

XTRA



XTRAVENT373F80X

Bruksanvisning med monteringsanvisningar

Please find further
information and
language versions here:



CS | DA | ES | FI | HR | HU | IT | NO | PL | SK | SL | SV

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHET	3
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖRE IDRIFTTAGNING	3
ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR	3
SKYDD MOT SKADOREN.....	4
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID FEL PÅ UTRUSTNINGEN.....	6
SKYDD MOT YTTERLIGARE FAROR	6
BESKRIVNING AV ENHETEN	7
TEKNISK BESKRIVNING	7
MANÖVERPANEL	7
ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN	8
DISPLAY.....	8
VENTILATION.....	8
IDRIFTTAGNING AV SPISHÄLLEN	8
FÖRE DEN FÖRSTA UPPVÄRMNINGEN	8
INDUKTIONSPRINCIP	8
SENSORREGLAGENS FUNKTION.....	9
"SLIDER" VALZON.....	9
SÄTTA PÅ OCH SLÅ AV SPISHÄLLEN.....	9
KASTRULLAVKÄNNING	10
INDIKERING AV RESTVÄRME.....	10
BOOSTER- OCH DUBBELBOOSTERFUNKTION	10
TIMER	11
UPPKOKNINGSAUTOMATIK.....	12
STOP&GO-FUNKTION	12
MEMORY-FUNKTION	13
VARMHÅLLNINGSFUNKTIONER	13
AUTOMATISK BRYGGA OCH BRYGGFUNKTION.....	13
BARNLÅS/FÖRREGLING AV HÄLLEN	14
"CHEF" FUNKTION	14
GRILLFUNKTION	14
DRIFT AV UTSUGSHUVEN	15
DE FÖRSTA STEGEN	15
BOOSTERFUNKTION	15
TIMER-FUNKTION	15
AUTOMATISK VENTILASJON PÅ SLUTTEN AV TILBEREDNINGSPROCESSEN (OVERRUN).....	16
AUTOMATISK FUNKTION.....	16
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UTSUGSHUVEN.....	17
FILTERRENGÖRINGSDISPLAY	17
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN	18
VAD GÖR MAN OM	19
REKOMMENDATIONER FÖR MATLAGNING.....	21
KOKKÄRL	21
KOKKÄRLETSSTORLEK	21
INSTÄLLNINGSSOMRÅDEN	22
SKYDD AV MILJÖN.....	22
MONTERINGSANVISNINGAR.....	22
ELEKTRISK ANSLUTNING	25

Försiktighetsåtgärder före idrifttagning

- Ta bort alla delar på förpackningen.
- Enheten får endast installeras och anslutas av en behörig elektriker. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av fel vid installation eller anslutning. Använd endast enheten när den är installerad.
- Enheten får endast användas om den installeras upprätt och i en möbel och en bekräftad och anpassad arbetsplan används.
- Denna enhet får endast användas för att koka och steka mat i hushåll och är inte avsedd för kommersiella ändamål.
- Ta bort alla etiketter och dekaler från glaset.
- Enheten får inte modifieras.
- Använd inte spishällen som arbets- eller förvaringsyta.
- Säkerheten kan endast garanteras om enheten är ansluten till en skyddsjordledare som uppfyller gällande föreskrifter.
- Enheten får inte anslutas till elnätet via en förlängningskabel.
- Enheten får inte användas ovanför en diskmaskin eller torktumlare: de vattenångor som frigörs kan skada elektroniken.
- Enheten får inte sättas på via en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Allmänna säkerhetsanvisningar

- Stäng av kokzonerna efter varje användning.
- Överhettade fetter och oljor antänds snabbt. Om du tillagar mat i fett eller olja (t.ex. pommes frites), observera tillagningsprocessen.
- När du kokar och steker blir kokzonerna varma. Skydda dig därför mot brännskador under och efter användning av enheten.
- Se till att ingen elkabel från en fristående eller installerad enhet kommer i kontakt med skivan eller den heta kokzonen.
- Magnetiska föremål som kreditkort, disketter, miniräknare osv. får inte placeras i omedelbar närhet av den tillkopplade enheten. Deras funktion kan försämrats.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och kastrullock ska inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.

- Placera i allmänhet inga metallföremål (t.ex. skedar, kastrullock osv.) på induktionsytan eftersom de kan hettas upp under drift.
- Täck aldrig spishällen med en trasa eller skyddsfolie, eftersom dessa kan bli mycket varma och fatta eld.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått handledning eller instruktioner om hur enheten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med den.
- Barn får inte leka med enheten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

Skydd mot skadoren

- Använd inte kastruller eller stekpannor med oslipad eller skadad botten (t.ex. av gjutjärn). Dessa kan repa glaskeramiskskivorna.
- Observera att sandkorn också kan orsaka repor.
- Glaskeramik är okänslig mot temperaturchocker och mycket motståndskraftig, men inte okrossbar. I synnerhet vassa och hårda föremål som faller på matlagningsytan kan skada den.
- Låt inte kastruller och kanter stöta emot skivan.
- Använd inte kokzonerna med tomma kokkärl.
- Undvik socker, plast eller aluminiumfolie på de heta kokzonerna. Dessa ämnen smälter, fastnar och kan därför orsaka sprickor, brott eller andra bestående förändringar av skivan när den svalnar. Skulle de ändå råka hamna på de heta kokzonerna, stäng av enheten och ta bort ämnen i varmt tillstånd. Eftersom kokzonerna är heta finns det risk för brännskador.
- **WARNING:** Obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand.
- **OBS!** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas hela tiden.
- Placera inga föremål på spishällen.
- Ställ aldrig heta kokkärl på styrenheten. Elektroniken under glaset kan skadas.
- Inga brandfarliga föremål (t.ex. sprayburkar) får förvaras i den här lådan. Eventuella bestickbrickor i lådan måste vara tillverkade av värmebeständigt material.

- Värm inte slutna behållare (t.ex. konservburkar) på kokzonerna. På grund av övertrycket kan behållarna eller burkarna explodera och det finns risk för personskador!

Försiktighetsåtgärder vid fel på utrustningen

- Om ett fel upptäcks måste enheten stängas av och kopplas bort från elnätet.
- Om det finns brott, skavanker eller sprickor på glaset: Stäng omedelbart av spishällen, skruva ur eller ta bort spishällens säkring och kontakta vår kundtjänst eller din återförsäljare.
- Reparationer på enheten får endast utföras av kvalificerad personal.
- **WARNING:** Om glasytan är sprucken, stäng av enheten för att undvika risk för elektriska stötar.

Skydd mot ytterligare faror

- Se till att kokkärlet alltid placeras i mitten av kokzonen. Botten på pannan måste täcka en så stor del av kokzonen som möjligt.
- För personer med pacemaker: I närheten av den påslagna enheten genereras ett elektromagnetiskt fält som eventuellt kan påverka pacemakern negativt. Om du är osäker, kontakta tillverkaren av pacemakern eller din läkare.
- Använd inga syntet- eller aluminiumföremål: De kan smälta samman på kokzonen.
- Försök inte släcka en brand med vatten, utan stäng av enheten och täck lågan med ett lock eller en brandfilt.



