáticamente transcurridos 3 segundos.
- Pulse el botón de control Bridge para salir de la función Bridge.
- Pulsa el botón de encendido para apagar el aparato.

FUNCIÓN DE MANTENIMIENTO DEL CALOR

La función Mantener caliente puede ajustar automáticamente el nivel de salida de calor para controlar la temperatura dentro del rango.

La función de mantenimiento del calor tiene tres niveles. Pulse el botón Mantener caliente la primera vez para entrar en el modo Mantener caliente. En el modo Mantener caliente, puede cambiar el nivel de la función Mantener caliente pulsando de nuevo el botón.

Cuando la función mantener caliente está en el nivel 3, pulsando el botón de la función mantener caliente saldrá de la función mantener caliente y mostrará el nivel 0.

Mantener caliente	Pantalla digital	Temperatura
1	Visualización: icono de 1 barra].	40°C
2	Vista: icono con 2 barras].	75°C
3	Vista: icono con 3 barras].	90°C

La temperatura en el modo mantener caliente depende del nivel que seleccione, del material de la batería de cocina que utilice y de las condiciones de cocción. **La temperatura para la función mantener caliente es sólo para referencia del consumidor.**

Uso de la función mantener caliente

En modo de espera o de calefacción, pulse el botón de mantenimiento del calor para activar esta función. Pulse el botón de mantenimiento del calor para cambiar el nivel de mantenimiento del calor.

Fin de la función de mantenimiento del calor

- Pulse el botón de mantener caliente para poner el nivel a 0.
- Deslice el control deslizante para ajustar el nivel y la zona de calefacción saldrá del modo de mantenimiento del calor y calentará hasta el nivel ajustado.
- Pulse el mando boost y la zona de calefacción saldrá del modo mantener caliente y calentará hasta el nivel ajustado.
- Pulsa el botón de encendido para apagar el aparato.

CONSEJOS PARA SUSTITUIR LOS FILTROS

En el **modo de circulación de aire 1**, cuando la campana haya estado funcionando simultáneamente durante un total de **750 horas**, la pantalla de la campana mostrará **"FC"**.

En el **modo de recirculación 2**, cuando la campana haya estado funcionando simultáneamente durante **180 horas** en total, la pantalla mostrará **también "FC"**.

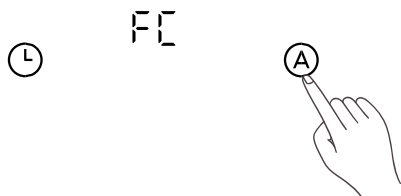
La pantalla muestra **"FC"**, lo que indica que es necesario sustituir el filtro.

Consulte las instrucciones para sustituir el filtro.

Restablecer la hora del recordatorio de cambio de filtro

- Después de sustituir el filtro, utilice el ajuste **"h3"** de la configuración de usuario para restablecer la hora del recordatorio de sustitución del filtro.

2. También puede eliminar el recordatorio utilizando el botón automático de la campana **extractora**: Cuando aparezca "FC", **mantenga pulsado** el botón automático de la campana extractora **durante 3 segundos** para eliminar los consejos FC.



Modo de configuración de usuario

Instrucciones de uso

Pulsa el botón de encendido y el dispositivo pasará al modo de espera.

Mantenga pulsado el botón de control del bloqueo para niños durante 3 segundos para activarlo.

Mantenga pulsado el botón de función de refuerzo delantero izquierdo durante 3 segundos para acceder a los ajustes de usuario. Los dígitos de la zona de calefacción trasera izquierda muestran "c".

Pulse el botón de función frontal izquierdo Boost para acceder al modo de selección de la lista de menús.

Los dígitos de **la zona térmica trasera izquierda** muestran el número de índice de la lista actual (por ejemplo, c0) y

Los dígitos **de la zona de calefacción delantera izquierda** muestran el valor de ajuste actual para el número de índice.

Pulse el **botón de seguridad para niños** para cambiar el número de índice (por ejemplo, c0→ c1→ c2...).

Pulse el **botón de función de impulso frontal izquierdo** para cambiar el valor de ajuste del número de índice seleccionado.

Cuando hayas terminado con los ajustes, mantén pulsado el botón de bloqueo a prueba de niños durante 3 segundos para guardar todos los ajustes y salir del modo de ajustes de usuario.

NOTA

Las acciones del paso 1 al paso 3 deben completarse en un plazo de 15 segundos; de lo contrario, la acción no será válida y deberá comenzar de nuevo desde el paso 1.

Si no pulsa la tecla efectiva en los 30 segundos siguientes a la entrada en el modo de ajustes de usuario, se saldrá automáticamente del modo de ajustes de usuario y no se guardarán los parámetros.

ÍNDICE	DESCRIPCIÓN	OPCIONES
C0	Restaurar a la configuración de fábrica	0: no restaurar(predeterminado) 1: restaurar
C3	Configuración del límite de potencia	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(predeterminado)
C4	Prueba de calidad de utensilios de cocina	0: No entrar en la prueba de calidad de utensilios (predeterminado) 1: Entrar en la prueba de calidad de utensilios. Después de entrar, mantenga pulsado el botón de selección de zona de cocción 3s para entrar en la inspección de calidad (después de 12 segundos, el nivel de calidad (0-10) se mostrará en los dígitos)
C5	Configuración del sonido de notificación	0: Sonido activado(predeterminado) 1: Sonido desactivado
C7	Configuración del brillo de los dígitos	nivel de brillo: 1-5 predeterminado: 5
C9	Interruptor de función de control de utensilios de cocina	0: APAGADO(predeterminado) 1: ENCENDIDO
H1	Configuración del modo del sistema de circulación de la campana extractora	0: Invertido 1: Modo de recirculación de aire 1 2: Circulación externa(predeterminado) 3: Modo de recirculación de aire 2
H2	Configuración del tiempo de cierre retardado de la campana extractora	0: APAGADO(predeterminado) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Restablecer el tiempo de funcionamiento del filtro	0: No restablecer (predeterminado) 1: Restablecer

INSTRUCCIONES PARA EL CIERRE RETARDADO DE LA CAPUCHA

Una vez que haya ajustado el tiempo de apagado retardado de la campana, la función de apagado retardado de la campana se activará si la campana y la zona de calentamiento funcionan simultáneamente durante más de 30 segundos. Si la campana se desconecta en ese momento, seguirá funcionando en **el nivel 1** hasta que se alcance el tiempo de desconexión retardada ajustado y, a continuación, se desconectará automáticamente.

Instrucciones para el sistema de circulación de la campana extractora

Los dígitos visualizados	Condición	Descripción
1	Modo de circulación de aire 1	Circulación interna e instalación de filtro de carbón.
2	Modo de extracción de aire	Escape al exterior.
3	Modo de circulación de aire 2	Circulación interna y uso de filtro de olores.

FUNCIÓN DE CONTROL DE UTENSILIOS

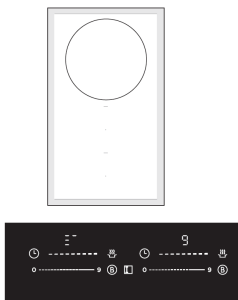
Cuando la función Flex Pro no está activa, mantenga pulsado el botón de control Flex Pro durante 3 segundos para activar la función de control de utensilios. En este modo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente según la posición de los utensilios de cocina en la zona de cocción.

Ejemplo:

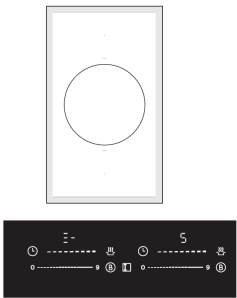
Cuando la función Flex Pro está desactivada, mantenga pulsado el botón Flex Pro durante 3 segundos para activar la función de control de utensilios.



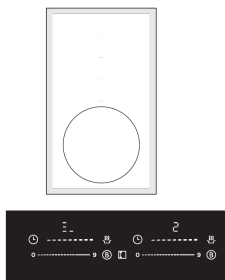
Cuando el utensilio de cocina se coloca en la parte delantera de la zona de cocción, la función Flex Pro ajusta automáticamente el nivel de potencia a 2.



Cuando el utensilio de cocina se coloca en el centro de la zona de cocción, la función Flex Pro ajusta automáticamente el nivel de potencia a 5.



