

XTRA



XTRAVENT373F80

Betjeningsvejledning med monteringsvejledning

Please find further
information and
language versions here:



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

INDHOLDSFORTEGNELSE

SIKKERHED	3
FORHOLDSREGLER FØR IDRIFTSÆTTELSE	3
GENERELLE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER.....	3
BESKYTTELSE MOD SKADER	4
FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF FEJL PÅ APPARATET.....	6
BESKYTTELSE MOD YDERLIGERE FARER	6
BESKRIVELSE AF APPARATET	7
TEKNISK BESKRIVELSE	7
KONTROLPANEL.....	8
BETJENING AF KOGEPLADEN	8
DISPLAY.....	8
VENTILATION	8
IDRIFTSÆTTELSE AF KOGEPLADEN.....	9
FØR FØRSTE OPVARMNING	9
INDUKTIONSPRINCIPPET	9
SENSORKONTAKTPANELERNES FUNKTION	9
SKYDER TIL VALG AF ZONE	9
SÅDAN TÆNDES OG SLUKKES KOGEPLADEN	10
RESTVARMEDISPLAY.....	10
BOOSTER- OG DOBBELTBOOSTERFUNKTION	10
TIMER	11
AUTOMATISK OPKOGNING.....	12
STOP&GO-FUNKTION.....	12
HUKOMMELSESFUNKTION.....	13
FUNKTIONEN HOLD VARMEN.....	13
AUTOMATISK BRO OG BRODANNELSESFUNKTION.....	13
BØRNESIKRING/LÅS PÅ KOGEPLADEN.....	14
KØKKEFUNKTION	14
BETJENING AF EMHÆTTEN	15
DE FØRSTE SKRIDT	15
BOOSTER-FUNKTION.....	15
TIMER-FUNKTION	15
AUTOMATISK VENTILATION I SLUTNINGEN AF TILBEREDNINGSPROCESSEN (OVERRUN).....	16
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN.....	17
DISPLAY FOR FILTERRENSNING	17
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN	18
HVAD GØR MAN, NÅR... ..	19
ANBEFALINGER TIL MADLAVNING.....	21
KØKKENGREJ	21
KØKKENGREJETS STØRRELSE	21
MILJØBESKYTTELSE	22
MONTERINGSVEJLEDNING	22
ELEKTRISK TILSLUTNING.....	25

SIKKERHED

Forholdsregler før idriftsættelse

- Fjern alle dele af emballagen.
- Apparatet må kun monteres og tilsluttes af en kvalificeret elektriker. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af fejl under montering eller tilslutning. Brug kun apparatet, når det er monteret.
- Apparatet må kun anvendes, hvis det er opstillet og monteret i møbler, og hvis der anvendes en bekræftet og tilpasset arbejdsplan.
- Dette apparat må kun bruges til madlavning og stegning af mad i hjemmet og er ikke beregnet til kommercielle formål.
- Fjern alle etiketter og klistermærker fra glasset.
- Apparatet må ikke ændres.
- Brug ikke kogepladen som arbejds- eller lagerplads.
- Sikkerheden er kun garanteret, hvis apparatet er tilsluttet en beskyttende jordleder, der overholder de gældende regler.
- Apparatet må ikke tilsluttes elnettet via et forlængerkabel.
- Apparatet må ikke bruges over en opvaskemaskine eller tørretumbler, da de vanddampe, der frigives, kan beskadige elektronikken.
- Tænd ikke for apparatet via en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.

Generelle sikkerhedsinstruktioner

- Sluk for kogezoneerne efter hver brug.
- Overophedede fedtstoffer og olier antændes hurtigt. Hvis du tilbereder mad i fedt eller olie (f.eks. pommes frites), bør du observere tilberedningsprocessen.
- Når du koger og steger, bliver kogezoneerne varme. Pas derfor på forbrændinger under og efter brug af apparatet.
- Sørg for, at intet elektrisk kabel fra et fritstående eller indbygget apparat kommer i kontakt med glasset eller den varme kogezone.

- Magnetiske genstande som kreditkort, disketter, lommeregner osv. må ikke placeres i umiddelbar nærhed af det tændte apparat. Deres funktion kan blive forringet.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg bør ikke placeres på kogepladen, da de kan blive varme.
- Generelt må du ikke placere metalgenstande (f.eks. skeer, grydelåg osv.) på induktionsoverfladen, da de kan blive varme under drift.
- Dæk aldrig kogepladen til med en klud eller beskyttelsesfolie, da de kan blive meget varme og bryde i brand.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de farer, der er forbundet med det.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Beskyttelse mod skader

- Brug ikke gryder eller pander med upoleret eller beskadiget bund (f.eks. støbejern). De kan ridse de glaskeramiske plader.
- Bemærk, at sandkorn også kan forårsage ridser.
- Glaskeramik er modstandsdygtig over for termiske stød og er meget holdbart, men ikke ubrydelig. Særligt skarpe og hårde genstande, der falder ned på kogepladen, kan beskadige den.
- Undgå at støde gryder og kanter mod pladen.
- Brug ikke kogezoneerne med tomt køkkengrej.
- Undgå sukker, plastik eller aluminiumsfolie på de varme kogezoneer. Disse stoffer smelter, klæber og kan dermed forårsage revner, brud eller andre permanente ændringer i pladen, når den køler ned. Hvis du stadig får dem på de varme kogezoneer, skal du slukke for apparatet og fjerne disse stoffer, mens det stadig er varmt. Da kogezoneerne er varme, er der risiko for forbrændinger.
- **ADVARSEL:** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og forårsage brand.

- **BEMÆRK:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- Anbring ikke genstande på kogepladen.
- Placer aldrig varmt køkkengrej på kontrolpanelet. Elektronikken under glasset kan blive beskadiget.
- Der må ikke opbevares brændbare genstande (f.eks. spraydåser) i denne skuffe. De eventuelle bestikbakker i skuffen skal være lavet af varmebestandigt materiale.
- Opvarm ikke lukkede beholdere (f.eks. dåser) på kogezoneerne. På grund af det tilsvarende overtryk kan beholderne eller dåserne sprænge, og der er risiko for personskaade!

Forholdsregler i tilfælde af fejl på apparatet

- Hvis der opdages en fejl, skal apparatet slukkes og kobles fra elnettet.
- Hvis der opstår brud, revner eller krakeleringer på glasset: Sluk straks for kogepladen, skru eller fjern sikringen til kogepladen, og kontakt vores kundeservice eller din forhandler.
- Reparationer på apparatet må kun udføres af kvalificeret personale.
- **ADVARSEL:** Hvis glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

Beskyttelse mod yderligere farer

- Sørg for, at køkkengrejet altid er placeret i midten af kogezone. Bunden af gryden skal dække så meget af kogezone som muligt.
- Til personer med pacemaker: I nærheden af det tændte apparat opstår der et elektromagnetisk felt, som muligvis kan påvirke pacemakere. Hvis du er i tvivl, bedes du kontakte producenten af pacemakere eller din læge.
- Brug ikke syntetisk eller aluminiumskøkkengrej: De kan smelte på kogezone.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.



