

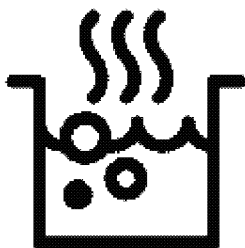
# GRUNDIG

## Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

### Indbygningsblus

Brugsvejledning



GIEV 624430 X

**RU / DA**

185.9284.57/R.AE/9.05.2022/6-4

7756382904



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И  
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ  
БУМАГА

# Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Grundig». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

## Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

<b><u>1</u></b>	<b><u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u></b>	<b><u>4</u></b>
	Общие правила техники безопасности .....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия .....	6
	Использование по назначению .....	8
	Безопасность детей .....	8
	Утилизация старого изделия .....	8
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<b><u>2</u></b>	<b><u>Общие сведения</u></b>	<b><u>10</u></b>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики .....	10
<b><u>3</u></b>	<b><u>Установка</u></b>	<b><u>12</u></b>
	До начала установки .....	12
	Установка и подключение.....	13
	Для будущей транспортировки.....	16
<b><u>4</u></b>	<b><u>Подготовка к эксплуатации</u></b>	<b><u>17</u></b>
	Рекомендации по экономии электроэнергии .....	17
	Подготовка к эксплуатации.....	17
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	17
<b><u>5</u></b>	<b><u>Правила эксплуатации варочной панели</u></b>	<b><u>18</u></b>
	Общие сведения о приготовлении пищи..	18
	Эксплуатация варочных панелей .....	19
	Панель управления .....	19
<b><u>6</u></b>	<b><u>Уход и техническое обслуживание</u></b>	<b><u>29</u></b>
	Общие сведения.....	29
	Чистка варочной панели .....	29
<b><u>7</u></b>	<b><u>Поиск и устранение неисправностей</u></b>	<b><u>31</u></b>

## **1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды**

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не

имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверьте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

#### Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять

квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно

осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу

только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не

оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.

- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия

соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или

неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

**Утилизация старого изделия**

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного



оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

**Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):**

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах

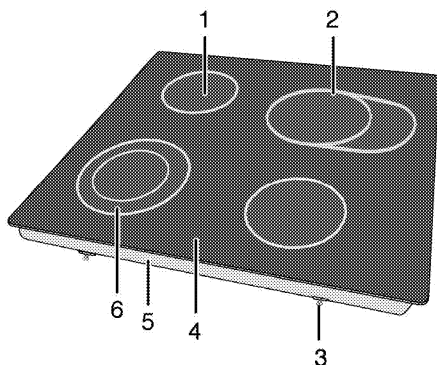
ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

**Утилизация упаковочных материалов**

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

## 2 Общие сведения

### Обзор



- |   |                            |   |                                |
|---|----------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Одноконтурная зона нагрева | 4 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Расширенная зона нагрева   | 5 | Основная крышка                |
| 3 | Монтажный зажим            | 6 | Двухконтурная зона нагрева     |

### Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В ~/ 2N ~ 380-415 В; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм <sup>2</sup>
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
<b>Конфорки</b>	
Задняя левая	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	<b>Двухконтурная зона нагрева</b>
Размеры	120/210 мм
Мощность	750/2200 Вт
Передняя правая	<b>Одноконтурная зона нагрева</b>
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Задняя правая	<b>Расширенная зона нагрева</b>
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт
<b>Класс защиты -1</b>	