Cuando el utensilio de cocina se coloca en la parte trasera de la zona de cocción, la función Flex Pro ajusta automáticamente el nivel de potencia a 9.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su aparato funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

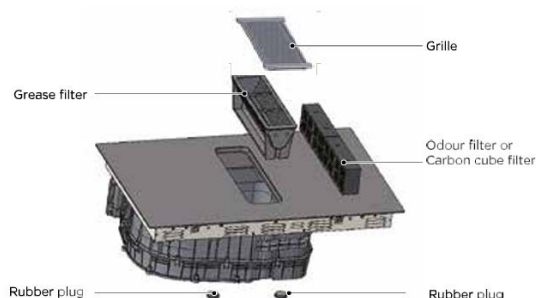
LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

¿Cómo?	¿Cómo se hace?	¡Es importante!
Suciedad diaria del cristal. (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no grasos sobre el cristal).	1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de placas de cocción mientras el cristal está todavía caliente (¡pero no caliente!). 3. Aclare y limpie con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.	- Cuando se desconecte la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede seguir caliente! Tenga mucho cuidado. - Los abrasivos fuertes, algunos estropajos de nylon y los limpiadores fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta. - No deje nunca residuos de limpieza sobre la placa: el cristal podría mancharse.
Hierve, se derrite y se derrama azúcar caliente sobre el vaso.	Retírelos inmediatamente con un disco de pescado, una espátula o una rasqueta de hoja de afeitar (apta para placas de inducción de cristal), pero tenga cuidado con las superficies calientes: 1. Desconecta la corriente en la pared. 2. Sujete la cuchilla o la herramienta en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o la salpicadura hacia una zona fría. 3. Limpie la zona con un paño o una toalla de papel. 4. Siga los pasos indicados en "Suciedad diaria".	- Retire el azúcar derramado lo antes posible. Si se deja enfriar, puede ser difícil de retirar o dañar el cristal. - Peligro de corte: Utilice los rascadores de cuchilla con precaución. Guárdelos siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Despilfarro en controles táctiles.	1. Desconecte la alimentación. 2. Aspire el vertido. 3. Limpie con una esponja o paño limpio y húmedo. 4. Seque con una toalla de papel. 5. Vuelva a conectar la alimentación.	- La placa de cocción puede emitir un pitido y no funcionar si está mojada. Seque siempre la zona sensible al tacto antes de volver a encender la placa de cocción.

COMPONENTES QUE DEBEN LIMPIARSE O SUSTITUIRSE

Para que su aparato funcione eficazmente durante mucho tiempo, es importante limpiarlo y mantenerlo con cuidado.

El siguiente resumen muestra los componentes del aparato que **se sustituyen o limpian**:



Sustitución del filtro de olores

Puede adquirir filtros de olores **en comercios especializados** o en **el servicio de atención al cliente**.

Utilice únicamente **filtros de recambio originales** para mantenerlos en buen estado.

⚠ ATENCIÓN

1. la caída de filtros de grasa y rejillas **puede dañar la placa de cocción situada debajo**.

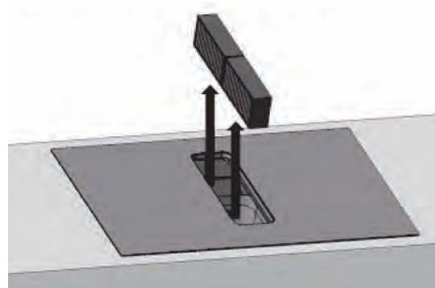
► Retire la rejilla y el filtro de grasa y deséchelos correctamente.

2. La **grasa puede acumularse** en el fondo del recipiente.

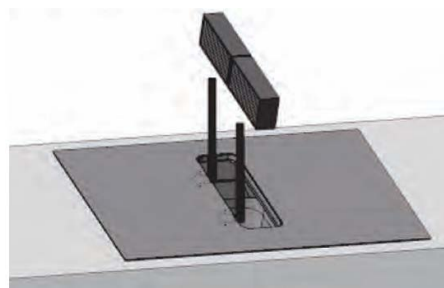
► Mantenga el filtro de grasa **a nivel** para evitar que la grasa gotee.



3. Retire los dos filtros de olores y deséchelos correctamente.



4. Coloque dos filtros de olores en el lado izquierdo del aparato.



5. Inserte el filtro de grasa y cúbralo con la rejilla.



Restablecer la hora de recordatorio del filtro de olores

Consulte la **sección de configuración del usuario** para restablecer la vida útil restante.

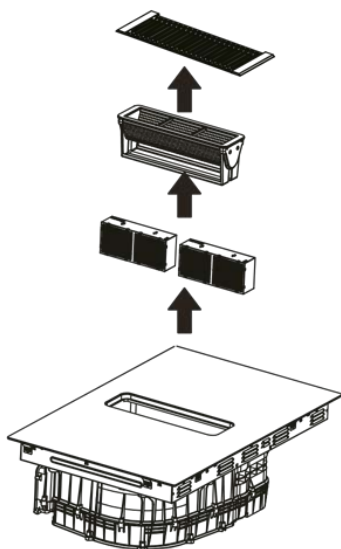
LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE CARBÓN

Cuando la superficie de la estufa muestra el código "FC", significa que es necesario sustituir el filtro de carbón.

Puede adquirir el filtro de carbón **en un distribuidor profesional** o en **el servicio de atención al cliente**.

Cómo quitar el filtro de carbón

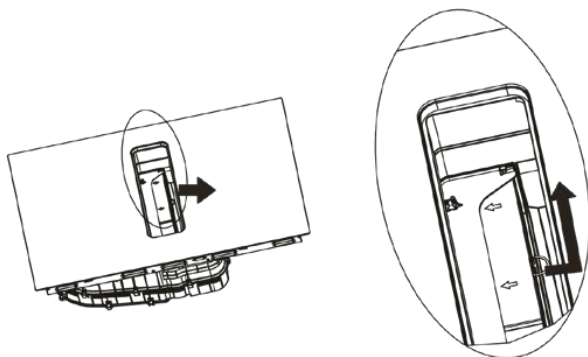
Retire la **rejilla**, el **filtro de grasa** y el **filtro de carbón** de arriba abajo:



NOTE

Al retirar el filtro de carbón, **tire del anillo metálico del filtro hacia la derecha** y, a continuación, **levántelo para extraer el filtro**.

Limpieza del filtro de carbón



Para que su aparato funcione eficazmente, es importante limpiar los filtros de carbón aproximadamente cada **dos meses**:

1. Introduce el filtro de carbón en el lavavajillas, añade detergente y utiliza el modo estándar (1,5h-3h) para limpiarlo.
2. Sumerja el filtro de carbón en agua caliente (**60-80°C**) durante 1-2 horas, añada detergente al agua caliente y aclárelo con agua limpia.
3. Para mantener el filtro de carbón en buen estado, **límpielo con regularidad**; cuando haya alcanzado una vida útil de 5 años, sustitúyalo a tiempo.

Vaciado del filtro de carbón

1. Coloque el bloque de filtro de carbón limpio en el horno y hornéelo durante **3 horas (150°C)**.
2. Utiliza un secador de aire caliente para secarlo durante 0,5 horas.

NOTA

1. **No utilice detergentes alcalinos fuertes o a base de aceite** (se recomiendan las pastillas/polvos lavavajillas Finish, Somat o Ecover), ya que pueden dañar el filtro de carbón.
2. La temperatura del agua caliente no debe superar los 80°C, ya que podría dañar el filtro.
3. La temperatura de cocción no debe superar los 200°C, ya que puede dañar el filtro.
4. **No utilice fuerza externa para fregar el filtro de carbón**, ya que podría dañarlo.

Sustitución del filtro de carbón

Inserte un nuevo filtro de carbón, luego instale el **filtro de grasa** y la **rejilla** a su vez.

Restablecer el tiempo de recordatorio de vida

Consulte la sección de **configuración del usuario** para restablecer la vida útil restante.

Limpieza de rejillas y filtros de grasa

Los filtros de grasa filtran la grasa del vapor de cocción.

Para mantenerlo en buen estado, **limpie el filtro de grasa con regularidad**.

⚠ ADVERTENCIA ... ¡Riesgo de incendio!

Los depósitos de grasa en los filtros de grasa pueden incendiarse:

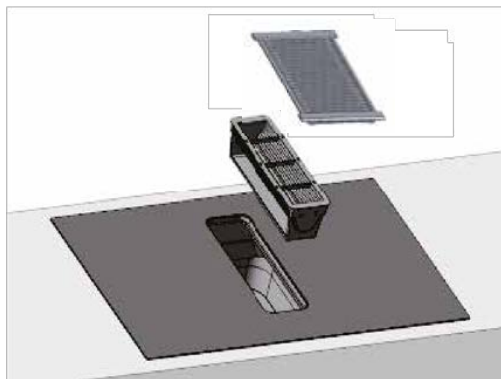
- No utilice nunca el aparato sin filtro antigrasa.
- Limpie regularmente los filtros de grasa.
- No trabaje nunca con llamas abiertas cerca del aparato (por ejemplo, flambeando).
- No instale el aparato cerca de un calefactor de combustible sólido (por ejemplo, de leña o carbón) a menos que el calefactor tenga una cubierta sellada que no pueda retirarse. No deben **saltar chispas**.

⚠ ATENCIÓN

- La caída de los filtros de grasa puede dañar la placa de cocción situada debajo.

(Se recomienda limpiar el filtro de grasa cada **7 días**).

- Retire la **rejilla** y el **filtro de grasa** y deséchelos adecuadamente.
- La **grasa puede acumularse** en el fondo del recipiente.
- Mantenga el filtro de grasa nivelado para evitar que la grasa gotee.



PROCESO DE LIMPIEZA

2. Limpie la rejilla.

- Véase el capítulo "Limpieza manual de filtros de grasa o rejillas".

3. limpiar los filtros de grasa.

- Véase el capítulo "Limpieza manual de filtros de grasa o rejillas".
- Consulte el capítulo "Limpieza del filtro de grasa del lavavajillas".

4. En caso necesario, retire **los filtros de olores** o **los filtros acústicos** y limpie el interior del aparato - véase el capítulo "*Cambio del filtro de olores*".