**BRUG AF GRYDER AF DÅRLIG KVALITET PÅ
ADAPTERPLADEN TIL INDUKTION FØRER TIL, AT
GARANTIE OPHØRER FØR TID.
PRODUCENTEN PÅTAGER SIG INTET ANSVAR FOR
EVENTUELLE SKADER, DER MÅTTE OPSTÅ PÅ
KOGEPADEN ELLER DENS OMGIVELSER.**



BESKRIVELSE AF APPARATET

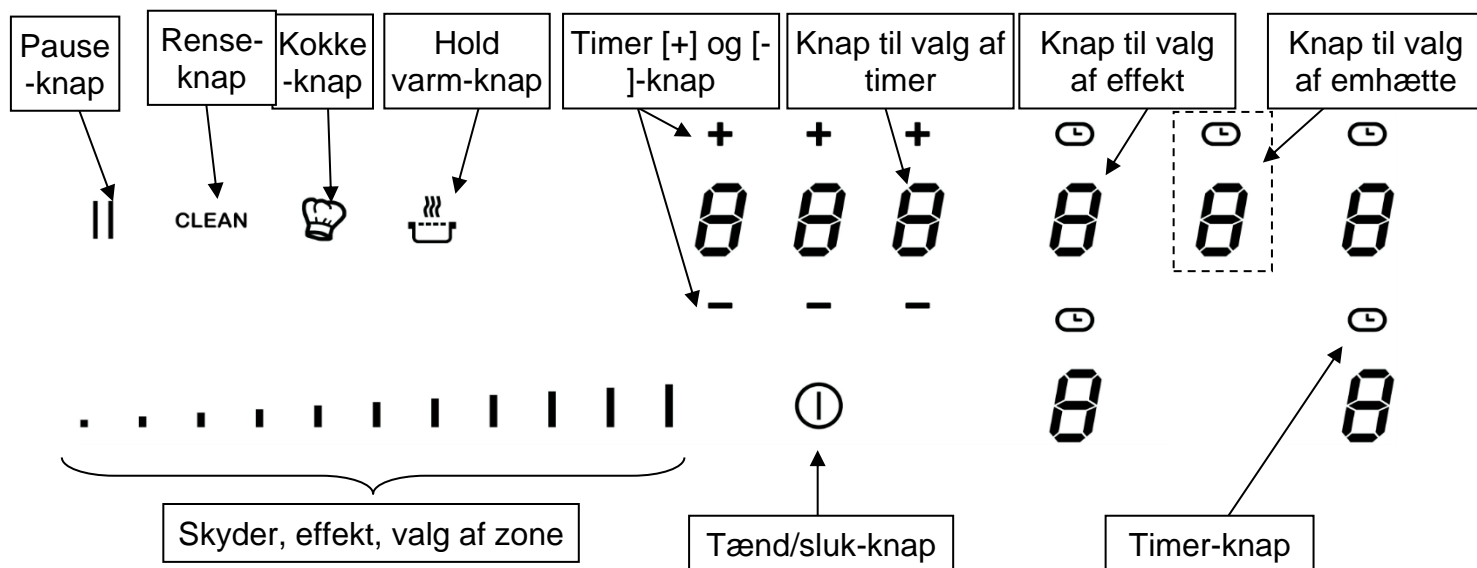
Teknisk beskrivelse

Type	XTRAVENT373F80
Samlet produktion	7570 W
Kogepladens energiforbrug EC_{hob}^{**}	172,3 Wh/kg
Kogezone forrest til venstre	210x190 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	2100 W
Booster-effekt*	2300 / 3000 W
Standardiseret kategori af køkkengrej**	B
Energiforbrug EC_{cw}^{**}	161,3 Wh/kg
Kogezone bagest til venstre	210x190 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1600 W
Booster-effekt*	1850 W
Standardiseret kategori af køkkengrej**	C
Energiforbrug EC_{cw}^{**}	177,6 Wh/kg
Kogezone bagest til højre	Ø 215 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 100 mm
Nominel effekt*	2300 W
Booster-effekt*	3000 W
Standardiseret kategori af køkkengrej**	C
Energiforbrug EC_{cw}^{**}	168,4 Wh/kg
Kogezone foran til højre	Ø 175 mm
Minimum diameter på grydens bund	Ø 90 mm
Nominel effekt*	1400 W
Booster-effekt*	-
Standardiseret kategori af køkkengrej**	A
Energiforbrug EC_{cw}^{**}	181,9 Wh/kg

*Disse effektangivelser kan variere afhængigt af grydernes form, størrelse og kvalitet.

**Beregnet i henhold til metoden til måling af serviceegenskaber (EN 60350-2).

Kontrolpanel



BETJENING AF KOGEPLADEN

Display

Skærm	Betegnelse	Beskrivelse
0	Nul	Kogezonen er aktiveret
1...9	Effekttrin	Indstilling af effekt
<u>U</u>	Ikke grydere registrering	Gryden er ikke placeret på eller ikke egnet
A	Automatisk opkogning	Højeste effekt+opkogning
E	Fejldisplay	Elektronisk fejl
H	Restvarme	Kogezonen er varm
P	Booster	Booster-effekt er aktiveret.
„ II	Dobbeltbooster	Dobbeltbooster-effekten er aktiveret.
U	Funktionen Hold varm	Funktionen holder maden varm ved 70 °C.
II	Stop&Go	Kogepladen er indstillet til pause.
	Bro	2 kogezoner er i brug.
L	Låsning	Kogepladens betjeningspanel er låst

Ventilation

Ventilatoren arbejder automatisk. Den starter ved lav hastighed, så snart værdierne fra elektronikken overstiger en vis tærskel.

Den højere hastighed aktiveres, når induktionskogepladen bruges intensivt. Blæseren reducerer hastigheden og slukker automatisk, så snart elektronikken er kølet tilstrækkeligt ned.

IDRIFTSÆTTELSE AF KOGEPLADEN

Før første opvarmning

Rengør først dit apparat med en fugtig klud, og gnid det derefter tørt. Brug ikke rengøringsmidler, der kan give et blåligt skær på den glaserede overflade.

Induktionsprincippet

Der findes en induktionsspole under hver kogezone. Når kogezone er tændt, genererer denne spole et magnetfelt. Magnetfeltet inducerer hvirvelstrømme i bunden af gryden, som må være magnetisk. Det varmer bunden af gryden op. Kogezone opvarmes kun indirekte gennem den varme, som gryden afgiver.