**ANVÄNDNING AV KASTRULLER AV DÅLIG KVALITET
ELLER AV ADAPTERSKIVA FÖR INDUKTION GÖR ATT
GARANTIN UPPHÖR ATT GÄLLA I FÖRTID.
TILLVERKAREN TAR INGET ANSVAR FÖR
EVENTUELLA SKADOR SOM KAN UPPSTÅ PÅ
SPISHÄLLEN ELLER DESS OMGIVNING.**



BESKRIVNING AV ENHETEN

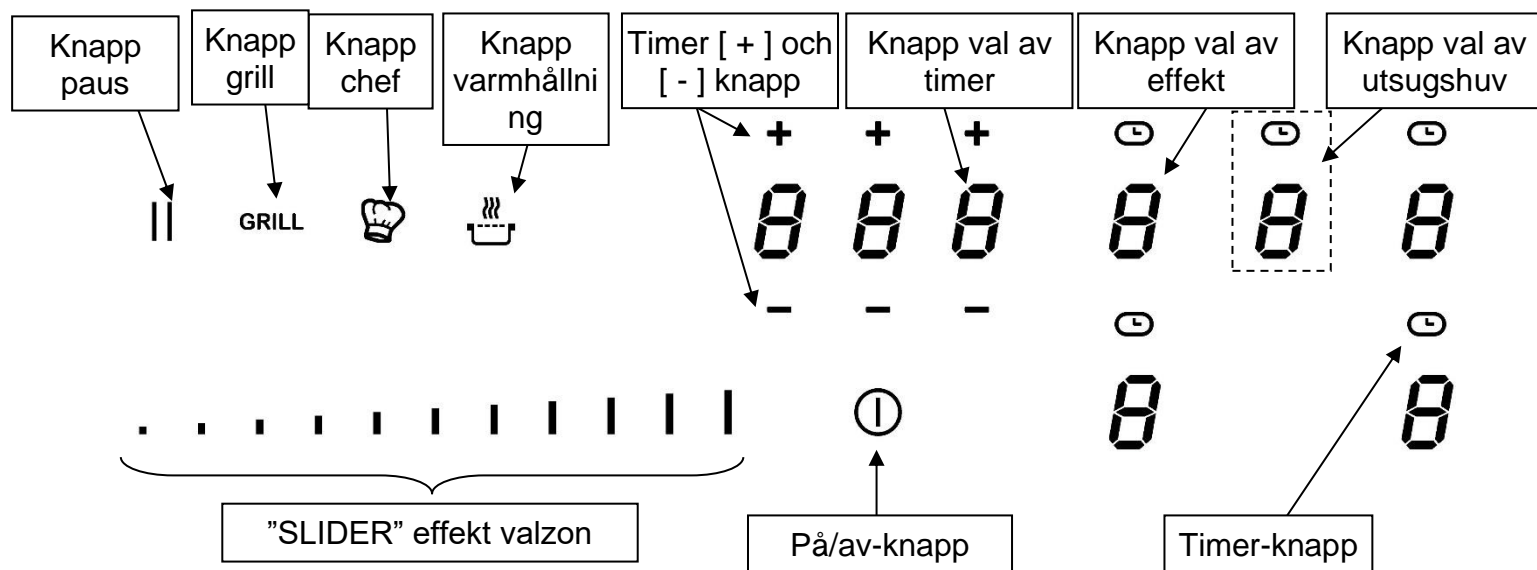
Teknisk beskrivning

Typ	XTRAVENT373F80X
Övergripande prestanda	7570 W
Energiförbrukning för hällen EC _{hob}	180,5 Wh/kg
Kokzoner	210 x 190 mm
Minsta diameter på kastrullbotten	Ø 110 mm
Nominell effekt*	2100 W
Booster effekt*	2500 / 3000 W
Standardiserat kokkärl kategori**	A
Energiförbrukning EC _{cw} **	186,4 Wh/kg
Standardiserat kokkärl kategori**	B (x2)
Energiförbrukning EC _{cw} **	188 Wh/kg
Standardiserat kokkärl kategori**	C
Energiförbrukning EC _{cw} **	159,5 Wh/kg

* Dessa effekter kan variera beroende på kastrullernas form, storlek och kvalitet.



** beräknat enligt metoden för mätning av serviceegenskaper (EN 60350-2).

Manöverpanel



ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

Display

<u>Display</u>	<u>Namn</u>	<u>Beskrivning</u>
0	Noll	Kokzonen är aktiverad
1...9	Effektnivå	Effektinställning
<u>U</u>	Ingen kastrullavkänning	Kastrull ej på eller ej lämplig
A	Uppkokningsautomatik	Högsta effekt + uppkokning
E	Felindikering	Fel på elektroniken
H	Restvärme	Kokzonen är varm
P	Booster	Booster-effekten är aktiverad.
„ II	Dubbel booster	Dubbel booster-effekten är aktiverad.
U	Varmhållningsfunktion	Funktionen håller maten varm vid 70 °C.
II	Stop&Go	Spishällen är i pausläge.
	Bridge	2 kokzoner är förenade.
	Grillfunktion	Grillfunktionen är aktiverad
L	Låsing	Betjeningspanelet på platetoppen er låst.

Ventilation

Fläkten fungerar automatiskt. Den startar med låg hastighet så snart de värden som frigörs av elektroniken överskrider ett visst tröskelvärde.

Den högre hastigheten används när induktionshällen används intensivt. Fläkten minskar hastigheten och stängs av automatiskt så snart elektroniken har svalnat tillräckligt mycket.

IDRIFTTAGNING AV SPISHÄLLEN

Före den första uppvärmningen

Rengör först enheten med en fuktig trasa och gnugga sedan torrt. Använd inte rengöringsmedel som kan ge en blåaktig nyans på den glaserade ytan.

Induktionsprincip

Det finns en induktionsspole under varje kokzon. När kokzonen slås på genererar denna spole ett magnetfält. Magnetfältet inducerar virvelströmmar i kastrullbotten, som måste vara magnetisk. På så vis värms kastrullbotten upp. Kokzonen värms endast upp indirekt genom den värme som avges av kastrullen.

Induktionskokzonerna fungerar endast med magnetiska kokkärl:

- Lämpliga induktionskokkärl med magnetisk botten som t.ex: Gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål med magnetisk botten.
- Ej lämpliga induktionskokkärl: Koppar, aluminium, glas, trä, lergods, keramik, icke-magnetiskt rostfritt stål.

Induktionskokzonen anpassas automatiskt till kokkärlets storlek. Kokkärlet får inte understiga en viss bottendiameter, annars slås inte induktionen på. Varje kastrullbottendiameter måste ha en minsta storlek beroende på kokzonens storlek.

