



# Le Mans II

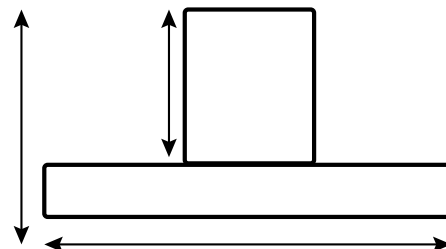
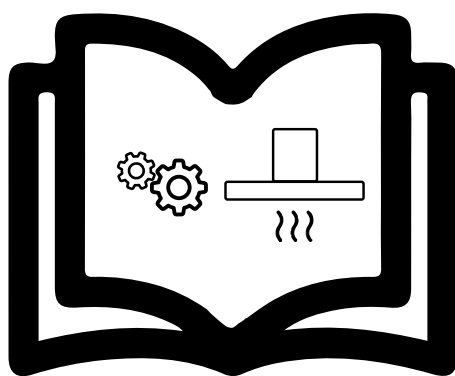
DANSK ■ SVENSKA ■ ESPAÑOL ■ ENGLISH

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](http://www.thermex.dk)



**THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.**



[www.thermex.es](http://www.thermex.es)



**THERMEX SCANDINAVIA AS**



[www.thermex.no](http://www.thermex.no)



**THERMEX SCANDINAVIA A/S**



[www.thermex.fi](http://www.thermex.fi)



**THERMEX SCANDINAVIA AB**



[www.thermex.se](http://www.thermex.se)



Indhold

Dansk	5
Svenska	32
Español	58
English	84

**INDHOLD**

Teknisk beskrivelse	6
Gryder til induktionskogeplader	7
Betjening af induktionskogeplade	8
Betjening af emhætte	20
Rengøring af induktionskogeplade	25
Rengøring af emhætte	27
Fejlsøgning	29

## TEKNISK BESKRIVELSE



Forsynings Volt	220-240Vac
Forsyning frekvens	50/60Hz
P <sub>TOT</sub>	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

**P = Maksimal styrke**

Den angivne effekt kan variere afhængigt af størrelsen og materialet på de anvendte pander.

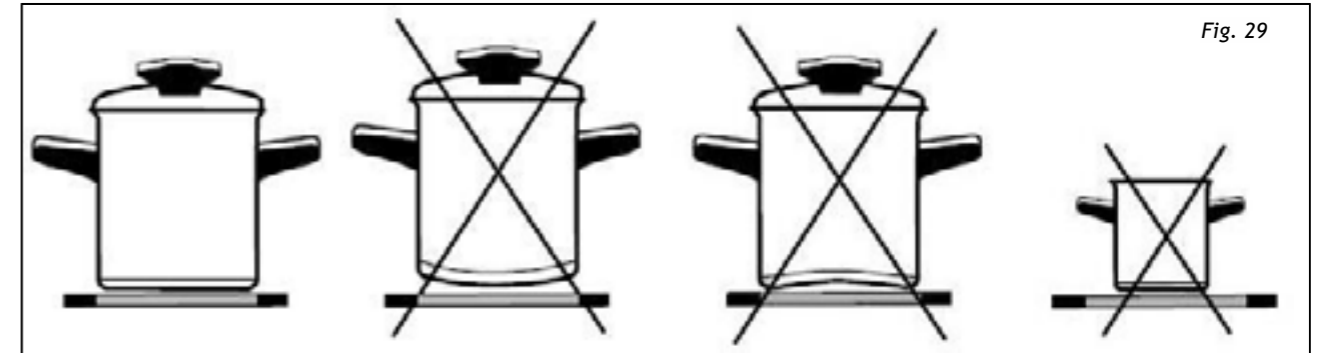
## ENERGI EFFEKTIVITET



TYPE	INDBYGGET
INDUCTIONS ZONER	2
EC <sub>PIANO ELETTRICO</sub>	190,7 Wh/Kg
ELEKTRISK ZONE	EC <sub>ZONA ELETTRICA</sub>
6	18x22cm
	190,70h/kg

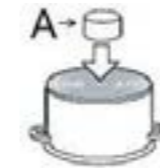
## GRYDER TIL INDUKTIONSKOGEPLADER

Induktionen fungerer optimalt, hvis du bruger de passende gryder med de rigtige gryderestørrelser i induktorområdet (fig.29).



Gryderne skal under tilberedningen skal være i midten af kogezone. Hvis man bruger trykkoger, skal den holdes under nøje overvågning, indtil den er under tryk. Induktionspladen skal først køre med maksimal effekt og derefter følge producentens anvisninger.

Når du køber gryder og pander, tjek at enheden er egnet til induktion.



Brug evt. En lille magnet (A) for at teste om gryden bund er magnetisk. Kun gryder hvor bunden er magnetisk, er egnet til induktion.

ZONE	ØMIN. Bund	ØMAX. Bund
5 (single)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (single) Med bro funktion	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (double) Med bro funktion	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

**Note:**

Når Bridge-funktion er valgt, kan du bruge den oprettede zone på forskellige måder med en eller to gryder.

Hvis du bruger større gryder end den anbefalede maksimale størrelse, bliver opvarmningstiden længere, fordi opvarmningen spreder sig fra midten til kanterne af gryden. I dette tilfælde vil temperaturen også være meget ujævn.

## BETJENING AF INDUKTIONSKOGEPLADE

**Gryderegistrering**

En af fordelene ved induktionsapparater er gryderegistrering.

Hvis der ikke er køkkengrej i kogezone, vises symbolet, når apparatet tændes.

Hvis der inden for 10 minutter placeres en gryde i kogezone, registrerer zonen den, og den tændes til det indstillede niveau.

Når gryden tages af kogeområdet, stopper strømforsyningen. Når en gryde placeres med en diameter, der er mindre end kogezone, bruger zonen kun den nødvendige energi til opvarmning.

Kogepladen kan skades, hvis:


- Den tændes uden en gryde placere derpå.
- Forkerte gryder anvendes.
- Brunden på gryden er våd.
- Brug af gryder uden magnetisk bund.

Induktionskogezone er effektive. Varmen dannes direkte i bunden af gryden, hvor den varmer mere uden unødvendig spredning gennem glasoverfladen.

Glasoverfladen opvarmes ikke direkte, men med varmen, der kommer tilbage fra gryden. På det tidspunkt, hvor enheden tændes, lyser alle skærme / led (et øjeblik).

Enheden er udstyret med elektroniske sensorer, der lyser, hvis du rører ved de angivne overflader i mindst 1 sekund.

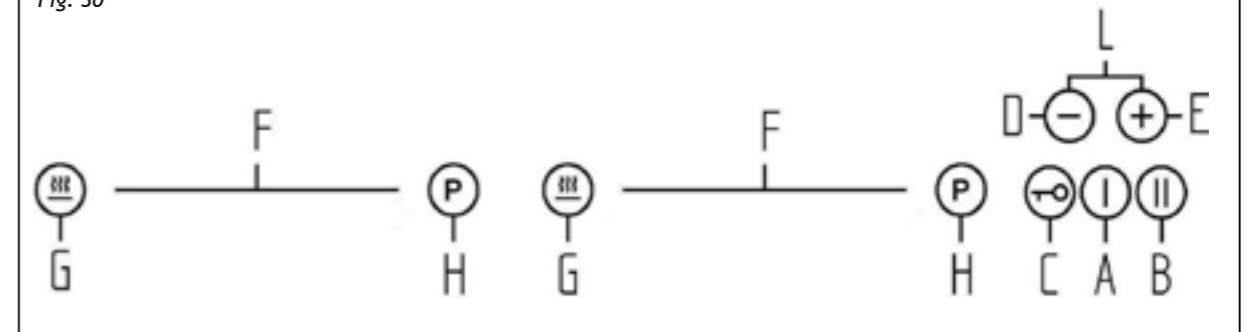
Hver sensoraktivering efterfølges af et lydssignal.

Undgå at placere genstande på sensoroverfladen (fejlsignal ). Hold altid sensor området rent.

**Betjeningspanel**

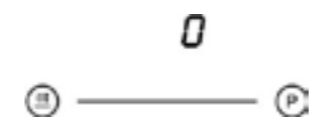
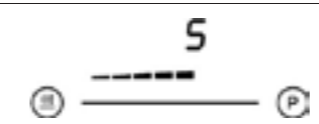
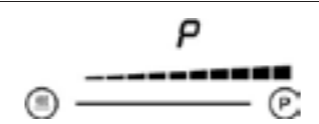
Betjeningspanel er illustreret på Fig.30. Funktionaliteten er beskrevet herunder:

Fig. 30




- A. ON/OFF
- B. Pause/Genopstart
- C. ON/OFF lås
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Defrost / Varme / langsom kogning
- H. Hurtig kogning
- L. Timer

**SLIDER FUNKTION**


	0
	Mellem styrke
	Maksimal styrke

Tænd kogepladen

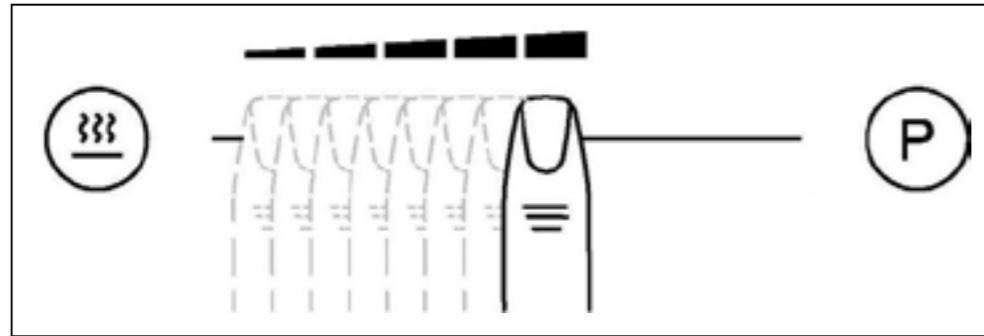
Tryk  i mindst 1 sek.  
Kogepladen er aktiveret.

Den næste indstilling skal udføres inden for 20 sekunder, ellers slukkes der igen.

### Tænd for kogezone

Efter at have tændt kogepladen ved at trykke på , tryk da inden for 10 sek på den relaterede slider, for at tænde den relevante kogepladezone.

Brug slideren for at indstille til det ønskede styrkeniveau. Fra 1 to 9 (Fig. 30) .



Ved den første kontakt indstilles niveauet efter den del af slideren, der berøres. Over slideren lyser LED'erne på det indstillede niveau.


Hvis du glider fingeren langs slideren, kan du ændre styrkeniveauet: til højre: værdien stiger, til venstre: den falder.

Når fingeren fjernes fra slideren, begynder kogezone at varme op i henhold til den indstillede effekt.

Hvis du i mindst 3 sekunder berører et præcist skydepunkt, aktiveres det automatiske tilberedningssystem.

### SLUK TILBEREDNINGSZONE

Den valgte kogezone skal være aktiv.

Tryk til venstre for slideren, og bring den viste værdi til . En kort lyd bekræfter at zonen er slukket.

### Sluk kogepladen

Kogepladen kan altid slukkes ved at trykke på .



### Låsefunktion

Ved at aktivere tastelåsen kan du låse betjeningen eller brugen af kogezoneerne. Denne lås fungerer også som børnesikring.



#### Aktivering

Kogepladen skal være tændt.

Tryk  i mindst 1 sek., og den respective LED tændes, og låsen er aktiv.

Låsen sikrer mod alle inputs, andre end  og .

Hvis kogepladen er slukket, mens låsefunktionen er aktiv, varer den indtil næste tænding.

Når de programmerede timere slutter den respektive tid, kan alarmerne slukkes ved at berøre  eller .

Uden at åbne for betjeningen.

#### Deaktivering

Kogepladen skal være tændt.

Tryk  i mindst 1 sekund, en kort tone bekræfter deaktiveringen.




### Børnelås funktionen


Ved at aktivere børnesikringen kan du stoppe betjeningen af apparatet og brugen af kogeplader for børn.

Denne funktion kan kun aktiveres, når ingen kogezone er valgt eller aktiv.

#### Aktivering

Tryk  for at tænde betjeningen. Alle displays viser .




Inden for 10 sekunder, tryk på  og  sammen. Efter en lyd afvies, tryk på  igen.

Alle displays viser .

Funktionen er nu aktiv.

### Midlertidig deaktivering til madlavning

Tryk  for at tænde betjeningen. Alle displays viser .



Inden for 10 sekunder, tryk på  og  sammen. Efter lyden tryk på  igen.



Kogezoneerne viser nu .

Det er muligt at indstille zoner til madlavning.

Hvis kogepladen er slukket, forbliver funktionerne aktive indtil næste brug.

#### Deaktivering

Tryk  for at tænde betjeningen. Alle displays viser .

Inden for 10 sek, tryk  og  sammen. Efter lydsignalet, tryk igen på .

Funktionen er ikke længere aktiv.

## PAUSEFUNKTION

Funktionen kan kun udføres, hvis mindst en kogezone er i drift. Pausen kan også aktiveres med specifikke fejl i kogezoneerne, fejlen er skjult; også angivelse af restvarme, specielle meddelelser såsom **A**, **P** eller **U**, er skjulte. Pausen har prioritet. Hvis der er en generisk fejl under pausen, slukkes kontrollen, og tilstanden afsluttes.

### Aktivering

Tryk **II** i mindst 1 sekund, de relaterede LED tændes, og alle displays vises **II**. Under funktionen.

Den timer, der allerede er programmeret før pausen (selv alarmtimeren) blokeres under pausen og fortsætter, når funktionen afsluttes.

Den automatiske opvarmning og boosterfunktionen er slukket.

Beregningen af restvarme og begrænsningen af driftstiden fortsætter. De andre LED-funktioner (timer, multi-circuit osv.) Lyser fortsat i henhold til status.

**Funktionen varer kun i maks 10 min.**

### Deaktivering

Tryk på **II**. LED'erne over over markøren for en af kogezoneerne lyser.

Berør og rul inden for 10 sekunder fra venstre mod højre på skyderen til det oplyste område. Lysdioden over pauseknappen slukkes, og tilstanden inden pausetilstand genoprettes.

## GENKALD FUNKTION

Ved hjælp af denne funktion kan indstillingerne gemmes hurtigt, når kontrollen ved en fejltagelse slukkes ved at berøre **I**

Efter slukning har operatøren 6 sekunder til at tænde betjeningen igen og yderligere 6 sekunder til at røre ved **II**.

Denne funktion kan kun bruges, hvis mindst en kogezone er aktiv (kogepunkt > 0), uanset om blokfunktionen er aktiv eller ej.

## Overskudsvarmeindikator

Apparatet er udstyret med restvarmeindikatoren **H**. Ovnområdet opvarmes ikke direkte, men gennem returvarmen, der overføres fra gryden. Når zonen er slået fra, vises displayet **H** og så længe den er aktiv, kan du bruge den til at varme mad op eller optø mad.

**Når **H** forsvinder, er kogepladen stadig varm.**



**Advarsel! Risiko for brandskader!**

## HURTIG TILBEREDNINGSFUNKTION

Ekstra kraftig indstilling kan desuden være tændt for hurtig tilberedning. Denne ekstra effekt bruges til opvarmning af store mængder mad.

Efter tænding aktiveres den ekstra strøm i 10 minutter og skifter derefter automatisk tilbage til det maksimale normale niveau 9.

Når hurtig tilberedning er aktiveret, er effekten af en af kogezoneerne begrænset. Displayet viser tilberedningsniveauet og den begrænsede effekt på grund af hurtig tilberedning på den anden kogezone, skiftevis i nogle få sekunder.

### Aktivering

Tryk på **P** på den ønskede kogezone.

Displayet viser **P**

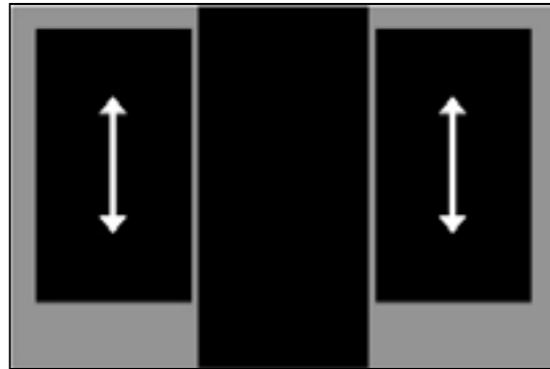
### Deaktivering

Berør og rul på slideren for den ønskede kogezone, indtil du kommer til **0**



### Power Management system

Power Management-systemet fordeler effekt mellem de tilgængelige kogezoneer arrangeret parvis (figur 5.3), hvilket giver maksimal effekt i en kogezone og automatisk reducerer den tilgængelige effekt til den anden. Visningen af den anden kogezone skifter i et par sekunder mellem den valgte madlavning og den begrænsede effekt.



**Advarsel!!!!** Under visse omstændigheder kan den ekstra kraftige indstillingsfunktion automatisk slukke for at beskytte de elektroniske komponenter inde i kogepladen.

#### Automatisk hurtig opvarmning

Denne funktion forvarmer zonen ved maksimal temperatur for hurtigt at bringe den til den ønskede temperatur. Efter en defineret tid (vist i nedenstående tabel) vender tilberedningsniveauet tilbage til det tidligere indstillede niveau.

Det kan aktiveres på hver kogezone, for alle kogetrin undtagen niveau 9, hvor effekten konstant er maksimalt.

#### Aktivering

Berør i mindst 3 sek. ethvert punkt på markøren for den valgte kogezone;

I det respektive display vises det i et par sekunder skiftevis med det valgte tilberedningsniveau, som vil være det tilberedningsniveau, som zonen fungerer til i slutningen af hurtig opvarmning;

Når den tid, der er angivet i tabellen, udløber, slukkes funktionen og slukker. Det automatiske tilberedningssystem kan til enhver tid slukkes ved at ændre tilberedningseffektniveauet.

NIVEAU	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatisk hurtig opvarmning (minutter)	40	72	120	176	256	432	120	192

#### Bro funktion

Med denne funktion er det muligt at styre to zoner med samme størrelse.

De to zoner aktiveres på samme tid og styres kun gennem en af dem.

#### Aktivering

Uanset om de to kogezoneer fungerer på et andet niveau eller på niveau 0, skal du samtidig berøre et hvilket som helst punkt i den relaterede skyder;

Nu fungerer de to zoner sammen, LED'en til højre for de relaterede skærme lyser. Visningen af kontrolzonen viser det indstillede niveau, mens visningen af den styrede zone vises .

Når funktionen er aktiv, kan timeren indstilles, LED'en lyser ved siden af begge vises, og funktionen til hurtig tilberedning kan ikke indstilles.

Hvis der ikke registreres nogen gryde i den sidste kogezone inden for 10 minutter, deaktiveres brofunktionen automatisk.

#### Deaktivering

Berør et hvilket som helst punkt i de respektive skydere for de udpegede områder på samme tid (samme procedure som pr. Aktivering).

Funktionen er deaktiveret, displayet for de to kogezoneer vises og kan sættes igen.

#### Hold Varm Funktion

Funktionen hold varm bruges til at holde den tidligere kogte mad varm og kan også bruges som en optønings- eller langsom tilberedningsfunktion.

#### Aktivering

Tryk på på den ønskede kogezone, "optøning" mode er aktiveret; hvis du trykker igen på , er "varme" mode aktiveret;

Hvis du berører for tredje gang, aktiveres tilstanden "langsom tilberedning"; Hvis der berøres igen, deaktiveres funktionen.

### Sikkerheds switch-off

Maksimal kontinuerlig drift af en bestemt kogezone er begrænset, og varigheden vises i skemaet nedenunder. Når kogezone er slukket af sikkerhedsmekanismen, vises indikatoren **D**, eller **H**.

Niveau	Tid før kogepladen automatisk slukker (min)
Defrost	480
Hold varm	480
Langsom tilberedning	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

**Eksempel:** Indstil kogezone til koge punkt 5, og lad den køre i en bestemt tid. Hvis madlavningsniveauet ikke ændres, slukker sikkerhedsmekanismen efter 210 minutters drift for kogezone.









### Overophedningsbeskyttelse

Induktionskogepladen er også udstyret med sikkerhedsanordning mod overophedning, der beskytter elektroniske dele mod skader. Denne enhed fungerer på flere niveauer. Når kogepladens temperatur stiger for meget, tænder den for tottrinsventilator. Hvis dette ikke er nok, deaktiveres ekstra kraftig opvarmning, og til sidst reducerer sikkerhedsanordningen enten varmeeffekten på visse kogeplader eller slukker dem helt. Når kogepladen afkøles, er kogepladens fulde effekt igen tilgængelig.

### TIMER FUNKTION

Brug af timer








#### Aktivering

- Induktionskogepladen og den valgte kogezone skal være tændt.
- Tryk på  og  på samme tid, timer displayet viser **0.00** og symbolet .
- Tryk på  og  for at vælge den zone hvor du ønsker at aktivere timeren. Symbolet  lyser, kun på den active kogezone.
- Inden for 10 sek. efter at have trykket på  og  sæt den ønskede kogetid.
- Timerværdien kan vises som følger:
  - I minutter og sekunder, op til 9min 59sec;
  - I timer og minutter, op til 9h 59min.

**Timer kan indstilles individuelt for hver kogezone.**



#### Ændring af timer

Koge timeren kan ændres som det ønskes, under selve kogningen:



- Tryk på  og  på samme tid
- Tryk på  og  på samme tid, så mange gange indtil den rigtige kogezone er valgt. 
- Inden for 10 sek. tryk på  og  for at ændre

den resterende kogetid.

#### Deaktivering

Når den indstillede driftstid er forløbet, aktiveres det akustiske signal, og kogezone slukkes. Det akustiske signal kan slukkes ved at trykke på ,  eller slukker sig selv efter 2 min.

**Deaktivering før tiden udløber**


- Tryk på ⊖ og ⊕ på samme tid
- Tryk på ⊖ og ⊕ så mange gange som nødvendigt, at at vælge den relevante kogezone.
- Den valgte zone viser symbolet ;
- Tryk på ⊖ indtil symbol  vises.

**ALARM FUNKTION:**

Timeren kan bruges som alarm, selv når den allerede er brugt til tilberedningstiden.

**Aktivering**

Når sensoren er slukket:

Tryk på .


Tryk på ⊕ og ⊖.

Tryk på ⊕ eller ⊖ for atsætte den ønskede tid.

Timerens resttid holdes synlig, selvom kogepladen er slukket. Deaktivering Efter den forudindstillede timing tænder et akustisk signal med mellemrum, dette kan stoppes ved at røre ved en hvilken som helst sensor eller vente, indtil det slukker efter 2 minutter.