5. Si se introducen objetos en el aparato, retírelos y asegúrese de que el recipiente de rebose no esté obstruido.

6. Limpie el interior del aparato con agua jabonosa y un paño de cocina.

7. Vuelva a colocar el **filtro metálico de grasa seco** después de limpiarlo.

LIMPIEZA MANUAL DE FILTROS DE GRASA O REJILLAS

1. Sumerja el filtro de grasa o la rejilla en agua tibia jabonosa.

2. Utilice un cepillo para limpiar el filtro de grasa o la rejilla.

o No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos. o Utilice un disolvente especial para grasa para la suciedad persistente.

3. Enjuague bien los filtros de grasa.

4. Deje escurrir los filtros de grasa.

LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA EN EL LAVAVAJILLAS

1. Coloque los filtros de grasa **sin** apretarlos **en el lavavajillas**.

o Para obtener resultados óptimos de limpieza, coloque el filtro de grasa **en el lado del filtro** en el lavavajillas.

o No limpie los filtros de grasa muy sucios con herramientas.

o No utilice productos de limpieza agresivos, ácidos o alcalinos.

2. Pon en marcha el lavavajillas.

o Seleccione una temperatura **máxima** de **70°C**.

3. Deje escurrir los filtros de grasa.

LIMPIEZA DE CAVIDADES Y AGUAS RESIDUALES

Escorra por **el tapón de goma** los líquidos u objetos que penetren en el aparato desde arriba.

Condición previa: El aparato se ha enfriado y el indicador de calor residual está apagado.

1. Extraiga el tapón de goma con una mano y sujete el recipiente con la otra. ► Vacíe cualquier líquido u objeto fuera del tapón de goma.

2. Asegúrese de que la alimentación **del tapón de goma no esté bloqueada** antes de volver a insertarlo:

► Retire cualquier objeto que haya entrado en el aparato una vez que se haya enfriado.

► Para ello, retire el filtro de grasa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El aparato puede funcionar mal durante su uso. Las siguientes tablas contienen las posibles causas y soluciones. Lea atentamente la tabla siguiente para evitar visitas innecesarias al servicio técnico.

VISUALIZACIÓN E INSPECCIÓN DE AVERÍAS

La placa de inducción está equipada con una **función de autodiagnóstico**, que permite al técnico comprobar varios componentes **sin desmontar** la placa .

🔍 Códigos de error durante el uso por parte del cliente:

🔧 Restauración automática

Código de error	El problema	Solución
EL o EH	La tensión de alimentación no está dentro del rango	Compruebe el suministro eléctrico. Enciéndalo cuando se restablezca el suministro normal.
C1	La temperatura de la superficie de la cocina es alta	Espere a que se enfríe. Pulse "On/Off" para reiniciar.
C2	Alta temperatura en IGBT	Espere a que se enfríe. Pulse "On/Off". Compruebe/sustituya el ventilador si es necesario.
B2	Alta temperatura en IPM	Espere a que se enfríe. Pulse "On/Off" para reiniciar.
B3	La corriente en la tarjeta de conductor de la campana es anormal	Pulse "On/Off" para reiniciar.
B7	El motor no arranca	Compruebe si hay objetos extraños en el motor. Reinicie con "On/Off".
EF	Varias teclas pulsadas simultáneamente	Reinicie después de limpiar el panel. Póngase en contacto con el servicio de asistencia si el problema persiste.
FC	Recordatorio de sustitución del filtro	Sustituya el filtro. Consulte las instrucciones para su sustitución.

✗ Sin restauración automática

Código de error	El problema	Solución
E2	Fallo del sensor cerámico - cortocircuito	Compruebe/sustituya el sensor de temperatura del disco cerámico.
E1	Fallo del sensor cerámico - circuito abierto	Compruebe/sustituya el sensor de temperatura del disco cerámico.
E7	Error del sensor cerámico - no válido	
E4	Error del sensor IGBT - cortocircuito	Sustituya la tarjeta de conductor del inversor.
E3	Error del sensor IGBT - circuito abierto	Sustituya la tarjeta de conductor del inversor.
B5	El sistema capó/motor no arranca	Vuelva a arrancar. Si continúa, sustituya la tarjeta de conductor o el motor.
bd	Falla la comunicación con la tarjeta de vídeo↔ hood driver card	Sustituya el controlador de la campana/tarjeta de alimentación/pantalla. Compruebe los cables.
UE	Tarjeta de visualización↔ error placa base o error IC táctil	Sustituya la tarjeta correspondiente y compruebe los cables.
F5	Fallo del ventilador de refrigeración	Reinicie si el problema persiste. Si el problema persiste, sustituya el ventilador de refrigeración.

TABLA DE ERRORES ESPECÍFICOS Y SOLUCIONES

Fiasco	El problema	Solución A	Solución B
El LED no está encendido	Sin alimentación	Compruebe el enchufe y la toma de corriente.	
	Tarjeta de alimentación↔ tarjeta de vídeo no conectada	Compruebe la conexión.	
	Accesorios de la tarjeta de alimentación dañados	Sustitúyelo.	
	Tarjeta de visualización dañada	Sustitúyelo.	
Algunos botones no funcionan /muestran errores	Tarjeta de visualización dañada	Sustitúyelo.	
LED para modo de cocción	Alta temperatura en la placa de cocción	Compruebe la temperatura	

SAFETY INSTRUCTIONS	120
PRODUCT SPECIFICATIONS	123
PRODUCT OVERVIEW	124
OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL	125
HOW INDUCTION WORKS	126
OPERATION INSTRUCTIONS	127
CLEANING AND MAINTENANCE	135
TROUBLESHOOTING	138
SERVICE	141

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or injuries resulting from unsafe or incorrect operation of the device. Inspect the packaging and the device upon arrival to ensure that everything is intact for safe operation. If you find any damage, contact your dealer. Please note that modifications or changes to the device are not permitted for your safety. Unintended use may result in hazards and loss of warranty claims.

Explanation of symbols

Hazards

This symbol indicates that there is danger to life and health due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health due to voltage.



Warning notice

This symbol indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, could result in death or serious injury.



Caution

This symbol indicates a low risk hazard that may cause minor or moderate injury if not avoided.



Attention to detail

This symbol indicates important information (e.g. property damage), but not danger.



Follow the instructions

This symbol indicates that a service technician may only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.



Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the device and keep them in the immediate vicinity of the installation site or device for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using the device. Strictly follow the instructions in this manual. We accept no responsibility for any problems, damage or fires caused by failure to follow the instructions in this manual. The appliance is intended for domestic use only, for the preparation of food and the extraction of cooking fumes. No other use is permitted (e.g. space heating). The manufacturer accepts no liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls.

The product may have different aesthetic characteristics compared to the illustrations in this manual, but the operation, maintenance and installation instructions are the same.

This manual must be kept for future reference at all times. If sold, transferred or moved, it must accompany the product.

 **Warning:** Do not use the device immediately after unpacking. Inspect it carefully first.

OPERATION AND MAINTENANCE

Risk of electric shock

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface breaks or cracks, immediately turn off the appliance at the power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Turn off the wall-mounted cooktop before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electric shock or death.

Health hazard

- This device complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with pacemakers or other electrical implants (e.g. insulin pumps) should consult their physician or implant manufacturer before using this device to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.
- Not following this advice can result in death.

Danger of hot surfaces

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or anything other than suitable cookware to come into contact with the induction glass until the surface has cooled down.
- Keep children away.
- The pot handles can be hot to the touch. Make sure that the pot handles do not protrude over other lighted cooking zones. Keep the handles out of reach of children.
- Not following this advice can result in burns and scalds.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not place or leave magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the device as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for heating or space heating.
- After use, always turn off the cooking zones and cooktop as described in this manual (i.e. using the touch buttons). Do not rely on the pot detection function to turn off the cooking zones when you remove the pots.
- Do not let children play with the device or sit, stand or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop can be seriously injured.
- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the device is in use.
- Children or persons with a disability that limits their ability to use the appliance must have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor must be satisfied that they can use the

appliance without risk to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other service must be performed by a qualified technician.

- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your hob.

- Do not use pans with sharp edges and do not drag pans across the surface of the induction glass as this can scratch the glass.

- Avoid using scouring pads or harsh detergents as they can scratch the induction glass.

- This appliance is intended for use in domestic and similar environments such as: -staff kitchens in shops, offices and other work environments; -farms; -customers in hotels, motels and other residential environments; - bed and breakfast environments.

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

- Avoid touching the heating elements.

- Children under 8 years old must be kept away unless they are under constant supervision.

- The room must be properly ventilated when the hood is used simultaneously with other combustion appliances, gas or other.

- The hood must be cleaned regularly both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH) in strict accordance with the maintenance instructions.

- Failure to follow the rules for cleaning the hood and replacing and cleaning the filter creates a fire hazard.

- Burning food is strictly prohibited. The use of open flames can damage the filters and cause a fire hazard; it should therefore be avoided in all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

- CAUTION: When the cooktop is on, the accessible parts of the hood can become hot.

- With regard to the technical and safety measures to be taken for smoke extraction, the regulations of the local authorities must be strictly followed.

- The extracted air must not be routed through the same ducts used to exhaust the smoke from gas combustion or other types of combustion equipment. Never use the hood unless the grill is properly mounted!

- Only use the fixing screws included with the product for installation or, if not included, purchase the correct type

of screws at . Use screws with the correct length as specified in the installation instructions.