Om induktionskokkärlet inte är lämpligt visas [U] på displayen.

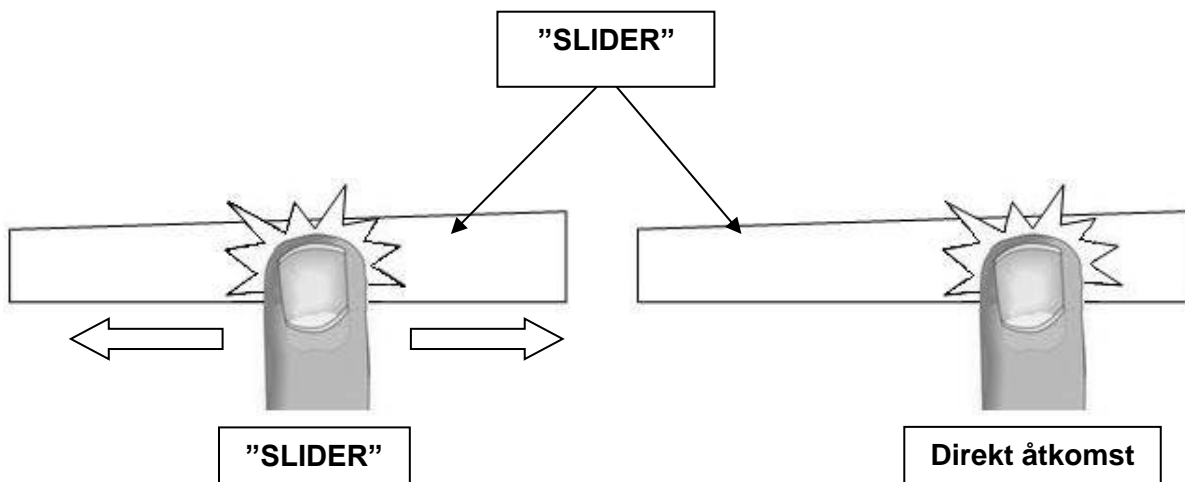
Sensorreglagens funktion

Spishällen styrs via sensorknappar. Dessa reagerar på lätt beröring av glaset med fingret. Om du trycker på knapparna i ca en sekund utförs styrkommandona. Varje reaktion från sensorreglagen bekräftas med en akustisk och/eller visuell signal.

Vid allmän användning, tryck endast på en knapp åt gången.

"SLIDER" Valzon

För att välja effekt via "SLIDERN", flytta fingret till "SLIDERZONEN". Du kan också få direktåtkomst genom att vidröra önskad strömbrytare (knapp) med fingret.



Sätta på och slå av spishällen

Sätt först på spishällen och sedan kokzonen.

- **Spishäll: slå på/ stänga av:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på	tryck i 2 sekunder på [⏻]	[0]
Stänga av	tryck i 2 sekunder på [⏻]	Ingen eller [H]

- **Kokzon: slå på/ stänga av:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Öka effekten	Skjut på "SLIDERN"	[1] till [P]
Stänga av	Skjut till 0 på "SLIDERN"	[0] eller [H]

Om ingen ytterligare inmatning sker stängs spishällen av säkerhetsskäl av efter ca 20 sekunder och nollorna slocknar.

Kastrullavkänning

Induktionsspishällens interaktiva manövrering gör den mycket intuitiv och bekväm att använda. Sätt på spishällen och sätt en kastrull någonstans på glaskeramiken: den interaktiva manövreringen känner automatiskt av kastrullen eller visar en [0]-symbol ovanför det reglage som ska användas. Du kan nu justera tillagningsnivån efter önskemål.

Kastrullavkänningen garanterar fullständig säkerhet. Induktionen fungerar inte:

- Om det inte finns något kokkärl på kokzonen eller om en kastrull som inte är lämplig för induktion används. I detta fall kan effektnivån inte ökas och symbolen [U] visas på displayen. [U] försvinner när en kastrull placeras på kokzonen.
- Om kastrullen tas bort från kokzonen under tillagningen stängs kokzonen omedelbart av och symbolen [U] visas på displayen. [U] försvinner när en kastrull ställs tillbaka på kokzonen. Kokzonen fortsätter med den tidigare inställda effektnivån.

Stäng av kokzonen efter användning: så att kastrullavkänningen [U] inte längre visas.

Indikering av restvärme

Efter att kokzonerna eller spishällen stängts av visas restvärmen för de kokzoner som fortfarande är varma med ett [H]. [H] slocknar när kokzonerna kan beröras utan fara. Så länge indikeringen av restvärme lyser får kokzonerna inte beröras och inga värmekänsliga föremål får placeras på dem: **Risk för brännskador!**

Booster- och dubbelboosterfunktion

Alla kokzoner är utrustade med en boosterfunktion och dubbel- boosterfunktion, dvs. utrustade med en effektförstärkning. Boosterfunktionen anges med [P]. Dubbel- boosterfunktionen anges med [P] som blinkar [**!!**].

När de är påslagna arbetar de här kokzonerna under 5 minuter. Denna höga effekt är avsedd för snabb uppvärmning av stora mängder vatten, t.ex. för att koka upp pastavatten.

- **Slå på/stänga av boostern:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på boostern	Skjut "SLIDERN" till slutet eller tryck i slutet	[P]
Stänga av boostern	Skjut på "SLIDERN"	[9] till [0]

- **Slå på/stänga av dubbelboostern:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på boostern	Skjut "SLIDERN" till slutet eller tryck i slutet	[P]
Slå på dubbelboostern	Tryck i slutet	[!!] blinkar med P]
Stänga av dubbelboostern	Skjut på "SLIDERN"	[P] till [0]
Stänga av boostern	Skjut på "SLIDERN"	[9] till [0]

- **Hantering av maximal effekt:**

Hällen är utrustad med en högsta effekt. För att inte överskrida denna högsta effekt sänker elektroniken automatiskt tillagningsnivån i en annan kokzon när boosterfunktionen är aktiverad. Denna kokzon blinkar då för att indikera reducerad effekt [9].

Vald kokzon

[P] lyser

Annan kokzon (t.ex.: Effektnivå 9)

[9] reduceras till [6] eller [8] och blinkar

Timer

Den integrerade timern kan användas för att ställa in en tillagningstid från 1 minut till 1 h 59 minuter (display { 1.59 }) på alla fyra kokzonerna. Varje kokzon kan ha olika inställningar.

- **Sätta på eller ändra varaktigheten:**

Manövrering

Välja kokzon

Välja effekt

Välja timer

Förkorta tiden

Förlänga tiden

Manöverpanel

Tryck på knappen kokzon

Skjut på "SLIDER"

Tryck på [⊞]

Tryck på [-] på timern

Tryck på [+] på timern

Display

[1] till [P]

Display [0.00]

Tiden i min. minskar

[0.50]

Efter några sekunder slutar blinkningen. Varaktigheten är aktiverad och tidsberäkningen inleds.

