

# XTRA



## XTRAVENT373F80

**Bruksanvisning med monteringsanvisninger**

Please find further  
information and  
language versions here:



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

# INNHOLDSFORTEGNELSE

---

<b>SIKKERHET .....</b>	<b>3</b>
FORHOLDSREGLER FØR IGANGKJØRING .....	3
GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER .....	3
BESKYTTELSE MOT SKADEREN .....	4
FORHOLDSREGLER VED FEIL PÅ ENHETEN .....	6
BESKYTTELSE MOT FLERE FARER .....	6
<b>APPARATBESKRIVELSE .....</b>	<b>7</b>
TEKNISK BESKRIVELSE .....	7
KONTROLLPANEL .....	8
<b>BETJENING AV KOKEPLATENE .....</b>	<b>8</b>
SKJERM .....	8
VENTILASJON .....	8
<b>IGANGKJØRING AV KOKEPLATENE .....</b>	<b>9</b>
FØR FØRSTE OPPVARMING .....	9
INDUKSJONSPRINSIPPET .....	9
FUNKSJON TIL SENSORBRYTERPANEL .....	9
" GLIDEBRYTER" VALG AV SONE .....	9
SLÅ KOKETOPPEN AV OG PÅ .....	10
INDIKATOR FOR RESTVARME .....	10
BOOSTER- OG DOBBELTBOOSTERFUNKSJON .....	10
TIMER .....	11
AUTOMATISK OPPKOK .....	12
STOP&GO-FUNKSJON .....	12
MINNEFUNKSJON .....	13
HOLD-VARM-FUNKSJONNO .....	13
AUTOMATISK BROFUNKSJON .....	13
BARNESIKRING/LÅSING AV KOKEKARET .....	14
KOKKEFUNKSJON .....	14
<b>BETJENING AV AVTREKKSHETTEN .....</b>	<b>15</b>
DE FØRSTE TRINNENE .....	15
BOOSTER-FUNKSJON .....	15
TIMER-FUNKSJON .....	15
AUTOMATISK VENTILASJON PÅ SLUTTEN AV TILBEREDNINGSPROSESSEN (OVERRUN) .....	16
AUTOMATISK FUNKSJON .....	16
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN .....</b>	<b>17</b>
INDIKATOR FOR FILTERRENSING .....	17
<b>RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV KOKETOPPEN .....</b>	<b>18</b>
<b>HVA GJØR MAN NÅR .....</b>	<b>19</b>
<b>ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING .....</b>	<b>21</b>
KOKEKAR .....	21
KOKEKARSTØRRELSE .....	21
INNSTILLINGSOMRÅDER .....	22
<b>MILJØVERN .....</b>	<b>22</b>
<b>MONTERINGSANVISNING .....</b>	<b>22</b>
<b>ELEKTRISK TILKOBLING .....</b>	<b>25</b>

# SIKKERHET

---

## Forholdsregler før igangkjøring

- Fjern alle deler av emballasjen.
- Apparatet skal kun installeres og kobles til av en kvalifisert elektriker. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feil under installasjon eller tilkobling. Apparatet skal bare brukes når det er installert.
- Apparatet skal bare brukes hvis det er montert og installert i møbler og det brukes en bekreftet og tilpasset arbeidsplan.
- Dette apparatet skal kun brukes til tilberedning og steking av mat i husholdningen og er ikke beregnet for kommersielle formål.
- Fjern alle etiketter og klistremerker fra glasset.
- Apparatet skal ikke modifiseres.
- Koketoppen skal ikke brukes som arbeids- eller oppbevaringsplass.
- Sikkerheten er bare sikret hvis apparatet er koblet til en jordleder som er i samsvar med gjeldende forskrifter.
- Apparatet skal ikke kobles til strømmettet via en skjøteledning.
- Apparatet skal ikke brukes over en oppvaskmaskin eller tørketrommel: vanndampene som frigjøres kan skade elektronikken.
- Slå ikke på apparatet via en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.

## Generelle sikkerhetsinstruksjoner

- Kokesonene skal slås av etter hver bruk.
- Overopphetet fett og oljer antennes raskt. Hvis du tilbereder mat i fett eller olje (f.eks. pommes frites), bør du følge med på tilberedningsprosessen.
- Når du koker og steker, blir kokesonene varme. Sørg derfor for at du ikke brenner deg under og etter bruk av apparatet.
- Sørg for at ingen elektrisk kabel fra et frittstående eller innebygd apparat kommer i kontakt med glasset eller den varme kokesonen.

- Magnetiske gjenstander som kredittkort, disketter, kalkulatorer osv. skal ikke plasseres i umiddelbar nærhet av det påslåtte apparatet. Deres funksjon kan bli svekket.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og grytelokk skal ikke plasseres på koketoppen, ettersom de kan bli varme.
- Generelt sett må du ikke plassere metallgjenstander (f.eks. skjeer, grytelokk osv.) på induksjonsflaten, ettersom disse kan bli varme under drift.
- Tildekk aldri kokeplaten med en klut eller beskyttelsesfolie, ettersom disse kan bli svært varme og ta fyr.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om hvordan apparatet brukes på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- Barn skal ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

## Beskyttelse mot skaderen

- Bruk ikke gryter eller panner med upolert eller skadet bunn (f.eks. støpejern). Disse kan lage riper i de glasskeramiske rutene.
- Vær oppmerksom på at sandkorn også kan forårsake riper.
- Glasskeramikk er ufølsomt for varmesjokk og svært motstandsdyktig, men er ikke uknuselig. Spesielt spisse og harde gjenstander som faller ned på kokeplaten kan skade den.
- Gryter og felger skal ikke støte mot ruten.
- Bruk ikke kokesonene med tomme kokekar.
- Unngå sukker, plast eller aluminiumsfolie på varme kokesoner. Disse stoffene smelter, kleber seg fast og kan dermed forårsake sprekker, brudd eller andre permanente endringer i ruten ved avkjøling. Hvis de likevel kommer på de varme kokesonene, må du slå av apparatet og fjerne disse stoffene mens det fortsatt er varmt. Fordi kokesonene er varme, er det fare for forbrenning.
- **ADVARSEL:** Uovervåket tilberedning på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og forårsake brann.
- **OBS:** Tilberedningsprosessen skal overvåkes. En kortvarig kokeprosess skal overvåkes kontinuerlig.



- Ikke sett gjenstander på koketoppen.
- Sett aldri varme kokekar på betjeningsenheten. Elektronikken under glasset kan bli skadet.
- Det skal ikke oppbevares brennbare gjenstander (f.eks. spraybokser) i denne skuffen. Eventuelle bestikkbrett i skuffen skal være laget av varmebestandig materiale.
- Varm ikke opp lukkede beholdere (f.eks. bokser) på kokesonene. På grunn av overtrykket kan beholderne eller boksene sprekke, og det er fare for personskader!