Induktionskogezone fungerer kun med magnetisk køkkengrej:

- Velegnet induktionskøkkengrej med magnetisk bund som f.eks: Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål med magnetisk base.
- Ikke egnet til induktionskøkkengrej: Kobber, aluminium, glas, træ, fajance, keramik, ikke-magnetisk rustfrit stål.

Induktionskogezone justeres automatisk til køkkengrejets størrelse. Køkkengrejet må ikke komme under en vis bunddiameter, da induktionen ellers ikke vil tænde. Hver grydes bunddiameter skal have en minimumsstørrelse, der afhænger af kogezoneens størrelse.

Hvis induktionskøkkengrejet ikke er egnet, viser displayet [U].

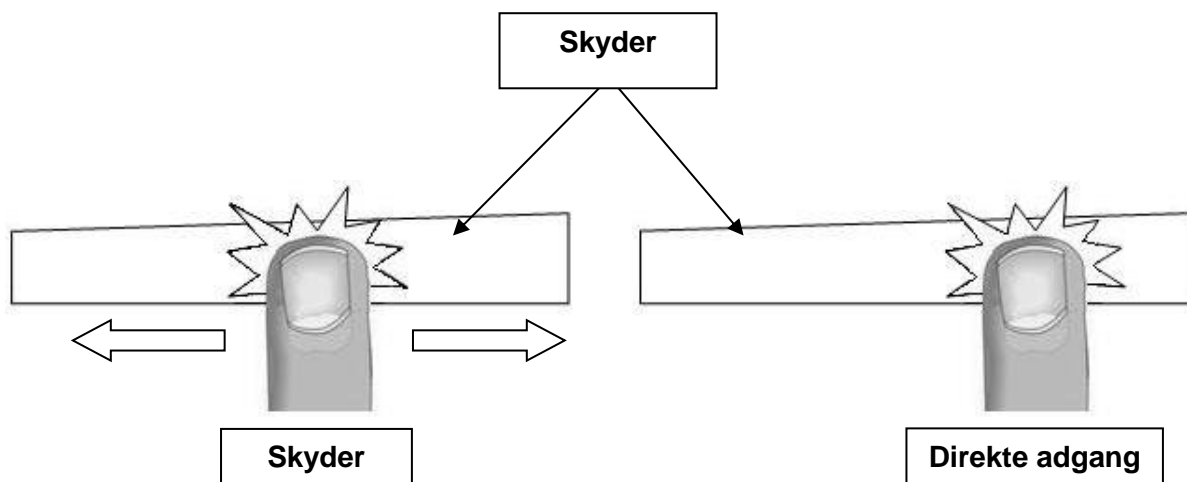
Sensorkontaktpanelernes funktion

Kogepladen styres via sensorknapper. Disse reagerer på lette berøringer af glasset med fingeren. Hvis du rører ved knapperne i cirka et sekund, udføres kontrolkommandoerne. Hver reaktion fra kontaktpanelerne kvitteres med et akustisk og/eller visuelt signal.

Ved almindelig brug skal du kun trykke på én knap ad gangen.

Skyder til valg af zone

For at vælge effekt via skyderen skal du flytte fingeren hen på skyderzonen. Du kan også få direkte adgang ved at trykke på den ønskede effekt (knap) med fingeren.



Sådan tændes og slukkes kogepladen

Tænd først for kogepladen og derefter for kogezone.

- **Kogeplade: Tænd/sluk:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd	Tryk 2 sek. på [ⓘ]	[0]
Sluk	Tryk 2 sek. på [ⓘ]	Ingen eller [H]

- **Kogezone: Tænd/sluk:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Forøg effekten	Flyt skyderen	[1] til [P]
Sluk	Flyt skyderen til 0	[0] eller [H]

Hvis der ikke foretages flere indtastninger, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager efter ca. 20 sekunder, og nullerne slukkes.

Grydegenkendelse

Den interaktive betjening af denne induktionskogeplade gør den meget intuitiv og praktisk at bruge. Tænd for kogepladen, og stil en gryde et sted på glaskeramikken: Den interaktive betjening genkender automatisk gryden eller viser et [0] ikon over den skyder, der skal bruges. Du kan nu justere tilberedningsniveauet efter ønske.

Gryderegistreringen sikrer fuldstændig sikkerhed. Induktionen virker ikke:

- Når der er der ikke er køkkengrej på kogezone eller hvis der bruges køkkengrej, der ikke er egnet til induktion. I dette tilfælde kan effektniveauet ikke øges, og symbolet [U] vises i displayet. [U] forsvinder, når der placeres en gryde på kogezone.
- Hvis gryden fjernes fra kogezone under tilberedningen, slukkes kogezone med det samme, og symbolet [U] vises i displayet. [U] forsvinder, når en gryde sættes tilbage på kogezone. Kogezone fortsætter på det tidligere indstillede effektniveau.

Sluk for kogezone efter brug, så grydeindikatoren [U] ikke længere vises.

Restvarmedisplay

Efter slukning af kogezone eller kogepladen vises restvarmen for de kogezone, der stadig er varme, med et [H]. [H] slukker, når kogezone kan berøres uden fare. Så længe restvarmedisplayet er tændt, må kogezone ikke berøres, og der må ikke placeres varmefølsomme genstande på dem: **Risiko for forbrændinger!**

Booster- og dobbeltboosterfunktion

Alle kogezone er udstyret med en booster-funktion og dobbelt- booster-funktion, dvs. udstyret med en effektforstærkning. Booster-funktionen vises med [P]. Dobbelt- booster-funktionen vises med [P], der blinker [P] !!.

Når de er tændt, fungerer disse kogezone i en periode på 5 minutter. Denne høje effekt er beregnet til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. til kogning af pastavand.

- **Tænd/sluk for booster:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for booster	Flyt skyderen til enden eller tryk helt ovre i enden	[P]
Sluk for booster	Flyt skyderen	[9] til [0]

- **Tænd/sluk for dobbeltbooster:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for booster	Flyt skyderen til enden eller tryk helt ovre i enden	[P]
Tænd for dobbeltbooster	Tryk til enden	[P] blinker med P]
Sluk for dobbeltbooster	Flyt skyderen	[P] til [0]
Sluk for booster	Flyt skyderen	[9] til [0]

- **Administration af den maksimale effekt:**

Kogepladen er udstyret med maksimal effekt. For ikke at overskride denne maksimale effekt reducerer elektronikken automatisk kogetrinnet på en anden kogezone, når booster-funktionen aktiveres. Denne kogezone vil derefter blinke for at indikere reduceret effekt [9].

<u>Valgt kogezone</u>	<u>Anden kogezone (f.eks.: Effektniveau 9)</u>
[P] lyser	[9] reduceres til [6] eller [8] og blinker

Timer

Den integrerede timer kan bruges til at indstille en tilberedningstid fra 1 minut til 1 time og 59 minutter (display [1.59]) på alle fire kogezone. Hver kogezone kan have en anden indstilling.