- **Stänga av timern:**

Manövrering

Välja timer

Stänga av timern:

Manöverpanel

Tryck på [⊞]

Tryck på [-] till [000]

Display

Display [0.50]

[0.00]

Om flera timers är i drift, upprepa processen.

- **Timer som äggklocka:**

Timern arbetar oberoende av kokzonerna och stängs av så snart en kokzon är i drift. Processen pågår även om spishällen är avstängd.

Manövrering

Påslagning av hällen

Välja timer

Förkorta tiden

Förlänga tiden

Manöverpanel

Tryck 2 sekunder på [⊞]

Tryck på [000]

Tryck på [-] på timern

Tryck på [+] på timern

Display

[0]

[0.00]

Tiden i min. minskar

[0.50]

Efter några sekunder slutar blinkningen. Varaktigheten är aktiverad och tidsberäkningen inleds.

- **Automatisk avstängning:**

När den programmerade tillagningstiden har löpt ut blinkar [000] och en ljudsignal hörs. För att stänga av ljudsignalen och blinkningen, tryck på [000]

Uppkokningsautomatik

Alla kokzoner är utrustade med en uppkokningsautomatik. När uppkokningsautomatiken är aktiverad värms kokzonen automatiskt upp med maximal effekt och växlar sedan tillbaka till den sjudningsnivå som du har valt. Uppkokningstiden beror på vilken sjudningsnivå som har valts.

- **Aktivering av uppkokningsautomatiken:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Välja effekt (t.ex. " 7 ")	Skjut på "SLIDERN" till [7] och förblir i 3 sekunder.	[7] blinkar med [A]

- **Avstängning av uppkokningsautomatiken:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Välja effekt	Skjut på "SLIDERN"	[0] till [9]

Stop&Go-funktion

Med denna funktion kan du tillfälligt avbryta eller återuppta tillagningen med samma effektinställningar.

- **Slå på/stänga av Stop&Go-funktionen:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på Stop&Go	Tryck [II] i 2s	[II] på displayerna
Stänga av Stop&Go	Tryck [II] i 2s	Blinkande "SLIDER"
	Tryck på den blinkande "SLIDERN"	Föregående inställningar

Memory-funktion

När spishällen stängts av sparas de senaste inställningarna. Med memory-funktionen kan du återaktivera dessa värden. Följande inställningar kan återaktiveras med memory-funktionen:

- Effektnivåer för kokzonerna.
- Timer- inställningar för kokzonerna.
- Inställningar för uppkokningsautomatiken

Hämta memory-funktion:


- Slå på spishällen (tryck på [①] i 2 sekunder)
- Tryck på [II] inom 6 sekunder.
Värdena från de senaste inställningarna återaktiveras.

Varmhållningsfunktioner

Dessa funktioner håller maten varm vid 70 °C.




Dessa funktioner är utformade för att förhindra överkokning och vidbränning.

- **Slå på och stänga av:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på	Tryck på []	[U]
Stänga av	Tryck på []	[0]

Automatisk brygga och bryggfunktion

Med denna funktion kan två kokzoner kopplas ihop för en tillagningsprocess.

<u>Drift</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på hällen	Tryck 2 sekunder på [①]	[0]
Slå på bryggan	Ställ en kastrull på en av de båda kokzoner som ska förenas och tryck samtidigt på motsvarande valknappar eller en stor kastrull på båda zonerna	[0] och [] [] blinkar
Öka effekten	lägga som man vill överbrygga dra "SLIDERN", som visar effekt flyttas åt höger	[] [1] till [9]
Koppla bort brygga	Tryck på de båda önskade zonerna	[0]

Barnlås/förregling av hällen

För att undvika en förändring av kozonsinställningen, t.ex. vid rengöring av glaset, kan manöverknapparna (utom knappen [①]) låsas.

- **Aktivera förregling:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på hällen Koppla till förregling	Tryck 2 sekunder på [①] Håll knappen på en zon intryckt i 3s och sätt sedan fingret på "SLIDERN" som rullar och dra fingret från vänster till höger.	[0] Belysning på
Stänga av förregling	Håll knappen för en zon intryckt i 3s och sätt sedan fingret på "SLIDERN" som rullar och dra fingret från höger till vänster.	Belysning av

"Chef" funktion

Med denna funktion kan spishällen delas upp i 2 stora zoner. Effektnivån kan ändras av användaren och sparas för nästa användning.


- **Slå på/stänga av funktionen "Chef":**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Slå på funktionen "Chef"	Tryck på []	[3] och [] på vänster sida [9] och [] på höger sida
Stänga av funktionen "Chef"	Tryck på []	[0]

Grillfunktion

Denna funktion gör det möjligt att utnyttja grillplattan optimalt genom att förena två zoner och använda lämpliga effektnivåer.

- **Slå på/stänga av grillfunktionen:**

<u>Manövrering</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[]
Ställa in effekten	Skjut "SLIDERN" från	[1] till [9]
Stänga av grillfunktionen	Tryck på [GRILL]	[0]

DRIFT AV UTSUGSHUVEN

De första stegen

- Slå på /stänga av huven

Åtgärd

Slå på huven
Ställa in sugeffekten
Stänga av huven

Manöverpanel

Tryck på valknappen
Skjut på "SLIDERN"
Skjut "SLIDERN" till vänster.

Display

[0]
[1] à [9]
[0]

Boosterfunktion

När denna funktion är aktiverad arbetar huven med maximal effekt under 10 minuter.

- Slå på/stänga av boosterfunktionen

Åtgärd

Ställa in sugeffekten
Slå på boostern

Stänga av booster

Manöverpanel

Skjut på "SLIDERN"
Skjut till slutet av "SLIDERN". Eller tryck
direkt på änden av "SLIDERN".
Skjut på "SLIDERN"

Display

[1] à [9]
[P]

[1] à [9]

Timer-funktion


Denne funksjonen gjør det mulig å bruke avtrekkshetten i 15 minutter under tilberedningen.

- Slå på timer


Åtgärd

Slå på huven
Ställa in sugeffekten
Slå på timer

Manöverpanel

Tryck på valknappen
Skjut på "SLIDERN"
Tryck på [] ovanför valknappen.

Display

[0]
[1] à [P]
[] Timer lampa
tänd
[015] på
timerdisplayen

Panseret slås automatisk av når timeren er utløpt (15 minutter).

- Stänga av timer

Åtgärd

Stänga av timer

Manöverpanel

Tryck på [] ovanför valknappen.

Display

Ingen

Automatisk ventilasjon på slutten av tilberedningsprosessen (Overrun)

Denne funksjonen starter automatisk så snart koketoppen slås av.

Ventilasjonen slås på i 20 minutter for å tørke filtrene og fjerne de siste stekeosene fra kjøkkenet. Deretter slås ventilasjonssystemet automatisk av.

Når denne funksjonen er aktiv, viser timeren [020] og avtrekkshetten [1].