## Forholdsregler ved feil på enheten

- Hvis en feil oppdages, skal apparatet slås av og kobles fra strømnettet.
- Ved brudd, sprekker eller krakeleringer på glasset: Slå av platetoppen umiddelbart, skru løs eller fjern sikringen til platetoppen, og ta kontakt med vår kundeservice eller din forhandler.
- Reparasjon på apparatet skal kun utføres av kvalifisert personell.
- **ADVARSEL:** Hvis glassoverflaten er sprukket, skal du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

## Beskyttelse mot flere farer

- Påse at kokekaret alltid plasseres i midten av kokesonen. Bunnen av pannen skal dekke så mye av kokesonen som mulig.
- For personer med pacemaker: i nærheten av det påslåtte apparatet genereres det et elektromagnetisk felt som kan påvirke pacemakere. Ved tvil kan du kontakte produsenten av pacemakere eller legen din.
- Ikke bruk syntetisk materiale eller aluminium: Det kan smelte sammen på kokesonen.
- Ikke forsøk å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til flammen med et lokk eller brannteppe.



**BRUK AV GRYTER AV DÅRLIG KVALITET ELLER AV  
ADAPTERSKIVE FOR INDUKSJON FØRER TIL AT  
GARANTIEN OPPHØRER FØR TIDEN.  
PRODUSENTEN PÅTAR SEG INTET ANSVAR FOR  
EVENTUELLE SKADER SOM MÅTTE OPPSTÅ PÅ  
KOKETOPPEN ELLER DENS OMGIVELSER.**



# APPARATBESKRIVELSE

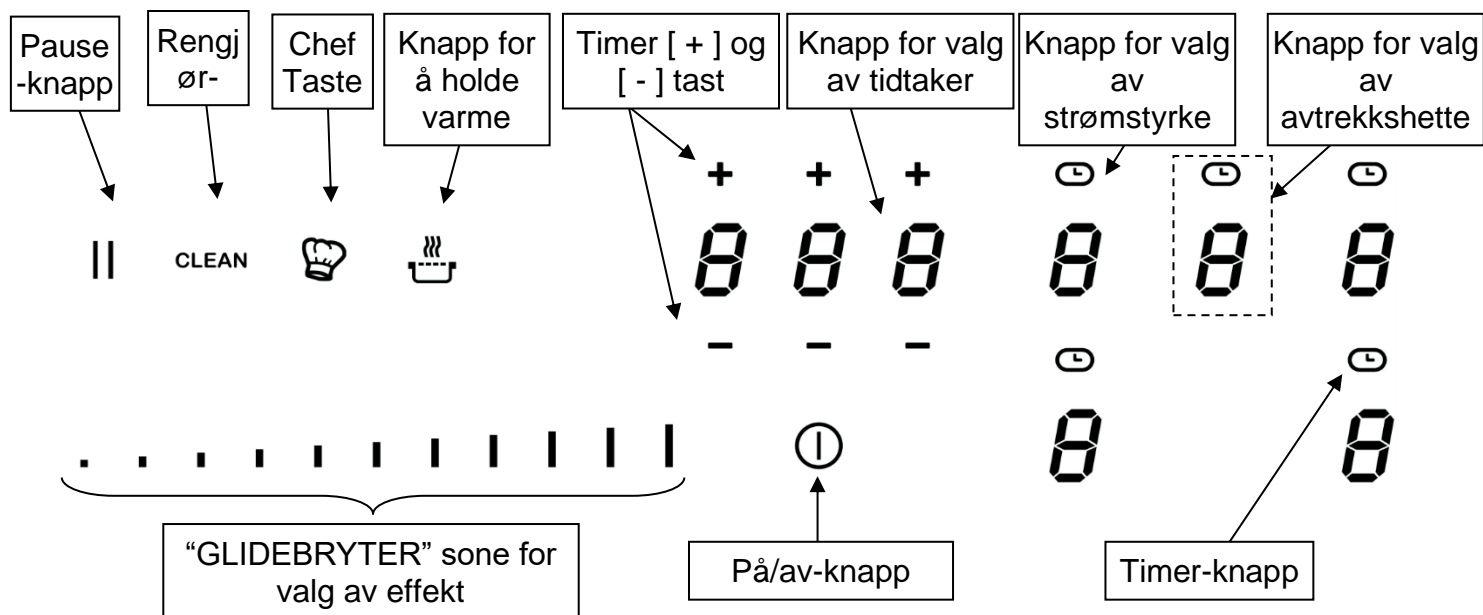
## Teknisk beskrivelse

Type	XTRAVENT373F80
Total effekt	7570 W
Energiforbruket til kokeplaten $EC_{hob}^{**}$	172,3 Wh/kg
<b>Kokesone foran til venstre</b>	210x190 mm
Minimum diameter på grytebunn	Ø 90 mm
Nominell effekt*	2100 W
Boostereffekt*	2300 / 3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	B
Energiforbruk $EC_{cw}^{**}$	161,3 Wh/kg
<b>Kokesone bak til venstre</b>	210x190 mm
Minimum diameter på grytebunn	Ø 90 mm
Nominell effekt*	1600 W
Boostereffekt*	1850 W
Standardisert kategori for kokekar**	C
Energiforbruk $EC_{cw}^{**}$	177,6 Wh/kg
<b>Kokesone bak til høyre</b>	Ø 215 mm
Minimum diameter på grytebunn	Ø 100 mm
Nominell effekt*	2300 W
Boostereffekt*	3000 W
Standardisert kategori for kokekar**	C
Energiforbruk $EC_{cw}^{**}$	168,4 Wh/kg
<b>Kokesone foran til høyre</b>	Ø 175 mm
Minimum diameter på grytebunn	Ø 90 mm
Nominell effekt*	1400 W
Boostereffekt*	-
Standardisert kategori for kokekar**	A
Energiforbruk $EC_{cw}^{**}$	181,9 Wh/kg

\* Denne effekten kan variere avhengig av grytenes form, størrelse og kvalitet.

\*\* beregnet etter metoden for måling av bruksegenskaper (EN 60350-2).

## Kontrollpanel



## BETJENING AV KOKEPLATENE

### Skjerm

Skjerm	Navngivning	Beskrivelse
0	Null	Kokesonen er aktivert
1...9	Effektnivå	Effektinnstilling
U	Ikke grytereistrering	Gryte ikke på eller ikke egnet
A	Automatisk avkoking	Høyeste effekt + avkoking
E	Feilvisning	Feil i elektronikken
H	Restvarme	Kokesonen er varm
P	Booster	Booster-effekten er aktivert.
..	Double Booster	Double Booster-effekten er aktivert.
U	Hold varm-funksjon	Funksjonen holder maten varm ved 70 °C.
II	Stop&Go	Kokeplaten er satt på pause.
∩	Bridge	2 kokesoner er koblet sammen.
L	Låsing	Betjeningspanelet på platetoppen er låst.

### Ventilasjon

Viften fungerer automatisk. Den starter med lavere hastighet så snart verdiene som frigjøres av elektronikken, overstiger en viss terskelverdi.

Den høyere hastigheten kobles inn når induksjonstoppen brukes intensivt. Viften reduserer hastigheten og slår seg automatisk av så snart elektronikken er tilstrekkelig avkjølt.



# IGANGKJØRING AV KOKEPLATENE

## Før første oppvarming

Rengjør først apparatet med en fuktig klut, og gni det deretter tørt. Bruk ikke rengjøringsmidler som kan gi et blålig skjær på den glaserte overflaten.