Aftagende! Når alarmen slukkes, er kogepladen stadig tændt. Deaktivering af alarmen inden det forudindstillede tidspunkt

Når sensoren er slukket:

Tryk på .

Tryk på ⊕ og ⊖.

Tryk på ⊖, sæt kogetiden til .

Tryk samtidig på ⊕ og ⊖.

Så lang tid alarmen er tændt, kan timeren stadig bruges til kogezoneerne.

**Kogeniveauer**

Kogepladerne kan indstilles til ni forskellige niveauer. Følgende skema viser illustrativ anvendelse af hver strømstilling.

LEVEL	PURPOSE
0	Fra / resterende varme
1-2	Hold den varme, langsomt kog af mindre mængder mad
3	Langsom simmer (fortsættelse af madlavning efter en kraftig opstart).
4-5	Langsom tilberedning af store mængder mad.
6	Ristning, brunfarvning.
7-8	Stegning
9	Hurtig opstart, stegning.
A	Automatisk opvarmning.
P	Hurtig opvar.

**Energispare tips**

Når du køber gryder, skal du være opmærksom i forhold til at vælge størrelse: gryddiameter refererer normalt til den øverste kant af gryden, som ofte er større end bunden; Damptrykspotter, der bruger tryk i tæt forseget indre, er særligt økonomiske og sparer både tid og energi. Kortere tilberedningstid efterlader flere vitaminer i mad; Efterlad altid nok vand i damptryksgrøder, ellers kan det resultere i overophedning, som kan beskadige både gryden og apparatet;

Dæk altid gryder med låg af passende størrelse;  
Brug tilstrækkelig gryde størrelse i henhold til den mængde mad, der skal tilberedes.

## BETJENING AF EMHÆTTE

For at tænde skal du først åbne en af de to klapper eller begge dele (fig. 5.4)

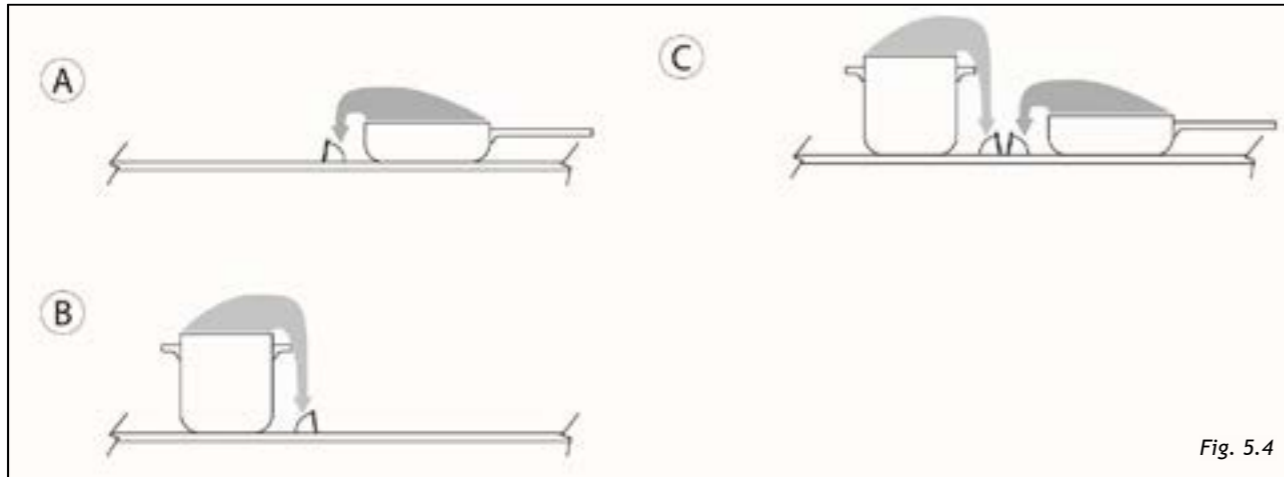


Fig. 5.4

For at åbne klappen skal du blot trykke på den udvendige del (fig. 5.5).

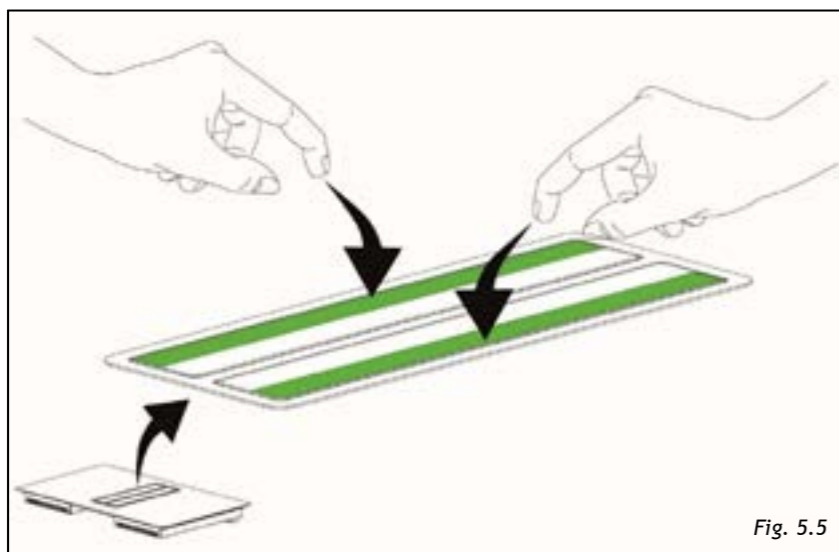


Fig. 5.5

For at opnå den maksimale udsugning, prøv at vende madrøgene til den tættere side til udsugningen (Fig. 5.6).

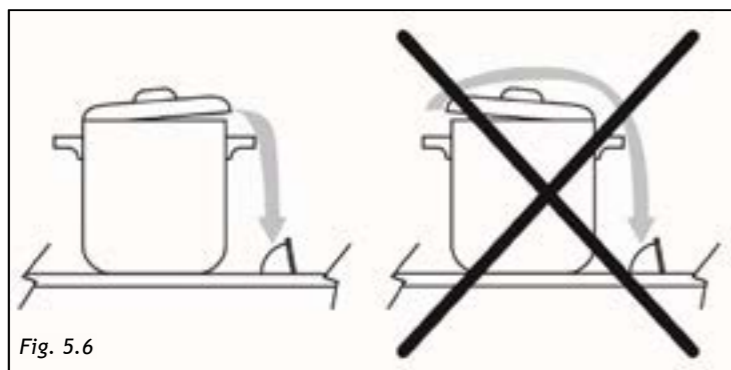


Fig. 5.6

Anbring ikke genstande over rammen og oven på hætten (Fig.5.7).



Fig. 5.7

Touch-betjeningsknapperne er placeret foran aspiratoren og består af 4 knapper og et centralt display (Fig.5.8).

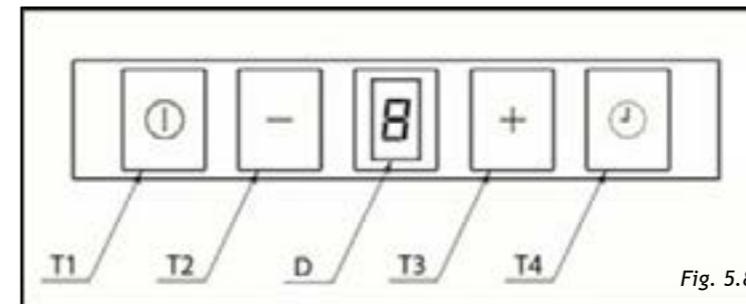


Fig. 5.8

#### Tænd for udsugningen

Ved at røre T1 i 1 sek tændes udsugningen ved 1. hastighed. For at øge hastigheden (2. - 3. - 4. eller booster) skal du trykke på T3.

For at mindske hastigheden berøres T2 (4. eller booster - 3. - 2. - 1.).

Ved 4. hastighed (booster) vil udsugningen fungere ved den maksimale hastighed i 5 minutter, hvorefter den automatisk skifter til 3. hastighed. Displayet blinker "4" i de første 5 minutter end "3" konstant.

#### Sluk for udsugningen

Sluk emhætten ved at trykke på T1.

Slukning er muligt på alle tidspunkter hvor udsugning kører.

## JUSTERBART OG FORSINKET SELVSLUTNING

Ved at trykke på T4 kan justerbar og forsinket selvfrakobling af udsugningen aktiveres. Displayet viser "D":

Når emhætten er i drift, skal du vælge den ønskede hastighed end at trykke på T4 for at aktivere den forsinkede selvafbrydelse.

Displayet viser "1" blinkende efterfulgt af et punkt, hvor punktet står for programmeringsfasen.

Ved at trykke henholdsvis T2 og T3 kunne selvudkoblingstiden justeres fra 1 til 4:

1 = 5 minutter

2 = 10 minutter

3 = 15 minutter

4 = 20 minutter

Tryk igen T4 for at bekræfte programmeringen.

Under selvafbrydelse kan du ændre den indstillede hastighed ved hjælp af T2 og T3-tasterne og manuelt slukke for hætten ved at trykke på T1-tasten.

Du kan også ændre selvudkoblingstiden, når den er indstillet, ved at trykke på T4-tasten igen og nulstille den nye tid: optællingen genoptages fra 0.

Når selvafbrydelsen er aktiveret, viser displayet cyklisk i 5 sekunder den indstillede hastighed med fix-lys og i de følgende 5 sekunder indstillingen for selvafbrydelse med blinkende lys.

Hvis du vælger den intensive hastighed, kører motorhjælmen efter 3. minut til 3. hastighed, og selvudløseren kører med 3. hastighed.

Med booster indstillet skifter ambitionen automatisk til 3. hastighed efter 5 minutter,

selvafbrydelse finder sted ved 3. hastighed.

## Fedtfilter rengøringsalarm

Hver 30. timers drift, når aspiration er slukket, lyser bogstavet "G" på displayet i 30 sekunder og advarer om, at anti-fedtfilterrengøring er nødvendig.

For at nulstille timeren skal du trykke på T3 i 5 sekunder, mens aspiration er slukket, ellers giver enheden den samme advarsel, næste gang aspiration slukkes.

## Recirkuleringsfilter udskiftning

Hver 120 timers drift, når emhætten er slukket, viser displayet "S" i 30 sekunder, der minder om udskiftningen af kulfiltre (når de er installeret). For at nulstille timeren skal du holde T3-tasten nede i 5 sekunder med aspiration slået fra, ellers giver enheden den samme advarsel, næste gang udsugningen slukkes.

Advarslen rapporteres, selvom emhætten ikke er i filtreringstilstand: I dette tilfælde skal du fortsætte med den almindelige rengøring af antifedtfilteret og nulstille advarslen.

## Væsker inden i enheden

Enheden er udstyret med en elektronisk intern sensor, der straks slukker for udsugningen i tilfælde af kondens eller overskydende væsker som følge af utilsigtet fald gennem klapperne. Displayet viser "8" blinkende i et minut.

Systemet fungerer, selv når enheden er slukket.

For at nulstille advarslen og tænde for enheden er det absolut nødvendigt at tømme væskerne.



**ADVARSEL! Afbryd strømskiktet inden enhver service operation.**

For at tømme væskerne skal du dreje knappen (fig. 37-X) og åbne afløbsdækslet. Det anbefales at placere beholderen til opsamling af væske ved pilen.

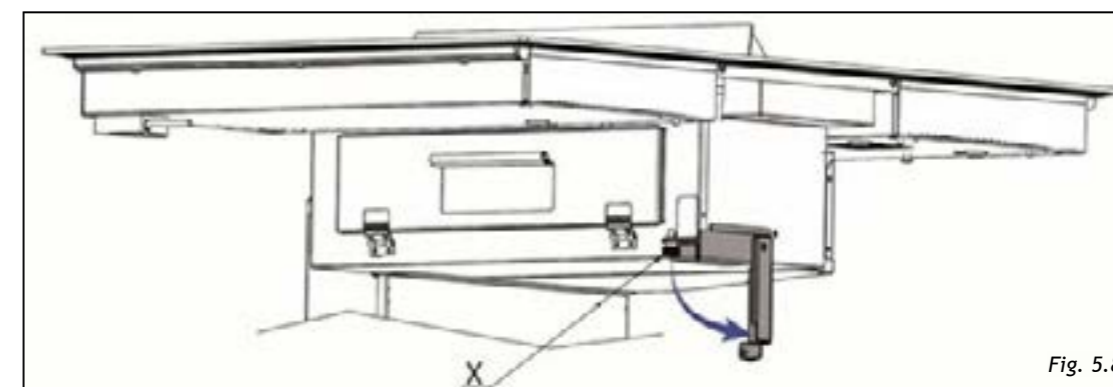


Fig. 5.8

For at optimere driften anbefales det også at tørre hele indersiden af emhætten og derefter åbne den højre flap (fig.5.9-X) for at fjerne fedtfilteret i (fig.5.9-Y) ved at løfte det fra knappen ( fig .5.9-W) og fedtopsamlere (fig.5.9-Z), løft den fra drejknappen (fig.5.9-K).

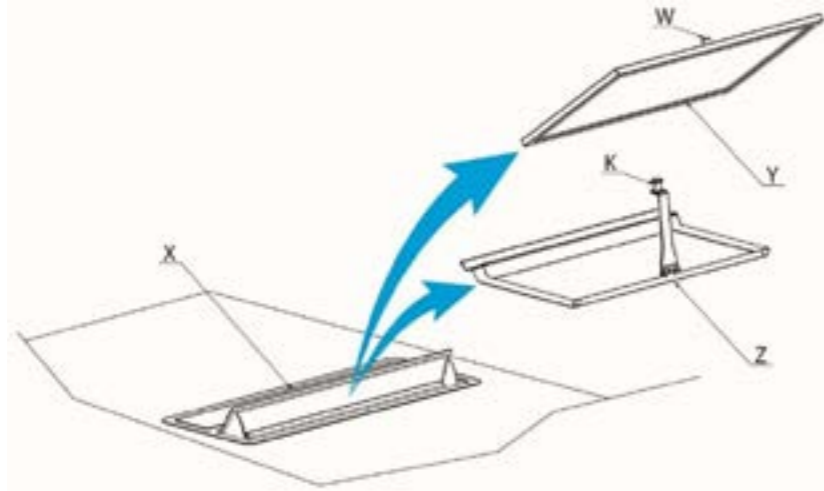


Fig. 5.9

Efter den ovenfor beskrevne handling skal du åbne døren til venstre for emhætten (fig. 5.10-X) og tørre hele indersiden grundigt af.

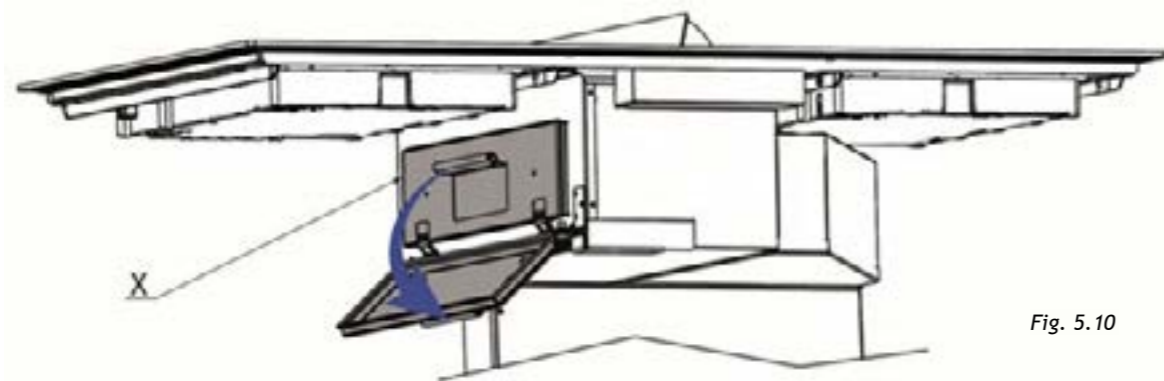


Fig. 5.10

## RENGØRING AF INDUKTIONSKOGEPLADE



**ADVARSEL! Afbryd enheden fra strømforsyningen inden service eller rengøring**

Efter hver brug af glasoverfladen skal du vente på, at den er kølet ned og rense den. Ellers brændes selv den mindste madrester på den varme overflade næste gang du bruger apparatet.

Til regelmæssig rengøring og vedligeholdelse af glasoverfladen skal du bruge specielle konditioneringsmidler, der danner et beskyttende lag på overfladen, der beskytter det mod snavs.

Tør støv eller andre partikler af overfladen og pandebunden inden hver brug, da disse kan ridse overfladen (Fig.6.1).

Fig. 6.1



Slibende svampe, slibende rengøringsmidler, aggressive sprayer, afkalkningsmidler kan også ridse overfladen (fig. 6.2 and fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Stædige og brændte rester kan fjernes ved hjælp af specifikke rengøringsmidler til glasoverflader eller med en skraber! (fig. 6.4).

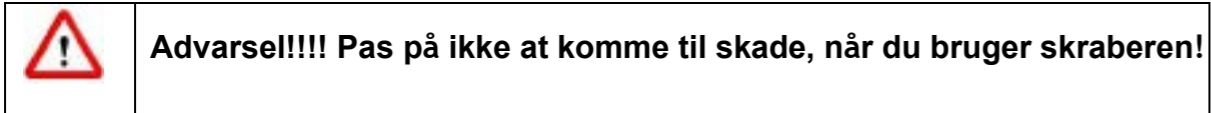


Fig. 6.4

Det mindste snavs kan fjernes med en fugtig svamp.

Sukker kan beskadige glasoverfladen permanent. Sukker skal fjernes straks med skraber, selvom glasset stadig er varmt (se figur 43 ovenfor).

Serigrafi af glas kan blive beskadiget ved brug af aggressive rengøringsmidler, stålsvampe, snavsbund.

Enhver ændring i glasoverfladens farve påvirker ikke overfladens funktionalitet eller stabilitet, men det er forårsaget af brugen af kobber- eller aluminiumsgryder eller madrester i bunden af gryderne.

Advarsel! Alle ovennævnte mangler er af æstetisk karakter og påvirker ikke apparatets funktion direkte. Disse kan ikke repareres under garanti.

#### RENGØRING AF EMHÆTTE

Hætten skal rengøres straks efter installation og fjernelse af beskyttelsesfilmen for at fjerne rester af lim eller urenheder af enhver art.

Hætten skal rengøres ofte både indvendigt og udvendigt (mindst en gang om måneden).

Lad ikke snavs ophobes på ydersiden og indvendige overflader af emhætten.

Følgende produkter kan bruges til den æstetiske del af emhætten i poleret sort rustfrit stål:

Nitro opløsningsmiddel

Flydende rengøringsmidler eller glasrensprodukter; Neutral flydende sæbe (i tilfælde af fedtet snavs)

Bløde klude (skal bruges med bevægelser efter færdiggørelsesretningen og ikke på tværs af samme eller kredsløb).

Advarsel! Produkter, der IKKE skal bruges, er:

Produkter indeholdende chlorider, især dem indeholdende saltsyre; Halidbaserede produkter;

Hydrogenperoxidprodukter; Hypoklorsyrebaseret blegemiddel; Syreholdige aggressive produkter; Vaskemidler indeholdende slibepulver; Sølv rengøringsprodukter;

Vaskemidler, hvis kemiske sammensætning er ukendt; Slibende klude, børster eller skiver;

Grove klude eller groft papir;

Værktøjer, der tidligere har rensset andre metaller eller legeringer.

Rengøring ved første brug

Efter fjernelse af den beskyttende plastfilm, i nærvær af pletter eller pletter, skal du først vaske med nitroopløsningsmiddel efterfulgt af yderligere vask med neutral sæbe eller flydende vaskemiddel, kun bruge bløde klude og udføre bevægelser i henhold til retningen for efterbehandling og ikke i en cirkulations- tværgående retning.

Almindelig rengøring

Almindelig rengøring skal udføres, før der kan opstå for meget snavs, som kan forårsage slibende fænomener.

Inden vask udføres, skal støvpartikler fjernes med luft eller suges for at undgå gnidning på overfladen.

Hvor vand er blevet brugt som et middel til rengøring eller skylning, især i områder med betydelig kalksten, anbefales det at tørre overfladen for at forhindre farvning.

For at undgå forurening forårsaget af jernpartikler skal du sørge for, at værktøjet, der er valgt til rengøring, ikke tidligere har været brugt på andre metaller eller legeringer.

Materialer til rengøring af rustfri stålprodukter skal udelukkende reserveres til dette formål.

Der skal lægges særlig vægt på fedtfiltret, som har til formål at fastholde fedtpartiklerne i dampene, og klumpen, som har funktionen til at opsamle det fedt, der kan falde ned fra fedtfiltret. Begge disse ting skal vaskes, når den relevante advarsel vises eller mindst en gang om måneden i varmt vand og vaskemiddel (selv i opvaskemaskine).

Filteret kan blive misfarvet efter vask. Dette er normalt og betyder ikke, at det skal udskiftes.

For at udføre vedligeholdelsen af frostvæsken og det fugtige filter er det vigtigt at fjerne dem fra emhætten.


For at fjerne det metalliske fedtfilter og drypbakken skal du fortsætte som vist i Figur 46 i BEMÆRKNINGSVÆSKE INDE I HOODEN - kapitel BETJENING. Operationen skal udføres både på højre flap og på venstre flap.

Det aktiverede kulfilter, hvis det er til stede, bør ikke vaskes, men udskiftes, når den relevante advarsel vises eller mindst 3-4 gange om året.


For at udskifte det aktive kulfilter skal du kontrollere brugsanvisningen til sættet, der købes separat.

## FEJLSØGNING

**ADVARSEL! I garantiperioden kan reparationer kun udføres af autoriseret servicepersonale.**

	<p><b>ADVARSEL!</b></p> <p><b>Afbryd strømforsyningen til enheden inden service eller vedligeholdelse</b></p>
---	---

- Uautoriserede reparationer eller tjenester kan forårsage elektrisk stød eller kortslutning, så kød dem ikke. Overlad kun disse job til autoriseret personale.
- I tilfælde af mindre forstyrrelser skal du prøve at løse problemet ved at følge instruktionerne i betjeningsvejledningen.
- Fjernelse af fejl eller klager forårsaget af forkert brug eller installation af apparatet er ikke berettiget. Reparationsomkostningerne afholdes af brugeren.