Automatisk funktion

Denna funktion anpassar automatiskt huvens effekt till kokzonernas effekt.

- **Aktivera/inaktivera automatikfunktionen**

<u>Åtgärd</u>	<u>Manöverpanel</u>	<u>Display</u>
Aktivera automatisk funktion	Tryck på valknappen och håll den intryckt i 3 sekunder.	[A]
Inaktivera automatisk funktion	Tryck på valknappen och håll den intryckt i 3 sekunder.	[0]

Obs! När den automatiska funktionen är aktiverad kan du snabbt ändra huvens utsugningseffekt genom att dra fingret på "SLIDERN".

Därigenom stoppas den automatiska funktionen tillfälligt.

Den automatiska funktionen återaktiveras nästa gång spishällen startas.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV UTSUGSHUVEN

En regelbunden rengöring av dragskåpet säkerställer korrekt och felfri drift och förlänger utsugets livslängd. Se till att rengöra fettfiltren enligt tillverkarens rekommendationer.

Filterrengöringsdisplay

När huven är påslagen och sugkraften är inställd på [0] visas den återstående tiden till filterrengöringen på timerdisplayen.

Standardinställningen är 31 timmar, men du kan ändra denna inställning när du vill.

- **Visning av den återstående tiden:**

Åtgärd

Slå på huven

Manöverpanel

Tryck på valknappen

Display

[Återstående tid] på timerdisplayen

- **Filterrengöringsdisplay**

När fettfiltren behöver rengöras visar timerdisplayen [00h] och en blinkande punkt på valknappen.

- **Réinitialiser le temps restant avant le nettoyage du filtre de la hotte**

Åtgärd

Slå på spishällen

Manöverpanel

Tryck i 2 sekunder på [①]

Display

[0] och en blinkande punkt ovanför valknappen [0] och [00h] på timerdisplayen
Den senaste användardefinierade inställningen återaktiveras.

Välja huv

Tryck på valknappen

Återställ räknaren till noll

Tryck på timerdisplayen i 3 sekunder.

Bekräfta inställningen

Tryck på timerdisplayen igen.

-

- **Ändra den återstående tiden tills rengöring av huvfiltret**

Åtgärd

Stänga av spishällen

Välja huv

Manöverpanel

Tryck i 2 sekunder på [①]

Tryck på valknappen

Ändra räknare timer

Tryck på timerdisplayen i 3 sekunder.
Anpassa med [+] och [-].

Bekräfta inställningen

Tryck på timerdisplayen igen

Display

[0] på valknappen
[Återstående tid] på timerdisplayen
[Återstående tid] på timerdisplayen

-

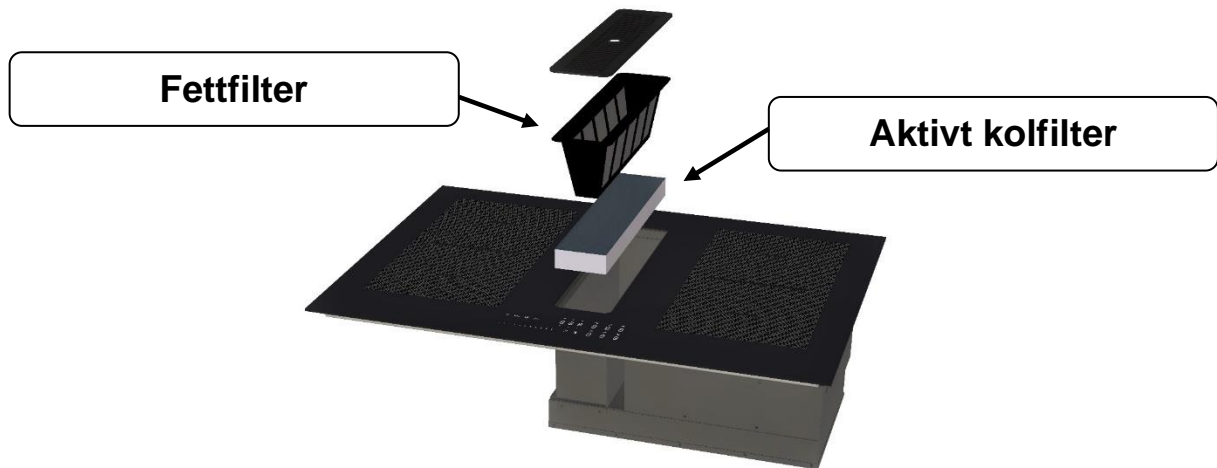
Rengöring av fettfilter i diskmaskinen

Fettfiltren ska placeras vertikalt i den nedre korgen och tvättas i max 60 °C med ett mildt rengöringsmedel.

Efter rengöring ska fettfiltren i huven bytas ut.

Byte av aktivt kolfilter

Det aktiva kolfiltret, som används för återcirkulation och för att fånga upp lukter, måste bytas ut efter 6 månaders normal användning.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL AV SPISHÄLLEN

Låt enheten svalna, det kan finnas risk för brännskador.

Rengör alltid den smutsiga spishällen regelbundet. Använd en fuktig trasa och lite rengöringsmedel.

- För att rengöra enheten måste den vara avstängd.
- Av säkerhetsskäl är det inte tillåtet att rengöra enheten med ång- eller högtryckstvätt.
- Använd aldrig slipande eller aggressiva rengöringsmedel, t.ex. grill- och ugnsspray, fläck- eller rostborttagningsmedel, skursvampar eller tvättsvampar på repiga ytor
- Gnugga sedan spishällen torr med en ren trasa.
- Ta bort socker, plast eller aluminiumfolie omedelbart efter att kokzonerna stängts av.

VAD GÖR MAN OM ...

Symbolen [E 4] visas:

- Tabellen måste konfigureras om. Utför följande steg:
 - I) Viktigt: Se till att ingen kastrull står kvar på spishällen innan du börjar.
 - II) Koppla bort enheten från elnätet genom att ta bort säkringen eller slå av strömbrytaren.
 - III) Anslut bordet till elnätet igen.
 - IV) Förfarande: Ta en kastrull med ferromagnetisk botten och en minsta diameter på 16 cm
 - * Starta proceduren inom 2 minuter efter att spishällen har anslutits till elnätet igen.
 - * använd inte [①]-knappen.

V) Första steget: Avbryt den befintliga konfigurationen



- 1) Tryck på knappen [①] och håll den intryckt.
- 2) Symbolen [①] visas på varje display
- 3) Tryck på varje [①]-display i tur och ordning och snabbt (mindre än 2 sekunder) med den andra handen.
Börja på vänster framsida och vrid medurs enligt beskrivningen i figuren (från A till D). Ett dubbelt "pip" betyder att ett fel har uppstått. Börja i så fall om från punkt 1).
- 4) Ta bort fingrarna från touch-kontrollen och tryck på touch [①] tills de blinkande symbolerna [E] visas.
- 5) Vänta tills [E]-symbolerna slutar blinka.
- 6) Efter några sekunder ändras symbolerna [E] automatiskt till [C]. Den befintliga inställningen har raderats.