- **Sådan tændes eller ændres varigheden:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Vælg kogezone	Tryk på knappen for kogezone	
Vælg effekt	Flyt skyderen	[1] til [P]
Vælg timer	Tryk på [⏻]	Display [0.00]
Forkort tid	Tryk på [-] på timeren	Tiden i minutter falder
Forlæng tid	Tryk på [+] på timeren	[0.50]

Efter et par sekunder stopper lyset med at blinke. Varigheden aktiveres, og tidsperioden begynder.

- **Sådan slukkes for timeren:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Vælg timer	Tryk på [⏻]	Display [0.50]
Sluk timer	Tryk på [-] til [000]	[0.00]

Hvis flere timere er i drift, skal du gentage proceduren.

- **Timer som æggeur:**

Timeren fungerer uafhængigt af kogezoneerne og slukker, så snart en kogezone er i gang. Processen fortsætter, selv når kogepladen er slukket.

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk i 2 sek. på [⏻]	[0]
Vælg timer	Tryk på [000]	[0.00]
Forkort tid	Tryk på [-] på timeren	Tiden i minutter falder
Forlæng tid	Tryk på [+] på timeren	[0.50]

Efter et par sekunder stopper lyset med at blinke. Varigheden aktiveres, og tidsperioden begynder.

- **Automatisk slukning:**

Når den programmerede tilberedningstid er forløbet, blinker [000], og der udsendes et lydsignal. Tryk på [000] for at slukke bip og blink.

Automatisk opkogning

Alle kogezoneer er udstyret med en automatisk opkogningsfunktion. Når den automatiske opkogningsfunktion er aktiveret, opvarmes kogezoneen automatisk med maksimal effekt og skifter derefter tilbage til det fortsatte kogetrin, du har valgt. Opkogningstiden afhænger af det valgte opkogningssniveau.

- **Aktivering af den automatiske opkogning:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Vælg effekt (f.eks. "7")	Flyt skyderen til [7] og hold i 3 sek.	[7] blinker med [A]

- **Slukning af den automatiske opkogning:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Vælg effekt	Flyt skyderen	[0] til [9]

Stop&Go-funktion

Denne funktion gør det muligt midlertidigt at afbryde eller genaktivere tilberedningen med de samme effektindstillinger.

- **Tænd/sluk for Stop&Go-funktionen:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd Stop&Go	Tryk i 2 sek. på [II]	[II] på displayet
Sluk Stop&Go	Tryk i 2 sek. på [II] Tryk på den blinkende skyder	Blinkende skyder forringe indstillinger

Hukommelsesfunktion

Når der slukkes for kogepladen, gemmes de sidste indstillinger. Hukommelsesfunktionen giver dig mulighed for at genaktivere disse værdier. Følgende indstillinger kan genaktiveres med hukommelsesfunktionen:

- Effektniveauer for kogezoneerne.
- Timer- indstillinger for kogezoneerne.
- Indstillinger af den automatiske opkogningsfunktion

Åbn hukommelsesfunktionen:

- Tænd for kogepladen (tryk på [ⓘ] i 2 sek.)
- Tryk på [II] inden for 6 sekunder.
Værdierne fra de sidste indstillinger genaktiveres.

Funktionen Hold varmen

Disse funktioner holder maden varm ved 70 °C.

Disse funktioner er designet til at forhindre overløb og forbrænding.

- **Tænding og slukning:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd	Tryk på [☰]	[U]
Sluk	Tryk på [☰]	[0]

Automatisk bro og brodannelsesfunktion

Med denne funktion kan to kogezoneer kobles sammen til ét tilberedningsområde.

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk i 2 sek. på [ⓘ]	[0]
Indstilling af bro	Stil en gryde på en af af de to kogezoneer, der skal brodannes, og tryk samtidig på de tilsvarende valgknapper eller sæt en stor pande på de to zoner, du gerne vil brodanne	[0] og [7] [7] blinker [7]
Forøg effekten	ved hjælp af skyderen vises effekten ved at køre mod højde	[1] til [9]
Fjern bro	Tryk på de to relevante zoner	[0]

Børnesikring/Lås på kogepladen

For at undgå at ændre kogezoneindstillingen, f.eks. ved rengøring af glasset, kan betjeningsknapperne (undtagen [①]) kan låses.

- **Aktiver lås:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd kogepladen	Tryk i 2 sek. på [①]	[0]
Aktiver lås	Hold knappen for en zone inde i 3 sekunder og læg derefter en finger på skyderen for at rulle Skub fingeren mod venstre mod højre	Lampen lyser
Deaktiver lås	Hold knappen for en zone inde i 3 sekunder og læg derefter en finger på skyderen for at rulle Skub fingeren mod højre mod venstre.	Lampen slukker

Kokkefunktion

Med denne funktion omdannes kogepladen til en stor zone på venstre side og to zoner på højre side. Effektniveauet kan ændres af brugeren og gemmes til næste brug.

- **Tænd/sluk for kokkefunktionen:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for kokkefunktion	Tryk på [👉]	[5] og [7] på venstre side [6] og [9] på højre side
Sluk for kokkefunktion	Tryk på [👉]	[0]

Rensefunktion

For at forhindre, at indstillingerne for kogezoneerne utilsigtet aktiveres eller forstyrres, for eksempel ved rengøring, kan kontrolpanelet låses (med undtagelse af tænd/sluk-knappen) [①].

- **Tænd/sluk for rensefunktionen:**

<u>Betjening</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd rensefunktion	Tryk på [CLEAN]	[20], [19], [18]... På displayet

BETJENING AF EMHÆTTEN

De første skridt

- **Tænding/slukning af emhætten**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for emhætten	Tryk på valgknappen	[0]
Indstil sugeeffekten	Flyt skyderen	[1] til [9]
Sluk for emhætten	Flyt skyderen til venstre.	[0]

Booster-funktion

Når denne funktion er aktiveret, kører emhætten med maksimal effekt i 10 minutter.

- **Tænd/sluk for booster-funktion**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Indstil sugeeffekten	Flyt skyderen	[1] til [9]
Tænd for booster	Flyt skyderen til enden. Eller helt til enden af skyderen.	[0]
Sluk for booster	Flyt skyderen	[1] til [9]

Timer-funktion

Denne funktion gør det muligt at bruge emhætten i 15 minutter under tilberedningen.

- **Tænd for timeren**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for emhætten	Tryk på valgknappen	[0]
Indstil sugeeffekten	Flyt skyderen	fra [1] til [P]
Tænd for timeren	Tryk på [⏻] med valgknappen.	[⏻]-timeren lyser [015] på timerdisplayet

Motorhjælmen slukker automatisk, når timeren er udløbet (15 minutter).

- **Sluk for timeren**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Sluk for timeren	Tryk på [⏻] med valgknappen.	Ingen

Automatisk ventilation i slutningen af tilberedningsprocessen (Overrun)

Denne funktion starter automatisk, så snart der slukkes for kogepladen.