Fejlkode	Beskrivelse	GUIDE
 E03 + Continuous sound, or O Er03	Kontinuerlig aktivering af sensorerne i mere end 10 sekunder forårsaget af tilstedeværelsen af genstande eller væsker på glasset i kontrolområdet. Fjern genstande og / eller væsker + rengør glasset. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.	Kontinuerlig aktivering af sensorerne i mere end 10 sekunder forårsaget af tilstedeværelsen af genstande eller væsker på glasset i kontrolområdet. Fjern genstande og / eller væsker + rengør glasset. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.
E21	Styringen slukker på grund af overtemperatur for at forhindre beskadigelse af elektronikken.	Styringen slukker på grund af overtemperatur for at forhindre beskadigelse af elektronikken.
E22 o Er22	Fejl i kommandosensorerne.	Fejl i kommandosensorerne.
E20 o Er20	Kommandoen slukkes efter 3,5-	Kommandoen slukkes efter 3,5-
E36 o Er36	7,5 sekunder. I en eller flere sensorer er detektionstærsklen forkert.	7,5 sekunder. I en eller flere sensorer er detektionstærsklen forkert.
E31 o Er31	Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.	Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.




E47 o Er47	Microcontroller hukommelsesafvigelse. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.	Microcontroller hukommelsesafvigelse. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.
------------	--	--

E2	Overophedning i spolerne i en eller flere kogezone, for forkert brug af kogepladen eller for svigt i køleventilatoren. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.	Overophedning i spolerne i en eller flere kogezone, for forkert brug af kogepladen eller for svigt i køleventilatoren. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.
EA	Strømkortfejl. Fejlkomponent. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.	Strømkortfejl. Fejlkomponent. Kontakt det autoriserede servicecenter, der citerer fejlkoden.
U400	1) Kommandoen slukker efter 1 sekund og udsender et kontinuerligt akustisk signal. Dette kan skyldes:	1) Kommandoen slukker efter 1 sekund og udsender et kontinuerligt akustisk signal. Dette kan skyldes:
E5	1) Levering af højspænding	1) Levering af højspænding
E6	2) Fejl ved tilslutning af kogepladen til lysnettet.	2) Fejl ved tilslutning af kogepladen til lysnettet.
E8	1) Kontakt det autoriserede tekniske assistentcenter med angivelse af fejlkoden	1) Kontakt det autoriserede tekniske assistentcenter med angivelse af fejlkoden
E9	2) Kontakt en elektriker for at kontrollere hjemmenetværket.	2) Kontakt en elektriker for at kontrollere hjemmenetværket.

## INNEHÅLL

Induktionshällens tekniska egenskaper	33
Lämpliga kärl för induktion	34
Använda induktionshällen	35
Använda fläktkåpan	47
Rengöring och underhåll	52
Felsökningsschema	56


## INDUKTIONSHÄLLENS TEKNISKA EGENSKAPER

	
Matningsspänning	220-240 V AC
Matningsfrekvens	50/60 Hz
P <sub>TOT</sub>	7400 W
5	18x22 cm/2,1 kW (P=3,7 kW)

**P = Maxeffekt**

Angivna watt-värden kan variera beroende på storlek och material hos de kärl som används.

## ENERGIEFFEKTIVITET

	
TYP AV HÄLL	INBYGGDA
INDUKTIONSZONER NR.	2
EC <sub>ELEKTRISK ZON</sub>	190,7 Wh/kg
ELEKTRISK ZON	EC <sub>ELEKTRISK ZON</sub>
6	18x22 cm
	190,70 h/kg

## LÄMPLIGA KÄRL FÖR INDUKTION

Induktionsområdet fungerar perfekt om du använder lämpliga kärl med rätt storlekar på induktionsområdet (fig. 29).

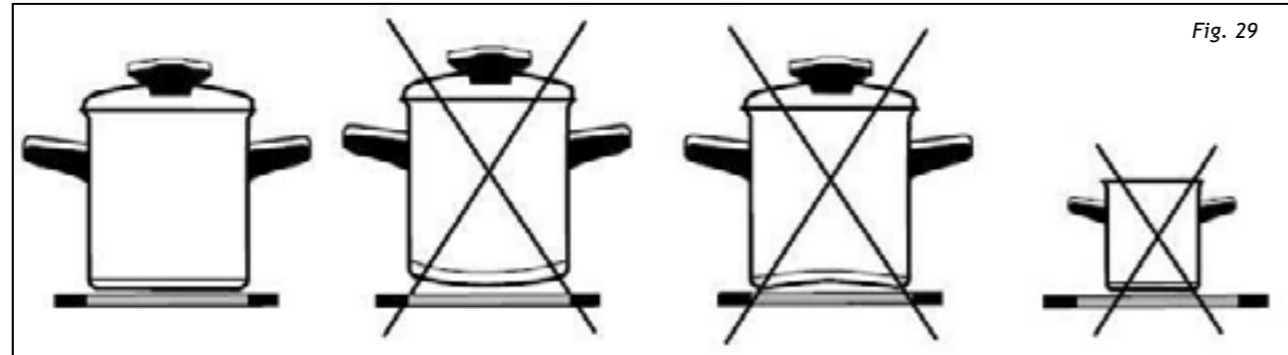


Fig. 29

Kärlen som används under matlagningen måste stå mitt på värmezonen. Om tryckkokare används ska denna stå under noggrann tillsyn tills den har trycksatts. Induktionsplanet måste först köras på maximal effekt. Följ sedan tillverkarens anvisningar.

När du köper matlagningskärl ska du kontrollera märkningen så att induktion tillåts.



Använd en liten magnet (A) och testa om kärlets botten är magnetisk. Använd endast kärl där magneten fäster vid botten.

ZON	ØMIN. PANNA BOTTEN	ØMAX. PANNA BOTTEN
5 (enkel)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (enkel) Med bryggfunktion	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (dubbel) Med bryggfunktion	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

**Obs:**


När bryggfunktionen (Bridge) har valts kan du använda zonen som skapats på olika sätt, med ett eller två kärl.

Om du använder större kärl än rekommenderad maxstorlek tar uppvärmningen längre tid eftersom värmen strålar ut från centrum till kärllkanterna genom elektrisk ledning. I dessa fall blir temperaturen också mycket ojämn.

## ANVÄNDA INDUKTIONSHÄLLEN

**KÄRLDETEKTOR**

Kärldektorn är en av de stora fördelarna med induktion.

Om det inte finns något kokkärl på värmezonen visas symbolen  när apparaten startas.

Om en panna placeras på värmezonen efter 10 minuter kommer zonen att känna av pannan och ställa in värmen på rätt nivå.

När pannan tas bort från tillagningsytan slås strömmen ifrån. Om du placerar en panna med en diameter som är mindre än värmezonen använder zonen bara den energi som krävs för den mindre diametern.

## APPARATEN KAN SKADAS OM:


- Den startas och lämnas tom eller om ett tomt kärl placeras på den
- Du inte använder lämpliga kärl
- Du använder lerkärl som orsakar repor på glasytan
- Kärlets undersida inte är helt torrt
- Du använder kärl utan magnetisk botten.

Tillagningszoner vid induktion ger höga prestanda. Värmen går direkt in i kärlets botten där den är mer effektiv utan någon onödig spridning över glasytan.

Glasytan kommer inte i direkt kontakt med hettan utan endast med den hetta som kommer tillbaka från kärlet. När enheten startas tänds alla displayer/lysdioder (en kort stund).

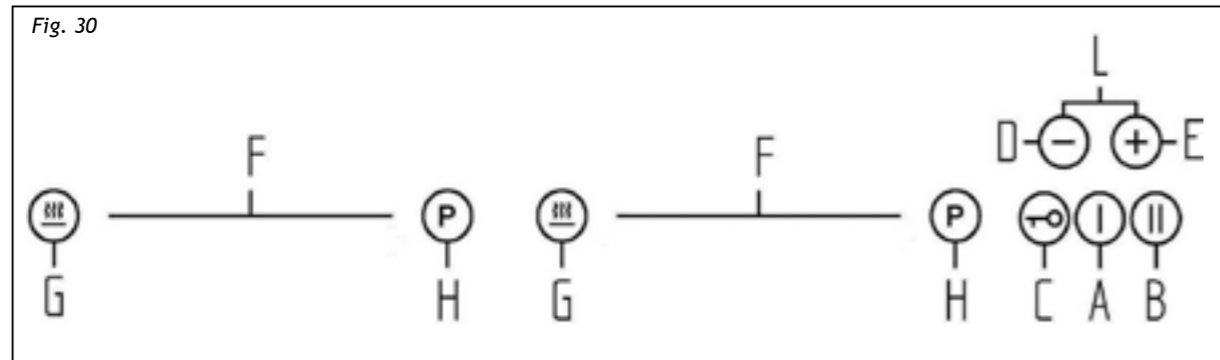
Enheten har elektroniska sensorer som tänds om du rör vid någon av de angivna ytorna under minst en (1) sekund.

Varje sensoraktivering åtföljs av en ljudsignal.

Placera inte föremål på någon sensoryta (risk för felsignal ). Håll alltid sensorytan ren.

## REGLAGE

Kärnreglagen visas i Fig. 30. Funktionerna beskrivs nedan:



- A. Häll PÅ/AV
- B. Paus/Återkalla
- C. Lås PÅ/AV
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Glidskena
- G. Upptining / Värmning / Långsam tillagning
- H. Snabb tillagning
- L. Timer

## SKJUTREGLAGENS FUNKTION

	0
	Medelhög effekt
	Maxeffekt

## STARTA HÄLLEN

Tryck på ① i minst en (1) sekund.

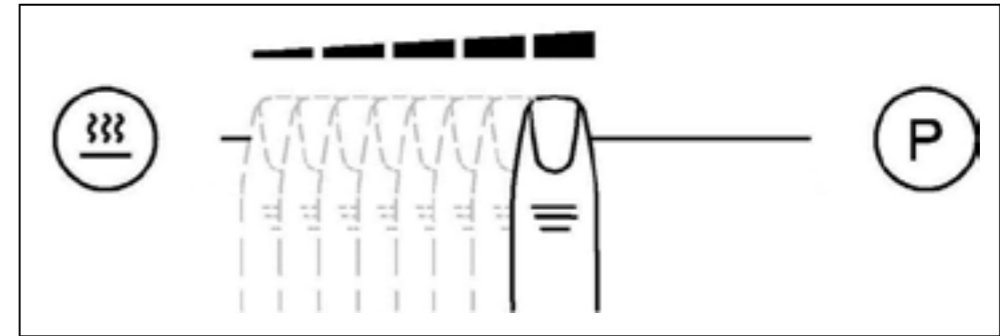
Hällen aktiveras. Alla strömsignaler visar 0

Nästa inställning måste utföras inom 20 sekunder, annars stängs enheten av.

## STARTA VÄRMEZONERNA

När du har startat hällen genom att röra vid ① ska du slå till den valda värmezonen inom 10 sekunder genom att röra vid tillhörande skjutreglage.

Använd skjutreglaget och ställ in önskad värme från 1 till 9 (Fig. 30) (se avsnittet "TILLAGNINGSNIVÅER")



Ställ in nivån genom att dra skjutreglaget. Lysdioderna ovanför skjutreglaget tänds upp till inställd nivå.

Om du håller fingret på skjutreglaget kan du ändra tillagningens värme: öka värmen åt höger eller minska åt vänster.

När du lyfter fingret från skjutreglaget börjar värmezonen värma upp till inställt värde.

Om du rör vid en viss punkt i minst tre (3) sekunder aktiveras det automatiska tillagningssystemet (se kapitlet "AUTOMATISK SNABBVÄRMNING").

## STÄNG AV VÄRMEZONEN

Den valda värmezonen måste vara aktiverad.

Rör vid skjutreglaget och dra värdet till 0. En kort ljudsignal bekräftar att omkopplaren är frånslagen.

## STÄNGA AV HÄLLEN

Induktionshällen kan stängas av när som helst om du trycker på ①




Ljudsignalen stängs av och alla displayer/lysdioder släcks utom de som indikerar värmezoner H, som fortfarande är varma.

## LÅSFUNKTION



Du kan aktivera nyckellåset och stoppa funktionen eller användningen av värmezonen. Låset fungerar också som barnlås.

### Aktivering

Hällen måste vara på.

Rör vid  i minst en (1) sekund. Motsvarande lysdioder tänds och låset aktiveras. Låset kan undvika oavsiktlig start, utom  och .


Om hällen stängs av medan låsfunktionen är aktiv fortsätter låsningen tills nästa tillslag.

När de programmerade tiderna har förflutit kan du stänga av larmet genom att röra vid  eller .

utan att låsa upp reglagen.

### Inaktivering

Hällen måste vara på.

Rör vid  under minst en (1) sekund. En kort ljudsignal bekräftar inaktiveringen.

## BARNLÅSFUNKTION

Du kan aktivera barnlåset och på så sätt hindra barn från att kunna använda värmezonen.

Den här funktionen kan endast aktiveras om ingen värmezon har valts eller är aktiv. Aktivering

Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .




Rör samtidigt vid  och  inom 10 sekunder. Efter ljudsignalen rör du vid  igen.

Alla displayer visar .

Funktionen är aktiv.

### Tillfällig inaktivering för tillagning

Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .

Rör vid  och  samtidigt inom 10 sekunder. Efter ljudsignalen rör du vid  igen.

Värmezonen visar .

Du kan ställa in zonerna för matlagning.

Om hällen är avstängd är funktionerna fortsatt aktiva till nästa användningstillfälle. Inaktivering

Rör vid  för att aktivera reglaget. Alla displayer visar .


Rör samtidigt vid  och  inom 10 sekunder. Efter ljudsignalen rör du åter vid .

Funktionen är inte längre aktiv.

## PAUS-FUNKTIONEN

Funktionen kan bara köras om minst en värmezon är igång. Du kan också göra paus vid specifika fel i värmezonen. Felet döljs och visningar av restvärme samt specialmeddelanden som **R**, **P** eller **U**, döljs också. Pausfunktionen har prioritet. Vid ett allmänt fel under en paus kommer styrsystemet att slå ifrån och läget avslutas.

### Aktivering


Rör vid  under minst en (1) sekund. De tillhörande lysdioderna tänds och alla displayer visar **II**. Under pågående funktion

Timern som programmerades innan pausen (även larmtimern) blockeras under pausen och fortsätter när funktionen avslutas.

Den automatiska värmningen och boosterfunktionen stängs av.

Beräkningen av restvärme och begränsningen av på-tiden fortsätter. Övriga funktionslysdioder (timer, multikretsar osv.) fortsätter lysa enligt status.

### Funktionen kan vara aktiv i högst 10 minuter.


Du kan starta eller stänga av hällen när som helst genom att . I det här fallet pausläget att inaktiveras.


### Inaktivering

Rör vid . Lysdioderna ovanför markören på en av värmezonen tänds.

Rör vid skjutreglaget och dra från vänster till höger inom 10 sekunder. Lysdioden ovanför pausknappen släcks och systemet återgår till den status som gällde före pausen.

## ÅTERKALLNING

Med den här funktionen kan inställningarna sparas snabbt om systemet stängs av oavsiktligt med .

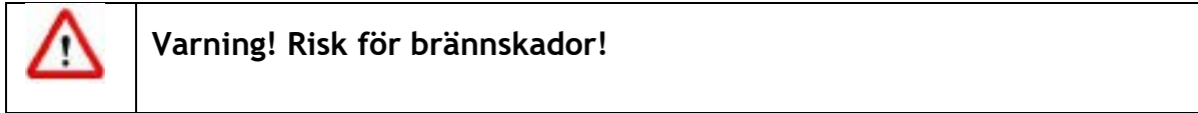
Efter avstängningen har du 6 sekunder på dig att slå till reglaget igen och ytterligare 6 sekunder att röra vid .

Den här funktionen kan endast användas om minst en värmezon är aktiv (tillagningsnivå>0), oavsett om blockeringen är aktiv eller inte.

**INDIKATOR FÖR RESTVÄRME**

Apparaten har utrustats med restvärmeindikator **H**. Värmeytan värms inte upp direkt utan värmningen sker genom den returvärme som kommer tillbaka via kärlet. När zonen har stängts av visar displayen **H** och så länge som den är aktiv kan du använda den för att värma eller tina upp mat.

När **H** försvinner är tillagningsytan alltid het.

**SNABBTILLAGNINGSFUNKTION**

Den här extra kraftfulla inställningen kan också aktiveras för snabb tillagning. Den extra effekten används för att värma upp stora mängder mat.

Efter tillslag aktiveras den extra effekten under 10 minuter varefter den automatiskt slår om till maximal normal nivå som är 9.

När snabbtillagning har aktiverats kommer effekten att begränsas i en av värmezonen. Displayen visar tillagningsnivå och begränsad effekt tack vare snabbtillagning på den andra tillagningszonen. Värdena visas växelvis med några sekunders intervall.


**Aktivering**

Rör vid  på önskad värmezon.

Extra effekt är aktiv.

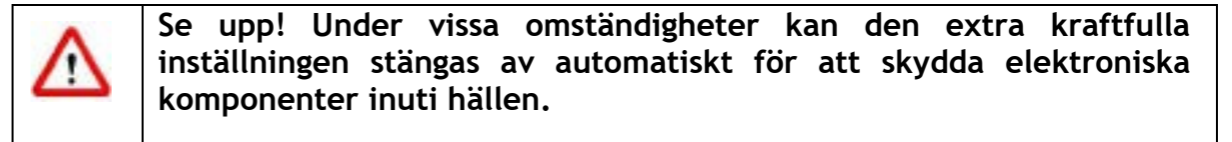
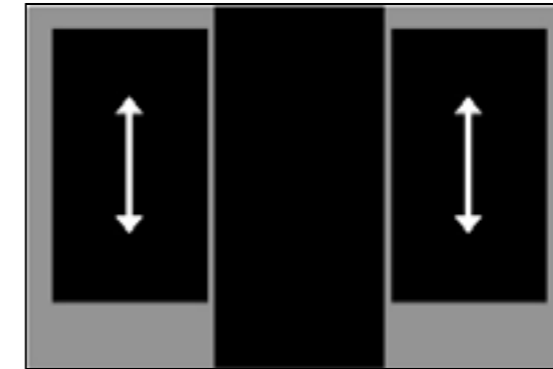
Displayen visar symbolen **P**

**Inaktivering**

Rör vid och flytta markören för önskad värmezon tills kommer till  om du vill stänga av zonen, eller upp till önskad tillagningsnivå.

**STRÖMFÖRDELNINGSSYSTEM**

Strömfördelningssystemet distribuerar effekt mellan de tillgängliga värmezonen som är anordnade parvis (Fig. 5.3), vilket ger maxeffekt vid en värmezon samtidigt som effekten till den andra zonen reduceras automatiskt. Med några sekunders intervall växlar visningen mellan den andra värmezonen, den valda tillagningseffekten och den begränsade effekten.

**AUTOMATISK SNABBVÄRMNING**

Den här funktionen förvärmer zonen till maximal temperatur så att den snabbt kan nå önskad temperatur. Efter en inställd tid (som visas i tabellen nedan) återgår tillagningsnivån till tidigare inställd nivå.

Den kan aktiveras på varje värmezon, på alla effekter utom 9 där effekten hela tiden är på max.

**Aktivering**

Rör vid någon del av markören för den valda värmezonen i minst tre (3) sekunder.

Värmenivån och värmezonen visas växelvis under några sekunder på varje display. Värmenivån är den nivå som zonen kommer att hålla när snabbvärmningen är klar.

När tiden som anges i tabellen har förflutit stängs funktionen av och fortsätter vara frånslagen. Det automatiska tillagningssystemet kan stängas av när som helst genom att dra ned tillagningseffekten.

NIVÅ	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatisk snabbvärmning (minuter)	40	72	120	176	256	432	120	192

## BRYGGFUNKTION

Med den här funktionen kan du hantera två zoner som har **samma storlek**.

De två zonerna aktiveras samtidigt men regleras endast genom en av dem.

### Aktivering

När två värmezoner är på olika nivåer, eller är på nivå 0, rör du samtidigt vid båda skjutreglagen.

De två zonerna samverkar nu och lysdioderna till höger om respektive display tänds. Displayen för den primära (reglerande) zonen visar inställd nivå samtidigt som displayen för den sekundära (reglerade) zonen visar **n**.

När funktionen är aktiv kan timern ställas in. Lysdioden tänds bredvid båda displayerna och snabbvärmningsfunktionen kan väljas.

Om inget kärl avkänns på värmezonen inom 10 minuter inaktiveras bryggfunktionen automatiskt.

### Inaktivering

Rör vid valfri punkt på respektive skjutreglage på de tillhörande områdena samtidigt (samma rutin som vid aktiveringen).

Funktionen stängs av och displayerna för de två värmezonen visar **0** och kan ställas in igen.

## VARMHÅLLNING

Varmhållningen används för att hålla tidigare tillagad mat varm. Den kan även användas för upptining eller långsam sjudning.

### Aktivering

Rör vid **☺** på önskad värmezon, upptiningsläget **☹** aktiveras. Om du rör vid **☺** igen aktiveras uppvärmningsläget.

Om du rör vid reglaget en tredje gång aktiveras det långsamma tillagningsläget. Vid fjärde tryckningen stängs funktionen av.

## SÄKERHETSAVSTÄNGNING

En viss värmezon får bara användas upp till en maximal tid, och denna tid visas i diagrammet nedan. När värmezonen har stängts av med säkerhetsmekanismen visar indikatorn **0**, eller **H** om det finns någon restvärme kvar.

Nivå	Tid i minuter innan säkerhetsbrytaren slår ifrån
Upptining	480
Varmhållning	480
Långsam tillagning	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

**Exempel:** Ställ in värmezonen effekt på 5 och låt den vara på under en viss tid. Om värmeeffekten inte ändras kommer säkerhetsmekanismen att stänga av värmezonen efter 210 minuters drift.

## ÖVERHETTNINGSSKYDD

Induktionshällen har också en säkerhetsanordning mot överhettning som skyddar elektroniska detaljer mot skador. Den här enheten arbetar på flera nivåer. När spisplattans temperatur stiger alltför mycket aktiveras en tvåstegsfläkt. Om detta inte är tillräckligt stängs den extra kraftfulla värmningen av och slutligen kommer säkerhetsanordningen antingen att sänka värmeeffekten till vissa spisplattor eller stänga av dem helt. När spisplattan har svalnat är full effekt återigen tillgänglig.

**TIMERFUNKTION**

Timern underlättar tillagningen.