VI) Andra steget: Ny installation

- 1) Ta en ferromagnetisk kastrull med en minsta diameter på 16 cm.
- 2) Välj en kokzon genom att trycka på motsvarande indikator [C].
- 3) Placera kastrullen på den zon som ska ställas in.
- 4) Vänta tills displayen [C] ändras till [-]. Den valda kokzonen är nu konfigurerad.
- 5) Fortsätt på samma sätt för varje kokzon med en [C]-display.
- 6) Så snart alla displayer släcks är alla kokzoner konfigurerade.
Använd samma kastrull under hela processen.
Placera aldrig flera kastrullerna tillsammans på zonerna under inställningsprocessen.

Om [E 4] fortfarande visas, kontakta vår kundtjänst.

Spishällen eller kokzonerna inte kan slås på:

- Spishällen är felaktigt ansluten till elnätet.
- Säkringen i husinstallationen är inte korrekt isatt eller är defekt.
- Spishällen är låst.
- Sensorknapparna är täckta med vatten eller smuts.
- En kastrull eller föremål täcker knapparna.

Displayen visar [U]:

- Kokkärlet befinner sig inte på kokzonen.
- Kokkärlet är inte lämpligt för induktion
- Kastrullbottendiametern är för liten för den här kokzonen.

Displayen visar [E]:

- Koppla bort enheten från elnätet och anslut den igen.
- Kontakta kundtjänst.

En kokzon eller hela spishällen stängs av:

- Säkerhetsavstängningen har utlöst.
- Man har glömt att stänga av en kokzon.
- Flera sensorknappar täcks.
- Kastrullen är tom och överhettad.
- På grund av överhettning reducerar elektroniken automatiskt effekten eller stänger av den automatiskt.

Kylfläkten fortsätter att gå efter att enheten har stängts av:

- Detta är ingen störning, fläkten går tills enheten har svalnat.
- Fläkten stängs av automatiskt.

Uppkokningsautomatiken slås inte på:

- Kokzonen är fortfarande varm [H]
- Den högsta effektnivån är tillkopplad [9]

Display [U]:

- Finns i kapitlet varmhållningsnivå.

Display [II]:

- Finns i kapitlet Stop&Go funktion.

I displayen visas [] eller [Er03]:

- Ett objekt eller en vätska täcker tangenterna. Displayen försvinner så snart knapparna släpps eller rengörs.

I displayen visas [E2] eller [E H]:

- Spishällen är överhettad, låt den svalna först och slå sedan på den igen

I displayen visas [E3]:

- Kastrullen passar inte, byt ut kastrullen.

I displayen visas [E6]:

- Felaktigt elnät. Kontrollera frekvens och spänning i elnätet.

I displayen visas [E8]:

- Fläktens luftintag är blockerat, avblockera det.

Displayen visar [E C]:

- Fel i konfigurationen. Initialisera spishällen igen, se kapitel "[E 4] visas"

Om ingen felkod visas och användargränssnittet inte reagerar på knapptryckningar, kontrollera matningsspänningen avseende saknade ledningar, saknade bryggor och felaktig anslutning till 400 V.

Om något av ovanstående tecken kvarstår, kontakta kundtjänst.

REKOMMENDATIONER FÖR MATLAGNING

Kokkärl

Lämpliga material: Stål, emaljerat stål, gjutjärn, rostfritt stål med magnetisk botten, aluminium med magnetisk botten

Olämpliga material: Aluminium och rostfritt stål utan magnetisk botten, koppar, mässing, glas, stengods, porslin

Kastrulltillverkarna specificerar om deras produkter är lämpliga för induktion.

För att kontrollera induktionskompatibiliteten hos kastrullerna:

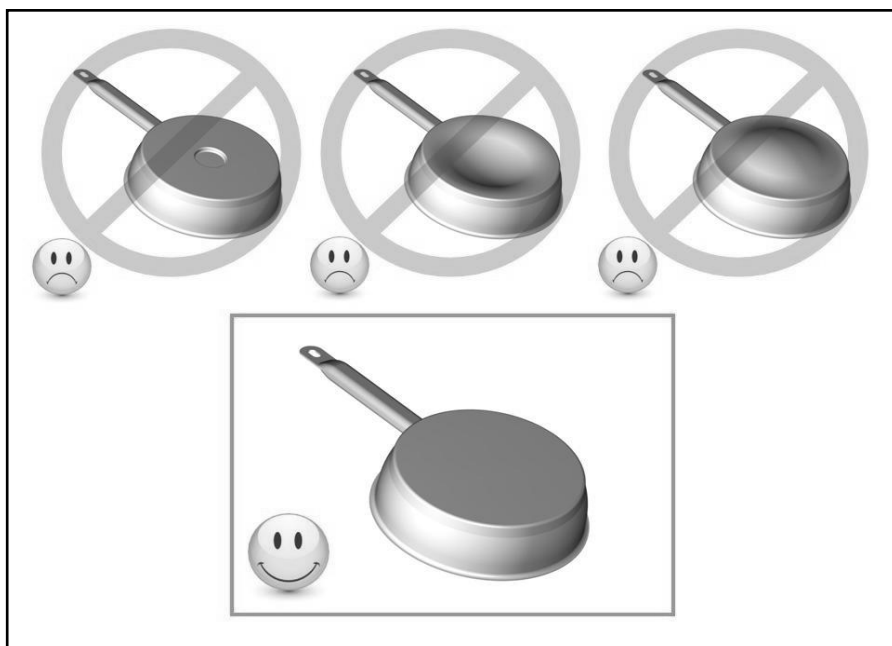
- Fyll kokkärlet med lite vatten och ställ det på induktions-kokzonen. Slå på kokzonen på effektnivå [9]. Vattnet måste bli varmt på några sekunder.
- Håll en magnet mot botten av kokkärlet. Om magneten fastnar är kokkärlet lämpligt.

Vissa kastruller kan ge ifrån sig ljud när de placeras på en induktions-kokzon. Detta ljud innebär inte på något sätt ett fel på enheten och påverkar inte på något sätt dess funktion.

Egenskaperna hos kokkärlets botten kan påverka hur jämnt tillagningsresultatet blir.

Använd endast kastruller och pannor med slät botten. Grova kastrull- och stekpannebottnar repar glaskeramiskivan.

Använd om möjligt pannor med rak kant. För kokkärl med sluttande kanter fungerar induktionen även i kantområdet på pannan. Detta kan missfärga kanten på pannan.



Kokkärletsstorlek

Kokzonerna anpassas automatiskt till kastrullens storlek upp till en viss gräns. Kokkärlet får inte understiga en viss bottendiameter, annars slås inte induktionen på.

Placera alltid kastrullen i mitten av kokzonen för bästa verkningsgrad.