## Induksjonsprinsippet

Det befinner seg en induksjonsspole under hver kokesone. Når kokesonen slås på, genererer spolen et magnetfelt. Magnetfeltet fremkaller virvelstrømmer i bunnen av gryten, som må være magnetisk. Dette varmer opp bunnen av gryten. Kokesonen varmes bare opp indirekte gjennom varmen som avgis fra gryten.

Induksjonskokesonene fungerer kun med magnetiske kokekar:

- Egnede induksjonskokekar med magnetisk bunn, f.eks: Støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål med magnetisk bunn.
- Ikke egnet for induksjonskokekar: Kobber, aluminium, glass, tre, steintøy, keramikk, ikke-magnetisk rustfritt stål.

Induksjonskokesonen tilpasses automatisk størrelsen på kokekaret. Kokekaret skal ikke komme under en viss bunndiameter, ellers slås ikke induksjonen på. Hver grytebunndiameter må ha en minimumsstørrelse avhengig av kokesonestørrelsen.

Hvis induksjonskokekaret ikke er egnet, vises skjermen [ U ].

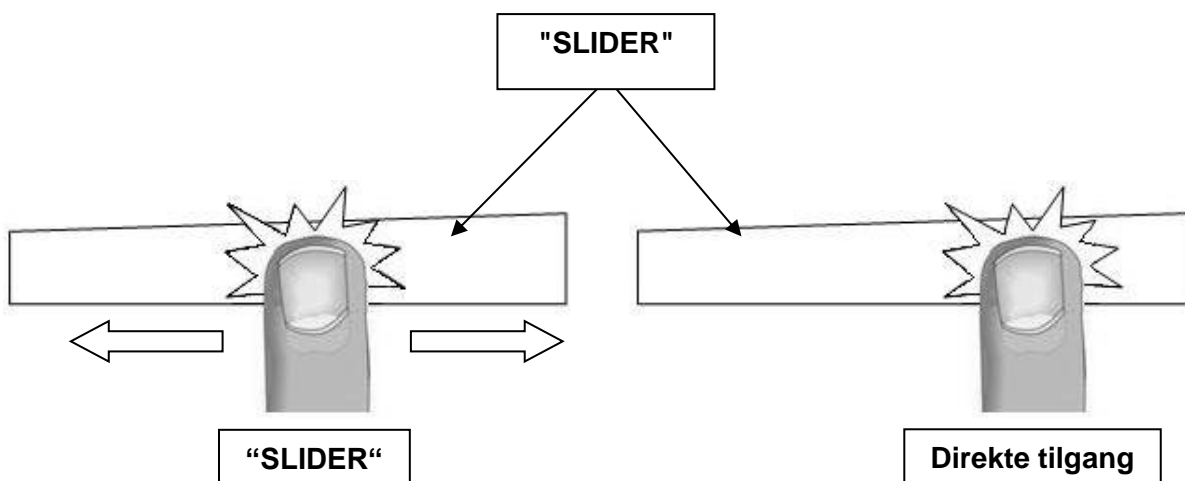
## Funksjon til sensorbryterpanel

Kokeplaten styres via sensorknapper. Disse reagerer på lett berøring av glasset med fingeren. Hvis du berører knappene i ca. ett sekund, utføres kontrollkommandoene. Hver reaksjon fra koblingsfelyene kvitteres med et akustisk og/eller visuelt signal.

**Ved normal bruk, trykk bare på én knapp om gangen.**

## " GLIDEBRYTER" Valg av sone

For å velge effekt via "GLIDEBRYTER" beveger du fingeren på " SLIDERZONE ". Du kan i tillegg også få direkte tilgang ved å berøre ønsket strømknapp med fingeren.



## Slå koketoppen av og på

Slå først på koketoppen og deretter kokesonen.

- **Koketopp: slå på/ slå av:**

<u>Aktivering</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Skjerm</u>
Slå på	2 sek. av [ ① ] trykk	[ 0 ]
Slå av	2 sek. av [ ① ] trykk	Ingen eller [ H ]

- **Kokesone: slå på/ slå av:**

<u>Aktivering</u>	<u>Kontrollpanel</u>	<u>Skjerm</u>
Øke effekte	På "SLIDER" skyver du	[ 1 ] til [ P ]
Slå av	Skyv på "SLIDER" til 0	[ 0 ] eller [ H ]

Hvis det ikke foretas flere innmatninger, slås koketoppen av sikkerhetsgrunner av etter ca. 20 sekunder, og nuller slukkes.

## Grytereistrering

Den interaktive betjeningen av denne induksjonstoppen gjør den svært intuitiv og enkel å bruke. Slå på koketoppen, og plasser en gryte et sted på glasskeramikken: den interaktive betjeningen vil automatisk oppdage gryten eller vise et [0]-symbol over glidebryteren som skal brukes. Du kan nå justere tilberedningsnivået etter ønske.

Grytedeteksjonen sørger for full sikkerhet. Induksjonen fungerer ikke:

- Når det ikke er noe kokekar på kokesonen eller hvis det brukes en gryte som ikke er egnet for induksjon. I dette tilfellet kan ikke effektnivået økes, og symbolet [ U ] vises på skjermen. [ U ] forsvinner når en gryte plasseres i kokesonen.
- Om gryten fjernes fra kokesonen under tilberedningen, slås kokesonen av umiddelbart og symbolet [ U ] vises på skjermen. [ U ] forsvinner når en gryte igjen plasseres i kokesonen. Kokesonen fortsetter på det tidligere angitte effektnivået.

Slå av kokesonen etter bruk: sånn at gryteindikatoren [ U ] ikke lenger vises.

## Indikator for restvarme

Etter at kokesonene eller koketoppen er koblet ut, vises restvarmen i kokesonene som fortsatt er varme, med en [ H ]. [ H ] slukkes når kokesonene kan berøres uten fare. Så lenge restvarmeindikatoren lyser, skal ikke kokesonene berøres og ingen varmfølsomme gjenstander skal settes på dem: **Fare for brannskader!**

## Booster- og dobbeltboosterfunksjon

Alle kokesonene er utstyrt med en booster-funksjon og dobbel booster-funksjon, dvs. med effektstyrking. Booster-funksjonen vises med [ P ]. Den doble boosterfunksjonen vises ved at [ P ] blinker [ !! ].

Når de er slått på, fungerer disse kokesonene i fem minutter. Denne høye effekten er beregnet på rask oppvarming av store mengder vann, for eksempel til koking av pastavann.

- **Slå på/av booster:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på booster På "SLIDER" til enden [ P ] glidebryter eller trykk til høyre på slutten		
Slå av booster På "SLIDER" skyver du [ 9 ] til [ 0 ]		

- **Slå på/av den doble booster:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på booster	På "SLIDER" til enden glidebryter eller trykk til høyre på slutten	[ P ]
Slå på dobbel booster	På slutten	[ ,, // blinker med P ]
Slå av dobbel booster	På "SLIDER" skyver du	[ P ] til [ 0 ]
Slå av booster	På "SLIDER" skyver du	[ 9 ] til [ 0 ]

- **Administrering for maksimal ytelse:**

Koketoppen er utstyrt med maksimal effekt. For å ikke overskride denne maksimale effekten reduserer elektronikken automatisk kokenivået i en annen kokesone når boosterfunksjonen aktiveres. Denne kokesonen blinker da for å indikere redusert effekt [ 9 ].