**Aktivering**

- Induktionshällen och den valda värmezonen måste vara på.
- Rör vid och samtidigt. Timern visar **0.00** och symbolen för den första (från vänster) aktiva värmezonen tänds.
- Rör vid och för att välja den zon som timern ska styra. Symbolen tänds endast på de aktiva värmezonererna.
- Ställ in önskad tillagningstid inom 10 sekunder från att du tryckte på och .
- Timervärdet kan visas:
  - i minuter och sekunder upp till 9 min 59 sek.
  - i timmar och minuter, upp till 9 tim 59 min. I det här fallet tänds ordet "min" under timerdisplayen.

**Tillagningstiden kan ställas in oberoende för varje värmezon.**

**ÄNDRA DEN FÖRINSTÄLLDA TILLAGNINGSTIDEN**

Tillagningstiden kan ändras när som helst under användningen:

- Rör vid och samtidigt
- Rör vid och samtidigt så många gånger som krävs för att välja den zon där du vill ändra timern. Den valda zonen visar symbolen
- Rör vid och inom 10 sekunder och ändra

tiden. Återstående tillagningstid

- Timern visar alltid den mindre återstående tillagningstiden (symbolen för den valda värmezonen lyser mer än de övriga).
- Rör vid och samtidigt.
- Rör vid och så många gånger som möjligt för att välja den värmezon där du ska kontrollera återstående tillagningstid. Zonen visar symbolen upplyst.
- Timern visar återstående tillagningstid.

**Inaktivering**

När den inställda tiden har förflutit hörs ljudsignalen och värmezonen stängs av. Du kan stänga av ljudsignalen genom att trycka på , eller så stängs den av själv efter två (2) minuter.

**Inaktivering innan den inställda tiden har förflutit**

- Rör vid och samtidigt.
- Rör vid och så många gånger som krävs för att välja den zon där du vill inaktivera timern.
- Den valda zonen visar symbolen .
- Tryck uppåt.
- Symbolen för värmezonen släcks och timern inaktiveras.

**LARMFUNKTION:**

Timern kan användas som larm, även när om den redan används för tillagningstiden. Aktivering

När sensorn har stängts av:

Rör vid .

Rör vid och .

Rör vid eller för att ställa in önskad tid.

Timern visar återstående tid även om hällen har stängts av. Inaktivering

Efter den förinställda tiden hörs en ljudsignal vid vissa intervall. Du kan stänga av signalen genom att röra vid valfri sensor eller vänta tills den själv stänger av efter två (2) minuter.

Varning! När larmet stänger av är hällen fortfarande på. Stänga av larmet innan den förinställda tiden.

När sensorn är av:

Rör vid .

Rör vid och .

Rör vid , ställ in tillagningstiden vid **00**

Rör samtidigt vid och .

Så länge som larmet är på kan timern användas för valfri värmezon.



## TILLAGNINGSNIVÅER

Spisplattornas uppvärmningseffekt kan ställas in på nio olika nivåer. Diagrammet visar användningen av varje effektinställning.

NIVÅ	SYFTE
0	Av, användning av restvärme
1-2	Varmhållning, långsam sjudning av små mängder mat
3	Långsam sjudning (fortsättning av tillagning efter kraftfull start).
4-5	Långsam tillagning av större mängder mat.
6	Stekning, bryning.
7-8	Stekning
9	Start av tillagning, stekning.
A	Automatisk värmning
P	Snabb tillagning, stora mängder mat.

## ENERGISPARTIPS

När du köper kärl ska du vara noggrann med måtten: kärldiametern avser i regel kärlets övre kant - ofta större än botten.

Ångtryckskärl som använder tryck i en tät och förseglad interiör är särskilt ekonomiska alternativ, och sparar tid och energi. Kortare tillagningstid lämnar kvar fler vitaminer i livsmedlen.

Lämna alltid kvar tillräckligt med vatten i ångtryckskärl - annars kan detta leda till överhettning som kan skada både kärlet och apparaten.

Täck alltid kärlet med lock som har lämplig storlek.

Använd en kärlestorlek som passar för den mängd mat som ska tillagas.

## ANVÄNDA FLÄKTKÅPAN

Du startar utsuget genom att först öppna en av de två klaffarna, eller båda (fig. 5.4)

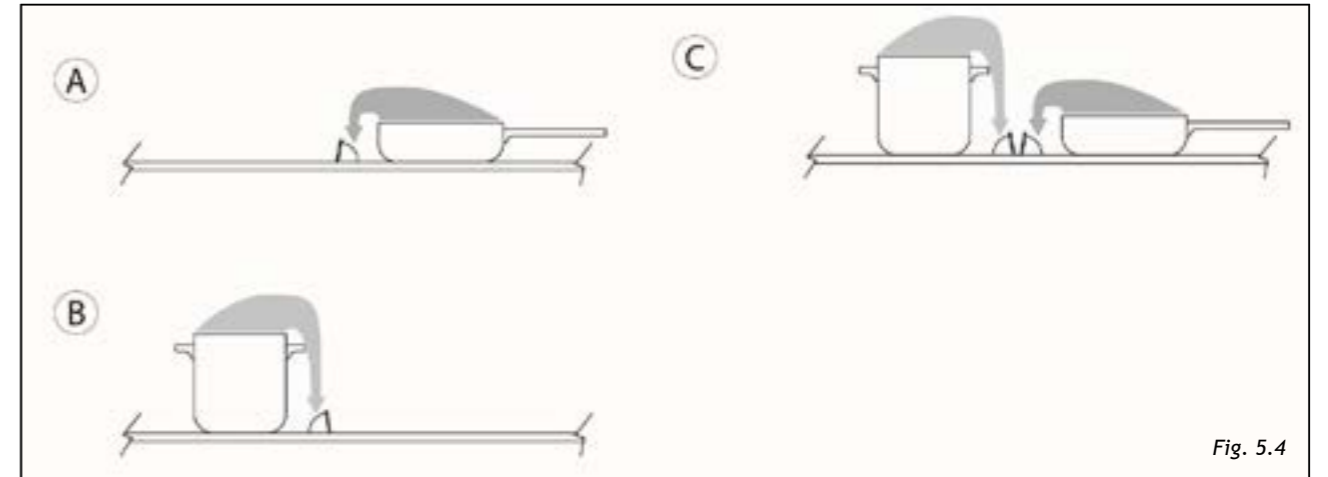


Fig. 5.4

Du öppnar klaffen genom att trycka på dess yttre del (fig. 5.5).

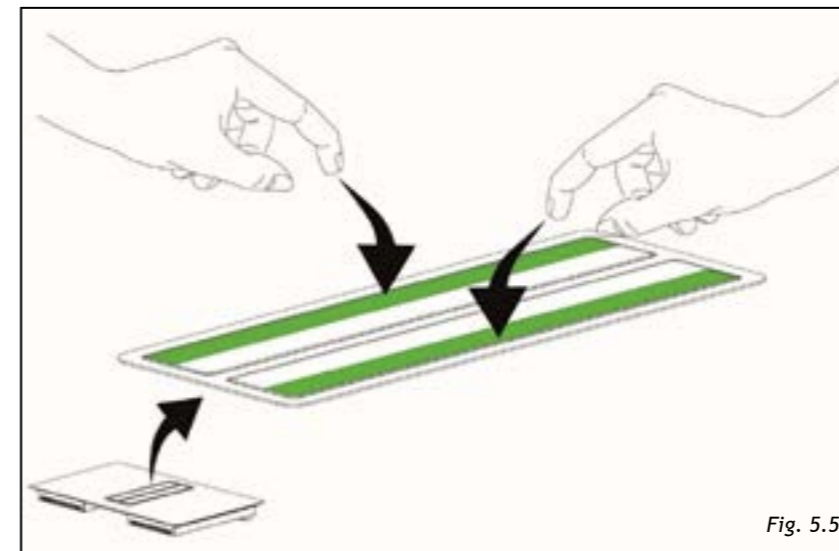


Fig. 5.5

Om du vill nå maximalt utsug kan du försöka dra ut matångorna på den närmaste sidan till utsuget (Fig. 5.6).

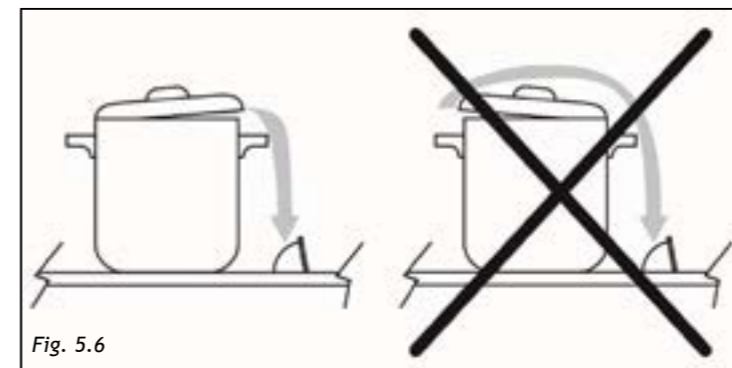


Fig. 5.6

Sätt inga föremål ovanpå dekorramen eller ovanför klaffarna (Fig. 5.7).



Fig. 5.7

Beröringsreglagen sitter fram till på utsuget och består av fyra (4) knappar och en central display (Fig. 5.8).

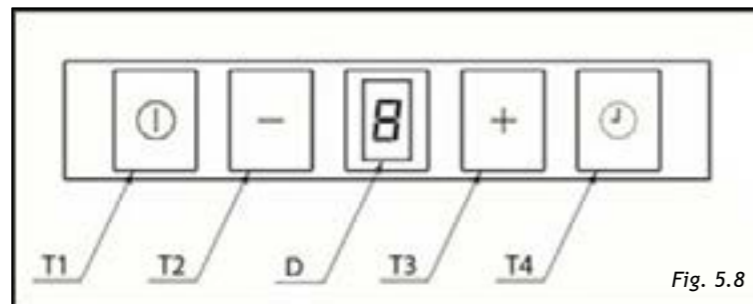


Fig. 5.8

#### STARTA UTSUGET

Om du rör vid T1 under en (1) sekund startar utsuget på 1:a hastigheten.

Om du vill öka hastigheten (2:a - 3:e - 4:e eller booster) rör du vid T3.

Om du vill minska hastigheten rör du vid T2 (4:e eller booster - 3:e - 2:a - 1:a).

Vid 4:e hastigheten (booster) arbetar utsuget på maximalt varvtal i fem (5) minuter varefter det automatiskt växlar till 3:e hastigheten. Displayen blinkar "4" under de första fem (5) minuterna, och därefter visas "3" oavbrutet.

#### STÄNGA AV UTSUGET

Rör vid T1 när du vill stänga av flätkåpan.

Du kan stänga av systemet oavsett utsugshastighet.

#### JUSTERBAR OCH FÖRDRÖJD SJÄLVAVSTÄNGNING

Tryck på T4 om du vill justera eller fördröja självavstängning hos utsugssystemet.

Displayen visar "D":

Medan flätkåpan är igång kan du välja önskad hastighet och därefter trycka på T4 så aktiveras den fördröjda självavstängningen.

Displayen blinkar "1" åtföljt av en punkt som indikerar programmeringsfas.

Du kan trycka på T2 respektive T3 och justera självavstängningstiden från 1 till 4:

1 = 5 minuter

2 = 10 minuter

3 = 15 minuter

4 = 20 minuter

Tryck på T4 igen för att bekräfta programmeringen.

Under självavstängningen kan du ändra den inställda hastigheten med tangenterna T2 och T3 och du kan stänga av flätkåpan manuellt genom att trycka på T1.

Du kan också ändra självavstängningstiden när den har ställts in. Tryck i så fall på T4 igen och ställ in den nya tiden: räknaren startar om från 0.

När självavstängningen är aktiverad visar displayen den inställda hastigheten i fem (5) sekunder. Därefter visas inställningen blinkande under de följande fem (5) sekunderna.

Om du väljer den intensiva hastigheten kommer flätkåpan att gå upp till 3:e hastigheten efter fem (5) minuter och timern kör på 3:e hastigheten.

När boostern har valts växlar utsuget automatiskt till 3:e hastigheten efter fem (5) minuter, självavstängningen sker vid 3:e hastigheten.

### LARM - RENGÖR FETTFILTRET

Efter 30 timmars användning kommer bokstaven "G" att tändas på displayen under 30 sekunder. Detta är en varning om att fettfiltret (G=Grease) ska rengöras.

Du kan återställa timern genom att trycka på T3 i fem (5) sekunder medan utsuget är avstängt. I annat fall kommer enheten att ge samma varning nästa gång utsuget stängs av.

### LARM - BYT KOLFILTER

Efter 120 timmars användning kommer displayen att visa "S" i 30 sekunder när flätkåpan stängs av. Detta påminner om att det är dags att byta kolfilter (när sådant har installerats). Du kan återställa timern genom att hålla T3 intryckt under fem (5) sekunder medan utsuget är avstängt. I annat fall kommer enheten att ge samma varning nästa gång utsuget stängs av.

Varningen visas även om flätkåpan inte är i filtreringsläge: i så fall går du vidare med vanlig rengöring av fettfiltret, varefter varningen kan återställas.

### LARM - VÄTSKA INUTI ENHETEN

Enheten har utrustats med en elektroniska invändig sensor som omedelbart slår ifrån utsuget i händelse av kondens eller vätska som har kommit in genom klaffarna. Displayen blinkar "8" under en minut.

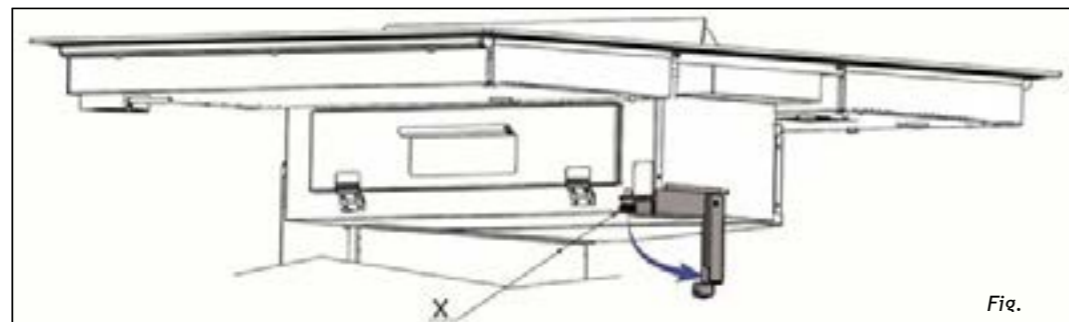
Systemet är i drift även när enheten har stängts av.

Om du vill återställa varningen och starta enheten måste vätskan tömmas först.



**SE UPP! Dra ur kontakten till strömförsörjningen innan du utför någon service-operation. (Fig. 1-2 i kapitlet VARNINGAR)**

Töm ut vätskorna genom att skruva loss reglaget (fig. 37-X) och öppna tömningsluckan. Vi rekommenderar att behållaren placeras så att vätskor ska kunna samlas upp vid pilen.



För att optimera användningen rekommenderar vi också att flätkåpanns insida torkas av. Öppna sedan höger klaff (fig. 5.9-X) och ta bort fettfiltret i (fig. 5.9-Y) genom att lyfta det från knoppen (fig. 5.9-W) och fettuppsamlaren (fig. 5.9-Z), och lyft den från knoppen (fig. 5.9-K).

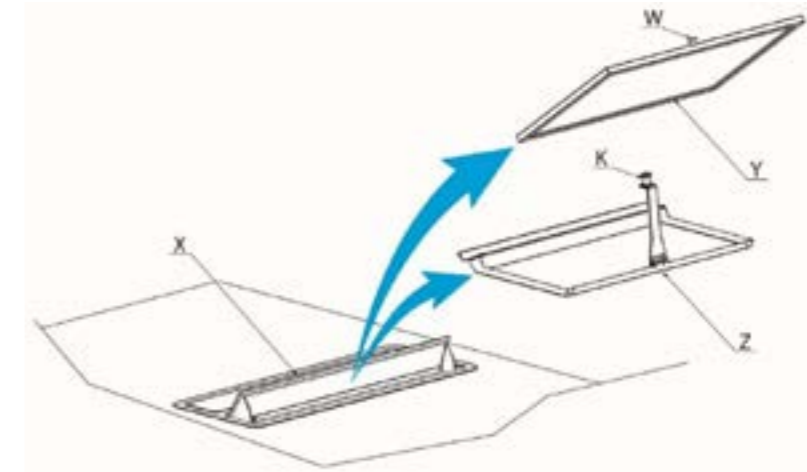


Fig. 5.9

Efter ovanstående åtgärder öppnar du luckan till vänster om flätkåpan (Fig. 5.10-X) och torkar av hela insidan noggrant.

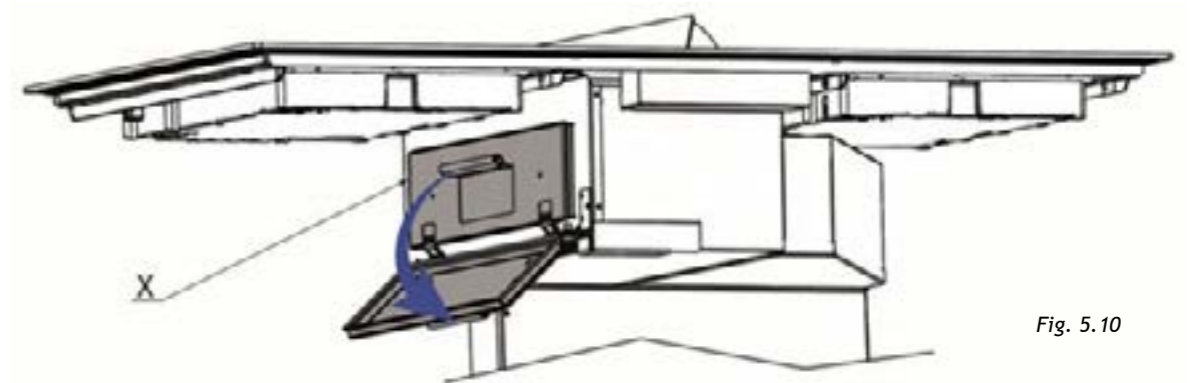


Fig. 5.10

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



**SE UPP!** Innan någon service eller rengöring måste enheten kopplas bort från strömförsörjningen (fig. 1-2 kapitel VARNINGAR).

## VI.1 RENGÖRA INDUKTIONSHÄLLEN

Efter varje användning av glasytan ska du vänta tills den har svalnat och därefter rengöra den. Annars kommer även den minsta matrest att bränna fast på den heta ytan nästa gång du använder apparaten.

För regelbunden rengöring och underhåll av glasytan ska du använda särskilda konditioneringsmedel som bildar ett skyddande skikt på ytan och skyddar den mot smuts. Före varje användningstillfälle ska du torka bort allt damm och övriga partiklar från ytan och botten eftersom dessa partiklar kan repa ytan (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Även svampar och rengöringsmedel med slipverkan, aggressiva spraymedel och avkalkningsmedel kan repa ytan (Fig. 6.2 och Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Motsträviga och brända rester kan tas bort med specifika rengöringsmedel för glasytor eller med en skrapa. (Se fig. 6.4.)



**Se upp!** Var försiktig så att du inte riskerar skador medan du använder skrapan!

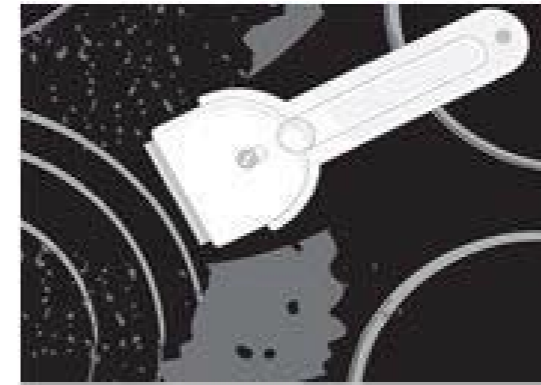


Fig. 6.4

De minsta resterna kan tas bort med en fuktig svamp.

**Varning!** Ta bort rengöringsmedlet helt från ytan eftersom vissa rester kan skada ytan.

Socker kan orsaka permanenta skador på glasytan. Socker ska tas bort omedelbart med skrapan, även om glaset fortfarande är hett (se figur 43 ovan).

Tryck på glasskivor kan skadas av aggressiva rengöringsmedel, stålull eller smuts på pannornas botten.

Ändringar i glasytans färg påverkar inte dess funktion eller stabilitet, utan orsakas vid användning av kärl i koppar eller aluminium eller matrester på botten av kärnen.

**Varning!** Alla fel som nämns ovan har estetisk karaktär och påverkar inte apparatens funktion direkt. Dessa kan inte repareras under garantin.

## VI.2 RENGÖRA FLÄKTKÅPAN

För att få bort eventuella rester av lim eller skyddsfilm måste flätkåpan rengöras omedelbart efter installationen.

Flätkåpan måste rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (minst en gång per månad).

Låt inte smuts ansamlas på flätkåpan yttre- eller innerytan.

Följande produkter kan användas för flätkåpan dekoryta i svartpolerat rostfritt stål:

Nitro-lösningsmedel

Vätskeformiga rengöringsmedel eller glasrengöringsprodukter, neutral vätsketvål (i händelse av fet smuts).

Mjuka torkdukar (ska användas i rörelser som följer ytbehandlingens riktning och inte tvärgående eller cirkelrörelser).

Varning! Produkter som INTE får användas är:

Produkter som innehåller klorider, i synnerhet de som innehåller saltsyra,

halidbaserade produkter,

Väteperoxidprodukter,

hypoklorsyrabaserade blekmedel,

syrahaltiga aggressiva produkter,

rengöringsprodukter med slipverkan,

silverrengöringsprodukter,

Rengöringsmedel vars kemiska sammansättning är okänd,

torkdukar med slipverkan, borstar eller skivor,

Grov slipduk eller grovt papper,

Verktyg som tidigare har använts för att rengöra andra metaller eller legeringar.

### Rengöring vid första användningstillfället

När du har tagit bort skyddsplasten ska du först tvätta bort eventuella fläckar eller prickar med nitrolösning. Tvätta därefter ytterligare med neutral tvållösning eller vätskerengöringsmedel. Använd endast mjuka torkdukar och torka i samma riktning som ytbehandling - inte i tvärriktningen och inte med cirkelrörelser.

### Normal rengöring

Normal rengöring ska göras innan alltför mycket smuts hinner byggas upp - annars kan repor uppstå.

Innan du utför någon rengöring ska alla dammpartiklar blåsas bort eller sugas bort utan att gnugga ytan.

Om vatten har använts för rengöring eller sköljning, i synnerhet i områden med kalkhaltigt vatten, bör ytan torkas för att förhindra fläckar.

För att undvika föroreningar som orsakas av järnpartiklar ska du kontrollera att verktyget som du har valt för rengöring inte har använts tidigare på andra metaller eller legeringar.