Inställningsområden

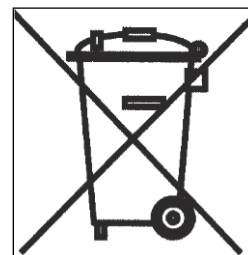
(dessa angivelser är riktvärden)

1 till 2	Smältning, upplösning, tillredning	Såser, smör, choklad Gelatin yoghurt,
2 till 3	Blötläggning, upptining, varmhållning	Ris, frysta rätter, Fisk, grönsaker
3 till 4	Ångkokning, ångning	Fisk, grönsaker, frukt
4 till 5	Ångning, blötläggning, upptining	Fisk, grönsaker, pasta, spannmål, baljväxter, frysta livsmedel
6 till 7	Uppkokning, sjudning	Kött, lever, ägg, korv Gulasch, roulader
7 till 8	Skonsam stekning	Fisk, schnitzel, korv, stekta ägg
9	Bakning, uppkokning	Biffar, omelett Pannkakor, linser
P till III	Kokning	Stora mängder vatten

SKYDD AV MILJÖN

- Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.
- Elektriska och elektroniska enheter innehåller värdefulla material. Men de innehåller också skadliga ämnen som är nödvändiga för deras funktion och säkerhet

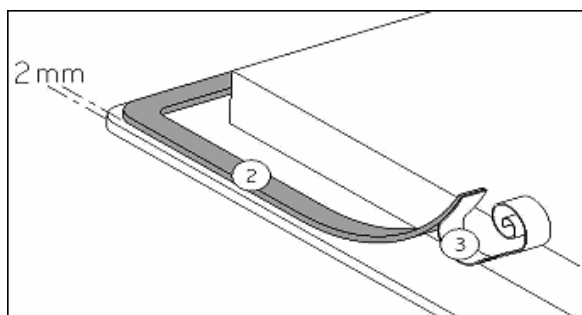
- Därför får du under inga omständigheter slänga din gamla apparat i restavfallet.
- Använd i stället den insamlingsplats som din kommun har inrättat för återlämning och återvinning av gamla elektriska och elektroniska produkter.



MONTERINGSANVISNINGAR

Montering och anslutning får endast utföras av en auktoriserad fackman.
Användaren måste säkerställa att de standarder som gäller där han eller hon bor uppfylls.

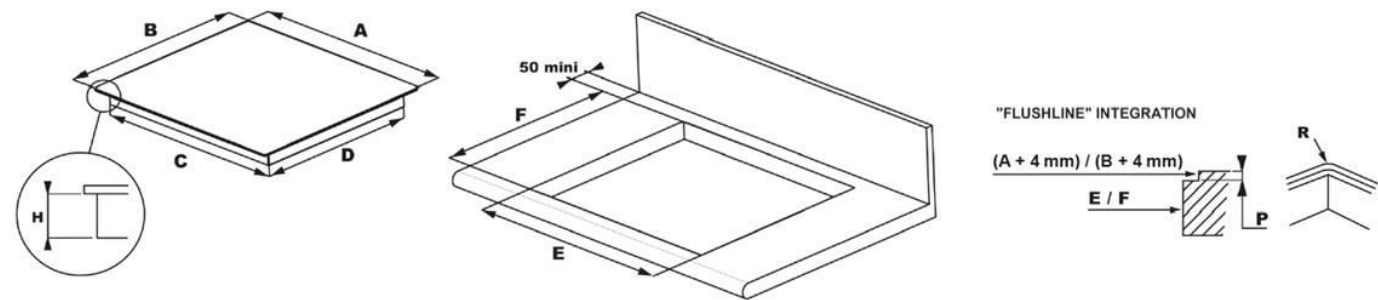
Tätning installation:



Efter att skyddsfilmen (3) avlägsnats, fäst tätningen (2) på ett avstånd av 2 mm från glasets ytterkant.

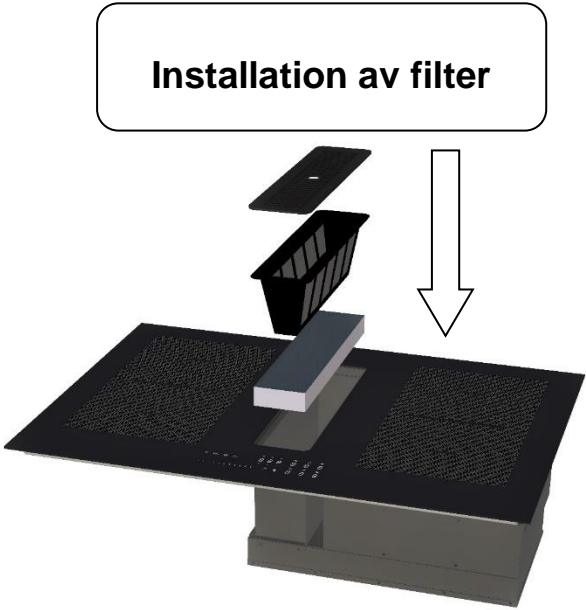
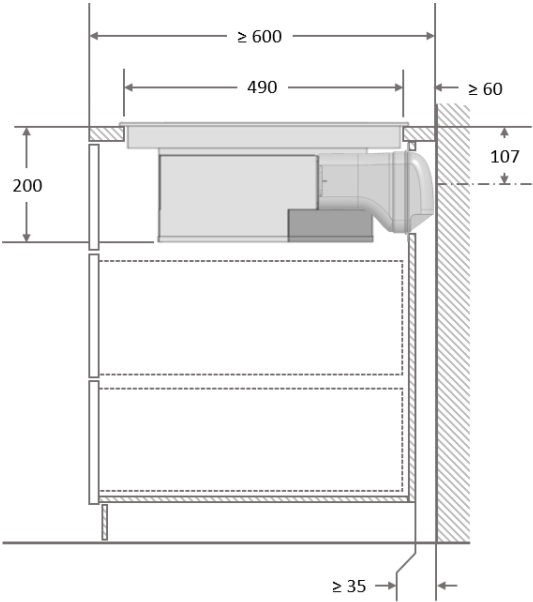
Installation:

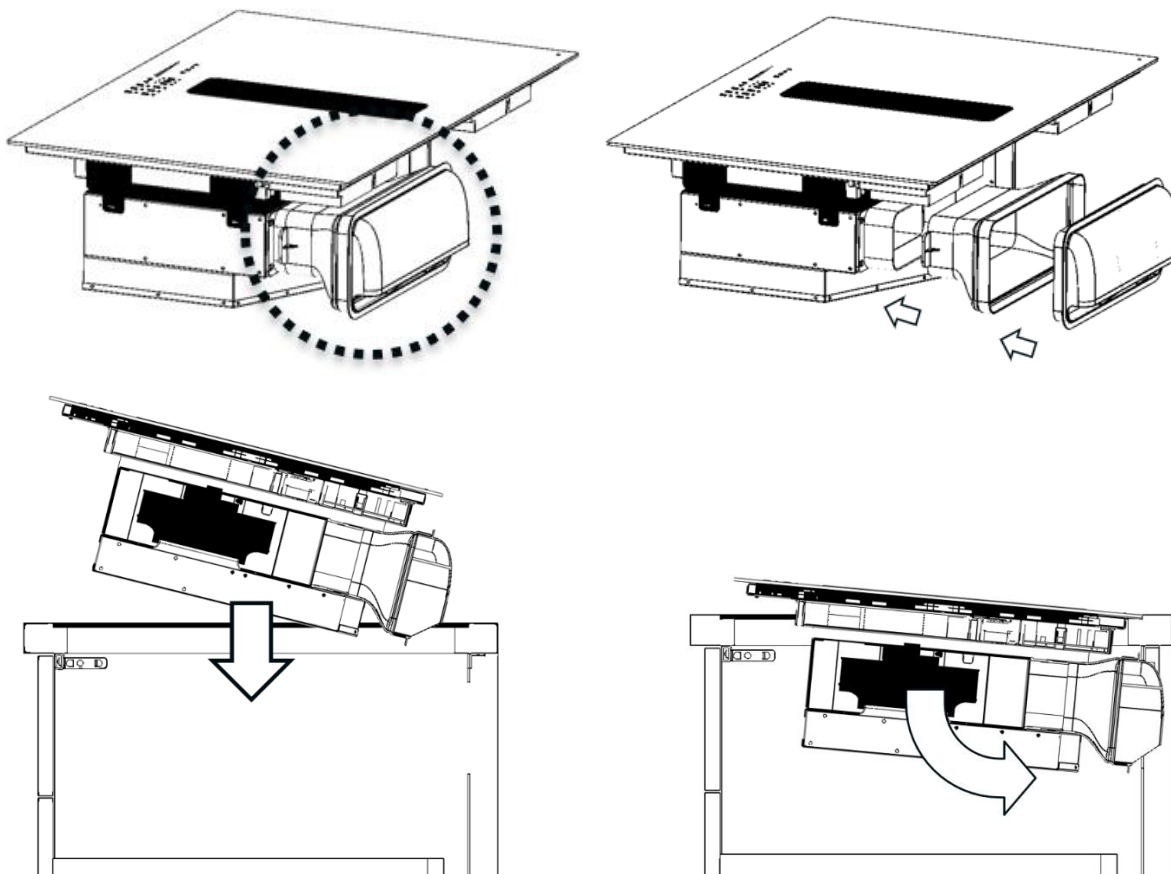
- Insättningsdimensioner:



XTRAVENT373F80X

A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7





- **Avståndet från ursågingen till en vegg och/eller møbel måste vara minst 50 mm.**
- Denna enhet motsvarar typ Y med avseende på skydd mot brandriser. Endast enheter av denna typ får installeras på ena siden av intelligende høgskåp eller vegg. **Men från andra siden får inga møbler eller enheter vara høgre än hällen.**
- Bänkskivan ska bearbejtas med varmebestandigt lim (100 °C).
- Vegglisterna måste vara varmebestandige
- Spishällen får inte installeras ovenfor spisar utan flækt, diskmaskiner, tvætt- eller torkenheter.
- Om det finns en låda under spishællen får inga brandfarlige fœremål, t.ex. sprayburkar, fœrvaras i lådan.
- Det måste sâkerstællas at spishællens anslutningskabel inte utsætt for några mekaniske belastninger, t.ex. genom lådan, efter installationen.
- Snittytorner ska fœrsegles med speciallack, silikongummi eller gjutharts for at fœrhindre svællning på grund av fukt. Se till at klistra på den medfœljande tætningstejpen noga.
- **OBS!** Bruk kun verneutstyr til platetoppen som er utviklet av produsenten av platetoppen eller som er angitt i bruksanvisningen. Bruk av uegnet verneutstyr kan fœre til ulykker.
- For å få god avtrekk bør det monteres et sokkelgitter eller skjæres litt i sokkelens øvre del på langs. For å sikre at ventilasjonssystemet fungerer som det skal, er det nødvendig med en åpning på minst 460 cm².

ELEKTRISK ANSLUTNING

- Anslut enheten till elnätet med hjälp av en behörig elektriker som är väl förtrogen med och följer de lokala elbolagens föreskrifter.
- Beröringsskyddet för driftisolerade delar måste säkerställas efter montering.
- På typskylten kan du se om de anslutningsdata som krävs stämmer överens med nätets.
- Det måste gå att koppla bort enheten från elnätet vid alla poler med hjälp av bortkopplingsanordningar. Vid frånslagning måste det finnas ett kontaktavstånd på 3 mm. Lämpliga frånkopplingsanordningar är automatsäkring, säkringar och kontaktorer.
- Installationen måste skyddas med säkringar. Elkablar måste vara helt täckta av installationen.
- Om enheten inte är utrustad med en tillgänglig kontakt måste andra frånkopplingsalternativ övervägas för permanent installation i enlighet med monteringsanvisningarna.
- Matarkabeln måste placeras så att den inte kommer i kontakt med spishällens heta delar.

Obs!

Denna enhet är endast avsedd för en strömförsörjning på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Anslut alltid även skyddsledaren.

Observera kopplingsschemat.

Kopplingsboxen sitter på undersidan av enheten. För att öppna huset använder du en skruvmejsel och skjuter in den i de avsedda spåren.

Hovednettet	Tilkobling	Kabeldiameter	Kabel	Beskyttelse av størrelse
220-240 V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV F H 05 RR F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV F H 05 RR F	16 A *

(*) enligt standard EN 60 335-2-6

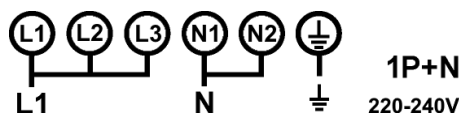
Anslutning av spishällen:

För de olika anslutningsmöjligheterna använder du polbryggorna i mässing som finns i huset.

Enfasanslutning 220-240V~1P+N

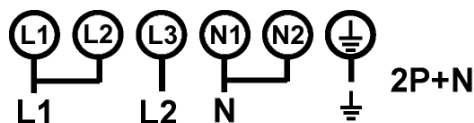
Placera en polbrygga mellan terminal L1 och L2, sedan mellan terminal L2 och L3, sedan mellan terminal N1 och N2.

Anslut jordningen till "jord"-terminalen, nolledaren till terminal N1 eller N2, fas L till terminal L1, L2 eller L3.



Tvåfasanslutning 400V~2P+N

Placera en polbrygga mellan terminal L1 och L2, sedan mellan terminal N1 och N2
Anslut jordningen till "jord"-terminalen, nolledaren till terminal N1 eller N2, fas L1 till terminal L1
och fas L2 till terminal L3.



Obs: Sørg for at kablene er riktig satt inn og skrudd godt fast.

Vi kan inte hållas ansvariga för eventuella incidenter som kan uppstå till följd av felaktig anslutning eller till följd av användning av en enhet som inte är jordad eller som har en felaktig jordningsanslutning.