<b><u>Valgt kokesone</u></b>	<b><u>Annen kokesone (f.eks. : Effektttrinn 9)</u></b>
[ P ] lyser	[ 9 ] reduseres til [ 6 ] eller [ 8 ] og blinker

## **Timer**

Den integrerte timeren kan brukes til å angi en koketid fra 1 minutt til 1H59 minutter (skjerm { 1.59 }) på alle fire kokesonene. Hver kokesone kan ha ulike innstillinger.

- **Slå på eller endre varighet:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Velg kokesone	Trykk på kokesoneknappen	
Velg effekt	På "SLIDER" skyver du	[ 1 ] til [ P ]
Velg timer	Trykk på [ ⊞ ]	Skjerm [ 0.00 ]
Forkort tid	Trykk på [ - ] på timeren	Tiden i min. reduseres
Forleng tid	Trykk på [ + ] på timeren	[ 0.50 ]

Etter noen sekunder stopper blinkingen. Varigheten aktiveres og tidsforløpet starter.

- **Slå av timeren:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Velg timer	Trykk på [ ⊞ ]	Skjerm [ 0.50 ]
Slå av timer	Trykk [ - ] til [ 000 ]	[ 0.00 ]

Hvis flere timere er i drift, må du gjenta prosedyren.

- **Timer som eggetimer:**

Timeren virker uavhengig av kokesonene og slår seg av så snart en kokesone er i drift. Prosessen foregår selv om koketoppen er slått av.

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på koketrauet	2 sek. av [ ① ] trykk	[ 0 ]
Velg timer	Trykk på [ 000 ]	[ 0.00 ]
Forkort tid	Trykk på [ - ] på timeren	Tiden i min. reduseres
Forleng tid	Trykk på [ + ] på timeren	[ 0.50 ]

Etter noen sekunder stopper blinkingen. Varigheten aktiveres og tidsforløpet starter.

- **Automatisk utkobling:**

Når den programmerte tilberedningstiden er utløpt, blinker [ 000 ] og et lydsignal høres. Trykk på [ 000 ] for å slå av piping og blinkingen

## **Automatisk oppkok**

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk oppkokfunksjon. Når den automatiske oppkokingsfunksjonen er aktivert, varmes kokesonen automatisk opp på maksimal effekt og går så tilbake til det valgte koketrinnet. Tilberedningstiden avhenger av det valgte koketrinnet.

- **Aktivering av automatisk oppkok:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Velg effekt (f.eks. " 7 ")	Skyv på "SLIDER" til [ 7 ] og bli stående i 3 sekunder.	blinker [ 7 ] med [ A ]

- **Slå av automatisk oppkok:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Velg effekt	På "SLIDER" skyver du	[ 0 ] til [ P ]

## **Stop&Go-funksjon**

Denne funksjonen gjør det mulig å avbryte eller aktivere tilberedningen midlertidig med de samme effektinnstillingene.

- **Slå på/av Stop&Go-funksjonen:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på Stop&Go	Trykk på [ II ] i 2 sek.	[ II ] på skjerm
Slå av Stop&Go	Trykk på [ II ] i 2 sek. På blinkende " SLIDER " trykk	Blinkende " SLIDER "  på forrige innstillinger

## Minnefunksjon

Etter at koketoppen er slått av, forblir de forrige innstillingene lagret. Med minnefunksjonen kan du aktivere disse verdiene igjen. Følgende innstillinger kan aktiveres på nytt med minnefunksjonen:

- Effektnivåer for kokesonene.
- Timerinnstillinger for kokesoner.
- Innstillinger for automatisk oppkokfunksjon

Åpne minnefunksjon:



- Slå på koketoppen (trykk på [ ① ] i 2 sek.)
- Trykk på [ II ] innen 6 sekunder.  
Verdiene for de siste innstillingene aktiveres igjen.

## Hold-varm-funksjonno

Denne funksjonen holder maten varm ved 70 °C.




Denne funksjonen er utformet for å forhindre overløp og forbrenning.

- **Slå av og på:**


<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på	Trykk på [  ]-knapp	[ U ]
Slå av	Trykk på [  ]-knapp	[ 0 ]

## Automatisk brofunksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å koble sammen to kokesoner til samme koking.

<b><u>Betjening</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på koketrauet	2 sek. av [ ① ] trykk	[ 0 ]
Slå på bro	Sett en gryte på en av begge kokesonene skal kobles sammen og trykk samtidig på tilsvarende valgknappene eller en stor panne på begge soner legg broene du ønsker	[ 0 ] og [  ] [  ] blinker [  ]
Øk effekten ved	hjelp av "SLIDER", som viser effekten, flyttes mot høyre	[ 1 ] til [ 9 ]
Slå av broen	På begge ønskede soner trykk	[ 0 ]

## Barnesikring/låsing av kokekaret

For å unngå å endre kokesoneinnstillingen f.eks. ved rengjøring av glasset, kan betjeningsknappene (unntatt [  ]) låses.




- **Aktiver låsing:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på koketrauet Slå på låsing	2 sek. av [  ] trykk Hold inne knappen for en sone i 3 s. og sett deretter fingeren på "SLIDER", som ruller og skyv fingeren fra venstre til høyre.	[ 0 ] Lys på
Slå av låsing	Hold inne knappen for en sone i 3 s. og sett deretter fingeren på "SLIDER", som ruller og skyv fingeren fra høyre til venstre.	Lys av


## Kokkefunksjon

Denne funksjonen gjør koketoppen til 1 stor sone til venstre og 2 soner til høyre. Effektnivået kan endres av brukeren og lagres til neste bruk.

- **Slå på/av kokkefunksjonen:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på kokkefunksjon	På [  ]-knappen	[ 5 ] og [  ] på knappen venstre side [ 6 ] og [ 9 ] på høyre side
Slå av kokkefunksjon	På [  ]-knapp	[ 0 ]

## Rengjøringsfunksjon

For å unngå at du utilsiktet aktiverer eller forstyrrer innstillingene for kokesonene når kontrollpanelet er låst, f.eks. under rengjøring, kan kontrollpanelet låses (bortsett fra av/på-knappen) [  ].

- **Slå på/av Rengjøring-funksjonen:**

<b><u>Aktivering</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Slå på Rengjøring-funksjonen	Trykk på [ CLEAN ]	[ 20 ], [ 19 ], [ 18 ]... På skjermen



# BETJENING AV AVTREKKSHETTEN

---

## De første trinnene

- **Slå hetten av/på**

### **Handling**

Slå på hetten  
Still inn sugeeffekten  
Slå av hetten

### **Kontrollpanel**

Trykk på valgknappen  
Skyv på "SLIDER"  
Skyv til venstre på "SLIDER".

### **Skjerm**

[ 0 ]  
[ 1 ] til [ 9 ]  
[ 0 ]

## Booster-funksjon

Når denne funksjonen er aktivert, går hetten på maksimal effekt i 10 minutter.