Material för rengöring av rostfria stålprodukter måste vara särskilt avsedda för uppgiften.

Var särskilt noggrann med fettfiltret - det suger upp fettpartiklar som förekommer i ångorna och den klump som kan bildas vid när fettet samlas upp kan falla ned från fettfiltret. Båda dessa delar ska rengöras när relevanta varningar visas, eller minst en gång per månad i varmt vatten och rengöringsmedel (även i diskmaskin).

Filtret kan missfärgas efter tvättning. Detta är normalt och betyder inte att det behöver bytas ut.

Om du behöver utföra underhåll av frostskydd och fuktfilter måste dessa tas bort från flätkåpan.

Om du behöver ta bort det metalliska fettfiltret och dropptråget går du vidare enligt figur 46 i kapitlet OBSERVERA VID VÄTSKA I FLÄKTKÅPAN - kapitlet ANVÄNDNING. Detta måste göras på både höger och vänster klaff.


Det aktiva kolfiltret, om sådant finns, får inte tvättas utan ska bytas ut när relevant varning visas (se BYTA AKTIVT KOLFILTER) eller minst 3-4 gånger per år.

Kontakta tillverkaren för uppgift om filter.


Läs anvisningarna för det aktiva kolfiltret vid byte (filtret säljs separat).

## FELSÖKNINGSSCHEMA

**VARNING!** Under garantiperioden får reparationer endast utföras av behörig servicepersonal.

	<p><b>SE UPP!</b></p> <p><b>Innan service eller underhåll måste du koppla från strömförsörjningen från enheten (fig. 1-2 i kapitlet VARNINGAR).</b></p>
---	---

- Obehöriga reparationer eller service kan orsaka elchock eller kortslutning - försök aldrig göra några sådana åtgärder själv. Lämna alltid dessa uppgifter till behöriga personer.
- Vid mindre störningar kan du försöka lösa problemet enligt felsökningen i bruksanvisningen.
- Eliminering av fel eller klagomål orsakade av felaktig användning eller installation av apparaten täcks inte av garantin. Reparationskostnaderna måste bäras av användaren.


FELKOD	FELBESKRIVNING	GUIDE
 E03 + Oavbrutet ljud, eller O Er03	Kontinuerlig aktivering av sensorerna i mer än 10 sekunder, orsakad av föremål eller vätskor på glaset i reglerområdet.	Ta bort föremål och/eller vätskor + rengör glaset. Om problemet kvarstår ska du kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden.
E21	Systemet slår ifrån på grund av överhettning, i syfte att förhindra skador på elektroniken.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E22 eller Er22	Fel i kommandosensorerna. Kommandot stängs av efter 3,5-7,5 sekunder. Fel avkänningsvärde i en eller två sensorer.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E20 eller Er20	Fel i mikrodatorminne.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E36 eller Er36	Kortslutning i kommandosystemets temp. sensor.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E31 eller Er31	Fel vid konfigurering av värmezoner.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E47 eller Er47	Onormal kommunikation mellan regleringen och en eller flera värmezoner.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.

E2	Överhettning i spolarna till en eller flera värmezoner, orsakad av felaktig användning av hällen eller fel på kylfläkten.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
EA	Fel i strömförsörjningsk ortet. Fel på komponent.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
U400	Kommandot stängs av efter en (1) sekund och en ljudsignal hörs oavbrutet. Detta kan bero på: 1) Hög spänning 2) Fel vid anslutning av spishällen till elnätet.	1) Kontakta auktoriserat servicecenter och uppge felkoden. 2) Kontakta en elektriker och beställ kontroll av elsystemet i hemmet.
E5	Fel på strömförsörjningskortets filter.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E6	Fel i strömförsörjningskortet.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E8	Fel fläktvarvtal. Fel i vänster eller höger fläkt.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.
E9	Fel i temperatursensorn för en värmezon.	Kontakta behörigt servicecenter och uppge felkoden.

**TABLA DE CONTENIDO**

Características técnicas de la placa de inducción	59
Recipientes apropiados para inducción	60
Controles	62
Sistema de gestión de energía	67
Funcionamiento de la campana extractora	73
Limpieza y mantenimiento	78
Limpieza de la campana extractora	80
Guía de resolución de problemas	82

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA PLACA DE INDUCCIÓN**




Voltaje de alimentación	220-240 Vac
Frecuencia del suministro eléctrico	50/60 Hz
P <sub>TOT</sub>	7400 W
5	18X22 cm / 2,1kW (P=3,7 kW)

**P = Potencia máxima**

La potencia citada puede variar dependiendo del tamaño y material de los recipientes utilizados.

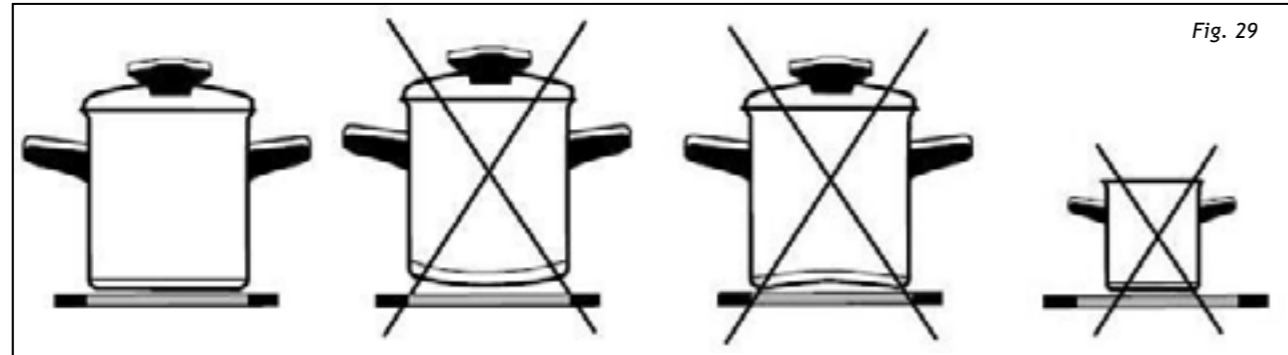
**EFICIENCIA ENERGÉTICA**



TIPO DE PLACA	INTEGRADO
N. ZONAS INDUCCIÓN	2
EC <sub>PLANO ELÉCTRICO</sub>	190.7 Wh/Kg
ZONA ELÉCTRICA	EC <sub>ZONA ELÉCTRICA</sub>
6	18x22 cm
	190.70 h/kg

**RECIPIENTES APROPIADOS PARA INDUCCIÓN**

La inducción funciona perfectamente si se utilizan recipientes adecuados del tamaño de la zona del inductor (Fig. 29).



Los recipientes deben situarse centrados en la zona de cocción. Si se utiliza una olla a presión, deberá mantenerse bajo supervisión hasta que se presurice. La placa de inducción debe ponerse en funcionamiento en primer lugar a la máxima potencia y, a continuación, seguir las instrucciones del fabricante.

**Al comprobar utensilios de cocina, compruebe que sean «aptos para inducción».**



Utilice un pequeño imán (A) para comprobar si la base del recipiente es magnética. Solo son adecuados los recipientes donde el imán se adhiere a la base.

ZONA	ØMIN. BASE DEL RECIPIENTE	ØMAX. BASE DEL RECIPIENTE
5 (única)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (única) Con la función de transferencia	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (doble) Con la función de transferencia	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

**Nota:**

Al seleccionar la función Bridge (transferencia), se puede utilizar la zona creada de manera diferente, con uno o dos recipientes.

Si utiliza ollas más grandes que el tamaño máximo recomendado, el tiempo de calentamiento será más largo debido a que el calor se propaga por conducción desde el centro hacia los bordes de la olla, y la temperatura será muy desigual.

**DETECTOR DE RECIPIENTES**

Una de las ventajas de los aparatos de inducción es el detector de recipientes. Si no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción, aparecerá el símbolo al encender el electrodoméstico.

Si, pasados 10 minutos, se coloca un recipiente sobre la zona de cocción, está lo detectará y se encenderá al nivel seleccionado.

Al retirar la olla de la zona de cocción se detendrá el suministro eléctrico. Si se coloca un recipiente con un diámetro menor que el de la zona de cocción, esta utilizará solo la energía necesaria para calentarlo.

**EL APARATO PUEDE DAÑARSE SI:**

- Se enciende y no se coloca un recipiente sobre él, o si este está vacío.
- No se utilizan los recipientes apropiados.
- Se utilizan recipientes de barro que pueden arañar la superficie de vidrio.
- La base del recipiente no está completamente seca.
- Se utilizan recipientes cuya base no es magnética.

Las zonas de cocción por inducción son altamente eficientes. El calor se forma directamente en el fondo de la olla, donde rinde más, sin dispersarse innecesariamente por la superficie de vidrio.

La superficie de vidrio no se calienta directamente, lo hace solamente por el calor que desprende el recipiente. Al encender la unidad, se iluminarán brevemente todos los indicadores/LED.

La unidad está equipada con sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies indicadas durante al menos 1 segundo.

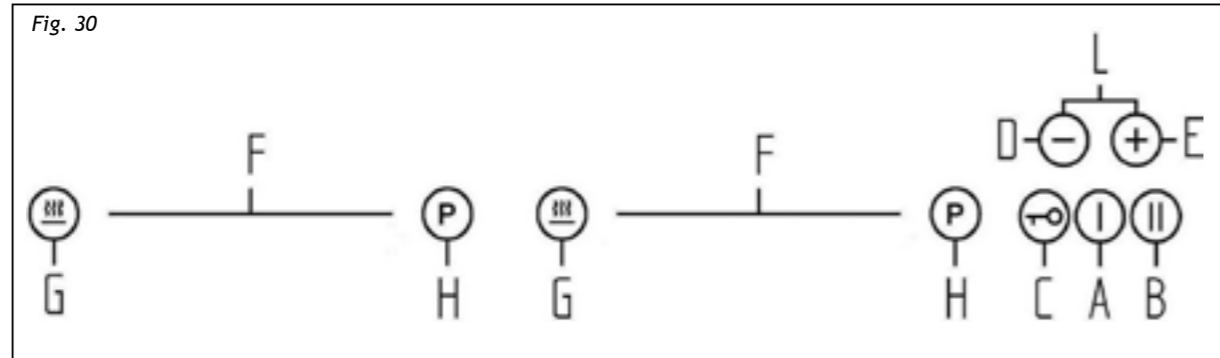
Cada activación del sensor está seguida de una señal sonora.

Evite colocar objetos en la superficie del sensor (puede producir una señal de error\_ ). Mantenga siempre limpia la superficie del sensor.



CONTROLES

La Fig.30 muestra los controles de la placa. Su funcionalidad se describe a continuación:



- A. Encendido/Apagado (ON/OFF) de la placa
- B. Pausa/Reinicio
- C. Encendido/Apagado (ON/OFF) del bloqueo
- D. - Temporizador
- E. + Temporizador
- F. Control deslizante
- G. Descongelación/Calentamiento/Cocción lenta
- H. Cocción rápida
- L. Temporizador

FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DESLIZANTE

	0
	Potencia media
	Potencia máxima

ENCENDER LA PLACA

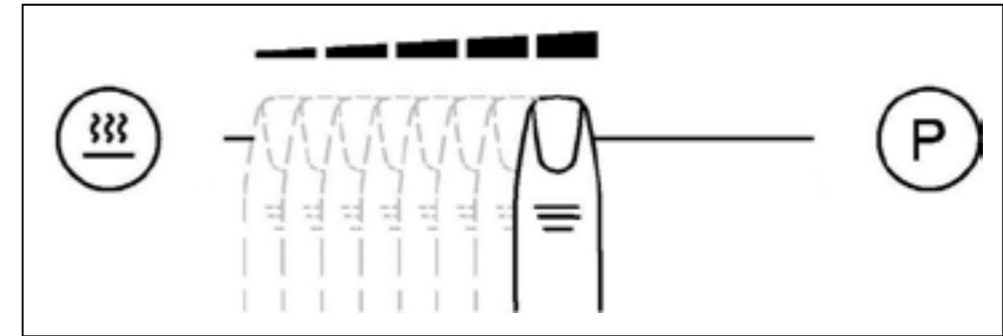
Pulse durante al menos 1 segundo.

La placa está activada. Los indicadores de potencia muestran

El siguiente ajuste debe hacerse en 20 segundos, de lo contrario el comando se apaga.

Después de haber encendido la placa tocando , antes de 10 segundos encienda la zona de cocción seleccionada pulsando el control deslizante correspondiente.

Utilice el control deslizante para ajustar el nivel de cocción deseado de 1 a 9 (Fig. 30) (consulte la sección «NIVELES DE COCCIÓN»)



Al primer contacto el nivel se ajusta de acuerdo con la parte del control deslizante pulsada. Por encima del control deslizante los LED se encienden en el nivel establecido. Deslizándolo con el dedo podrá cambiar el nivel de cocción: para la derecha, el valor aumenta; para la izquierda, disminuye.

Al retirar el dedo del control deslizante, la zona de cocción comienza a calentarse según la potencia seleccionada.

Si toca durante al menos 3 segundos un punto específico del control deslizante, se activa el sistema de cocción automático (consulte la sección «CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO»).

APAGAR LA ZONA DE COCCIÓN

La zona de cocción seleccionada debe estar activada.

Pulse el comienzo del control deslizante y lleve al valor mostrado a . Una breve señal acústica confirma el apagado.

APAGAR LA PLACA




La placa de inducción puede apagarse en cualquier momento pulsando .



Se apagan la señal acústica y todos los indicadores/LED, excepto los de las zonas de cocción todavía calientes que muestran , indicando la presencia de calor residual.

Al activar el bloqueo del teclado, podrá detener la operación o el uso de las zonas de cocción. Este bloqueo también actúa como función de bloqueo para niños.

#### Activación

La placa debe estar encendida.

Pulse  durante al menos 1 segundo, la luz LED correspondiente se enciende, el bloqueo está activado. El bloqueo evita cualquier manejo accidental, excepto  y .

Si la placa se apaga mientras está activada la función de bloqueo, permanecerá así hasta la próxima vez que se encienda. Cuando los temporizadores alcanzan el tiempo programado, las alarmas pueden desactivarse pulsando  o  sin desbloquear el control.

#### Desactivación



La placa debe estar encendida.





Pulse  durante al menos 1 segundo, una breve señal acústica confirma la desactivación.

### FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Al activar la protección de bloqueo para niños, evitará que estos pongan en funcionamiento el aparato y las placas.



Esta función solo se puede activar cuando no hay ninguna zona de cocción seleccionada o activada. Activación





Pulse  para encender el control. Todos los indicadores muestran .

Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Después de la señal acústica vuelva a pulsar . Todos los indicadores muestran .

La función está activada.



#### Desactivación temporal para cocinar




Pulse  para encender el control. Todos los indicadores muestran .

Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Después de la señal acústica vuelva a pulsar . Las zonas de cocción muestran .

Es posible configurar las zonas para cocinar.


Si la placa se apaga accidentalmente, las funciones permanecerán activadas hasta el siguiente uso. Desactivación

Pulse  para encender el control. Todos los indicadores muestran .

Antes de 10 segundos, pulse  y  simultáneamente. Después de la señal acústica vuelva a pulsar  La función ya no está activada.

Esta función solo es posible si está en funcionamiento al menos una zona de cocción. La pausa puede activarse también con errores específicos de las zonas de cocción, el error se oculta; además, también se oculta la indicación de calor residual y mensajes especiales como *A*, *P* o *U*. La pausa tiene prioridad. Si existe un error genérico durante la pausa, se apagará el control y finalizará el modo.

#### Activación

Pulse  durante al menos 1 segundo, se enciende la luz LED correspondiente y todos los indicadores muestran *II*. Durante la función


El temporizador ya programado antes de la pausa (incluso el temporizador de alarma) se bloquea durante la pausa y continúa al terminar la función.

El calentamiento automático y la función Booster se apagan.


Continúan el cálculo del calor residual y la limitación del tiempo de funcionamiento.

Las demás funciones LED (temporizador, multicircuito, etc.) siguen estando iluminadas de acuerdo con el estado.

#### La función puede durar un máximo de 10 minutos.


La placa puede apagarse o encenderse en cualquier . En este caso, el modo activo de pausa está desactivado.


#### Desactivación

Pulse . Se iluminan los indicadores LED situados encima del cursor de una de las zonas de cocción.

Antes de 10 segundos, pulse y desplace el control deslizante de izquierda a derecha en la zona iluminada. El indicador LED situado encima del botón de pausa se apaga y se restablece la condición existente antes de entrar en el modo pausa.

### FUNCIÓN RECUPERAR

Utilizando esta función, los ajustes pueden guardarse rápidamente cuando, por error, se apagan los controles pulsando .

Una vez apagado, el operador tiene 6 segundos para volver a activar los controles y otros 6 segundos para pulsar .

Esta función solo puede utilizarse si hay activa al menos una zona de cocción (nivel de cocción >0), independientemente de si la función bloqueo está activa o no.

### INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

El electrodoméstico está equipado con un indicador de calor residual **H**. La zona de cocción no se calienta directamente sino a través del calor irradiado por el recipiente. Después de apagar la zona, el indicador muestra **H** y, mientras esté activo, puede utilizarlo para calentar o descongelar los alimentos.

**Cuando **H** desaparece, la zona de cocción siempre está caliente.**



**¡Advertencia! ¡Peligro de quemaduras!**

### FUNCIÓN DE COCCIÓN RÁPIDA

Cuenta con una función superpotente que permite una cocción rápida. Esta potencia extra se utiliza para calentar grandes cantidades de alimentos.

Al programar esta función, la potencia extra se activa durante 10 minutos y luego cambia automáticamente al nivel normal 9.

Cuando se activa la cocción rápida, la potencia de una de las zonas de cocción está limitada. El indicador muestra el nivel de cocción y la potencia de cocción rápida en la otra zona de cocción, alternando durante unos segundos.

#### Activación

Pulse **P** en la zona de cocción deseada. Se activa la potencia extra.

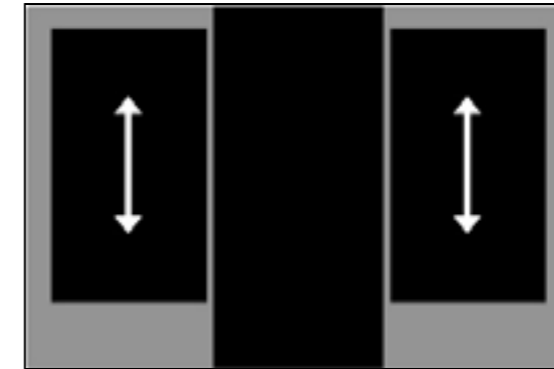
El indicador muestra el símbolo **P**

#### Desactivación

Pulse y desplace el cursor de la zona de cocción deseada hasta alcanzar **0** si desea desactivar la zona, o hasta alcanzar el nivel de cocción deseado.

### SISTEMA DE GESTIÓN DE ENERGÍA

El sistema de gestión de energía distribuye la potencia entre las zonas de cocción disponibles dispuestas en pares (Fig.5.3), proporcionando máxima potencia a una zona de cocción y reduciendo automáticamente la potencia disponible en la otra. El indicador de la segunda zona de cocción alterna, durante unos pocos segundos, la potencia de cocción seleccionada y la potencia limitada.



**¡Precaución! En ciertas circunstancias, la función programable de potencia extra puede apagarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos dentro de la placa de cocción.**

### CALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO

Esta función precalienta la zona a la temperatura máxima con el fin de alcanzar rápidamente la temperatura requerida. Después de un tiempo definido (se muestra en la tabla a continuación) el nivel de cocción volverá al nivel establecido previamente.

Puede activarse en cada zona de cocción, para todos los niveles de cocción, a excepción de nivel 9, donde el poder está constantemente al máximo.

#### Activación

Pulse cualquier punto del cursor de la zona de cocción durante al menos 3 segundos.

En el indicador correspondiente, durante unos segundos, se visualiza alternativamente con el nivel de cocción seleccionado, que será el nivel de cocción al que la zona operará al final del calentamiento rápido.

Al finalizar el tiempo indicado en la tabla, la función se apaga y desactiva. El sistema de cocción automática se puede desactivar en cualquier momento cambiando el nivel de potencia de cocción.

NIVEL	1	2	3	4	5	6	7	8
Calentamiento rápido automático (minutos)	40	72	120	176	256	432	120	192

## FUNCIÓN DE TRANSFERENCIA

Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual tamaño**.

Ambas zonas se activan al mismo tiempo y se controlan solo mediante una de ellas.

### Activación

Si las dos zonas de cocción operan a diferentes niveles, o a nivel 0, pulse simultáneamente cualquier punto de los controles deslizantes correspondientes.

Ahora las dos zonas operan juntas, se ilumina la luz LED a la derecha del indicador correspondiente. El indicador de la zona de control muestra el nivel establecido mientras el indicador de la zona controlada muestra **n**.

Cuando la función está activa, podrá configurarse el temporizador y la luz LED se iluminará al lado de ambos

indicadores. No podrá configurarse la función de cocción rápida.

Si no se detecta un recipiente en la zona final de cocción antes de 10 minutos, la función de transferencia se desactivará de manera automática.

### Desactivación

Pulse cualquier punto de los controles deslizantes respectivos simultáneamente (el mismo procedimiento que para la activación).

La función se desactiva, el indicador de las dos zonas muestra **0** y puede volver a configurarse.

## FUNCIÓN DE CONSERVACIÓN DEL CALOR

La función de conservación del calor se utiliza para mantener calientes los alimentos previamente cocinados, y puede también utilizarse para descongelar o como función de cocción lenta.

### Activación

Pulse **⏸** en la zona de cocción deseada, se activa el modo «descongelar» **⏸**; si vuelve a tocar **⏸**, se activa el modo «calentar» **⏸**.

Si lo pulsa por tercera vez, se activa el modo «cocción lenta». Al pulsar una vez más se desactiva la función.

## INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

Limita el funcionamiento continuo máximo de una zona de cocción en particular. La tabla siguiente muestra los intervalos de tiempo. Cuando el mecanismo de seguridad apaga una zona de cocción, el indicador muestra **0**, o **H** en caso de haber calor residual.

Nivel	Tiempo en minutos antes de que se active el interruptor de seguridad
Descongelar	480
Mantener caliente	480
Cocción lenta	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

**Ejemplo:** ajuste la zona de cocción al nivel 5 y déjelo funcionar durante algún tiempo. Si el nivel de cocción no varía, después de 210 minutos de funcionamiento, el mecanismo de seguridad desactivará la zona de cocción.

## PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

La placa de inducción también está equipada con un dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento que protege los componentes electrónicos frente a posibles daños. Este dispositivo funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la placa se eleva excesivamente, se enciende un ventilador de dos etapas. Si esto no es suficiente, se desactiva la potencia extra y, finalmente, el dispositivo de seguridad o bien reduce la potencia de calentamiento de determinadas placas o las desactiva por completo. Cuando la placa se enfría, el nivel de potencia vuelve al estado normal.

## FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

El uso del temporizador facilita la cocción

### Activación

- La placa de inducción y la zona de cocción deseada deben estar encendidas.
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  simultáneamente, el temporizador muestra 0.00 y se enciende el símbolo  $\text{I}$  de la primera (desde la izquierda) zona de cocción activa.
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  para seleccionar la zona donde desea configurar el temporizador. Se enciende el símbolo  $\text{I}$ , solo en las zonas de cocción activas.
- 10 segundos después de pulsar  $\ominus$  y  $\oplus$  configure el tiempo de cocción deseado.
- El valor del temporizador puede verse:
  - en minutos y segundos, hasta 9 min 59 seg;
  - en horas y minutos, hasta 9 h 59 min. En este caso la palabra «min» se enciende debajo del indicador de tiempo.

**Se puede ajustar el tiempo de cocción de forma individual para cada zona de cocción.**

## CAMBIAR EL TIEMPO PREESTABLECIDO DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción pueden cambiarse en cualquier momento durante el funcionamiento:

- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  simultáneamente.
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  simultáneamente tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona donde desea cambiar el temporizador. La zona seleccionada mostrará el símbolo  $\text{I}$
- Antes de 10 segundos pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  para

cambiar el tiempo. Cocinar con calor residual

- El temporizador mostrará siempre el tiempo mínimo de cocción residual (el símbolo  $\text{I}$  de la zona seleccionada brillará más intensamente que las demás).
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  simultáneamente.
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona de cocción en la que desea comprobar el tiempo de cocción residual. La zona mostrará el símbolo  $\text{I}$  iluminado;
- El temporizador mostrará el tiempo residual.

### Desactivación

Una vez transcurrido el tiempo programado, el dispositivo emitirá una señal acústica y apagará la zona de cocción. La señal acústica puede apagarse pulsando  $\ominus$ ,  $\oplus$ , de lo contrario lo hará automáticamente a los 2 minutos.

## Desactivación antes de finalizar el tiempo programado

- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  simultáneamente
- Pulse  $\ominus$  y  $\oplus$  tantas veces como sea necesario para seleccionar la zona en la que desea desactivar el temporizador.
- La zona seleccionada mostrará el símbolo  $\text{I}$ .
- Pulse  $\ominus$  hasta alcanza  $\text{I}$ .
- El símbolo  $\text{I}$  de la zona de cocción se apaga y el temporizador se desactiva.

## FUNCIÓN DE ALARMA:

El temporizador se puede utilizar como alarma, incluso cuando ya se utiliza para el tiempo de cocción. Activación

Cuando el sensor está apagado:

Pulse  $\text{I}$ .

Pulse  $\oplus$  y  $\ominus$ .

Pulse  $\oplus$  o  $\ominus$  para establecer el tiempo deseado.

El tiempo restante del temporizador sigue siendo visible cuando la placa está apagada. Desactivación

Después de ajustar el tiempo, el aparato emitirá una señal acústica intermitente; esta señal puede detenerse tocando cualquier sensor, de lo contrario se apagará automáticamente pasados 2 minutos.

¡Advertencia! Cuando la alarma se apaga la placa sigue encendida. Desactivar la alarma antes del tiempo preestablecido Cuando el sensor está apagado:

Pulse  $\text{I}$ .

Pulse  $\oplus$  y  $\ominus$ .

Pulse  $\ominus$ , ajuste el tiempo de cocción a  $\text{00}$ .

Pulse simultáneamente  $\oplus$  y  $\ominus$ .

Mientras la alarma está activada se puede utilizar el temporizador para cualquier zona de cocción.

**NIVELES DE COCCIÓN**

La potencia de calentamiento de las placas puede ajustarse a nueve niveles diferentes. La siguiente tabla indica el uso de cada valor.

NIVEL	FINALIDAD
0	Apagado, usando el calor restante
1-2	Mantener caliente, cocinar a fuego lento cantidades pequeñas de alimentos.
3	Cocinar a fuego lento (continuar cocinando después de hacerlo a fuego vivo).
4-5	Cocción lenta de cantidades grandes de alimentos.
6	Asar, dorar.
7-8	Asar
9	Inicio de cocción, asar.
A	Calentamiento automático
P	Cocción rápida, grandes cantidades de alimentos.

**CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA**

Al comprar recipientes, preste atención a la selección de tamaño: el diámetro del recipiente por lo general se refiere al borde superior, que suele ser más grande que la base.

Las ollas de vapor que utilizan presión en un interior herméticamente cerrado son especialmente económicas y ahorran tiempo y energía. Un tiempo de cocción reducido ayuda a preservar los nutrientes de los alimentos.

Deje siempre suficiente agua en las ollas a presión, de lo contrario, podría resultar en sobrecalentamiento que puede dañar tanto la olla como el aparato.

Cubra siempre la olla con tapas del tamaño apropiado.

Utilice el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que va a preparar.

**FUNCIONAMIENTO DE LA CAMPANA EXTRACTORA**

Para encender el sistema de extracción abra uno o los dos paneles (Fig. 5.4)

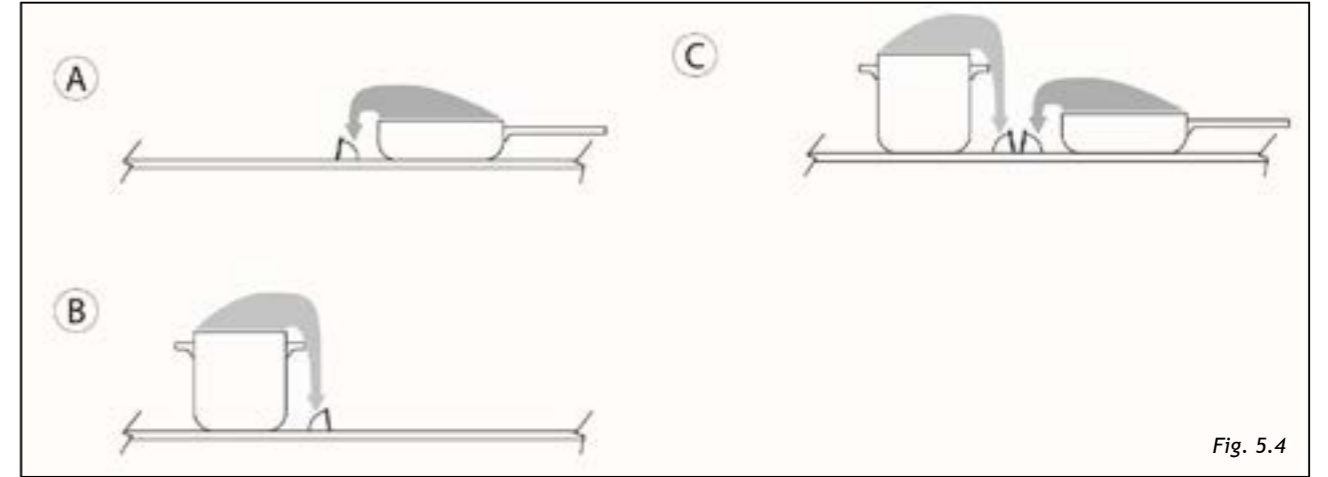


Fig. 5.4

Para abrir el panel solo tiene que presionar la parte exterior (fig. 5.5).

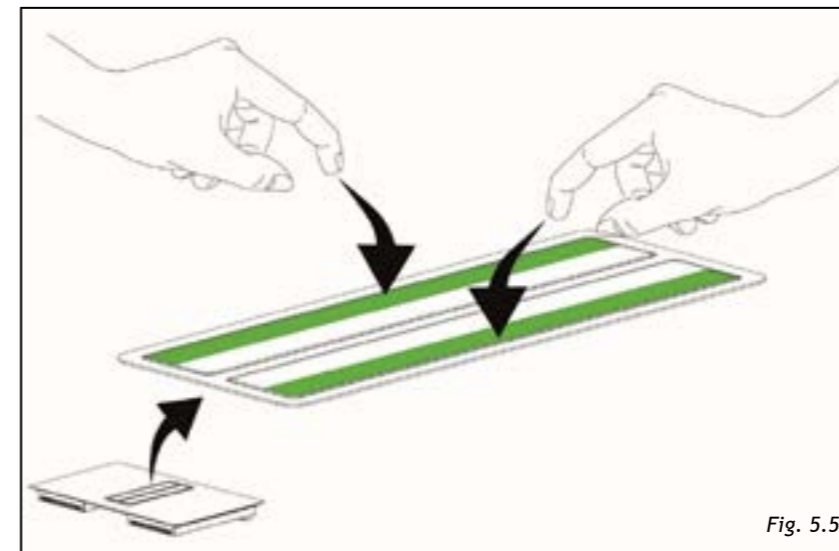


Fig. 5.5

Para un mejor funcionamiento, intente dirigir o acercar el humo de cocción al extractor (Fig. 5.6).

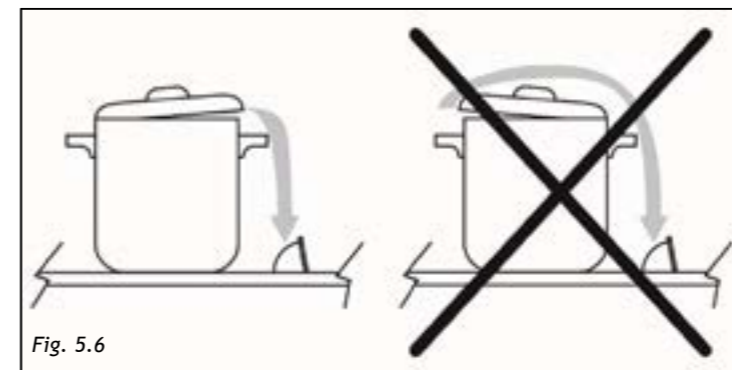


Fig. 5.6

No coloque objetos sobre el marco decorativo o sobre los paneles de la campana (Fig.5.7).



Fig. 5.7

Los controles táctiles están situados delante del extractor y consisten en 4 botones y una pantalla central (Fig.5.8).

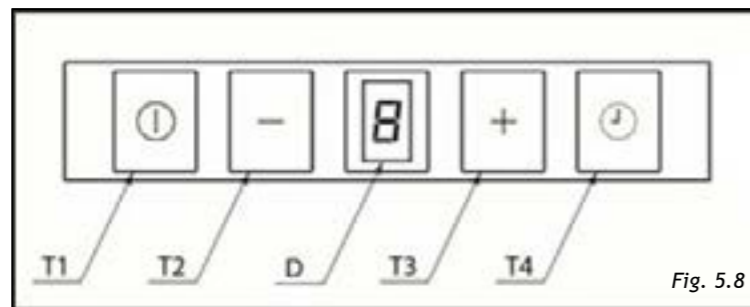


Fig. 5.8

#### ENCENDER EL EXTRACTOR

Pulsar T1 durante 1 segundo enciende el extractor en la primera velocidad. Para aumentar la velocidad (2ª, 3ª, 4ª o Booster) pulse T3.

Para disminuir la velocidad pulse T2 (4ª o Booster, 3ª, 2ª, 1ª).

En la velocidad 4ª (Booster) el extractor trabaja a velocidad máxima durante 5 minutos y, a continuación, pasa automáticamente a la 3ª velocidad. El indicador parpadea «4» durante los primeros 5 minutos y después «3» constantemente.

#### APAGAR EL EXTRACTOR

Para apagar la campana pulse T1.

Es posible apagar el dispositivo independientemente de la velocidad a la que esté trabajando.

#### APAGADO AUTOMÁTICO AJUSTABLE Y RETARDADO

Pulsando T4 se activará el apagado automático ajustable y retardado del extractor. El indicador muestra «D»:

Con la campana en funcionamiento, seleccione la velocidad deseada y, a continuación, pulse T4 para activar el apagado automático retardado.

El indicador mostrará «1» parpadeando seguido de un punto. Este punto representa la fase de programación.

Pulsando T2 y T3 respectivamente, podrá ajustar el tiempo de apagado automático de 1 a 4:

1= 5 minutos

2= 10 minutos

3= 15 minutos

4= 20 minutos

Pulse T4 de nuevo para confirmar la programación.

Durante la operación de apagado automático, puede cambiar la velocidad establecida con las teclas T2 y T3 y apagar manualmente la campana pulsando la tecla T1.

También puede cambiar el tiempo establecido para el apagado automático pulsando de nuevo la tecla T4 y reiniciando el tiempo: el contador volverá a 0.

Con la función de apagado automático activada, el indicador mostrará durante 5 segundos la velocidad establecida con una luz fija, y durante los siguientes 5 segundos, el apagado automático con una luz intermitente.

Si elige la velocidad alta, después de 5 min la campana y el temporizador automático pasarán a la 3ª velocidad.

Con la función Booster, la extracción pasará automáticamente a la 3ª velocidad después de 5 minutos,

el apagado automático tendrá lugar en la 3ª velocidad.

### ALARMA DE LIMPIEZA ANTIGRASA DEL FILTRO

Cada 30 horas de uso, al apagar el extractor, el indicador mostrará la letra «G» durante 30 segundos advirtiéndole de que es necesaria la limpieza antigrasa del filtro.

Para restablecer el temporizador, pulse T3 durante 5 segundos mientras el extractor está apagado, de lo contrario el dispositivo accionará la misma advertencia la próxima vez que use y apague el extractor.

### ALARMA PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS DE CARBÓN

Cada 120 horas de uso, al apagar el extractor, el indicador mostrará la letra «S» durante 30 segundos para recordarle que es necesario sustituir los filtros de carbón (en caso de tenerlos instalados). Para restablecer el temporizador, pulse T3 durante 5 segundos mientras el extractor está apagado, de lo contrario el dispositivo accionará la misma advertencia la próxima vez que use y apague el extractor.

El aviso se accionará incluso si la campana no está en modo de filtrado; en este caso, proceda a la limpieza ordinaria del filtro antigrasa y restablezca el aviso.

### ALARMA DE PRESENCIA DE LÍQUIDOS DENTRO DEL DISPOSITIVO

El dispositivo está equipado con un sensor electrónico interno que apaga inmediatamente el extractor en caso de condensación o exceso de líquidos derramados accidentalmente a través de los paneles. El indicador mostrará «8» parpadeando durante un minuto.

El sistema está funcionando incluso cuando el dispositivo está apagado.

Para restablecer el aviso de advertencia y encender el dispositivo, es absolutamente necesario eliminar el líquido.



**¡PRECAUCIÓN!** Desconecte el enchufe de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento. (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS)

Para eliminar los líquidos, desenrosque el mando (Fig. 37-X) y abra la cubierta de drenaje. Se recomienda colocar el recipiente para la recogida de líquidos en el lugar que indica la flecha.

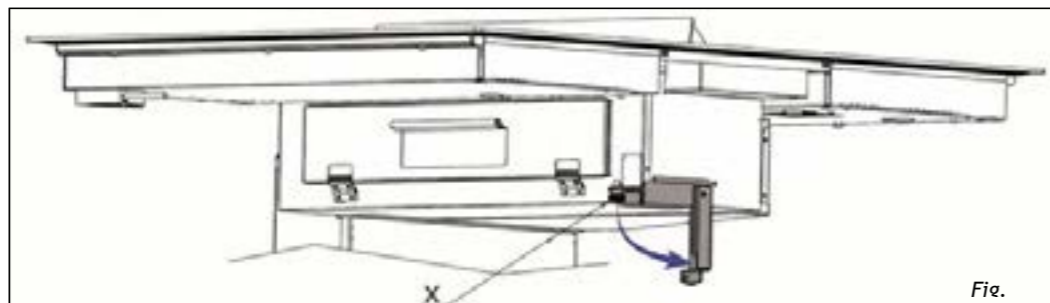


Fig.

Para optimizar la operación, se recomienda también secar todo el interior de la campana, a continuación, abrir el panel derecho (Fig. 5.9-X) para retirar el filtro antigrasa (Fig. 5.9-Y) utilizando el tirador (Fig. 5.9-W) y el colector de grasa (Fig. 5.9-Z) utilizando su tirador (Fig. 5.9-K).

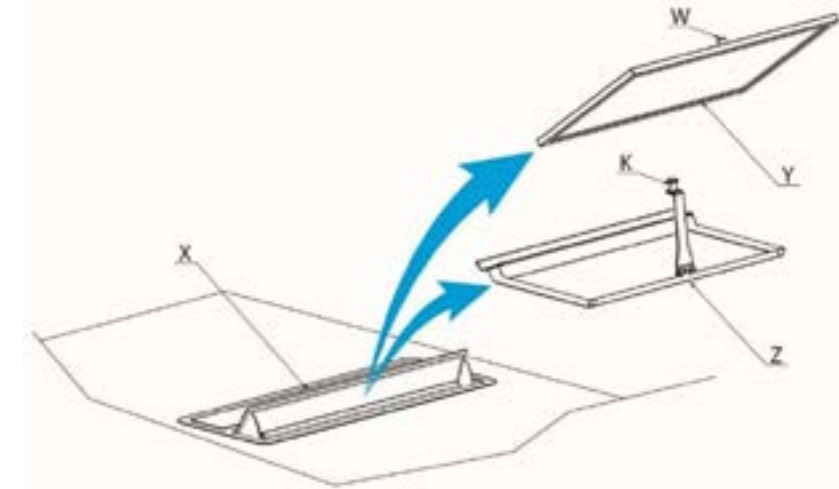


Fig. 5.9

Después de la acción descrita anteriormente abra la puerta situada a la izquierda del cuerpo de la campana (Fig. 5.10-X) y limpie a fondo todo el interior.

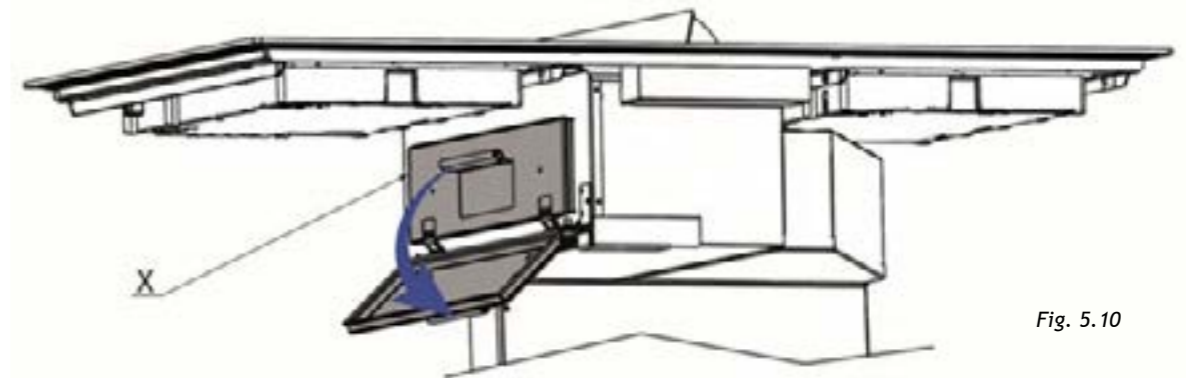


Fig. 5.10



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**¡PRECAUCIÓN!** Antes de realizar cualquier tarea de servicio o limpieza, desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS).

## VI.1 LIMPIEZA DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

Después de cada uso, espere a que se enfríe y limpie la superficie de vidrio; de lo contrario, incluso el más pequeño residuo de comida quemará sobre la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para la limpieza regular y el mantenimiento de la superficie de vidrio, utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie protegiéndola contra la suciedad.

Antes de cada uso, limpie cualquier residuo de polvo o demás partículas de la superficie y de la base del recipiente, ya que podrían arañar la superficie (Fig. 6.1).

Fig. 6.1



Las esponjas abrasivas, detergentes y aerosoles agresivos y los agentes descalcificadores pueden rayar la superficie (Fig. 6.2 y Fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Los residuos persistentes y quemados se pueden eliminar con detergentes específicos para superficies de vidrio o con un raspador. (Fig. 6.4).



**¡Precaución!** ¡Tenga cuidado de no hacerse daño al utilizar el raspador!

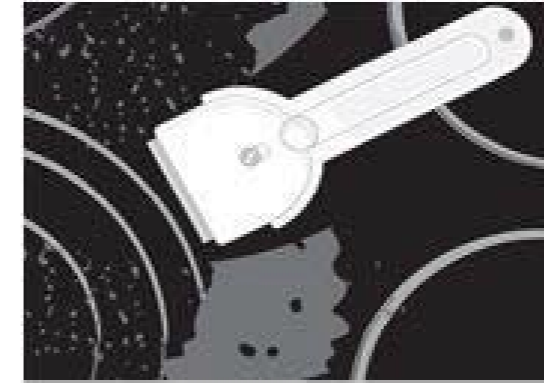


Fig. 6.4

La suciedad más pequeña puede eliminarse con una esponja húmeda.

**¡Advertencia!** Elimine completamente los restos de detergente ya que los residuos podrían dañar la superficie.

El azúcar puede dañar permanentemente la superficie del vidrio, por lo tanto, debe eliminarse inmediatamente con un raspador incluso si el vidrio está todavía caliente (véase la figura 43 anterior).

La impresión en la pantalla del vidrio podría dañarse con el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero y recipientes con la base sucia.

Los cambios en el color de la superficie del vidrio no afectan al funcionamiento o la estabilidad de la superficie, pero se producen por el uso de utensilios de cobre o de aluminio o por residuos de alimentos en la base de los recipientes.

**¡Advertencia!** Todos los defectos mencionados anteriormente son de carácter estético y no afectan directamente al funcionamiento del electrodoméstico. Estos no pueden ser reparados bajo garantía.

**LIMPIEZA DE LA CAMPANA EXTRACTORA**

Después de su instalación, limpie inmediatamente la campana y retire la película protectora con el fin de eliminar cualquier posible residuo de pegamento y otras partículas.

Debe limpiar la campana con frecuencia, tanto interna como externamente (al menos una vez al mes).

No permita que la suciedad se acumule en las superficies interior o exterior de la campana.

Los siguientes productos pueden utilizarse para la parte decorativa de la campana, en acero inoxidable negro pulido:

Disolvente nitro

Detergentes líquidos o productos de limpieza de vidrio; jabón líquido neutro (en caso de suciedad grasienta).