- When the hood is used with other appliances powered by non-electrical energy, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved when the air required for combustion can enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, inlet/outlet boxes or by other technical means. An inlet and outlet box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for proper use to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is finished. Only increase the speed if there is a large amount of smoke and steam and only use the Booster function in extreme cases. To keep the air circulation system efficient, replace odor filters or carbon filters when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary.
- Never use the device without a grease filter.
- Never work with open flames near the appliance (e.g. flaming) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heater (e.g. wood or coal burning) unless the heater has a sealed cover that cannot be removed. There must be no flying sparks.
- Allow the device to cool down before cleaning.
- If hot liquids enter the appliance, do not remove the grease filter or overflow container until the appliance has cooled down.
- There is a slight odor when unpacking and it disappears quickly.
- Hoods and other extractors can affect the safe operation of appliances using gas or other fuels (also in other rooms) due to the backflow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installing a cooker hood or other food fume extractor, the operation of gas appliances must be tested by a competent person to ensure that there is no backflow of combustion gases.
- there is a fire hazard if cleaning is not carried out in accordance with the instructions
- Air emission regulations must be complied with.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas cooktops.

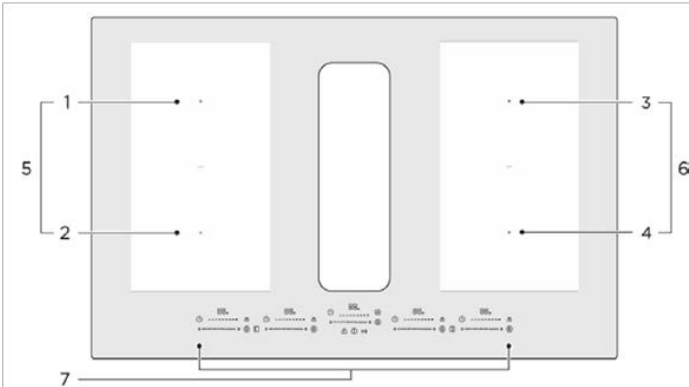
PRODUCT SPECIFICATIONS

Cooktop	Downdraft ONE
Cooking zones	4 zones
Supply voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed electrical power	7400W
Product size L×W×H(mm)	800X520X230
Building in dimensions AxB (mm)	750X490
Engine	BLDC

~

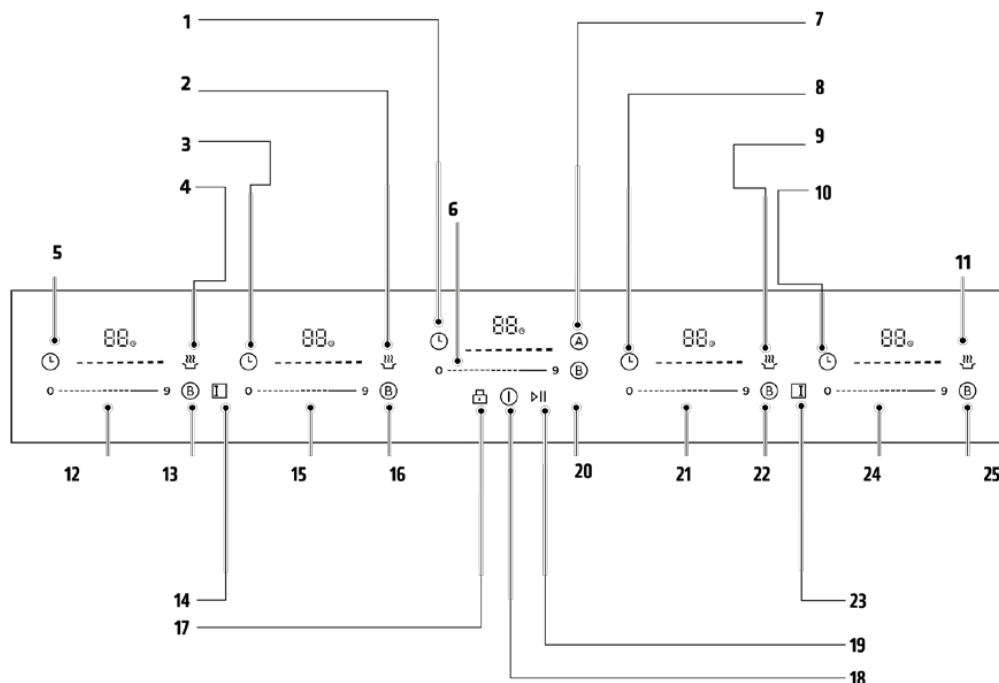
PRODUCT OVERVIEW

- 1. Max. 2200/3600 W zone
- 2. Max. 2200/3600 W zone
- 3. Max. 2200/3600 W zone
- 4. Max. 2200/3600 W zone
- 5. Max. 3300/3700 W zone
- 6. Max. 3300/3700 W zone
- 7. Control panel



~

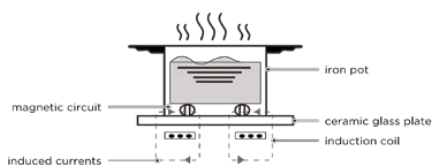
OVERVIEW OF THE CONTROL PANEL



- | | |
|--|--|
| 1. Cooker hood timer control | 14. Left bridge control |
| 2. Left rear heating zone - Keep warm control | 15. Left rear heating - Zone Slide Control |
| 3. Left rear heating - zone timer control | 16. Left rear heating - Zone Boost Control |
| 4. Left front heating zone - Keep warm control | 17. Checking the childproof lock |
| 5. Left front Heating - Zone Timer Control | 18. Power management |
| 6. Sliding control for cooker hood | 19. Pause control |
| 7. Automatic cooker hood | 20. Boost control for extractor hood |
| 8. Right rear heating - Zone Timer Control | 21. Right rear heating - Zone Slide Control |
| 9. Right rear heating zone - Keep warm control | 22. Right rear heating - Zone Boost Control |
| 10. Right front heating - zone timer control | 23. Right bridge control |
| 11. Right front heating zone - Keep warm control | 24. Right bridge control |
| 12. Left front heating - Zone Slide Control | 25. Right front heating - Zone Boost Control |
| 13. Front left warm-up - Zone Boost Control | |

HOW INDUCTION WORKS

Induction is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It generates heat directly in the cookware using electromagnetic vibrations instead of indirectly by heating the glass surface. The glass gets hot because heat is transferred from the cookware.

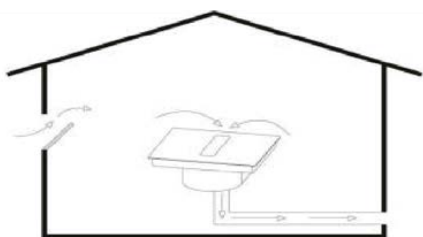


EXTRACTION MODES

You can operate your appliance in vent mode or recirculation mode.

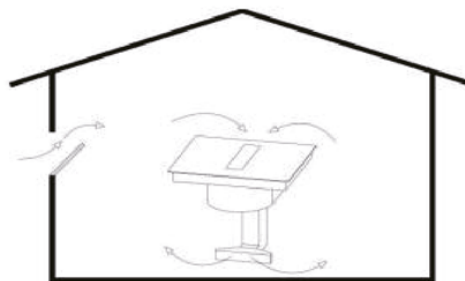
Air extraction mode

The air is cleaned by a grease filter and discharged to the outside via a duct system. In air extraction mode, sufficient fresh air supply is required. The device can only extract the amount of air present in the room or drawn into the room. The air must not be directed into chimneys used to extract vapors from appliances burning gas or other fuels.



Recirculation of air

The air is cleaned by a grease filter and two odor filters before being returned to the room. By adding fresh air, the humidity in the room can be reduced. In air recirculation mode, two odor filters must be installed. The different options for operating the device in recirculation mode can be found in our catalog. You can also ask your dealer.



BEFORE YOU USE YOUR NEW DEVICE

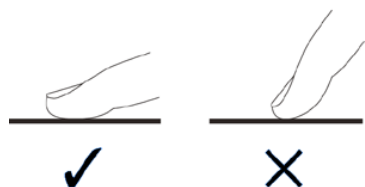
- Read this manual and pay special attention to the "Safety warning" section.
- Remove any protective film that may still be on the device.
- See the section "User setting mode" to set the operating mode.

OPERATING INSTRUCTIONS

TOUCH CONTROLS

The controls respond to touch, so you don't have to press.

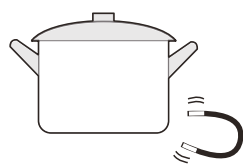
Use the ball on your finger, not the tip.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Only use cookware with a base suitable for induction. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

You can check if your cookware is suitable by performing a magnet test. Move a magnet towards the bottom of the cookware. If it is attracted, the cookware is suitable for induction.



If you don't have a magnet:

Add some water to the cookware you want to check.

If it is not flashing in the display and the water is heating, the cookware is suitable.

- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- If the ferromagnetic part only partially covers the bottom of the cookware, only the ferromagnetic area is heated and the rest of the bottom may not be heated enough for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous but contains other materials such as aluminum, it can affect the heating and detection of cookware.
- If the bottom of the cookware looks like the images below, the cookware may not be detected.

You hear a beep every time a touch is detected.

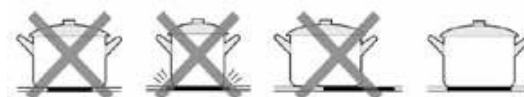
Make sure that the controls are always clean and dry and that there are no objects (such as a tool or cloth) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the controls.