- **Slå boosterfunksjon av/på**

### **Handling**

Still inn sugeeffekten  
Slå på booster  
  
Slå av booster

### **Kontrollpanel**

Skyv på "SLIDER"  
Skyv til ende av "SLIDER". Eller trykk direkte på ende av "SLIDER".  
Skyv på "SLIDER"

### **Skjerm**

[ 1 ] til [ 9 ]  
[ P ]  
  
[ 1 ] til [ 9 ]

## Timer-funksjon


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

- **Slå på timer**

### **Handling**

Slå på hetten  
Still inn sugeeffekten  
Slå på timer

### **Kontrollpanel**

Trykk på valgknappen  
Skyv på "SLIDER"  
Trykk [  ] over valgknappen.

### **Skjerm**

[ 0 ]  
[ 1 ] til [ P ]  
[  ] Timerlampe på  
[ 015 ] på timerskjermen

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

- **Slå av timer**

### **Handling**

Slå av timer

### **Kontrollpanel**

Trykk [  ] over valgknappen.

### **Skjerm**

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 viser [ 1 ].

## Automatisk funksjon

Denne funksjonen tilpasser automatisk effekten på hetten til effekten på kokesonene.

- **Aktivere/deaktivere automatisk funksjon**

<b><u>Handling</u></b>	<b><u>Kontrollpanel</u></b>	<b><u>Skjerm</u></b>
Aktiver automatisk funksjon	Trykk på valgknappen, og hold den nede i 3 sekunder.	[ A ]
Deaktiver automatisk funksjon	Trykk på valgknappen, og hold den nede i 3 sekunder.	[ 0 ]

Tips: Når den automatiske funksjonen er aktivert, kan du raskt endre avtrekkseffekten på hetten ved å skyve fingeren på "SLIDER".

**Dette stopper den automatiske funksjonen midlertidig.**

**Den automatiske funksjonen aktiveres igjen neste gang koketoppene startes.**

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV AVTREKKSHETTEN

Regelmessig rengjøring av avtrekket sikrer korrekt og feilfri drift og forlenger avtrekkets levetid. Rengjør fettfiltrene i henhold til produsentens anbefalinger.

## Indikator for filterrensing

Når hetten er slått på og sugeeffekten er satt til [ 0 ], vises gjenværende tid til filterrengjøring på timerskjermen.

Standardinnstillingen er 31 timer, men du kan endre denne innstillingen om du ønsker det.

- **Visning av gjenværende tid:**

### **Handling**

Slå på hetten

### **Kontrollpanel**

Trykk på valgknappen

### **Skjerm**

[Gjenværende tid] på timerskjerm

- **Indikator for filterrengjøring**

Når fettfiltrene må rengjøres, viser timerskjermen [ 00h ] og en blinkende prikk på valgknappen.

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

### **Handling**

Slå på koketopp

### **Kontrollpanel**

Trykk på 2 sek. av [ ① ]

### **Skjerm**

[ 0 ] og en blinkende prikk over valgknappen  
[ 0 ] og [ 00h ] på timerskjermen  
Den siste brukerdefinerte innstillingen aktiveres på nytt.

Bekreft innstillingen

Trykk på timerskjermen igjen.

-

- **Endre den gjenværende tiden til hettefilteret er rengjort**

### **Handling**

Slå av koketoppen

### **Kontrollpanel**

Trykk på 2 sek. av [ ① ]

### **Skjerm**

[ 0 ] på valgknappen  
[Gjenværende tid] på timerskjerm  
[Gjenværende tid] på timerskjerm

Velg hetten

Trykk på valgknappen

Endre tellerens timer

Trykk på timerskjermen i 3 sek.  
Tilpass med [ + ] og [ - ].

Bekreft innstillingen

Trykk på timerskjermen igjen

-

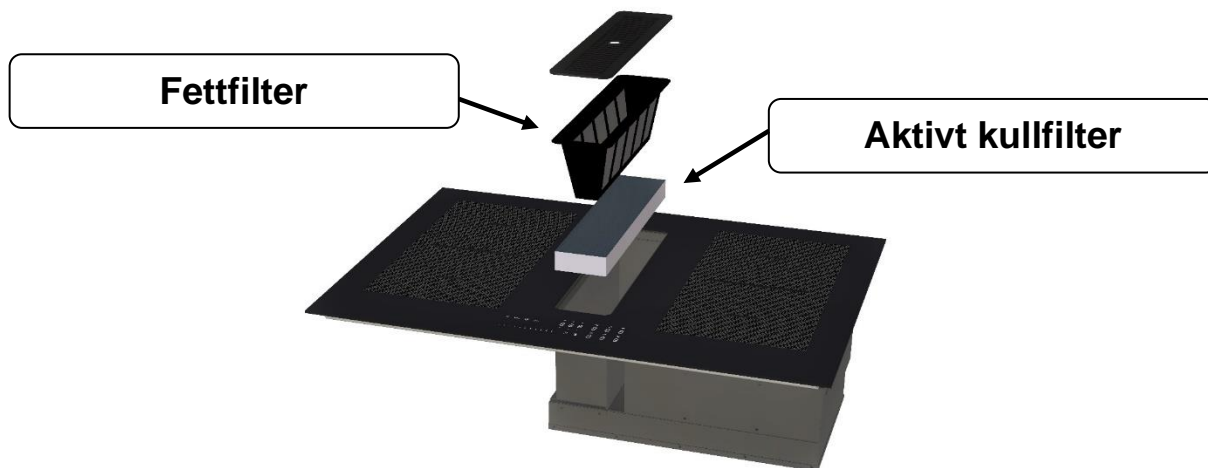
### Rengjøring av fettfiltre i oppvaskmaskinen

Fettfiltrene skal settes vertikalt i den nedre kurven og vaskes ved maks. 60 °C med et mildt rengjøringsmiddel.

Skift ut fettfiltrene i hetten etter rengjøring.

### Skift ut det aktive kullfilteret

Det aktive kullfilteret, som brukes til resirkulering og til å fange opp lukt, skal skiftes ut etter 6 måneders normal bruk.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD AV KOKETOPPEN

---

### La apparatet avkjøle seg, det kan være fare for forbrenning.

Rengjør den skitne koketoppen regelmessig. Bruk en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.


- For å rengjøre enheten skal den være slått av.
- Av sikkerhetsmessige årsaker er det ikke tillatt å rengjøre apparatet med damprenser eller høytrykksspyler.
- Bruk aldri slipende eller aggressive rengjøringsmidler som grill- og ovnspray, flekk- eller rustfjerner, sandpapir eller svamper med ripete overflater
- Gni så koketoppen tørr med en ren klut.
- Ta bort sukker, plast eller aluminiumsfolie umiddelbart etter at kokesonene er slått av.