Ventilationen er tændt i 20 minutter for at tørre filtrene og fjerne de sidste maddampe fra dit køkken. Ventilationssystemet slukker derefter automatisk.

Når denne funktion er aktiv, viser timeren [020], og displayet på emhætten viser [1].

Automatisk funktion

Denne funktion tilpasser automatisk emhættens effekt til kogezonernes effekt.

- **Aktivering/deaktivering af den automatiske funktion**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Aktiver automatisk funktion	Tryk på valgknappen, og hold den nede i 3 sekunder.	[A]
Deaktiver automatisk funktion	Tryk på valgknappen, og hold den nede i 3 sekunder.	[0]

Bemærkninger: Når den automatiske funktion er aktiveret, kan du hurtigt ændre emhættens udsugningskraft ved at lade fingeren glide på skyderen.

Dette stopper midlertidigt den automatiske funktion.

Den automatiske funktion genaktiveres, næste gang kogepladen startes.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF EMHÆTTEN

Regelmæssig rengøring af udsugningen sikrer korrekt og fejlfri drift og forlænger dens levetid. Sørg for at rengøre fedtfiltrene i henhold til producentens anbefalinger.

Display for filterrensning

Når emhætten er tændt, og sugeeffekten er indstillet til [0], vises den resterende tid til filterrensning på timerdisplayet.

Standardindstillingen er 31 timer, men du kan ændre denne indstilling, hvis du ønsker det.

- **Display for resterende tid:**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for emhætten	Tryk på valgknappen	[Resterende tid] på timerdisplayet

- **Display for filterrensning**

Når fedtfiltrene skal rengøres, viser timerdisplayet [00h] og en blinkende prik på valgknappen.

- **Geninitialiser den resterende tid før rengøring af varmeapparatets filter**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Tænd for kogepladen	Tryk på [⏻]	[0] og en blinkende prik over valgknappen
Vælg emhætten	Tryk på valgknappen	[0] og [00h] på timerdisplayet
Nulstil tælleren	Tryk på timerdisplayet i 3 sek.	Den sidst brugerdefinerede indstilling genaktiveres.
Bekræft indstillingen	Tryk på timerdisplayet igen.	-

- **Skift den resterende tid, indtil emhættefilteret er renset**

<u>Handling</u>	<u>Kontrolpanel</u>	<u>Display</u>
Sluk for kogepladen	Tryk på [⏻]	[0] på valgknappen
Vælg emhætten	Tryk på valgknappen	[Resterende tid] på timerdisplayet
Skift tællertimeren	Tryk på timerdisplayet i 3 sek. Tilpas med [+] og [-].	[Resterende tid] på timerdisplayet
Bekræft indstillingen	Tryk på timerdisplayet igen	-

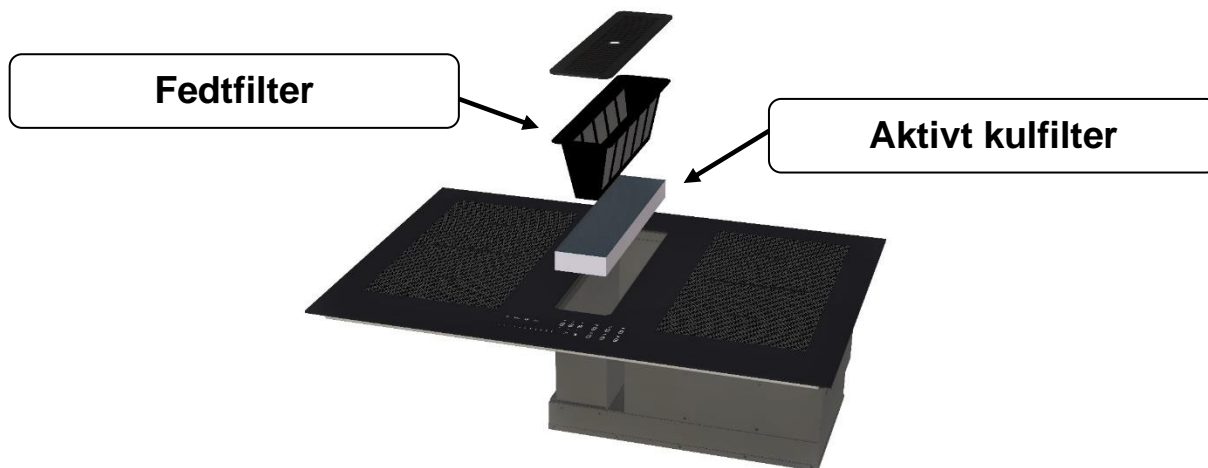
Rengøring af fedtfiltre i opvaskemaskinen

Fedtfiltrene skal placeres lodret i den nederste kurv og vaskes ved maks. 60 °C med et mildt rengøringsmiddel.

Efter rengøring skal fedtfiltrene i emhætten udskiftes.

Udskiftning af det aktive kulfilter

Det aktive kulfilter, som bruges til recirkulation og til at opfange lugte, skal udskiftes efter 6 måneders normal brug.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADEN

Lad apparatet køle af. Der kan være risiko for forbrændinger.

Rengør altid den snavsede kogeplade regelmæssigt. Det gør du ved at bruge en fugtig klud og lidt rengøringsmiddel.

- For at rengøre apparatet skal det være slukket.
- Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke tilladt at rengøre apparatet med en damprenser eller højtryksrenser.
- Brug aldrig slibende eller aggressive rengøringsmidler, såsom grill- og ovnspray, plet- eller rustfjernere, skuresvampe eller svampe med ridsende overflader
- Gnid derefter kogepladen tør med en ren klud.
- Fjern sukker, plastik eller aluminiumsfolie straks efter slukning af kogezoneerne.

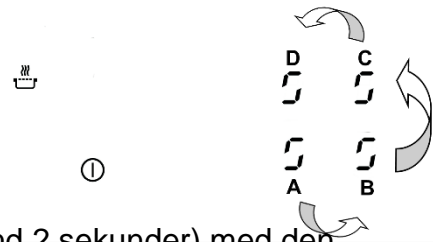
HVAD GØR MAN, NÅR...

Når symbolet [E 4] vises:

- Kogepladen skal konfigureres på ny. Udfør venligst følgende trin:
 - I) Vigtigt:** Sørg for, at der ikke står en gryde på kogepladen, før du går i gang.
 - II) Afbryd** apparatet fra elnettet ved at fjerne sikringen eller slukke for strømafbryderen.
 - III) Tilslut** kogepladen til elnettet igen.
 - IV) Fremgangsmåde:** Tag en gryde med en ferromagnetisk bund og en diameter på mindst 16 cm
 - * Start proceduren inden for 2 minutter efter, at kogepladen er tilsluttet elnettet igen.
 - * Brug ikke [⌚]-knappen.