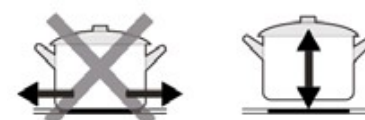
- Do not use cookware with sharp edges or a curved bottom.



- Make sure the bottom of your cookware is smooth, sits flat against the glass and is the same size as the heating zone. Use cookware whose diameter is as large as the graphic in the selected zone. If you use a slightly wider cookware, the energy will be used with maximum efficiency. If you use smaller cookware, the efficiency may be less than expected. Cookware with a small diameter may not be detected by the cooktop. Always place your cookware in the center of the heating zone."



- Always lift cookware off the appliance - don't let it slide, as it can scratch the glass.

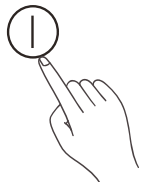


OPERATION CONTROL

Start warming up

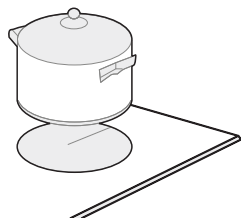
Press and hold the power button for 1 second. All digits will show "-" when the buzzer beeps and the device goes into standby mode.

If no button is pressed within 20 seconds in standby mode, the device automatically enters power off mode.



Place the appropriate cookware on the heating zone you want to use.

Make sure the bottom of the cookware and the surface of the heating zone are clean and dry.



Stop heating

1. Slide the slider to the far left position and set the heating level to 0.



2. Press the power button to turn the device off.



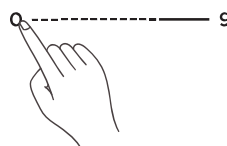
CHECKING THE COOKER HOOD

Automatic function:

The hood automatically adjusts its working mode based on the settings of the heating zones.

This mode is effective when any heating zone is in operation and the hood will automatically turn off 2 minutes after all heating zones have stopped working.

Slide the slider for the selected zone to set the heating level (1-9).



If the digits are flashing or switching between **U** and heat level, it may be due to the following situations:

- The cookware is not placed in the correct heating zone;
- The cookware used is not suitable for induction heating. See section "Choosing the right cookware".
- The cookware used is too small or not placed in the center of the heating zone.

4. The heating zone only works properly when suitable cookware is placed on it. If no suitable cookware is placed on the heating zone, the digits **U** will flash and the heating zone will automatically switch off after 1 minute.

Residual heat indicator:

If the digits show 'H' or 'h', it means that the surface temperature of the heating zone is too high.

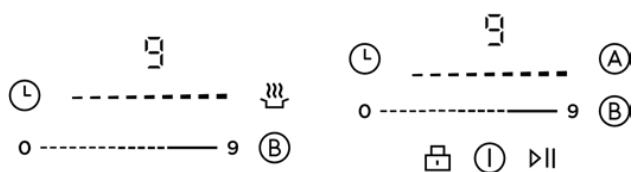
Do not touch the heating zone panel directly with your hands to avoid burns. You can continue to use the heating zone with residual heat if you want to continue heating other cookware, which can save energy. The 'H' or 'h' indicator will automatically disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

Manual mode:

By sliding the slider to set the working level for the hood, it will operate according to the selected level. This mode makes it possible to control the hood even without an active heating zone. **1.**

When the device is turned on and enters standby mode, select the heating zone and start heating.

By default, the hood goes into auto mode and the digits on the hood show "A".



2.

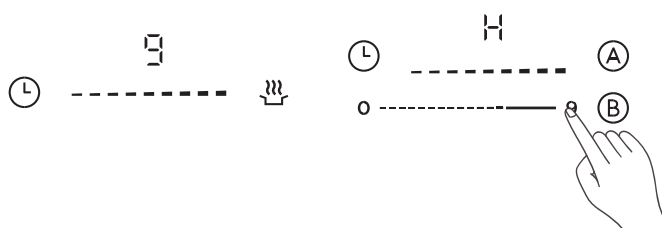
You can switch the hood's operating mode using the hood's automatic control knob:

- Press the button in **automatic mode** to switch the hood to **manual mode**.
- In **manual mode**, press the button to switch the hood to **automatic mode**.



3.

Slide the slider to set the hood level to go into manual mode.



NOTE

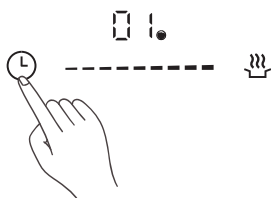
When using tall cookware, the extraction system will not work optimally. By placing the cookware lid at an angle, the extraction efficiency can be improved.

TIMER FUNCTION

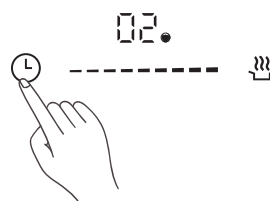
The timer function is only effective when the heating zone or hood is in operation. The heating zone or hood will automatically turn off when the timer ends. The maximum timer duration is **99 minutes** with a default value of **1 minute**.

Setting the timer

1. Briefly press the timer button for the heating zone that is currently heating up and the heating zone will enter timer setting mode.



2. In timer setting mode, short press the timer button to increase the timer by 1.

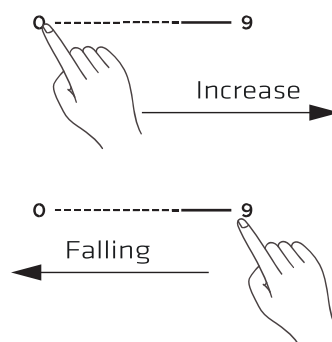


3. In timer setting mode, press and hold the timer button and the timer will increase rapidly with a maximum setting value of 99 minutes.

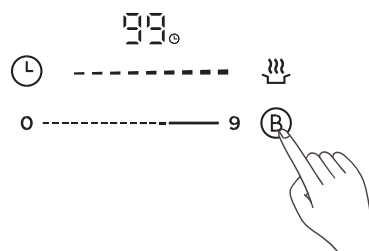


4. In timer setting mode, **slide the slider to the right** to increase the timer.

In timer setting mode, **slide the slider to the left** to decrease the timer.



5. In timer setting mode, **short press the boost control button** and the timer will be set to 99.



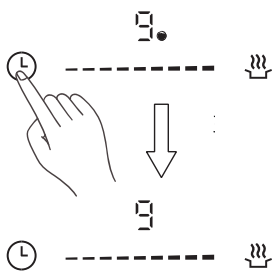
NOTE

If no button is pressed within 3 seconds in timer setting mode, the timer setting mode is exited.

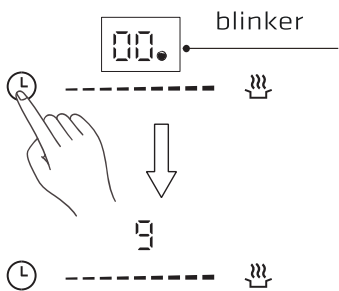
If the timer setting is 0, it will exit timer mode. Otherwise, it will enter timer mode.

Cancel timer

1. **Long press the timer button for 3 seconds** in timed heating mode to exit the timer function.



2. in timer setting mode, **set the timer to 0**, exit the timer setting after 3 seconds and exit timer mode.



STANDARD WORKING HOURS

Automatic shutdown is a safety feature for electrical appliances. If the heating zone or hood continues to operate, it will automatically stop when the continuous operating time exceeds the standard operating time. Below is a table with standard operating times corresponding to different levels:

Standard work schedule for heating zones

Heating level	Stay warm	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard working hours (h)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Standard work schedule for cooker hoods

Heating level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard working hours (h)	8	8	6	6	4	4	2	2	2

Standard working time table for boost function

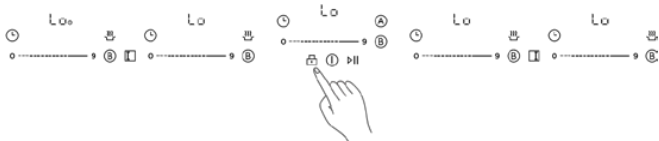
	Cooker hood	Heating zone	Bridge heating zone
Standard time	5 minutes	minutes	5 minutes

CHECKING THE CHILDPROOF LOCK

Use the child lock function to lock the control panel and prevent accidental use (e.g. to prevent children from accidentally turning on the heating zone).

Enter childproof lock

Press and hold the child lock button for 3 seconds to enter child lock mode; all digits show "Lo".



Childproof exit lock

In childproof lock mode:

Press and hold the child lock button for 3 seconds to exit the child lock mode.

When the appliance has a heating zone in and is in childproof lock mode, you can press the power button to turn the device off at any time in case of emergency.

When the device is switched off in childproof mode, you must first exit childproof mode before you can enter standby mode.

PAUSE CONTROL

The pause function can only be activated during heating. When activated, the workspace goes into a low power consumption mode. When activated, the pause function will automatically exit after 10 minutes and turn off the appliance. **Enter pause mode**

In heating mode, press the pause button to enter pause mode.

The digital display of the heating zone that is currently heating shows "||".

If the hood is working, the hood's digital display shows "||".

Exit pause mode

In pause mode, press the pause button to exit pause mode and the device will return to the operating mode it was in before entering pause mode.

BOOST CONTROL

The induction can heat up faster with the Boost function than on level 9.

The hood can have a larger airflow using the Boost function than in level 9.

Once you have used the Boost mode continuously until it automatically exits, the heating zone or hood will automatically return to the previous setting before entering the Boost mode to continue working.