# HVA GJØR MAN NÅR...


## Når symbolet [ E 4 ] vises:

- Må tabellen konfigureres på nytt. Gjør følgende trinn:
  - I) Viktig: Påse at det ikke står noen gryte på koketoppen før du begynner.
  - II) Koble enheten fra strømnettet ved å fjerne sikringen eller slå av strømbryteren.
  - III) Koble platen til strømnettet igjen.
  - IV) Prosedyre: Ta en gryte med ferromagnetisk bunn og en diameter på minst 16 cm
    - \* Start prosedyren innen 2 minutter etter at koketoppen er koblet til strømmen igjen.
    - \* ikke bruk [ ① ]-knappen.

## V) Første trinn: Avbryt den eksisterende konfigurasjonen

1) Trykk på [  ], og hold den nede.

2) Symbolet [  ] vises på hver skjerm 3

3) Trykk på hver skjerm [  ] etter tur og raskt (mindre enn 2 sekunder) med den andre hånden.

Begynn på venstre forside, og vri med klokken som beskrevet i illustrasjonen (fra A til D).

Et dobbelt "pip" betyr at det har oppstått en feil. Start i så fall på punkt 1).

4) Fjern fingrene fra berøringsstyringen, og trykk et par sekunder lenge på berøringen [ ① ], til det blinkende symbolet [ E ] vises.

5) Vent til symbolene [ E ] slutter å blinke.

6) Etter noen sekunder endres symbolene [ E ] automatisk til [ C ]. Den nåværende innstillingen er slettet.

## VI) Andre trinn: Ny installasjon

1) Ta en ferromagnetisk gryte med en minimum diameter på 16 cm.

2) Velg en kokesone ved å trykke på den tilhørende indikatoren [ C ].

3) Sett gryten på sonen som skal justeres.

4) Vent til skjermen [ C ] blir til [ - ]. Den valgte kokesonen er nå konfigurert.

5) Fortsett på samme måte for hver kokesone med [ C ]-indikator.

6) Så snart alle skjermene er slått av, er alle kokesonene konfigurert.

Bruk samme gryte under hele prosessen.

Sett aldri flere gryter sammen på sonene i løpet av innstillingsprosessen.

Hvis [ E 4 ] fortsatt vises, må du ringe kundeservice.

## Koketoppen eller kokesonene ikke kan slås på:

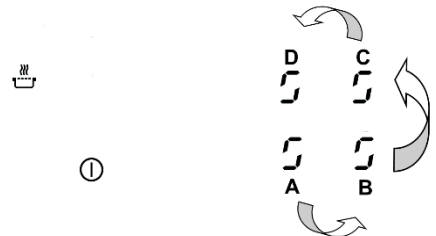
- Koketoppen er feilkoblet til strømnettet.
- Sikringen til husinstallasjonen ikke er satt inn riktig eller er defekt.
- Koketoppen er låst.
- Sensorknappene er dekket av vann eller smuss.
- En gryte eller gjenstander dekker over knappene.

## Skjermen viser [ U ]:

- Kokekaret befinner seg ikke på kokesonen.
- Kokekaret er ikke egnet for induksjonskoking
- Grytebunnens diameter er for liten for denne kokesonen.

## Skjermen viser [ E ]:

- Koble apparatet fra strømnettet, og koble det til igjen.
- Ring kundeservice.



### **En kokesone eller hele koketoppen kobles ut:**

- Sikkerhetsavstengningen utløses.
- Du har glemt å slå av en kokesone.
- Flere sensornøkler er dekket til.
- Gryten er tom og overopphetet.
- På grunn av overoppheting reduserer elektronikken automatisk effekten eller slår den av automatisk.

### **Kjøleviften fortsetter å gå etter at enheten er slått av:**

- Dette er ikke en funksjonsfeil, viften går til enheten er helt avkjølt.
- Viften slås automatisk av.

### **Det automatiske oppkoket slås ikke på:**

- Kokesonen er fortsatt varm [ H ]
- Det høyeste effektnivået er slått på [ 9 ]

### **Skjerm [ U ]:**

- Finnes i kapittelet Hold varm-trinn.

### **Skjerm [ II ]:**

- Du finner funksjonen i kapittelet Stop&Go.

### **Skjermen viser [ ] eller [ Er03 ]:**

- En gjenstand eller væske dekker til knappene. Skjermen forsvinner så snart knappene slippes eller rengjøres.

### **Skjermen viser [ E2 ] eller [ E H ]:**

- Kokeplaten er overopphetet, la den først kjøle seg ned og slå den så på igjen

### **Skjermen viser [ E3 ]:**

- Gryten passer ikke, bytt gryte.

### **Skjermen viser [ E6 ]:**

- Feil i det elektriske nettet. Kontroller frekvensen og spenningen i det elektriske nettverket.

### **Skjermen viser [ E8 ]:**

- Luftinntaket til viften er blokkert, fjern blokkeringen.

### **Skjermen viser [ E C ]:**

- Feil i konfigurasjonen. Start koketoppen på nytt, se kapittelet "[E 4] vises"

**Hvis noen av de ovennevnte tegnene vedvarer, må du ringe kundeservice.**



# ANBEFALINGER FOR TILBEREDNING

---

## Kokekar

**Egnede materialer:** Stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn

**Uegnete materialer:** Aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, glass, steintøy og porselen

Gryteprodusentene oppgir om produktene deres er egnet for induksjon.

For å kontrollere grytenes induksjonskompatibilitet:

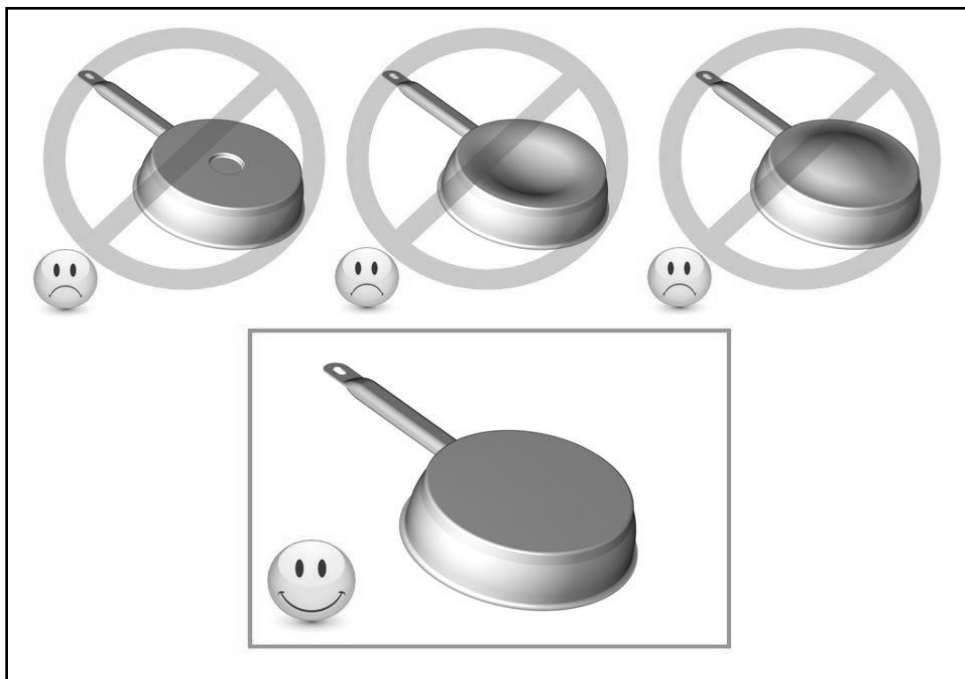
- Fyll karet med litt vann, og plasser det på induksjonskokesonen. Slå på kokesonen på effekttrinn [ 9 ]. Dette vannet må bli varmt i løpet av noen sekunder.
- Hold en magnet mot bunnen av kokekaret. Hvis magneten fester seg, er kokekaret egnet.