V) Første trin: Annuller den eksisterende konfiguration

- Tryk på [⌚], og hold den nede.
- Symbolet [⌚] vises på hvert display
- Tryk på hvert [⌚]-display efter tur og hurtigt (efter mindre end 2 sekunder) med den anden hånd.
Start på venstre forside, og drej med uret som beskrevet i illustrationen (fra A til D).
Et dobbelt "bip" betyder, at der er opstået en fejl. I dette tilfælde skal du starte igen ved punkt 1).
- Tag fingrene væk fra berøringspanelet, og tryk på berøringsknappen [⌚], indtil de blinkende symboler [E] vises.
- Vent, indtil [E]-symbolerne holder op med at blinke.
- Efter et par sekunder ændres symbolerne [E] automatisk til [C]. Den eksisterende indstilling er blevet slettet.



VI) Andet trin: Ny konfiguration

- Tag en ferromagnetisk gryde med en diameter på mindst 16 cm.
- Vælg en kogezone ved at trykke på det tilsvarende [C]-display.
- Placer gryden på den zone, der skal konfigureres.
- Vent, indtil displayet skifter fra [C] til [-]. Den valgte kogezone er nu konfigureret.
- Fortsæt på samme måde for hver kogezone med [C]-display.
- Så snart alle displays er slukket, er alle kogezone konfigureret.
Brug venligst den samme gryde under hele processen.
Placer aldrig flere gryder sammen på zonerne, mens du er i gang.

Hvis [E 4] stadig vises, bedes du ringe til kundeservice.

Kogepladen eller kogezoneerne kan ikke tændes:

- Kogepladen er ikke sluttet korrekt til elnettet.
- Sikringen i husmonteringen er ikke sat korrekt i eller er defekt.
- Kogepladen er låst.
- Sensorknapperne er dækket af vand eller snavs.
- En gryde eller genstand dækker knapperne.

Displayet viser [U]:

- Køkkengrejet er ikke på kogezone.
- Køkkengrejet er ikke egnet til induktionstilberedning
- Grydens bunddiameter er for lille til denne kogezone.

Displayet viser [E]:

- Frakobl apparatet fra elnettet, og tilslut det igen.
- Ring til kundeservice.

En kogezone eller hele kogepladen slukkes:

- Sikkerhedslukningen er blevet udløst.
- Der er glemt at slukke for en kogezone.
- Flere sensorknapper er dækket.
- Gryden er tom og overophedet.
- På grund af overophedning reducerede elektronikken automatisk effekten eller slukkede automatisk for den.

Køleventilatoren fortsætter med at køre, efter apparatet er slukket:

- Det er ikke en fejlfunktion, blæseren kører, indtil apparatet er kølet ned.
- Ventilatoren slukker automatisk.

Den automatiske opkogning tændes ikke:

- Kogezonen er stadig varm [H]
- Det højeste effektniveau er tændt [9]

Display [U]:

- Du finder funktionen i kapitlet Funktionen Hold varm.

Display [III]:

- Du finder funktionen i kapitlet Stop&Go.

Displayet viser [] eller [Er03]:

- En genstand eller væske dækker knapperne. Displayet forsvinder, så snart knapperne slippes eller rengøres.

Displayet viser [E2] eller [E H]:

- Kogepladen er overophedet, lad den køle af først, og tænd den derefter igen

Displayet viser [E3]:

- Gryden passer ikke, skift gryde.

Displayet viser [E6]:

- Defekt elektrisk netværk. Kontroller frekvens og spænding i det elektriske netværk.

Displayet viser [E8]:

- Ventilatorens luftindtag er blokeret, fjern blokeringen.

Displayet viser [EC]:

- Fejl i konfigurationen. Tænd for kogepladen igen, se kapitlet "[E 4] vises"

Hvis nogen af ovenstående problemer fortsætter, skal du ringe til kundeservice.

ANBEFALINGER TIL MADLAVNING

Køkkengrej

Egnede materialer: Stål, emaljeret stål, støbejern, rustfrit stål med magnetisk base, aluminium med magnetisk base

Uegnede materialer: Aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, glas, stentøj, porcelæn

Grydeproducenterne angiver, om deres produkter er egnede til induktion.

For at kontrollere grydernes induktionskompatibilitet:

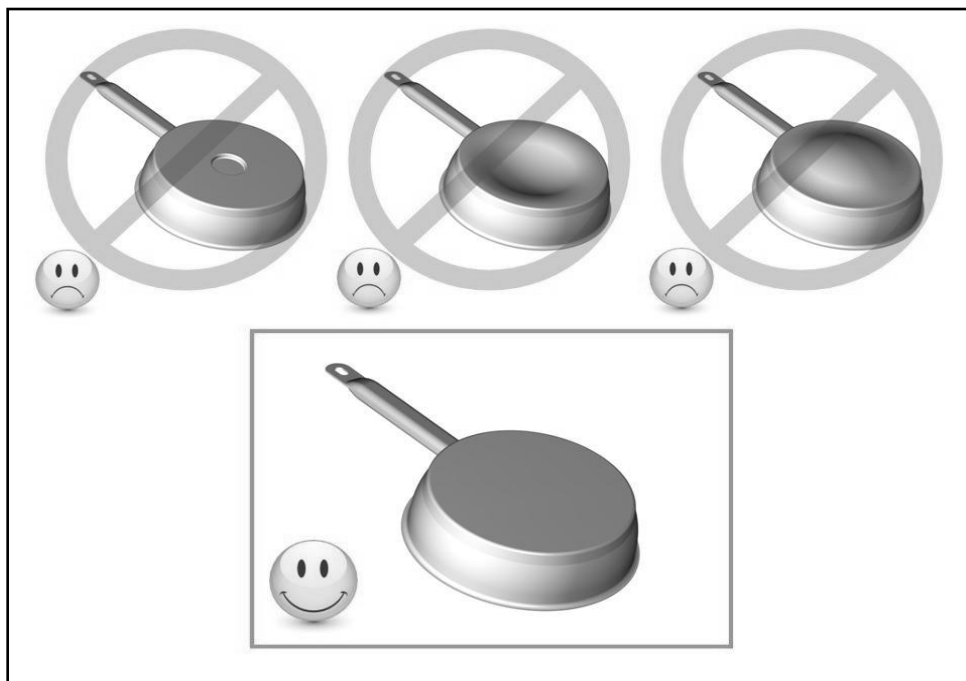
- Fyld skålene med lidt vand, og stil dem på induktionskogezone. Tænd for kogezone på effektniveau [9]. Vandet skal blive varmt i løbet af få sekunder.
- Hold en magnet mod bunden af køkkengrejet. Hvis magneten bliver siddende, er køkkengrejet egnet.

Nogle gryder kan støje, når de placeres på en induktionskogezone. Denne støj udgør på ingen måde en fejl i apparatet og påvirker på ingen måde dets funktion.