Paños suaves (deben utilizarse siguiendo la dirección del acabado y no transversalmente a este o con un movimiento circular).

¡Advertencia! Productos que NO deben utilizarse:

Los productos que contienen cloruros, especialmente los que contienen ácido clorhídrico; productos a base de haluro.

Productos de peróxido de hidrógeno; blanqueadores a base de ácido hipocloroso; productos agresivos que contengan ácido; detergentes que contengan polvo abrasivo; productos para la limpieza de la plata.

Detergentes cuya composición química es desconocida; toallitas, cepillos o discos abrasivos.

Paños o papel ásperos.

Herramientas que se hayan utilizado previamente para la limpieza de otros metales o aleaciones.

**Limpieza después del primer uso**

Después de retirar la película protectora de plástico, en caso de manchas o máculas, proceder a su limpieza primero con disolvente nitro seguido de un lavado adicional con jabón neutro o detergente líquido, usando solamente paños suaves y movimientos siguiendo la dirección del acabado. No realizar movimientos circulares o transversales.

**Limpieza ordinaria**

La limpieza ordinaria debe llevarse a cabo antes de que exista excesiva acumulación de suciedad ya que puede tener efectos abrasivos.

Antes de realizar las operaciones de limpieza, elimine o aspire las partículas de polvo a fin de evitar roces en la superficie.

Se recomienda secar bien la superficie donde se ha utilizado agua como medio de limpieza o aclarado para evitar la formación de manchas, especialmente en zonas calizas.

Para evitar la contaminación causada por partículas de hierro, asegúrese de que las herramientas seleccionadas para la limpieza no se hayan utilizado anteriormente en otros metales o aleaciones.

Los materiales para la limpieza de productos de acero inoxidable deben reservarse exclusivamente para este fin.

Preste especial atención al filtro de grasa, que tiene la función de retener las partículas de grasa contenidas en los vapores, y el depósito, que sirve para recoger la grasa que pueda caer del filtro. Ambas piezas deben lavarse cuando aparece el aviso correspondiente o al menos una vez al mes en agua caliente y detergente (a mano o en lavavajillas).

El filtro puede decolorarse con los lavados. Esto es normal y no significa que necesite ser reemplazado.

Para llevar a cabo el mantenimiento de los filtros anticongelante y de humedad, es esencial extraerlos de la campana.

Para extraer el filtro de grasa metálico y la bandeja de goteo, proceda como se muestra en la figura 46 de AVISO LÍQUIDO DENTRO DE LA CAMPANA - sección FUNCIONAMIENTO. La operación debe llevarse a cabo tanto en el panel derecho como en el izquierdo.


El filtro de carbón activado, si lo hubiera, no debe lavarse sino reemplazarse cuando aparezca la advertencia correspondiente (ver SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE CARBÓN ACTIVO) o por lo menos 3-4 veces al año.

Solicite el filtro al fabricante.


Para reemplazar el filtro de carbón activo, compruebe el manual de instrucciones del kit adquirido por separado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**¡ADVERTENCIA!** Durante el periodo de garantía, las reparaciones solo pueden ser realizadas por personal de servicio autorizado.

	<p><b>¡PRECAUCIÓN!</b></p> <p><b>Antes de realizar cualquier tarea de servicio o mantenimiento, desconecte la fuente de alimentación del dispositivo (Fig. 1-2 sección ADVERTENCIAS).</b></p>
---	---

- No lleve a cabo reparaciones o servicios no autorizados ya que pueden provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito. Deje estas tareas para el personal autorizado.
- En el caso de problemas leves, trate de resolverlo siguiendo el manual de instrucciones.
- La reparación de fallos o averías causados por un uso indebido o instalación inadecuada del electrodoméstico no quedará cubierta por la garantía. Los costes de la reparación correrán a cargo del usuario.

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN DEL ERROR	GUÍA
 E03 + Sonido continuo, o Er03	Activación continua de los sensores durante más de 10 segundos, causado por la presencia de objetos o líquidos en el vidrio de la zona de controles.	Retire los objetos y/o líquidos y limpie el vidrio. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E21	El control se apaga debido al exceso de temperatura para evitar daños en los componentes electrónicos.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E22 o Er22	Error en los sensores de los comandos. El comando se apaga después de 3,5-7,5 segundos. El umbral de detección es incorrecto en al menos uno de los sensores.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E20 o Er20	Avería en la memoria del microcontrolador.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E36 o Er36	Cortocircuito en el sensor de temperatura del comando.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E31 o Er31	Avería en la configuración de las zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.


E47 o Er47	Comunicación inusual entre el control y una o más zonas de cocción.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E2	Sobrecalentamiento en las bobinas de una o más zonas de cocción, debido a un uso incorrecto de la placa de cocción o fallo del ventilador de refrigeración.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
EA	Error de la placa de potencia. Componente defectuoso.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
U400	El comando se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. Esto puede deberse a: 1) Suministro de alta tensión. 2) Error de conexión de la placa a la red de alimentación eléctrica.	1) Póngase en contacto con el centro autorizado de asistencia técnica, indicando el código de error 2) Póngase en contacto con un electricista para comprobar la red de su hogar.
E5	Avería del filtro de la placa de potencia.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E6	Avería de la placa de potencia.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E8	Velocidad incorrecta del ventilador. Error en el ventilador izquierdo o derecho.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.
E9	Avería en el sensor de temperatura de una zona de cocción.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado indicando el código de error.

## CONTENTS

operation	85
Appropriate pots for induction	86
Induction hob operation	87
Cooker hood operation	99
Induction hob cleaning	104
Cooker hood cleaning	106
Troubleshooting Guide	108

## OPERATION

## V.1 INDUCTION HOB TECHNICAL FEATURES




Supply Voltage	220-240Vac
Supply Frequency	50/60Hz
P <sub>TOT</sub>	7400W
5	18x22cm / 2,1kW (P=3,7kW)

**P = Maximum power**

The wattage quoted may vary depending on the size and material of the pans used.

## ENERGY EFFICIENCY



HOB TYPE	BUILT-IN
INDUCTION ZONES NR.	2
EC <sub>PIANO ELETTRICO</sub>	190,7 Wh/Kg
ELECTRIC ZONE	EC <sub>ZONA ELETTRICA</sub>
6	18x22cm
	190,70h/kg

## APPROPRIATE POTS FOR INDUCTION

The induction works perfectly if you use the appropriate pots with the right pot sizes in the inductor area (fig.29).

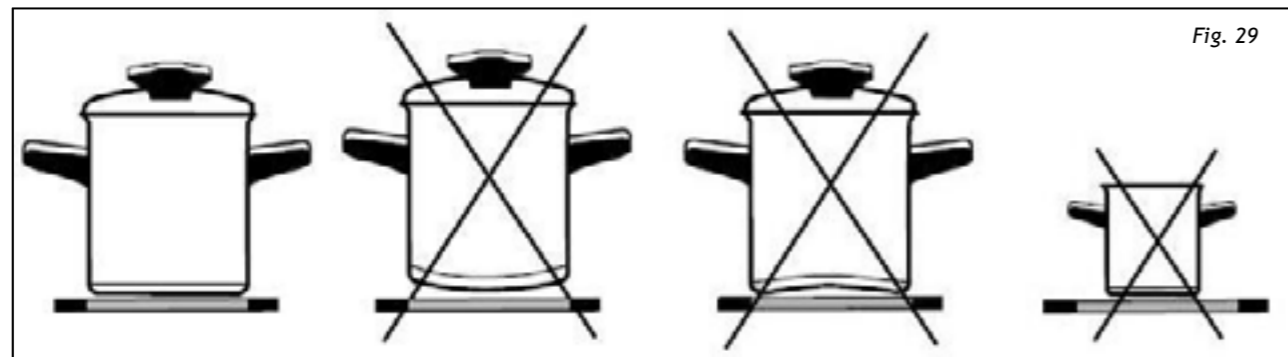
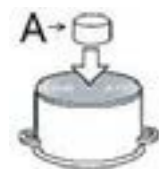


Fig. 29

The pots during cooking must be at the center of the cooking zone. If the pressure cooker is used, it should be kept under close supervision until it is pressurized. The induction plane must first operate at maximum power, then follow the manufacturer's instructions.

When buying cookware, check the label "allows induction".



Use small magnet (A) to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable.

ZONE	ØMIN. PAN BOTTOM	ØMAX. PAN BOTTOM
5 (single)	Ø 12 cm	Ø 18 cm
5 (single) With bridge function	Ø 13,5 cm	Ø 18 cm
5 (double) With bridge function	Ø 20 cm	Ø 23 cm
	20 x 12 cm	39 x 23 cm

**Note:**


When Bridge function is selected, you can use the created zone in different ways, with one or two pots.

If you use larger pots than the recommended maximum size, the heating time will be longer, because the heating will propagate from center to edges of the pot by conduction, in this case also the temperature will be very uneven.

## INDUCTION HOB OPERATION

**POT DETECTOR**

One of the advantages of induction appliances is the pot detector.

If there are no cookware on the cooking zone, the symbol  will appear when the appliance is switched on.

If, in 10 minutes time, a pan will be placed on the cooking zone, the zone will detect it and it will switch on to the set level.

When the pan is removed from the cooking area, the power supply stops. When placing a pan with a diameter smaller than the cooking zone, the zone will use only the energy needed to heat it.

**THE APPLIANCE MAY BE DAMAGED IF:**

- It is turned on and left empty, or an empty pot is placed on it;
- You don't use the appropriate pots
- You use clay pots leaving scratches on the glass surface;
- Bottom of the pot is not perfectly dry;
- You use pots without a magnetic bottom.


Induction cooking zones are highly performing. The heat is formed directly into the bottom of the pot, where it serves more, without unnecessary dispersion through the glass surface.

The glass surface does not heat directly, but only with the heat coming back from the pot.

At the time the unit is switched on, all the displays / led (for a moment) will light up.

The unit is equipped with electronic sensors that light up if you touch the indicated surfaces for at least 1 second.

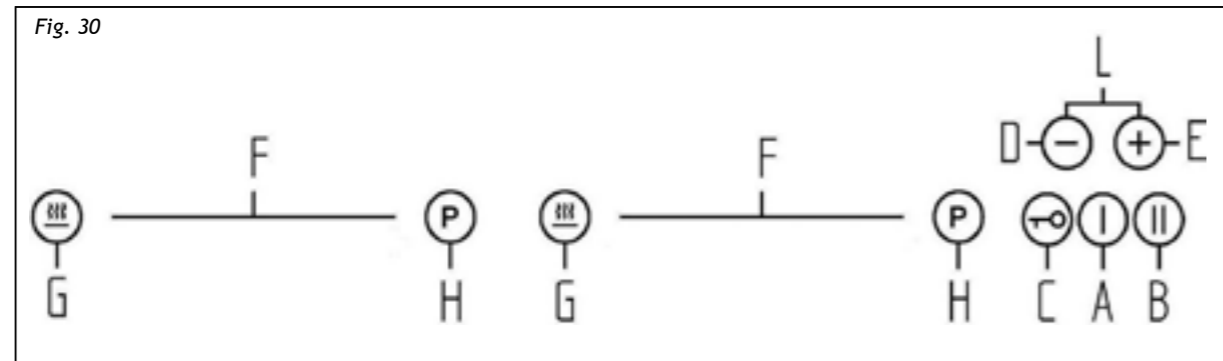
Each sensor activation is followed by a sound signal.

Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signal\_ ).

Always keep the sensor surface clean.

## CONTROLS

Hob controls are illustrated on Fig.30. Functionality is described hereunder:



- A. ON/OFF hob
- B. Pause/Recall
- C. ON/OFF lock
- D. - Timer
- E. + Timer
- F. Slider
- G. Defrost / Heating / Slow cooking
- H. Fast cooking
- L. Timer

## SLIDER FUNCTIONING

	0
	Medium power
	Maximum power

## TURN THE HOB ON

Touch for 1 second at least.

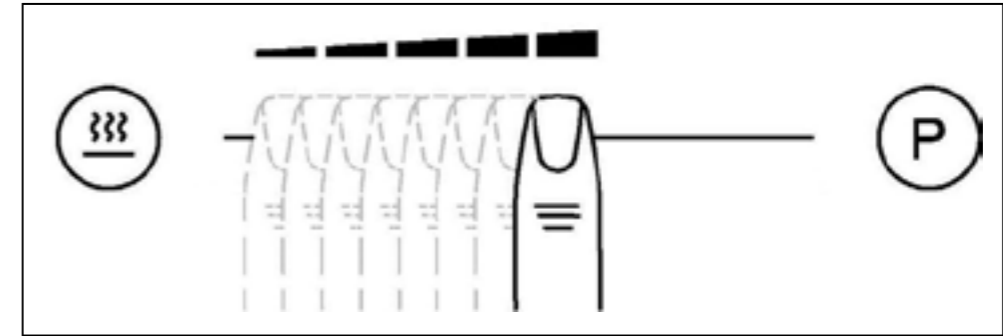
The hob is activated. All the powers signals display

The next setting must be done within 20 seconds otherwise the command switches off.

## TURN THE COOKING ZONES ON

After having turned on the hob by touching , within 10 sec switch on the selected cooking zone touching the related slider.

Use the slider in order to set the desired cooking level from 1 to 9 (Fig. 30) (see section "COOKING LEVELS")



At the first contact, the level is set according to the part of the slider that is touched. Above the slider the LEDs light up at the set level.

Sliding with the finger on the slider, you can change the cooking level: to the right: the value increases, to the left: it decreases.

When the finger is removed from the slider, the cooking zone starts to heat up according to the set power.

If you touch, for at least 3 seconds, a precise slider point, the automatic cooking system is activated (see the chapter "AUTOMATIC FAST HEATING").

## TURN THE COOKING ZONE OFF

The selected cooking zone must be active.

Touch the initial part of the slider and bring the displayed value to . A short sound confirms the switch off.

## TURN THE HOB OFF

The induction hob can be switched off anytime by touching

The acoustic signal is switched off and all displays / LEDs are switched off, except those of the still hot cooking zones that display , indicating the residual heat.

## LOCK FUNCTION

By activating the key Lock, you can stop the operation or the use of the cooking zones. This lock is acting also as Child Lock.

### Activation

The hob must be on.

Touch  for 1 second at least, the respective LED lights on, the lock is active.

The lock is avoiding any accidental drive, except  and .

If the hob is turned off while lock function is active this will last until the next switch on.

When the programmed timers end the respective time, the alarms can be turned off by

touching  or 

without unlocking the control.

### Deactivation

The hob must be on.

Touch  for 1 second at least, a short sound confirms the deactivation.





## CHILD LOCK FUNCTION

By activating the Child Lock protection, you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates by children.

This function can only be activated when no cooking zone is selected or active.

### Activation

Touch  to turn the control on. All displays show .

Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound touch  again. All the displays show .

The function is active.

### Temporary deactivation for cooking

Touch  to turn the control on. All displays show .

Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound touch  again.

The cooking zones displays show .

It is possible to set the zones for cooking.

Should the hob be switched off, the functions remain active until the next use.

### Deactivation




Touch  to turn the control on. All displays show .

Within 10 seconds, touch  and  together. After the sound signal touch again .

The function is not active any more.

## PAUSE FUNCTION

The execution of the function is only possible if at least one cooking zone is operating.

The pause can also be activated with specific errors of the cooking zones, the error is hidden; also, the indication of residual heat, special messages like ,  or , are hidden.

The pause has priority. If there is a generic error during the pause, the control will switch off and the mode will end.

### Activation

Touch  for 1 second at least, the related LED switches on and all the displays show .

### During the function


The timer already programmed before the pause (even the alarm timer) are blocked during the pause and continue when the function ends.

The automatic heating and the booster function are switched off.


The calculation of residual heat and the limitation of the operating time continue.

The other LED functions (timer, multi-circuit, etc.) continue to be lit according to the status.

**The Function can last max. 10 minutes.**

The hob can be switched on or off at any time by touching . In this case the active pause mode is deactivated.


### Deactivation


Touch . The LEDs above the cursor of one of the cooking zones light up.

Within 10 seconds, touch and scroll, from left to right, on the slider of the illuminated area.

The LED above the pause button goes out and the condition before the pause mode is re-established.

## RECALL FUNCTION

Using this function, the settings can be saved quickly when, by mistake, the control is switched off by touching .

After switching off, the operator has 6 seconds to turn the control back on and another 6 seconds to touch .

This function can only be used if at least one cooking zone is active (cooking level > 0), regardless of whether the block function is active or not.

### RESIDUAL HEAT INDICATOR

The appliance is equipped with the residual heat indicator **H**. The cooking area does not heat up directly, but through the return heat transmitted by the pot. After the zone is turned off, the display shows **H** and, as long as it is active, you can use it to heat up food or defrost food.

When **H** disappears, the cooking area is always hot.




### FAST COOKING FUNCTION

Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking. This extra power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

When fast cooking is activated, the power of one of the cooking zones is limited. The display shows the cooking level and the limited power due to fast cooking on the other cooking zone, alternating for a few seconds.


#### Activation

Touch  on the desired cooking zone

The extra power is active.

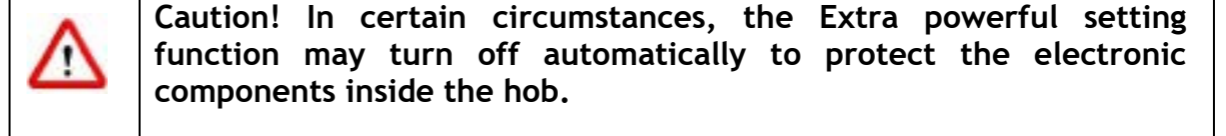
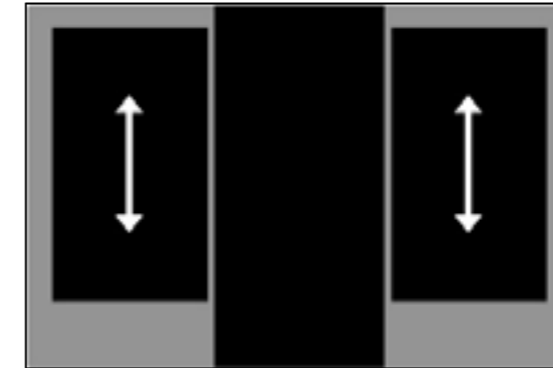
The display shows the symbol **P**

#### Deactivation

Touch and scroll on the cursor of the desired cooking zone, until you get to  if you want to turn off the zone or, up to the desired cooking level.

### POWER MANAGEMENT SYSTEM

The Power Management system distributes power between the available cooking zones arranged in pairs (Fig.5.3), providing maximum power at a cooking zone and automatically reducing the power available to the other one. The display of the second cooking zone alternates, for a few seconds, the power of cooking chosen and the limited power.



### AUTOMATIC FAST HEATING

This function preheats the zone at maximum temperature so as to quickly bring it to the required temperature. After a defined time (shown in the table below) the cooking level will return to the previously set level.

It can be activated on each cooking zone, for all cooking levels, except for level 9 where the power is constantly at maximum.

#### Activation

Touch for at least 3 sec. any point of the cursor of the selected cooking zone;

In the respective display, for a few seconds, it is displayed alternately with the selected cooking level, which will be the cooking level to which the zone will operate at the end of the fast heating;

When the time indicated in the table expires, the function is switched off and goes off. The automatic cooking system can be switched off at any time by changing the cooking power level.

LEVEL	1	2	3	4	5	6	7	8
Automatic fast heating (minutes)	40	72	120	176	256	432	120	192



## BRIDGE FUNCTION

With this function it is possible to manage two zones with **equal size**.

The two zones are activated at the same time and controlled only through one of them.

### Activation

Whether the two cooking zones operate at a different level, or at level 0, touch at the same time any point of the related slider;

Now the two zones are operating together, the LED on the right of the related displays lights on. The display of the control zone shows the set level while the display of the managed zone shows **∩**.

When the function is active, the timer can be set, the LED will light up next to both displays, and the fast cooking function can't be set.

If no pot is detected in the final cooking zone within 10 minutes, the bridge function is automatically deactivated.

### Deactivation

Touch any point of the respective sliders of the designated areas at the same time (same procedure as per activation).

The function is deactivated, the displays of the two cooking zones display **0** and can be set again.

## KEEP WARM FUNCTION

The keep warm function is used to keep the previously cooked food warm and can also be used as a defrosting or slow cooking function.

### Activation

Touch **☺** on the desired cooking zone, "defrost" **☺** mode is activated; if you touch again **☺**, the "heating" **☺** mode is activated;

If you touch for the third time, the "slow cooking" mode is activated; If it is touched again, the function is deactivated.

## SAFETY SWITCH OFF

Maximum continuous operation of a particular cooking zone is limited, and the duration is displayed in the chart underneath. When the cooking zone is turned off by the safety mechanism, the indicator displays **0**, or **H** in case there is any remaining heat left.

Level	Time in minutes before safety switch off
Defrost	480
Keep warm	480
Slow cooking	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

**Example:** set the cooking zone to cooking level 5 and let it run for a certain time. If the cooking level is not changed, after 210 minutes of operation, the safety mechanism will switch off the cooking zone.

## OVERHEATING PROTECTION

The induction hob is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## TIMER FUNCTION

Use of timer facilitates cooking

### Activation

- The induction hob and the selected cooking zone must be turned on.
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  at the same time, the timer displays **0.00** and the symbol  $\text{⏰}$  of the first (from the left) active cooking zone lights on.
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  in order to select the zone where you desire to set the timer. The symbol  $\text{⏰}$  lights on, only on the active cooking zones.
- In 10 seconds from pressing  $\ominus$  and  $\oplus$  set the desired cooking time
- The timer value can be displayed:
  - in minutes and seconds, up to 9min 59sec;
  - in hours and minutes, up to 9h 59min. In this case the word “min” lights up under the timer display.

**Cooking time can be set independently for each cooking zone.**

## CHANGING THE PRE-SET COOKING TIME

Cooking time can be changed anytime during the operation:

- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  at the same time
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  at the same time as many times as necessary to select the zone where you wish to change the timer. The selected zone will show the symbol  $\text{⏰}$
- Within 10 seconds touch  $\ominus$  and  $\oplus$  to change the

time. Residual cooking time

- The timer will always display the minor residual cooking time (the symbol  $\text{⏰}$  of the selected cooking zone is more enlightened than the others);
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  at the same time;
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary, in order to select the cooking zone where you wish to check the residual cooking time. The zone will show the symbol  $\text{⏰}$  lighted;
- The timer will show the residual cooking time.