Noen gryter kan generere støy når de plasseres på en induksjonskokesone. Denne støyen utgjør på ingen måte en feil på enheten og påvirker på ingen måte dens funksjon.

Bunnens beskaffenhet kan påvirke hvor jevnt resultatet blir.

Bruk bare gryter og panner med glatt bunn. Grove gryte- og pannebunner riper i den glasskeramiske ruten.

Bruk eventuelt panner med rette kanter. For panner med skrå kanter fungerer induksjon også i kanten av pannen. Dette kan føre til misfarging av kanten på pannen.



## Kokekarstørrelse

Kokesonene tilpasser seg automatisk størrelsen på grytebunnen opp til en viss grense. Kokekaret skal ikke komme under en viss bunndiameter, ellers slås ikke induksjonen på.

Ha alltid gryten midt i kokesonen for best mulig effektivitet.

## Innstillingsområder

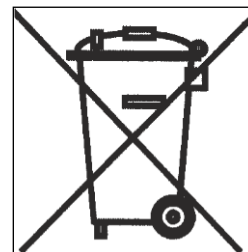
(disse opplysningene er veiledende)

1 til 2	Smelting, oppløsning, tilberedning	Sauser, smør, sjokolade GelatinYoghurt ,
2 til 3	Hevelse, tining, holde varm	Ris, frosne retter, Fisk, grønnsaker
3 til 4	Damptilberedning, damping	Fisk, grønnsaker, frukt
4 til 5	Damping, svelling, tining	Fisk, grønnsaker, pasta, frokostblandinger, belgfrukter, frysevarer
6 til 7	Oppkok, hurtigkoking	Kjøtt, lever, egg, pølse Gulasj, rullader
7 til 8	Skånsom steking	Fisk, schnitzel, stekt pølse, stekte egg
9	Baking, oppkok	Biffer, omelett Pannekaker, linser
P til , , //	Tilberedning	Store vannmengder

## MILJØVERN

- Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.
- Elektriske og elektroniske enheter inneholder fortsatt verdifulle materialer. Men de får også i seg skadelige stoffer som kreves for deres funksjon og sikkerhet

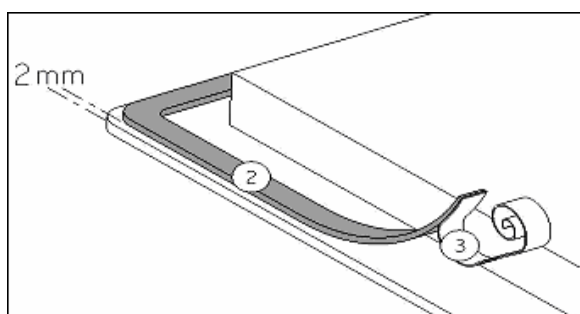
- Derfor må du ikke under noen omstendigheter kaste det gamle apparatet i restavfallet.
- Bruk heller kommunens innsamlingssted for retur og gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall.



## MONTERINGSANVISNING

Montering og tilkobling skal kun utføres av en autorisert fagperson.  
Brukeren skal sørge for at standardene som gjelder der han eller hun bor, overholdes.

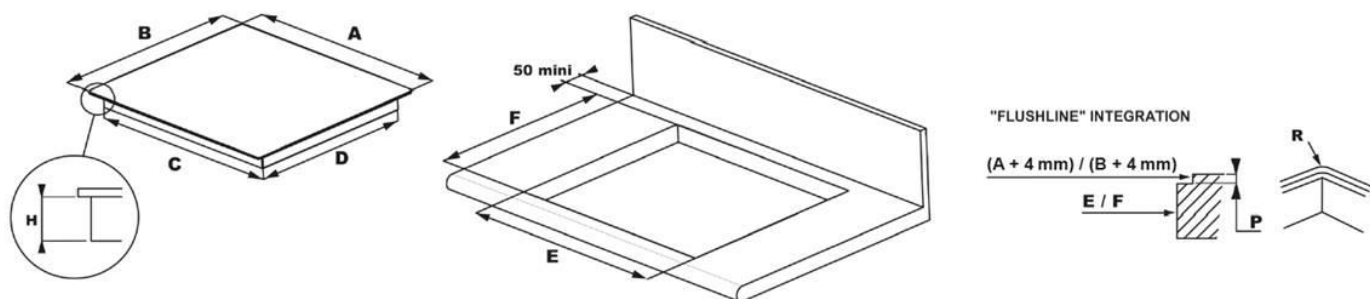
### Montering av tetning:



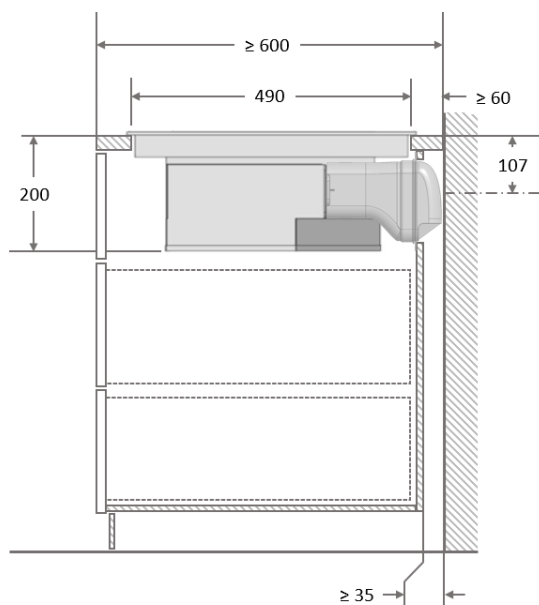
Etter at du har fjernet beskyttelsesfilmen (3), fester du tetningen (2) i en avstand på 2 mm fra glassets ytterkant.