Степень защиты IP 44


**i** При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


**i** Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


**i** Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

### 3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

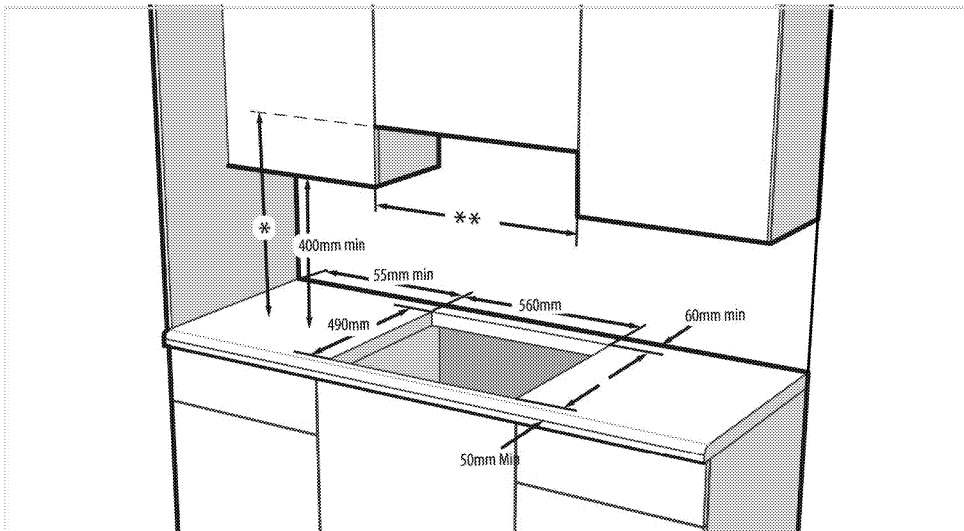
 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

#### До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



- \* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.
- \*\* Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

## Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.
- i** Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

## Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики».

Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

## Подключение кабеля питания

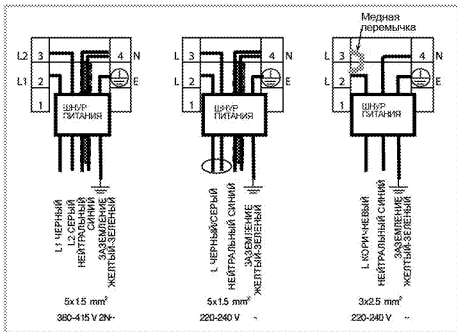


При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

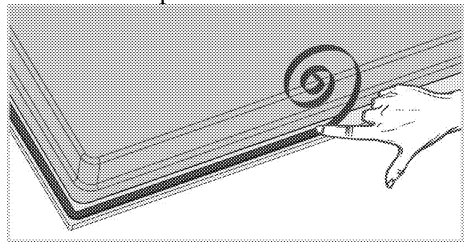
1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

**Подключение кабелем, прилагаемым к прибору**



показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



- 2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети**
- коричневый/черный провод = L (фаза)
  - синий/серый провод = N (нейтраль)
  - желто-зеленый провод = (E)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

**3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети**

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

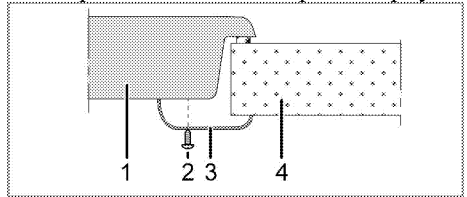
» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E)

**Инструкция по монтажу**

1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как

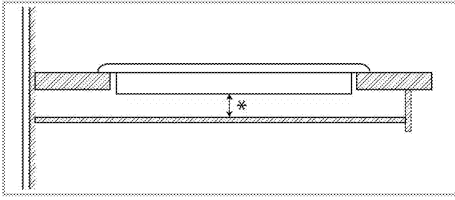
3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
4. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

**i** Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

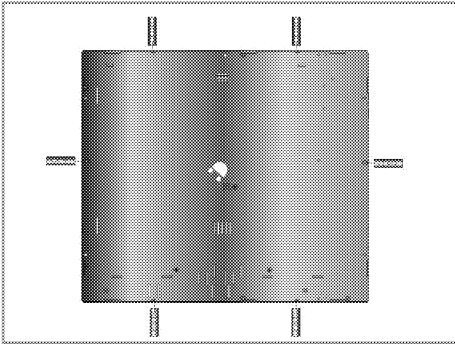
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



\* мин. 15 мм

### Вид сзади (отверстия для подсоединения)

**i** Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



**!** Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

**!** Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

### Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

### Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

**i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.



## 4 Подготовка к эксплуатации

### Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с

дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

### Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации

**i** Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

## 5 Правила эксплуатации варочной панели

### Общие сведения о

#### приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

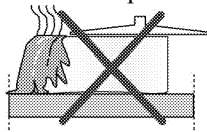
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться.

Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

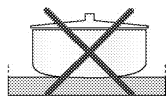
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
  - Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль.
- Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

#### Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

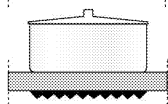
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



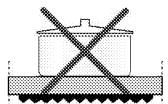
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.

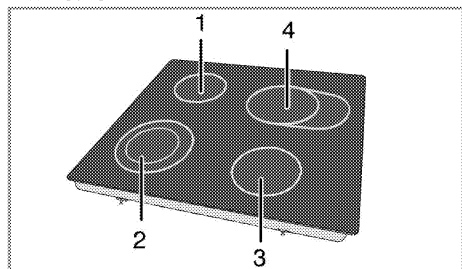


Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.



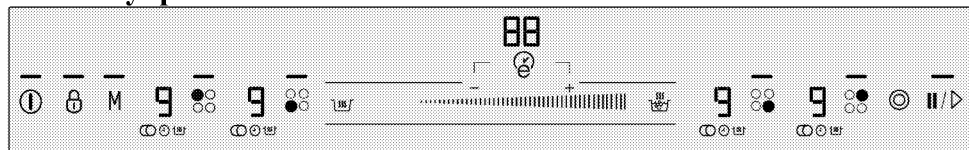
Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.

## Эксплуатация варочных панелей



- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
- 2 Двухконтурная зона нагрева 12-14/21-23 см
- 3 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см

## Панель управления



### Технические характеристики

.....  
 Диапазон регулирования (уровня температуры)

— Сигнальный индикатор включения кнопки

ⓘ Выключатель

Ⓛ Выключатель блокировки кнопок

- 4 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

**!** Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель. Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

**i** Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не следует смотреть на яркий свет.

- ⊙ Кнопка выбора многоконтурной конфорки
- Ⓛ Кнопка включения/выключения таймера
- ⊕ Кнопка увеличения значения для настройки таймера



Кнопка уменьшения значения для настройки таймера



Кнопка быстрого нагрева /  
Кнопка ускоренного разогрева



Кнопка подогрева



Кнопка останова



Кнопка «Память»

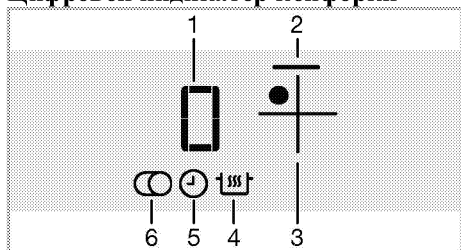


Кнопки выбора конфорок



**i** Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

### Цифровой индикатор конфорок



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19/ 0 ... 9. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
  - 2 Световой индикатор конфорки
  - 3 Кнопка выбора конфорок
  - 4 Символ функции подогрева (\*)
  - 5 Символ таймера
  - 6 Символ многоконтурной конфорки (\*)
- \* В зависимости от модели.

**i** Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

**i** Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

### Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "1". Это означает, что варочная панель готова к работе.

**i** Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

**i** Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "6") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

### Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

**i** После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h», а затем – символ «-». Это означает, что конфорка еще не остыла. Не прикасайтесь к конфоркам.

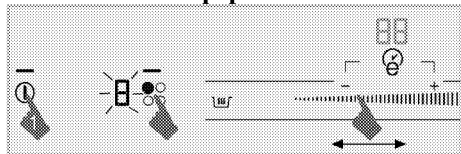
### Индикатор остаточного тепла

Символы «Н» и «-», которые последовательно появляются на цифровом индикаторе конфорки,

означают, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Эти символы вскоре сменяются символами «h» и «-», что означает, что конфорка уже немного остыла.

**i** При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет. После восстановления электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, которые на момент отключения еще не остыли, появятся символы «-». При включении конфорки этот символ исчезнет.

### Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "I".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

**i** Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

### Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

### Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до «0»**

При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.

2. **Выключение конфорки по таймеру**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «0» или «00», а символ "⌚" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикаснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

3. **Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**

Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

### Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)


Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

### Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "I".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⌚".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.


### Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к " " после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.

**i** Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

### Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

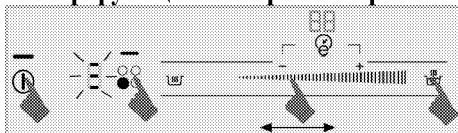
Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "".



### Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.

**i** Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

### Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "".

Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.

5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

**Таблица:** Время работы быстрого нагрева

Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75

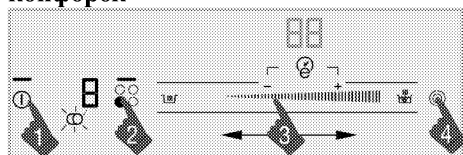
Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

### Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "☺"<sup>18</sup>.

### Включение многоконтурных конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "1".
2. Выберите нужную многоконтурную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите дополнительные контуры конфорки, коснувшись кнопки "☺" на панели управления.

На цифровом индикаторе соответствующей конфорки появится символ "☺".

**i** Дополнительные контуры можно включить только в том случае, если для основного контура конфорки выбран уровень температуры от «1» до «19». На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

### Выключение многоконтурных конфорок

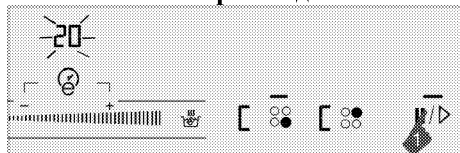
1. Выключите дополнительные контуры, коснувшись кнопки "☺" на панели управления.

Символ "☺" на цифровом индикаторе соответствующей конфорки исчезнет, и дополнительный контур выключится. Основной контур соответствующей конфорки будет продолжать работу при заданном уровне температуры.

### Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

### Установка блокировки для чистки



1. Во время работы варочной панели нажмите и удерживайте "||/▷" до появления индикации «20» на дисплее времени варочной панели.
  - » "||/▷" включится, и на дисплее времени начнется обратный отсчет начиная с показания 20. "C" появится на дисплеях зон нагрева. В это время ни

одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме "ⓘ".

### **Отмена блокировки для чистки**

Для отмены блокировки для чистки никакие кнопки нажимать не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, индикатор "||| / ▷" погаснет, и блокировка для чистки будет автоматически отменена.

**i** Если необходимо отменить режим блокировки для чистки, нажмите и удерживайте "||| / ▷", пока "С" не исчезнет с дисплея зон нагрева.

### **Блокировка от детей**

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

### **Включение блокировки от детей**

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку "⏸" и не отпускайте, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки "⏸".

**i** Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки "⏸" начнет мигать.

### **Отключение блокировки от детей**

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку "⏸" и не отпускайте, пока не прозвучит один звуковой сигнал.

» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки "⏸".

### **Блокировка кнопок**

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение

настроек во время работы варочной панели.

### **Включение блокировки кнопок**

1. Во время работы варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку "⏸" до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

После этого начнет мигать индикатор кнопки "⏸", и кнопки управления всех конфорок блокируются.

**i** Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка "ⓘ". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "⏸", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

### **Отмена блокировки кнопок**

1. Нажмите кнопку "⏸" и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор кнопки "⏸" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

### **Таймер экономичного режима**

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

При приготовлении с этой функцией варочная панель автоматически отрегулирует мощность к концу



процесса приготовления и позволит экономить электроэнергию за счет использования остаточного тепла.

### Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки "⌚".

На цифровом индикаторе таймера появятся цифры «00», а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ "⌚".

5. Установите нужное время, коснувшись "—"/"⊕". Можно коснуться и удерживать "—" или "⊕" для быстрого увеличения значения времени.

Символ "⌚" будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ "⌚" светится постоянно, значит, таймер работает.

**i** Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

**i** Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

**i** Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

**i** После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

### Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

### Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймеры можно отключать двумя способами.