### Deactivation

Once the set operating time has elapsed, the acoustic signal is activated, and the cooking zone switches off. The acoustic signal can be switched off by touching  $\ominus$ ,  $\oplus$  or turning off by itself after 2 minutes.

## Deactivation before the expiration of the set time

- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  at the same time
- Touch  $\ominus$  and  $\oplus$  as many times as necessary to select the zone where you desire to deactivate the timer.
- The selected zone will show the symbol  $\text{⏰}$ ;
- Touch  $\ominus$  up to reach **0**
- The symbol  $\text{⏰}$  of the cooking zone lights off and the timer is deactivated.

## ALARM FUNCTION:

The timer can be used as alarm, even when already used for the cooking time.

Activation

When the sensor is switched off:

Touch  $\text{⏰}$ .

Touch  $\oplus$  and  $\ominus$ .

Touch  $\oplus$  or  $\ominus$  to set the desired time.

The timer residual time keeps visible even while the hob is switched off.

Deactivation

After the pre-set timing, an acoustic signal switches on at intervals, this can be stopped touching any sensor or waiting until it self-switches off after 2 minutes.

Waning! When the alarm switches off, the hob is still on. Deactivating the alarm before the pre-set time

When the sensor is off:

Touch  $\text{⏰}$ .

Touch  $\oplus$  and  $\ominus$ .

Touch  $\ominus$ , set the cooking time at **00**.

Simultaneously touch  $\oplus$  and  $\ominus$ .

As long as the alarm is on, the timer can be used for any cooking zone.

## COOKING LEVELS

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels. The following chart indicates illustrative use of each power setting.

LEVEL	PURPOSE
0	Off, using remaining heat
1-2	Keep warm, slow simmer of smaller quantities of food
3	Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up).
4-5	Slow cooking of large quantities of food.
6	Roasting, browning.
7-8	Roasting
9	Start of cooking, roasting.
A	Automatic heating up
P	Fast cooking, for large quantities of food.

## ENERGY SAVING TIPS

When buying pots, be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the pot, which is often larger than the bottom;

Steam-pressure pots, which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and saves both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food;

Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the appliance;

Always cover pots with lids of appropriate size;

Use adequate pot size according with the quantity of food to be prepared.

## COOKER HOOD OPERATION

In order to switch the aspiration on firstly open one of the two flaps or both (fig. 5.4)

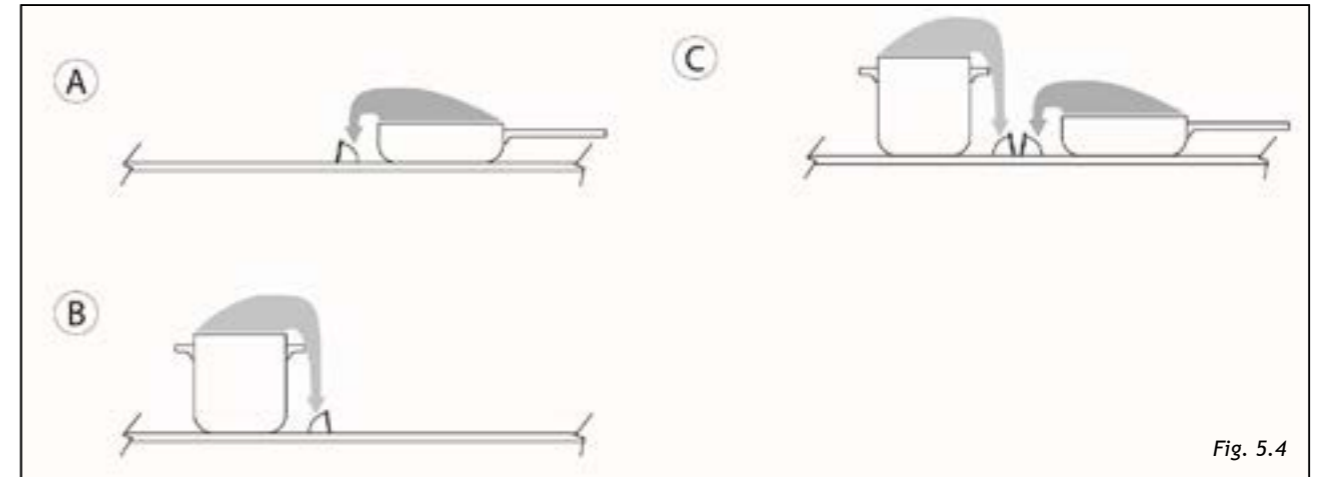


Fig. 5.4

To open the flap just press on its exterior part (fig. 5.5).

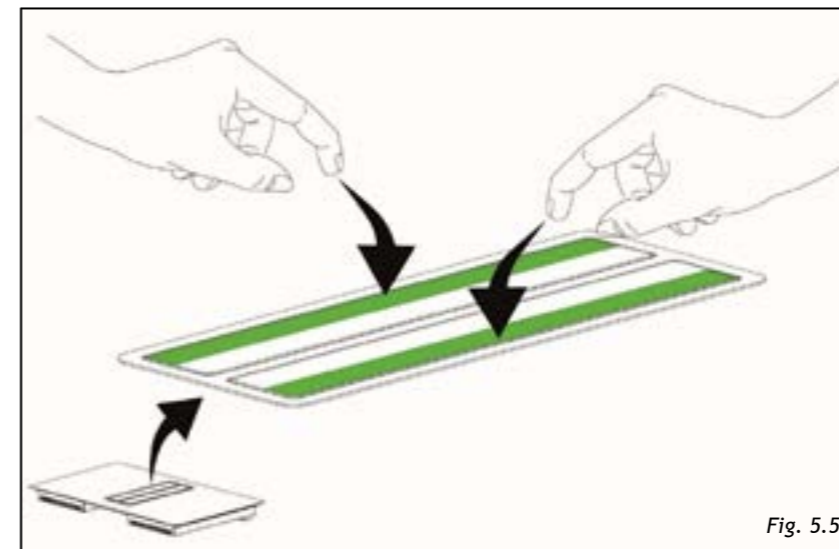


Fig. 5.5

To reach the maximum aspiration try to convert the cooking fumes on the closer side to the aspiration (Fig. 5.6).

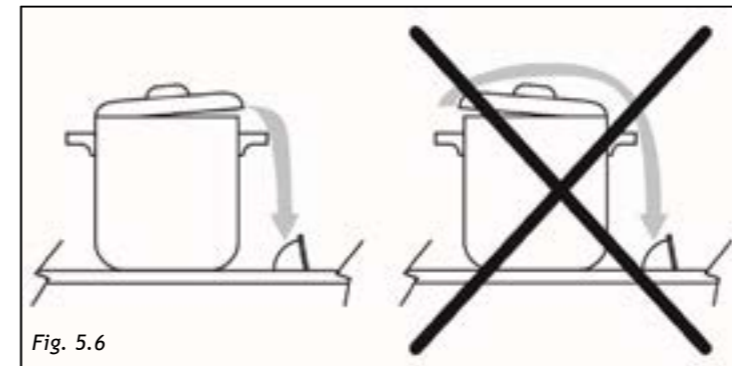
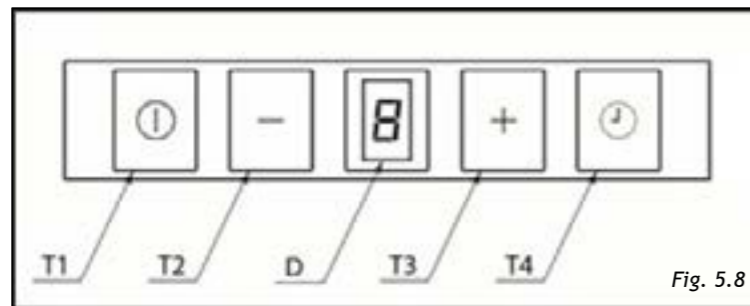


Fig. 5.6

Do not place any object above the aesthetic frame and above the flaps of the hood (Fig.5.7).



The touch controls are located in front of the aspirator and consist of 4 buttons and a central display (Fig.5.8).



#### ASPIRATION TURN ON

Touching T1 for 1sec the aspiration turns on at 1st speed.

To increase the speed (2nd - 3rd - 4th or booster) touch T3.

To decrease the speed touch T2 (4th or booster - 3rd - 2nd - 1st).

At the 4th speed (booster) the aspiration will work at the maximum speed for 5 minutes after that it will automatically switch to 3rd speed. The display will blink "4" for the first 5 minutes than "3" constantly.

#### ASPIRATION TURN OFF

To turn the hood off touch T1.

Switching off will be possible any speed the aspiration will be working at.

#### ADJUSTABLE AND DELAYED SELF-SWITCHING OFF

By pressing T4 adjustable and delayed self-switching off of the aspiration can be activated.

The display shows "D":

With the hood in operation, select the desired speed than press T4 to activate the delayed self - switching off.

The display will show "1" blinking followed by a point, where the point stands for programming phase.

By pressing T2 and T3 respectively the self-switching off time could be adjusted from 1 to 4:

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

Press again T4 to confirm the programming.

During self-switching off operation, you can change the set speed by using the T2 and T3 keys and manually switch off the hood by pressing the T1 key.

You can also change the self-switching off time once set by pressing the T4 key again and resetting the new time: the count will resume from 0.

With the self-switching off activated the display will show cyclically for 5 seconds the set speed with fix light and for the following 5 seconds the self-switching off setting with blinking light.

If you choose the intensive speed, after 5min the hood will go to the 3rd speed and the self-timer will run at the 3rd speed.

With booster set the aspiration will automatically switch to the 3rd speed after 5 minutes, self- switching off will take place at the 3rd speed.

### ANTI GREASE FILTER CLEANING ALARM

Every 30 hours' operation, when aspiration is switched off, letter "G" will light up on the display for 30 seconds warning that anti grease filter cleaning is necessary.

To reset the timer press T3 for 5 seconds while aspiration is switched off, otherwise the device will give the same warning the next time aspiration is switched off.

### CHARCOAL FILTERS REPLACING ALARM

Every 120 hours' operation, when the hood is switched off, the display will show "S" for 30 seconds reminding the substitution of the charcoal filters (when installed). To reset the timer, keep the T3 key pressed for 5 seconds with aspiration switched off, otherwise the device will give the same warning the next time aspiration is switched off.

The warning will be reported even if the hood is not in filtering mode: in this case proceed with the ordinary cleaning of the anti-grease filter and reset the warning.

### PRESENCE OF LIQUIDS INSIDE THE DEVICE ALARM

The device is equipped with an electronic internal sensor that immediately switches the aspiration off in case of condensation or excess liquids resulting from accidental fall through the flaps. The display will show "8" blinking for one minute.

The system is operating even when the device is switched off.

To reset the warning and switch on the device, it is absolutely necessary to discharge the liquids.



**CAUTION!** Electrically disconnect the mains plug before any service operation. (fig. 1-2 chapter WARNINGS)

To discharge the liquids, unscrew the knob (fig.37-X) and open the drain cover. It is recommended to place the container for collecting liquids at the arrow.

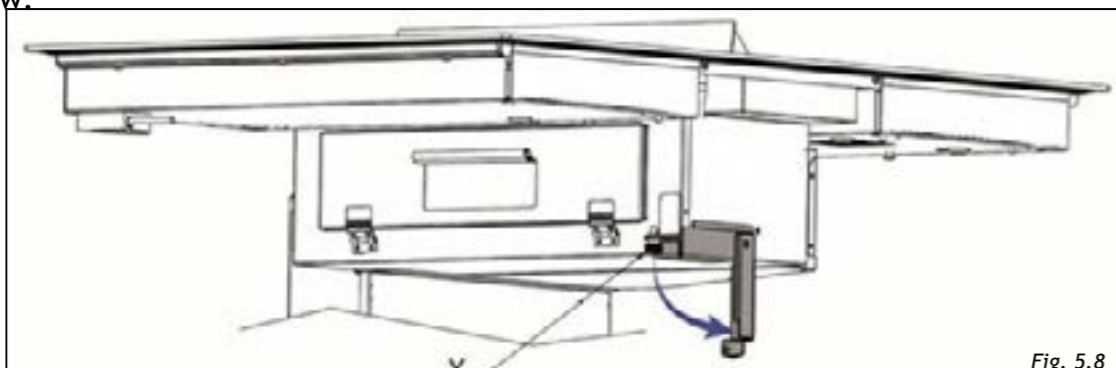


Fig. 5.8

To optimize the operation, it is also recommended to dry all the inside of the hood, then open the right flap (fig.5.9-X) to remove the grease filter in (fig.5.9-Y) by lifting it from the knob (fig .5.9-W) and grease collector (fig.5.9-Z), lifting it from the knob (fig.5.9-K).

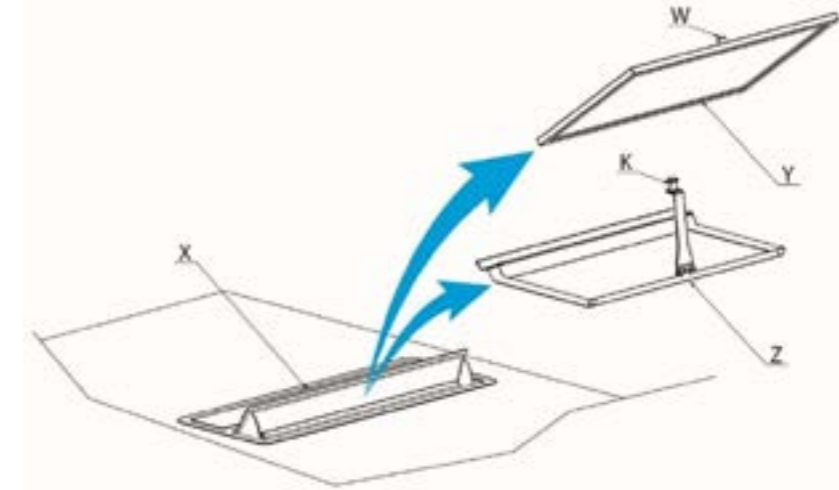


Fig. 5.9

After the above described action open the door on the left of the hood body (Fig. 5.10-X) and wipe the whole interior thoroughly.

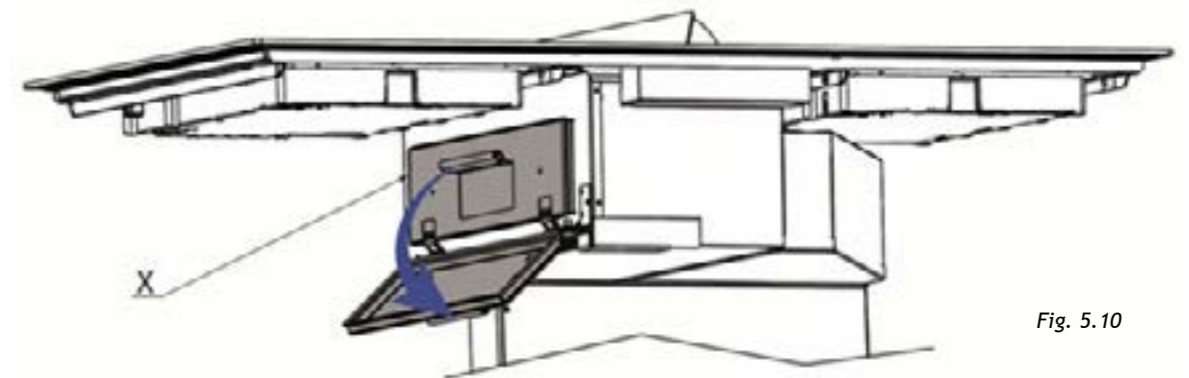


Fig. 5.10

## INDUCTION HOB CLEANING



**CAUTION!** Before any service or cleaning operation disconnect the device from the power supply (fig.1-2 chapter WARNINGS).

## VI.1 INDUCTION HOB CLEANING

After each use of the glass surface, wait for it to cool down and clean it; otherwise, even the smallest food residue will be burnt onto the hot surface next time you use the appliance.

For regular cleaning and maintenance of the glass surface, use special conditioning agents that form a protective layer on the surface, shielding it from dirt.

Before each use wipe any dust or other particles from the surface and pan bottom as these could scratch the surface (Fig.6.1).

Fig. 6.1



Also, abrasive sponges, abrasive detergents, aggressive sprays, decalcification agents can scratch surface (fig. 6.2 and fig. 6.3).

Fig. 6.2



Fig. 6.3



Stubborn and burnt residues can be removed using specific detergents for glass surfaces or with a scraper! (fig. 6.4).



**Caution!** Be careful not to get hurt when using the scraper!

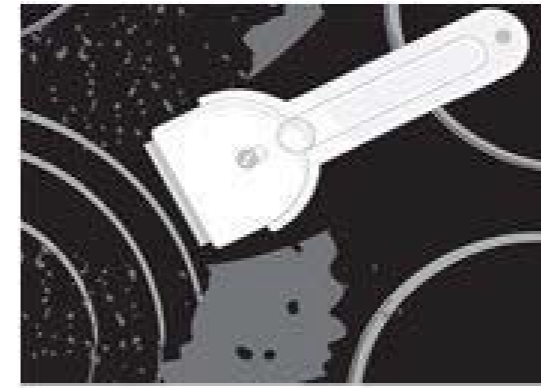


Fig. 6.4

The smallest dirt can be removed with a damp sponge.

**Warning!** Remove the detergent completely from the surface, as some residue may damage it.

Sugar can permanently damage the glass surface, sugar should be removed immediately with the scraper, even if the glass is still hot (see figure 43 above).

Glass screen printing could be damaged by the use of aggressive detergents, steel sponges, dirt pan bottom.

Any change in the color of the glass surface does not affect the working or the stability of the surface, but it is caused by the use of copper or aluminum pots or food residues on the bottom of the pots.

**Warning!** All defects mentioned above are of aesthetic character and do not directly affect the operation of the appliance. These cannot be repaired under guarantee.

**COOKER HOOD CLEANING**

The hood must be cleaned immediately after installing and removing the protective film in order to remove any residual glue or impurities of any kind.

The hood must be cleaned frequently both internally and externally (at least once a month).

Do not allow dirt to accumulate on the outer and inner surfaces of the hood.

The following products can be used for the aesthetic part of the hood in polished black stainless steel:

Nitro Solvent

Liquid detergents or glass cleaning products;

Neutral liquid soap (in case of greasy dirt);

Soft cloths (to be used with movements following the direction of finishing and not transversely to the same or circulatory).

Warning! Products that are NOT to be used are:

Products containing chlorides, especially those containing hydrochloric acid;

Halide based products;

Hydrogen peroxide products;

Hypochlorous acid-based bleaches;

Acid-containing aggressive products;

Detergents containing abrasive powder;

Silver cleaning products;

Detergents whose chemical composition is unknown;

Abrasive wipes, brushes or disc;

Coarse cloths or rough paper;

Tools that have previously cleaned other metals or alloys.

**Cleaning at first use**

After removing the protective plastic film, in the presence of any stains or spots, first wash with nitro solvent followed by further washing with neutral soap or liquid detergent, using only soft cloths and performing movements following the direction of finishing and not in a circulatory or transversal direction.

**Ordinary cleaning**

Ordinary cleaning should be performed before excessive build-up of dirt can occur which can cause abrasive phenomena.

Before performing the washing operations, any dust particles should be removed by air or aspirated, so as to avoid rubbing on the surface.

Where water has been used as a means of cleaning or rinsing, especially in areas with significant limestone, it is recommended to dry the surface to prevent staining.

To avoid contamination caused by iron particles, make sure that the tools selected for cleaning have not previously been used on other metals or alloys.

Materials for cleaning stainless steel products must be exclusively reserved for this purpose.

Special attention should be paid to the grease filter, which has the function of retaining the fat particles contained in the vapors, and the lump, which has the function of collecting the fat that could fall from the grease filter. Both of these items should be washed when the relevant warning appears or at least once a month in hot water and detergent (even in dishwasher).

The filter may become discolored after washing. This is normal and does not mean it needs to be replaced.

To carry out the maintenance of the antifreeze and damp filter, it is essential to remove them from the hood.

To remove the metallic grease filter and the drip tray, proceed as shown in Figure 46 of the NOTICE LIQUID INSIDE THE HOOD - chapter OPERATION. The operation must be carried out both on the right flap and on the left flap.


The activated charcoal filter, if present, should not be washed but replaced when the relevant warning appears (see ACTIVE CARBON FILTER REPLACEMENT) or at least 3-4 times a year.

Ask for the filter to the manufacturer.


To replace the active charcoal filter, check the instruction manual of the kit separately purchased.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

**WARNING!** During the warranty period repairs can only be carried out by authorized service staff.

	<p><b>CAUTION!</b></p> <p><b>Before any service or maintenance, disconnect the power supply of the device (fig. 1-2 chapter WARNINGS)</b></p>
---	---

- Unauthorized repairs or services may cause electric shock or short circuit, so do not run them. Leave these jobs to authorized personnel only.
- In the case of minor disturbances, try to solve the problem by following the instructions in the operating instructions.
- Elimination of faults or complaints caused by improper use or installation of the appliance will not be warranted. The repair costs will be borne by the user.

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION	GUIDE
 E03 + Continuous sound, or O Er03	Continuous activation of the sensors for more than 10 seconds, caused by the presence of objects or liquids on the glass in the control area.	Remove objects and/or liquids + clean the glass. If the problem persists, get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E21	The control switches off due to overtemperature to prevent damage to the electronics.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>
E22 o Er22	Error of the command sensors. The command switches off after 3.5-7.5 seconds. In one or more sensors the detection threshold is incorrect.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>
E20 o Er20	Microcontroller memory anomaly.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>
E36 o Er36	Short circuit in the command temperature sensor.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>
E31 o Er31	Anomaly in the configuration of the cooking zones.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>
E47 o Er47	Abnormal communication between the control and one or more cooking zones.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">technical</span>

E2	Overheating in the coils of one or more cooking zones, for incorrect use of the hob or for failure of the cooling fan.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">tecnica</span>
EA	Power board error. Fault component.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code. <span style="float: right;">tecnica</span>
U400	The command switches off after 1 second and emits a continuous acoustic signal. This may be due to: 1) Supply of high voltage 2) Error connecting the hob to the mains supply.	1) Contact the authorized technical assistance center, specifying the error code 2) Contact an electrician to check the home network.
E5	Fault of the power board filter.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E6	Anomaly of the power board	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E8	Incorrect fan speed. Error of the left or right fan.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.
E9	Defect of the temperature sensor of a cooking zone.	Get in touch with the authorized service center quoting the error code.




**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  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.



**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**

Importgatan 12 A ■ 442 46 Hisings Backa ■ Sverige  
Tel. +46 031 340 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