## Montering :

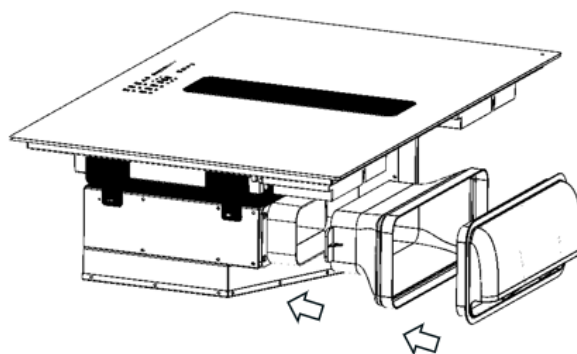
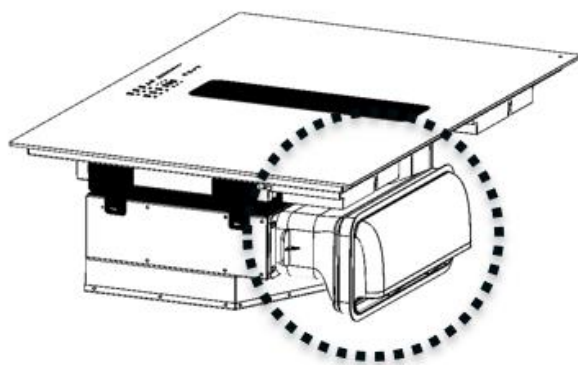
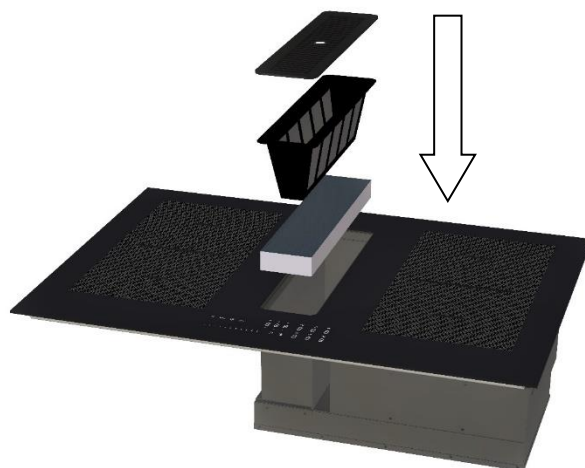
- Innføringsdimensjoner:

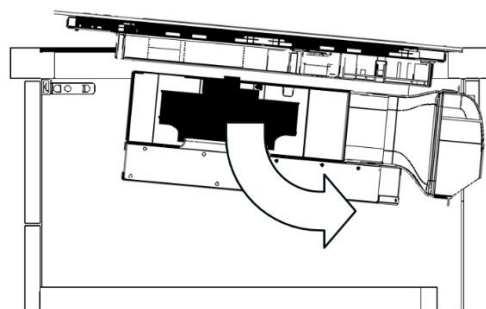
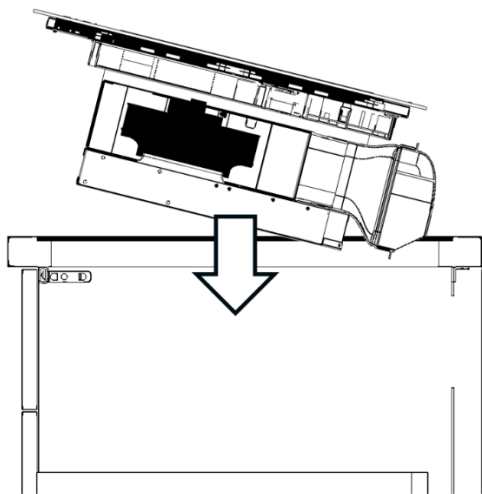


XTRAVENT373F80												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7



## Montering av filter





- **Avstanden fra utsnittet til en vegg og/eller et møbel må være minst 50 mm.**
- Denne enheten tilsvarer type Y med hensyn til beskyttelse mot brannfare. Kun enheter av denne typen kan monteres på den ene siden av tilstøtende høyskap eller vegger. **Men på den andre siden skal ingen møbler eller apparater være høyere enn koketoppen.**
- Benkeplaten skal etterbehandles med varmebestandig lim (100 °C).
- Vegglistene må være varmebestandige
- Koketoppen må ikke installeres over komfyrer uten vifte, oppvaskmaskiner, vaske- eller tørkeapparater.
- Hvis det er en skuff under koketoppen, skal det ikke oppbevares brennbare gjenstander, f.eks. spraybokser, i skuffen.
- Sikre at tilkoblingskabelen til koketoppen ikke utsettes for mekaniske belastninger, f.eks. fra skuffen, etter installasjonen.
- Skjæreflatene skal forsegles med spesiallakk, silikongummi eller støpeharpiks for å hindre at de svulmer opp på grunn av fuktighet. Sørg for å bruke den medfølgende teipen nøye.
- **OBS:** Bruk kun verneinnretninger for platetoppen som er utviklet av produsenten av platetoppen eller som er angitt i bruksanvisningen. Bruk av uegnet verneutstyr kan føre 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 cm<sup>2</sup>.

# ELEKTRISK TILKOBLING

- For å koble enheten til strømmettet må du få hjelp av en kvalifisert elektriker som er godt kjent med og følger de nasjonale forskriftene til de lokale nettselskapene.
- Berøringsbeskyttelsen av driftsisolerte deler må sikres etter monteringen.
- På typeskiltet kan du se om de nødvendige tilkoblingsdataene stemmer overens med strømmettet.
- Det skal være mulig å koble apparatet fra strømmettet på alle poler ved hjelp av skilleanordninger. Når det er slått av, må det være en kontaktåpning på 3 mm. Egnede skilleanordninger inkluderer effektbrytere, sikringer og kontaktorer.
- Installasjonen må beskyttes av sikringer. Elektriske kabler må være helt dekket av installasjonen.
- Hvis apparatet ikke er utstyrt med et tilgjengelig støpsel, må andre frakoblingsalternativer vurderes for permanent installasjon i henhold til installasjonsinstruksjonene.
- Tilførselskabelen skal plasseres slik at den ikke kommer i berøring med de varme delene av koketoppen.

## Obs!

Dette apparatet er kun beregnet for en strømforsyning på 220-240 V~ 50/60 Hz.

Koble alltid til jordlederen i tillegg.

Følg tilkoblingsskjemaet.

Koblingsboksen er plassert på undersiden av apparatet. For å åpne huset bruker du en skrutrekker og skyver inn i sporene.

Hovednett	Tilkobling	Kabeldiameter	Kabel	Beskyttelseskaliber
220-240 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 faser + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

( \*) i samsvar med EN 60 335-2-6-standarden

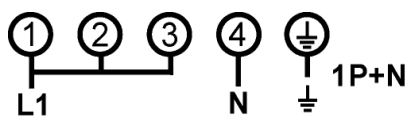
## Tilkobling av koketoppen:

For de ulike tilkoblingsmulighetene bruker du polbroene som er plassert i huset.

### Enfaset tilkobling 220-240V~1P+N

Plasser en polbro mellom klemme 1 og 2, og deretter mellom klemme 2 og 3.

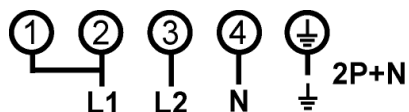
Koble jord til "jord"-klemmen, nøytral til klemme 4, fase L1 til klemme 1, 2 eller 3.



### Tofaset tilkobling 400V~2P+N

Plasser en polbro mellom klemme 1 og 2.

Koble jord til "jord"-klemmen, nøytral til klemme 4, fase L1 til klemme 1 eller 2 og fase L2 til klemme 3.



**Merk følgende:** Hvis du skrur ut skruene fra huset mer enn nødvendig, kan det skade huset, og skru deretter skruene i tomt.

Kontroller at kablene er riktig satt inn og skrudd godt fast.

**Vi kan ikke holdes ansvarlig for hendelser som kan oppstå som følge av feil tilkobling eller som følge av bruk av et apparat som ikke er jordet eller som har feil jordforbindelse.**