If the previous setting was 0 before you entered Boost, it will automatically work with the maximum setting.

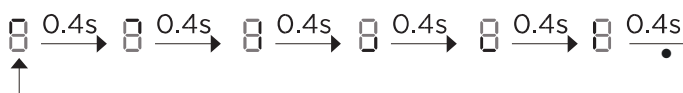
To ensure the safety of the household circuit, this appliance is equipped with a power management function.

This function limits the total power of the heating zones on the same side to within **3.7 kW**. If a heating zone on the same side is running in boost mode and another heating zone starts working and the total power of the two heating zones exceeds 3.7 kW, the heating zone with boost mode will **automatically return to the** maximum power setting.

Using the boost function

Press the boost control to activate the boost function.

- If the hood activates this function, the digits on the hood will show **"b"**.
- If the heating zone activates this function, the digits on the heating zone will flash sequentially as shown below:



Exit the boost function

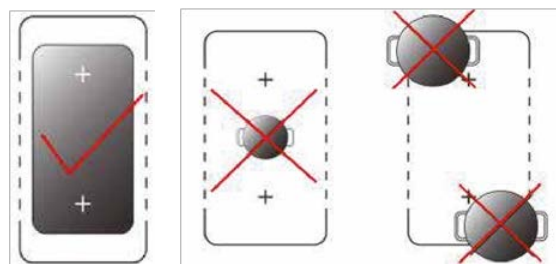
- Set the heating zone or hood that has activated the Boost function to a different heat level using the slider.
- Press the power button to turn the device off.

BRIDGE FUNCTION

The Bridge function combines **two heating zones on the same side into** one large heating zone, making it possible to heat cookware with a larger bottom surface.

To ensure proper cookware detection and even heat distribution, the cookware must be positioned correctly.

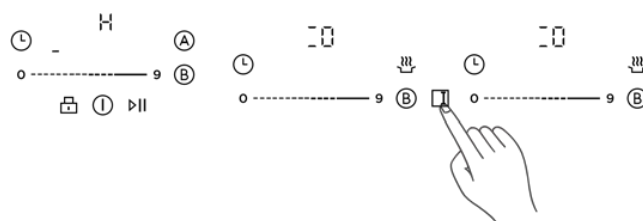
- If small cookware is used or the cookware is placed incorrectly, the Bridge function is automatically terminated.



 It is not recommended to turn on the bridge function if the long side of the cookware is less than 25 cm.

Using the bridge function

- In standby mode, press the Bridge Control button to activate this feature.
- When the Bridge feature is enabled, it runs at **level 0** by default.



Exit the bridge function

- Set the bridge heating zone level to 0→ and this function will automatically end after 3 seconds.
- Press the Bridge control button to exit the Bridge function.

Press the power button to turn the device off.

KEEP WARM FUNCTION

The Keep Warm function can automatically adjust the heat output level to control the temperature within the range.

There are three levels of the keep warm function. Press the keep warm button the first time to enter the keep warm mode. In Keep warm mode, you can change the level of the Keep warm function by pressing the button again.

When the keep warm function is on level 3, pressing the keep warm function button will exit the keep warm function and show level 0.

Keep warm level	Digital display	Temperature
1	Display: 1-bar icon]	40°C
2	View: icon with 2 bars]	75°C

Keep warm level	Digital display	Temperature
3	View: icon with 3 bars]	90°C

The temperature in keep warm mode depends on the level you select, the material of the cookware you use and the cooking conditions. **The temperature for the keep warm mode is for consumer reference only.**

Using the keep warm function

In standby or heating mode, press the keep warm button to activate this function. Press the keep warm button to toggle the keep warm level.

End keep warm function

- Press the keep warm button to set the level to 0.
- Slide the slider to set the level and the heating zone will exit the keep warm mode and heat up to the set level.
- Press the boost control and the heating zone will exit the keep warm mode and heat up to the set level.
- Press the power button to turn the device off.

TIPS FOR REPLACING FILTERS

In **air circulation mode 1**, when the hood has been operating simultaneously for a total of **750 hours**, the hood display will show "FC".

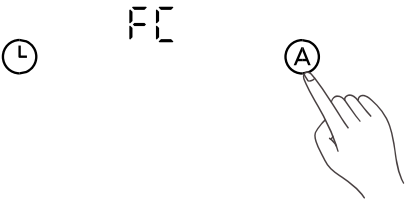
In **recirculation mode 2**, when the hood has been operating simultaneously for **180 hours** in total, the display will also show "FC".

The display shows "FC", which indicates that the filter needs to be replaced.

Please refer to the instructions for replacing the filter.

Reset the filter replacement reminder time

1. After replacing the filter, use the "h3" setting in the user settings to reset the filter replacement reminder time.
2. You can also delete the reminder by using the **Range Hood Automatic** button: When "FC" is displayed, **press and hold** the Hood Automatic button **for 3 seconds** to remove the FC tips.



User settings mode

Operating instructions

Press the power button and the device goes into standby mode.

Press and hold the child lock control button for 3 seconds to activate the child lock.

Press and hold the left front boost function button for 3 seconds to enter the user settings. The digits in the left rear heating zone show "C".

Press the left front Boost function button to enter the menu list selection mode.

The digits in **the left rear heat zone** show the current list index number (e.g. c0) and

The digits in **the left front heating zone** show the current setting value for the index number.

Press **the child safety button** to change the index number (e.g. c0→c1→c2...).

Press **the left front boost function button** to change the setting value for the selected index number.

When you're done with the settings, press and hold the childproof lock button for 3 seconds to save all settings and exit the user settings mode.

NOTE

The actions from step 1 to step 3 must be completed within 15 seconds, otherwise the action is invalid and you must start from step 1 again.

If you do not press the effective key within 30 seconds of entering the user settings mode, the user settings mode will automatically exit and the parameters will not be saved.

INDEX	DESCRIPTION	OPTIONS
C0	Restore to factory settings	0: no restore(default) 1: restore
C3	Power limit setting	28: 2.8Kw 35: 3.5Kw 45: 4.5Kw 58: 5.8Kw 74: 7.4Kw(default)
C4	Quality testing of cookware	0: Do not enter the cookware quality testing (default) 1: Enter the cookware quality testing. After entering, long press the heating zone selection button 3s to enter the cookware quality inspection (after 12 seconds, the quality level (0-10) will be displayed on the digits)
C5	Notification sound settings	0: Sound turn on(default) 1: Sound turn off
C7	Digits brightness setting	brightness level: 1-5 default: 5
C9	Cookware control work function switch	0: OFF(default) 1: ON
H1	Range hood circulation system mode Setting	0: Reversed 1: Air recirculation mode 1 2: External circulation(default) 3: Air recirculation mode 2
H2	Range hood delay closing Time Setting	0: OFF(default) 1: 1 min 2: 2 min 5: 5 min 10: 10 min 20: 20 min
H3	Reset the working time of the filter screen setting	0: No reset (default) 1: Reset

INSTRUCTIONS FOR DELAYED HOOD CLOSURE

Once you have set the delayed shutdown time for the hood, the hood's delayed shutdown function will be triggered if the hood and the heating zone operate simultaneously for more than 30 seconds. If the hood is switched off at this point, it will continue to operate on **level 1** until the set delayed shutdown time is reached and then it will automatically shut down.

Instructions for extractor hood circulation system

The displayed digits	Condition	Description
1	Air circulation mode 1	Internal circulation and carbon filter installation.
2	Air extraction mode	Exhaust to the outdoors.
3	Air circulation mode 2	Internal circulation and use of odor filter.

COOK ARE CONTROL FUNCTION

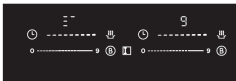
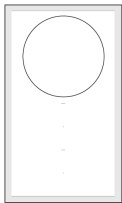
When the Flex Pro function is not active, press and hold the Flex Pro control button for 3 seconds to activate the cook are control function. In this mode, the power level will automatically adjust according to the position of the cook are on the heating zone.

Example:

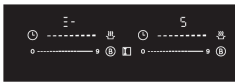
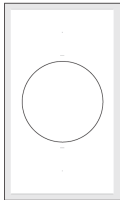
With the Flex Pro function turned off, press and hold the Flex Pro button for 3 seconds to activate the cook are control function.



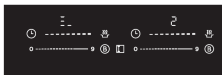
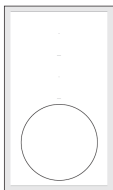
When the cook are is placed at the front of the heating zone, the Flex Pro function automatically sets the power level to 2.



When the cook are is placed at the center of the heating zone, the Flex Pro function automatically sets the power level to 5.



When the cook are is placed at the rear of the heating zone, the Flex Pro function automatically sets the power level to 9.



CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your device working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

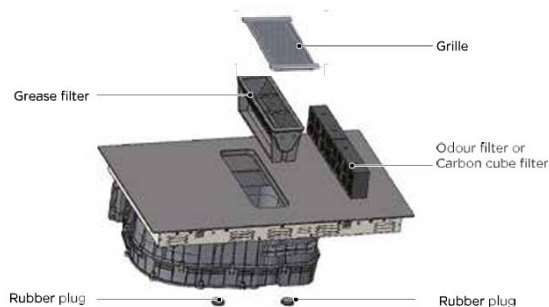
CLEANING THE COOKTOP

What?	How do you do it?	It's important!
Daily soiling of glass. (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills on the glass)	1. Turn off the power to the cooktop. 2. apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe with a clean cloth or paper towel. 4. Turn the power back on.	- When the power to the cooktop is turned off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot! Be extremely careful. - Strong abrasives, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaners can scratch the glass. Always read the label. - Never leave cleaning residues on the cooktop: the glass may become stained.
Boils, melts and hot sugary spills on the glass.	Remove them immediately with a fish slice, spatula or razor blade scraper (suitable for glass induction cooktops), but beware of hot surfaces: 1. Turn off the power at the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or spillage to a cool area. 3. Clean the area with a cloth or paper towel. 4. Follow the steps in "Daily soiling".	- Remove spilled sugar as soon as possible. If allowed to cool, it may be difficult to remove or damage the glass. - Cutting hazard: Use blade scrapers with caution. Always store them safely and out of reach of children.
Waste on touch controls.	1. Turn off the power. 2. Suck up the spill. 3. Wipe with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry with a paper towel. 5. Turn the power back on.	- The cooktop may beep and not work while wet. Always dry the touch-sensitive area before turning the cooktop back on.

COMPONENTS THAT NEED TO BE CLEANED OR REPLACED

To keep your device working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

The following overview shows the appliance components that you either **replace** or **clean**:



Replacing the odor filter

You can get odor filters from **specialist retailers** or **customer service**.

Use only **original replacement filters** to keep them in good condition.

⚠ ATTENTION!

1. **Dropped grease filters and grids can damage the cooktop underneath.**

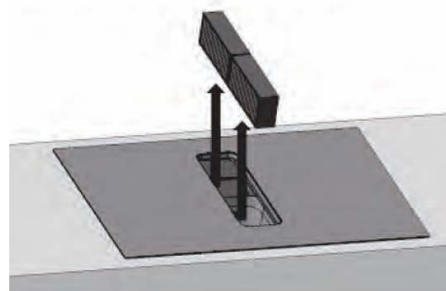
► Remove the grid and grease filter and dispose of them properly.

2. **Grease may accumulate** at the bottom of the container.

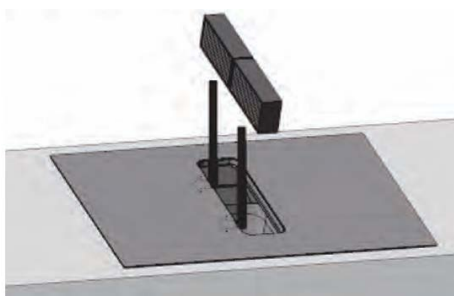
► Keep the grease filter **level** to prevent the grease from dripping out.



3. Remove the two odor filters and dispose of them properly.



4. Place two odor filters on the left side of the appliance.



5. Insert the grease filter and cover it with the grid.



Reset the odor filter reminder time

See the user settings section to reset the remaining lifetime.

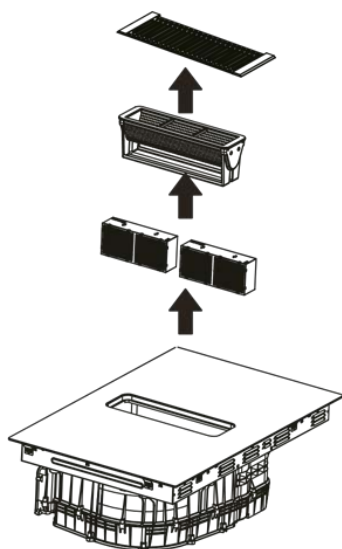
CLEANING OR REPLACING THE CARBON FILTER

When the stove surface shows the code **"FC"**, it means that the carbon filter needs to be replaced.

You can get the carbon filter **from a professional dealer** or **from customer service**.

How to remove the carbon filter

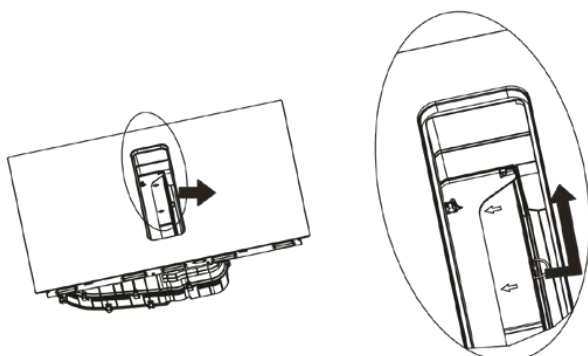
Remove **the grid, grease filter and carbon filter** from top to bottom:



NOTE

When removing the carbon filter, **pull the metal ring of the filter to the right** and then **lift it up** to remove the filter.

Cleaning the carbon filter



For your appliance to work efficiently, it is important to clean carbon filters approximately every **two months**:

1. Put the carbon filter in the dishwasher, add detergent and use the standard mode (1.5h-3h) to clean it.
2. Soak the carbon filter in warm water (**60-80°C**) for 1-2 hours, add detergent to the warm water, then rinse with clean water.
3. To keep the carbon filter in good condition, **clean it regularly**; when it has reached a lifespan of 5 years, replace it in time.

Emptying the carbon cube filter

1. Place the cleaned carbon filter block into the oven and bake for **3 hours (150°C)**.
2. Use a hot air dryer to dry it for 0.5 hours.

NOTE

1. **Do not use strong alkaline or oil-based detergents** (Finish, Somat or Ecover dishwashing tablets/powders are recommended) as they can damage the carbon filter.
2. The temperature of the hot water must not exceed **80°C** as this can damage the filter.
3. The baking temperature must not exceed **200°C** as this can damage the filter.
4. **Do not use external force to scrub** the carbon filter as this can cause damage.

Replacing the carbon filter

Insert a new carbon filter, then install **the grease filter** and **grille** in turn.

Resetting the life reminder time

See the **user settings** section to reset the remaining lifetime.

Cleaning grids and grease filters

The grease filters filter the grease from the cooking steam.

To keep it in good condition, **clean the grease filter regularly**.



WARNING ... Risk of fire!

Grease deposits in the grease filters can catch fire:

- Never use the device without a grease filter.
- Clean the grease filters regularly.
- Never work with open flames close to the device (e.g. flambeing).
- Do not install the appliance near a solid fuel heater (e.g. wood or coal burning) unless the heater has a sealed cover that cannot be removed. There must be no **flying sparks**.

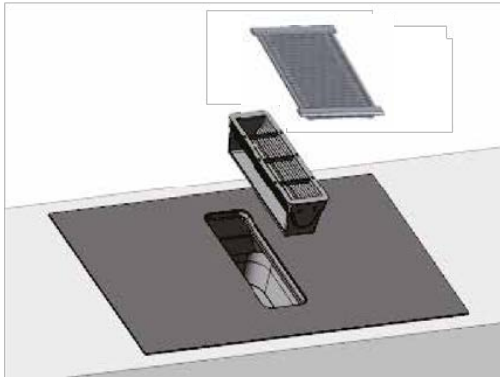
ATTENTION!

- Falling grease filters can damage the cooktop underneath.

(It is recommended to clean the grease filter every **7 days**).

- Remove **the grille** and **grease filter** and dispose of them properly.
- **Grease may accumulate** at the bottom of the container.

- Keep the grease filter level to prevent grease from dripping out.



CLEANING PROCESS

- Clean the grid.
 - See chapter "Cleaning grease filters or grids manually".
- clean the grease filters.
 - See chapter "Cleaning grease filters or grids manually".
 - See chapter "Cleaning the grease filter in the dishwasher".
- If necessary, remove **the odor filters** or **acoustic filters** and clean the inside of the appliance - see chapter "*Changing the odor filter*".
- If objects get into the appliance, remove them and ensure that the overflow container is not blocked.
- Wipe the inside of the device with soapy water and a dishcloth.
- Reinsert **the dried metal grease filter** after cleaning.

MANUAL CLEANING OF GREASE FILTERS OR GRIDS

- Soak the grease filter or grid in warm soapy water.
- Use a brush to clean the grease filter or grid.
 - o Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning agents.
 - o Use a special grease solvent for stubborn dirt.

TROUBLESHOOTING

The device may malfunction during use. The following tables contain possible causes and solutions. Read the table below carefully to avoid unnecessary service visits.

- Rinse the grease filters thoroughly.
- Let the grease filters drain.

CLEANING THE GREASE FILTER IN THE DISHWASHER

- Place the grease filters **loosely in the dishwasher** and do not pinch them.
 - o For optimal cleaning results, place the grease filter **on the filter side** in the dishwasher.
 - o Do not clean very dirty grease filters with tools.
 - o Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning agents.
- Start the dishwasher.
 - o Select a **maximum** temperature of **70°C**.
- Let the grease filters drain.

CAVITY AND WASTEWATER CLEANING

Drain liquids or objects that enter the device from above from **the rubber stopper**.

Prerequisite: The appliance has cooled down and the residual heat indicator is off.

- Pull out the rubber stopper with one hand and hold the container with the other hand. ► Empty any liquids or objects out of the rubber stopper.
- Make sure the supply **to the rubber plug is not blocked** before reinserting it:
 - Remove any objects that have entered the device once it has cooled down.
 - You do this by removing the grease filter.

VIEWING ERRORS AND INSPECTION

The induction cooktop is equipped with a **self-diagnostic function**, allowing the technician to check multiple components **without taking** the cooktop **apart**.