Fadets beskaffenhed kan påvirke ensartetheden af madlavningsresultatet.

Brug kun gryder og pander med en glat bund. Grove gryde- og pandebunde kan ridse den glaskeramiske plade.

Brug så vidt muligt pander med lige kanter. For pander med skrå kanter fungerer induktion også i pandens kantområde. Det kan misfarve kanten af gryden.



Køkkengrejets størrelse

Kogezonerne tilpasser sig automatisk til grydebundens størrelse op til en vis grænse. Køkkengrejet må ikke komme under en vis bunddiameter, da induktionen ellers ikke vil tænde.

Centrer altid gryden i midten af kogezone for at opnå den bedste effektivitet.

Indstilling af intervaller

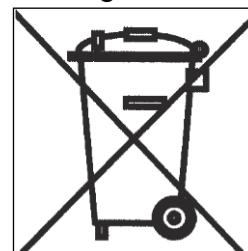
(disse tal er vejledende)

1 til 2	Smeltning, opløsning, tilberedning	Saucer, smør, chokolade Gelatine, yoghurt
2 til 3	Hævelse, optøning, hold varm	Ris, frosne retter Fisk, grøntsager
3 til 4	Dampkogning, dampning	Fisk, grøntsager, frugt
4 til 5	Dampning, hævelse, optøning	Fisk, grøntsager, pasta, korn, bælgrugter, frosne fødevarer
6 til 7	Start kogning, fortsæt kogning	Kød, lever, æg, pølse Gullasch, roulader
7 til 8	Skånsom stegning	Fisk, schnitzel, stegt pølse, spejlæg
9	Bagning, kogning	Bøffer, omelet Pandekager, linser
P til II	Kogning	Store mængder vand

MILJØBESKYTTELSE

- Emballagematerialerne er miljøvenlige og genanvendelige.
- Elektriske og elektroniske apparater indeholder stadig værdifulde materialer. Men de indeholder også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed.

- Derfor må du under ingen omstændigheder smide dit gamle apparat i restaffaldet.
- Brug i stedet det indsamlingssted, som din kommune har oprettet til returnering og genbrug af affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

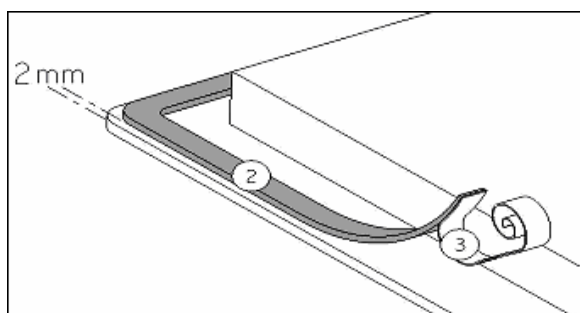


MONTERINGSVEJLEDNING

Montering og tilslutning må kun udføres af en autoriseret fagperson.

Brugeren skal sikre, at de standarder, der gælder på hans eller hendes bopæl, overholdes.

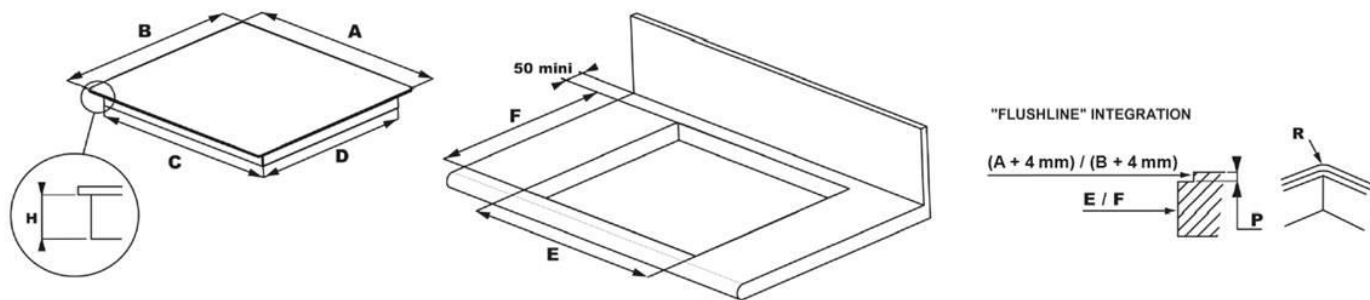
Montering af forsegling:



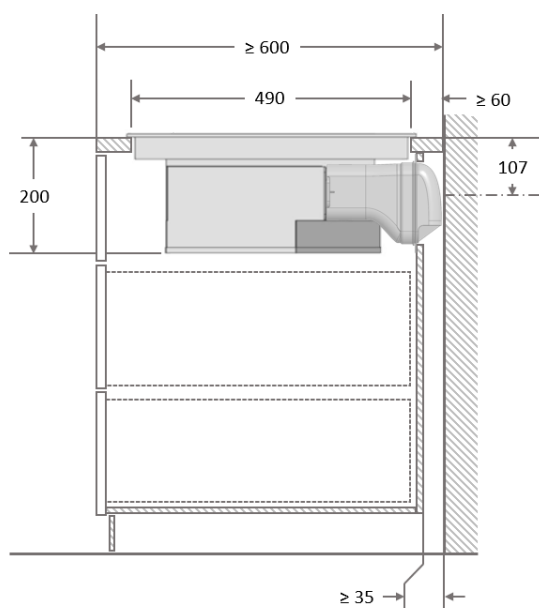
Når beskyttelsesfilmen (3) er fjernet, sættes forseglingen (2) på i en afstand af 2 mm fra glassets yderkant.

Montering:

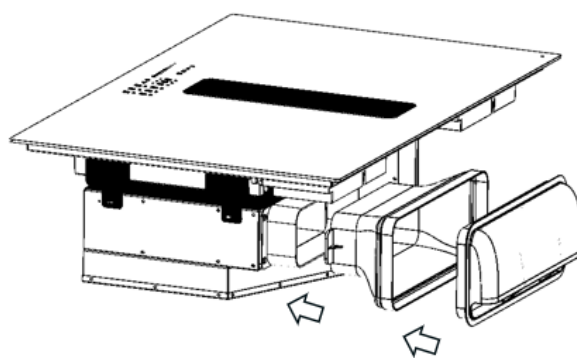
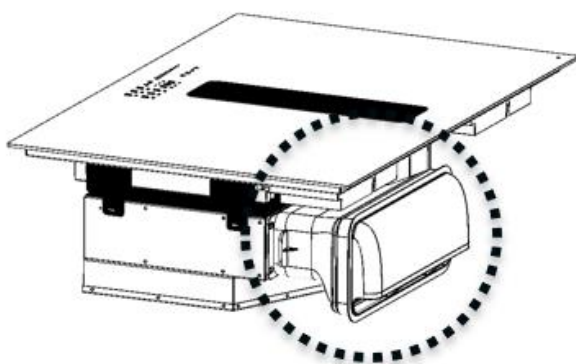
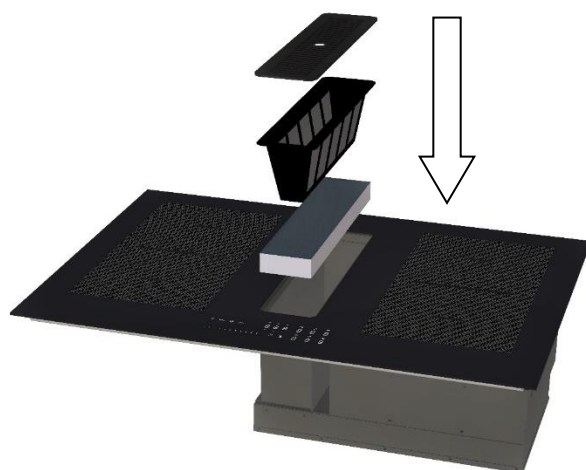
- Indførmåls:

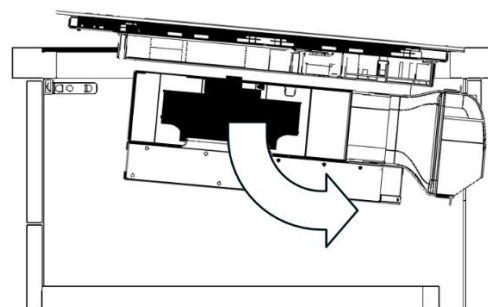
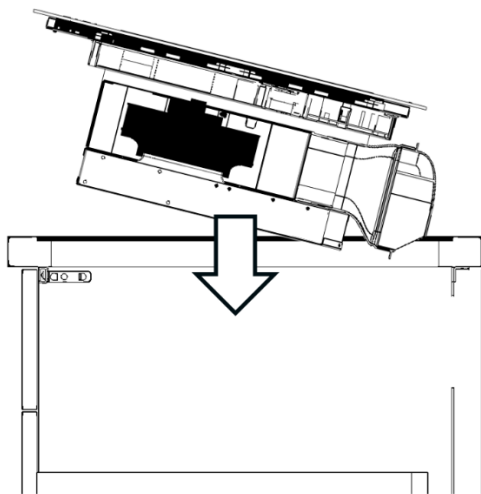


XTRAVENT373F80												
A	A flush	B	B flush	C	D	E	F	H	Glas	P	R	R flush
780	784	520	524	740	480	750	490	200	4	5	5	7



Montering af filter





- **Afstanden fra udsnittet til en væg og/eller et møbel skal være mindst 50 mm.**
- Denne apparat svarer til type Y med hensyn til beskyttelse mod brandfare. Kun apparater af denne type må monteres på den ene side af tilstødende højskabe eller vægge. **Men på den anden side må ingen møbler eller apparater være højere end kogepladen.**
- Bordpladen skal færdiggøres med varmebestandigt klæbemiddel (100 °C).
- Vægafslutningerne skal være varmebestandige
- Kogepladen må ikke monteres over komfurer uden blæser, opvaskemaskiner, vaskemaskiner eller tørreapparater.
- Hvis der er en skuffe under kogepladen, må der ikke opbevares brændbare genstande, f.eks. spraydåser, i skuffen.
- Det skal sikres, at kogepladens tilslutningskabel ikke udsættes for mekaniske belastninger, f.eks. fra en skuffe, efter monteringen.
- Snitfladerne skal forsegles med speciallak, silikonegummi eller støbeharpiks for at forhindre, at de svulmer op på grund af fugt. Sørg for omhyggeligt at påføre den medfølgende forseglingstape.
- **BEMÆRK:** Brug kun beskyttelsesanordninger til kogepladen, som er udviklet af producenten af kogepladen, eller som producenten af kogepladen har angivet i brugsanvisningen. Brug af uegnede beskyttelsesanordninger kan føre til ulykker.
- For at få en god udsugning skal der monteres en sokkelrist, eller den øverste del af soklen skal skæres lidt til i længden. For at sikre, at ventilationssystemet fungerer korrekt, kræves der en åbning på mindst 460 cm².

ELEKTRISK TILSLUTNING

- Tilslutning af apparatet til elnettet skal foretages af en kvalificeret elektriker, som er grundigt bekendt med og nøje overholder de lokale elforsyningsselskabers sædvanlige nationale regler.
- Kontaktbeskyttelsen af driftsisolerede dele skal sikres efter monteringen.
- **På typeskiltet kan du finde ud af, om de nødvendige forbindelsesdata svarer til dem på elnettet.**
- Det skal være muligt at frakoble apparatet fra elnettet på alle poler ved hjælp af isolationsanordninger. Når det er slukket, skal der være en kontaktafstand på 3 mm. Egnede frakoblingsenheder omfatter strømafbrydere, sikringer og kontaktorer.
- Monteringen skal være beskyttet af sikringer. Elektriske kabler skal være helt dækket under monteringen.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et tilgængeligt stik, skal der overvejes andre frakoblingsmuligheder for permanent montering i overensstemmelse med monteringsvejledningen.
- Forsyningskablet skal placeres, så det ikke kommer i berøring med kogepladens varme dele.

OBS!

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

Tilslut også altid beskyttelseslederen.

Overhold tilslutningsdiagrammet.

Terminalkassen er placeret på undersiden af apparatet. For at åbne huset skal du bruge en skruetrækker og skubbe den ind i de dertil beregnede åbninger.

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

(*) i henhold til standard EN 60 335-2-6

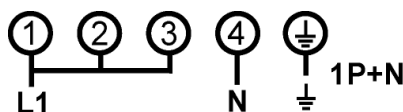
Tilslutning af Kogeplade:

For de forskellige tilslutningsmuligheder skal du bruge messingpolbroerne, som er placeret i huset.

Enfaset tilslutning 220-240 V~1P+N

Placer en polbro mellem terminal 1 og 2, og derefter mellem terminal 2 og 3.

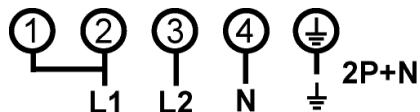
Slut jord til "jord"-terminalen, neutral til terminal 4, fase L1 til terminal 1, 2 eller 3.



Tofaset tilslutning 400V~2P+N

Placer en polbro mellem tilslutningsterminal 1 og 2.

Slut jordkablet til "jord"-terminalen, nullederen til terminal 4, fase L1 til terminal 1 eller 2 og fase L2 til terminal 3.



OBS: Hvis du skruer skrueerne ud af huset mere end nødvendigt, kan det beskadige huset, og skru derefter skrueerne i tom. Sørg for, at kablerne er sat korrekt i og skruet godt fast.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for hændelser, der kan opstå som følge af forkert tilslutning eller som følge af brug af et apparat, der ikke er jordet eller har en defekt jordforbindelse.