- 🔍 Error codes during customer use:

Automatic recovery

Error code	The problem	Solution
EL or EH	The power supply voltage is not in range	Check the power supply. Turn on when normal supply is restored.
C1	The surface temperature of the stove is high	Wait for it to cool down. Press "On/Off" to restart.
C2	High temperature on IGBT	Wait for it to cool down. Press "On/Off". Check/replace the fan if necessary.
B2	High temperature on IPM	Wait for it to cool down. Press "On/Off" to restart.
B3	The current on the hood driver card is abnormal	Press "On/Off" to restart.
B7	Engine could not start	Check for foreign objects in the engine. Restart with "On/Off".
EF	Multiple keys pressed simultaneously	Restart after cleaning the panel. Contact support if the problem persists.
FC	Filter replacement reminder	Replace the filter. See instructions for replacement.

No automatic recovery

Error code	The problem	Solution
E2	Ceramic sensor failure - short circuit	Check/replace the ceramic plate temperature sensor.
E1	Ceramic sensor failure - open circuit	Check/replace the ceramic plate temperature sensor.
E7	Ceramic sensor error - invalid	
E4	IGBT sensor error - short circuit	Replace the inverter driver board.
E3	IGBT sensor error - open circuit	Replace the inverter driver board.
B5	Hood/engine system could not start	Start again. If it continues, replace the driver card or the engine.
bd	Communication with video card↔ hood driver card fails	Replace the hood driver/power/display card. Check the cables.
EU	Display card↔ main board error or touch IC error	Replace the corresponding card and check the cables.
F5	Cooling fan failure	Restart if the problem persists. If the problem persists, replace the cooling fan.

TABLE OF SPECIFIC ERRORS AND SOLUTIONS

Fiasco	The problem	Solution A	Solution B
The LED is not lit	No power supply	Check the plug and socket.	
	Power card↔ video card not connected	Check the connection.	
	Power card accessories damaged	Replace it.	
	Video card damaged	Replace it.	
Some buttons do not work/show errors	Video card damaged	Replace it.	
LED for cooking mode on, no heating	High temperature on the hob	Check ambient temperature/intake/ventilation.	
	Problem with fan	Check the function of the fan. Replace if necessary.	
	Power card damaged	Replace the power card.	
Heating stops / "U" flashes	Wrong type of cookware	Use the correct cookware (see instructions for use).	The kitchen appliance circuit is damaged - replace the power board.
	Cookware too small		
	The device is overheating	Wait for it to cool down and press "On/Off" to restart.	
Zones on the same side show "U"	Power↔ video card error	Check the connection.	
	Video card damaged	Replace it.	
	Motherboard damaged	Replace it.	

Fiasco	The problem	Solution A	Solutio n B
Abnormal fan motor	Fan motor damaged	Replace the fan.	

MILJØHENSYN

EMBALLAGE

Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for affaldshåndtering.

SKROTNING AF PRODUKTET

Symbolet  på produktet eller den ledsagende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald, men skal afleveres på nærmeste opsamlingscenter for genbrug af elektronisk udstyr.

MILJØHENSYN

EMBALLASJE

Emballasje skal håndteres i overensstemmelse med gjeldene regler for avfallshåndtering

AVFALLSHÅNTERING

Symbolet  på produktet eller den medfølgende dokumentasjon angir, at dette produktet ikke må innleveres som husholdningsavfall, Men skal avleveres til nærmeste oppsamlingssted for gjenbruk av elektrisk og elektronisk utstyr.

MILJÖHÄNSYN

EMBALLAGE

Emballaget skall slängas enligt gällande regler för avfallshantering.

SKROTNING AV PRODUKTEN

Symbolen  på produktens typskylt eller medföljande dokumentation anger att denna produkt inte får slängas som hushållsavfall, utan skall lämnas på närmaste återvinningscentral som tar emot uttjänade hushållsmaskiner.

YMPÄRISTÖNÄKÖKOHDAT

PAKKAUS

Pakkaus pitää hävittää paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

KUVUN HÄVITTÄMINEN

Tuotteessa  ja siihen liittyvissä ohjeissa ilmoitettu merkintä tarkoittaa, ettei tätä tuotetta voida hävittää kotitalousjätteenä, vaan se pitää toimittaa lähimpään keräyspisteeseen kierrätettäväksi sähkö- ja elektroniikkajätteenä.

MEDIO AMBIENTE

EMBALAJE

Deshacerse del embalaje según la normativa.

ELIMINACION DEL PRODUCTO

El símbolo  del producto o la documentación adjunta indican que este producto no puede ser dejado como chatarra doméstica pero tiene que ser entregado en un centro de recogida de equipos eléctricos

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

PACKAGING

The packaging must be disposed of in accordance with local regulations on waste management.

SCRAPPING OF THE PRODUCT

The symbol  on the product or accompanying documentation indicates that this product may not be disposed of as household waste but must be delivered to the nearest collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

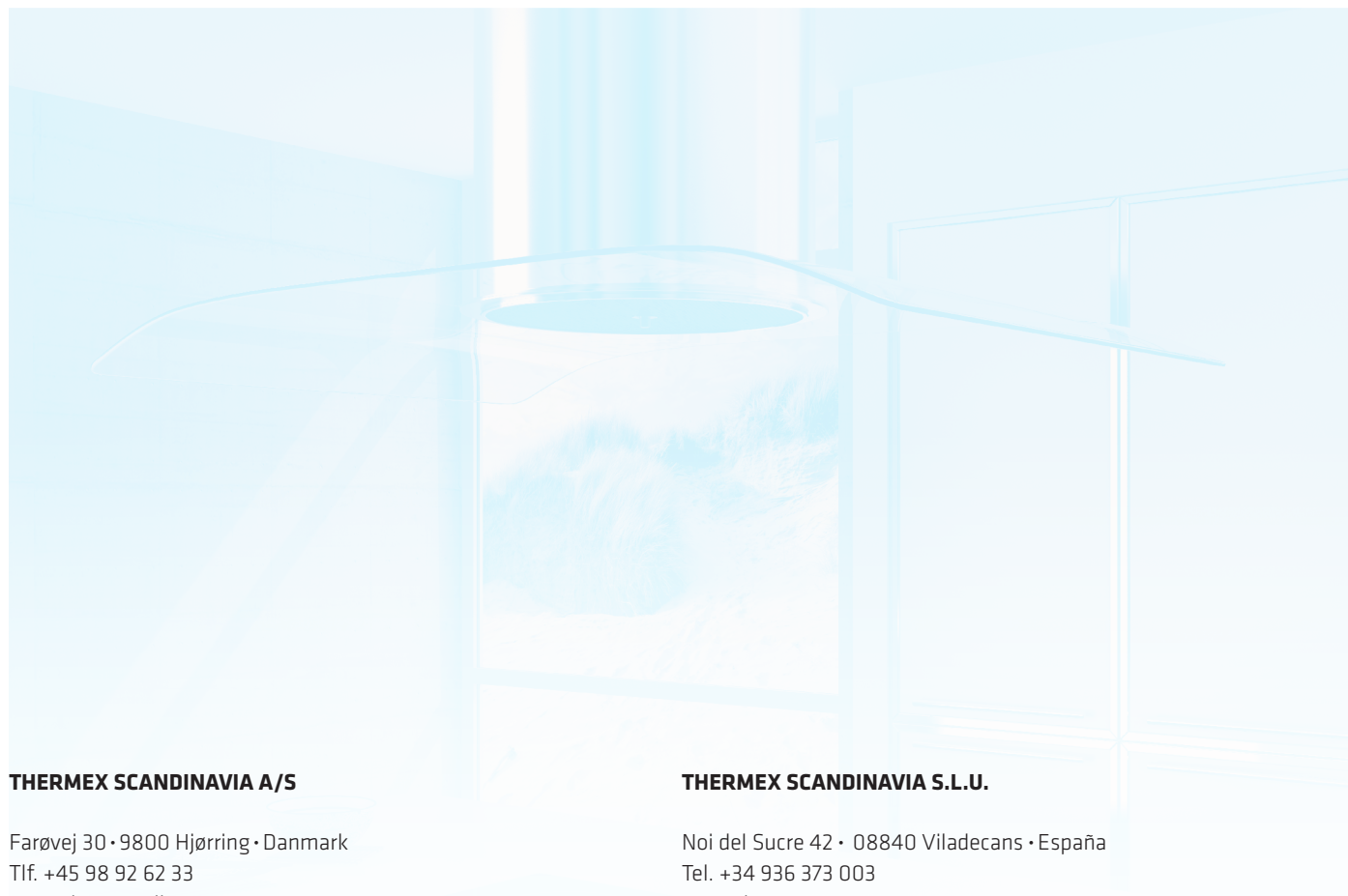
MILIEUOVERWEGINGEN

VERPAKKING

De verpakking moet worden afgevoerd in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalbeheer.

AFDANKEN VAN HET PRODUCT

Het symbool  op het product of de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar moet worden ingeleverd bij het dichtstbijzijnde inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

**THERMEX SCANDINAVIA A/S**

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark
Tlf. +45 98 92 62 33
www.thermex.dk
service@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel. +47 22 21 90 20
www.thermex.no
service@thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA AB

Tel. 031 340 82 00
www.thermex.se
info@thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

Noi del Sucre 42 • 08840 Viladecans • España
Tel. +34 936 373 003
www.thermex.es
info@thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA A/S

Puhelin +358 942 454 000
www.thermex.fi
info@thermex.fi