#### 1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Уменьшайте значение на таймере времени до тех пор, пока не появятся цифры «00», нажав и удерживая "—". Можно коснуться и удерживать "—" для быстрого увеличения значения.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

#### 2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Коснитесь кнопки "⌚" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

## Функция подогрева (при наличии)

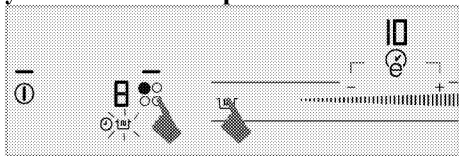
Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

### Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "⏸".

**i** Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "⏸" и «U».

### Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "⏸".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "⏸".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом

индикаторе конфорки появится символ «U».

### Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева.

Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «"⏸"».

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.

**i** Режим подогрева также отменяется при выключении варочной панели кнопкой "ⓘ".

### Пауза

**i** Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.



1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "⏸ / ▷".
2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "⏸ / ▷".

### Функция памяти

В этой варочной панели предусмотрена возможность сохранения в памяти настроек температуры и времени. Таким образом можно сохранить значения температуры и времени для удачно приготовленного блюда.

**i** В память можно записать только один набор настроек. При записи нового набора настроек предыдущие настройки стираются, поэтому в памяти сохраняются только настройки, записанные последними.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⓪".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужную температуру, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Затем задайте нужное время.
5. После установки температуры и времени коснитесь символа "M" и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Включится индикатор символа "M", и заданные настройки температуры и времени будут сохранены.

#### **Вызов настроек из памяти**

1. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
2. Убедитесь, что установлена температура «0», и коснитесь кнопки "M". Не отпускайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Для выбранной конфорки будут заданы сохраненные в памяти значения температуры и времени, и конфорка начнет работать при этих настройках.

#### **Ограничение времени работы**

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее

выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

**Таблица 1:** Ограничение времени работы

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

### Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

### Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или на кнопку пролита жидкость.	Мигающий символ «Е»	Цифровой индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «Н»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ	Цифровой индикатор конфорки
Аппаратная ошибка сенсорной панели управления.	Отображается символ «Fх**»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Ошибка чувствительности сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
х**»: «1,2,..,9»		

**i** Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fх» и «Ех» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.

**i** Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «Е». Подаются звуковые сигналы.

**i** Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

## 6 Уход и техническое обслуживание

### Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

### Чистка варочной панели

#### Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п. Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.

**i** Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

## **7 Поиск и устранение неисправностей**

### **Во время приготовления пищи образуются капли воды.**

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

### **При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.**

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

### **Прибор не работает.**

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*

### **После выключения плиты вентилятор продолжает работать.**

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП  
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую  
линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке,  
расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера  
обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, ”10-100001-05»  
обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

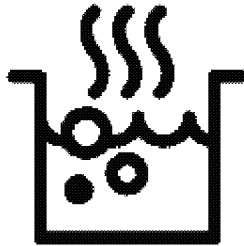
Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию,  
дизайн и комплектацию электроприбора.



# GRUNDIG

## Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA



GENBRUGT OG  
GENBRUGELIGT PAPIR

# Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse.

Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning.

Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

## Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

**1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4**

Generelle sikkerhedsregler .....	4
Elektrisk sikkerhed.....	4
Produktsikkerhed .....	5
Brug af ovnen .....	7
Sikkerhed for børn.....	7
Bortskaffelse af gammelt apparat .....	7
Bortskaffelse af transportemballage .....	7

**2 Generelle informationer 9**

Oversigt.....	9
Tekniske specifikationer.....	9

**3 Installation 11**

Inden installering .....	11
Installation og tilslutning .....	12
Transport.....	14

**4 Forberedelser 15**

Gode råd om energibesparelser.....	15
Første anvendelse .....	15
Første rengøring af produktet .....	15

**5 Brug af kogepladen 16**

Generelle informationer om madlavning... ..	16
Anvendelse af komfuret.....	17
Betjeningspanel.....	17

**6 Vedligeholdelse og pleje 26**

Generelle informationer .....	26
Rengøring af kogepladen .....	26

**7 Fejlafhjælpning 28**

## **1** Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".

Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres

enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

### **Produktsikkerhed**

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den

kommer i kontakt med varme overflader.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske

varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.

- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

## Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

## Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.

- Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

## Bortskaffelse af gammelt apparat

### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

### Overholdelse af RoHS-direktivet:

Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

## Bortskaffelse af transportemballage

- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen

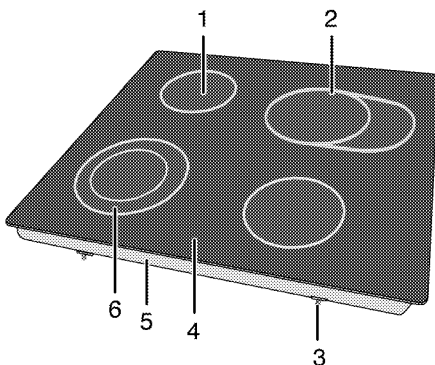
består af materialer, der kan  
genbruges. Sorter dem i henhold til

genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke  
sammen med husholdningsaffald.



## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 Kogeplade med enkelt ring | 4 Glaskeramisk overflade     |
| 2 Udvidet kogeplade         | 5 Grunddæksel                |
| 3 Monteringsklemme          | 6 Kogeplade med dobbelt ring |

### Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V ~ / 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Total strømforbrug	6900 W
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 mm/490 mm
<b>Brændere</b>	
Bagest til venstre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	140 mm
Ydelse	1200 W
Forrest til venstre	<b>Kogeplade med dobbelt ring</b>
Dimension	120/210 mm
Ydelse	750/2200 W
Forrest til højre	<b>Kogeplade med enkelt ring</b>
Dimension	160 mm
Ydelse	1500 W
Bagest til højre	<b>Udvidet kogeplade</b>
Dimension	140/250 mm
Ydelse	1100/2000 W

**i** Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.

**i** Tallene i manualen er skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.

**i** Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

### 3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.

**i** Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.

**!** Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.

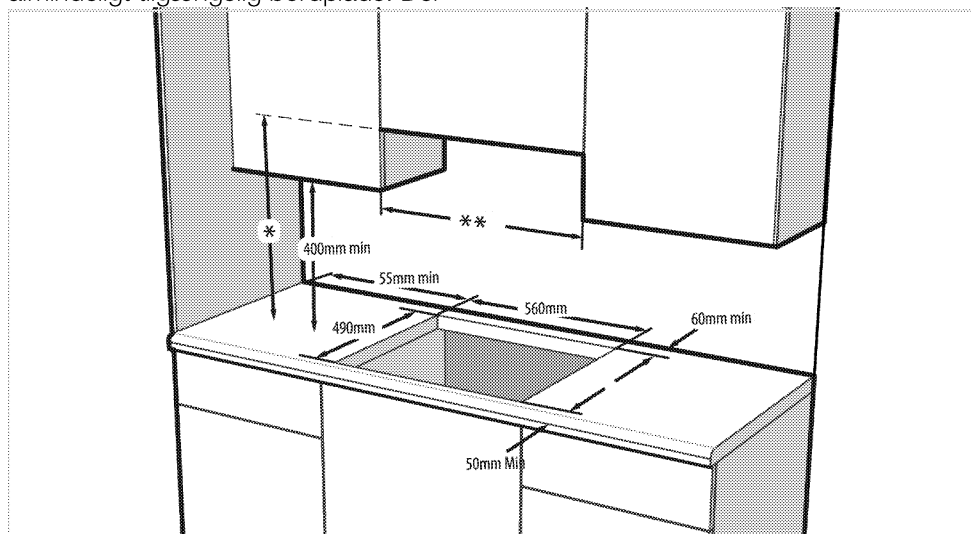
**!** Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

#### Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der

skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)


- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (\*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde. Hvis der ikke er defineret nogen størrelse i motorhjelmens manual, skal denne højde være mindst 650 mm.
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminater og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



- \* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning. Hvis det ikke anbefales i emhættens instruktionsmanual, skal denne højde være mindst min.650 mm.
- \*\* Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen


## Installation og tilslutning


- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.

 Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.  
Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!


### Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbryder med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.


 Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

 Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.  
En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømledning skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

 Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet.  
Der er risiko for elektrisk stød!

### Tilslutning af strømledning

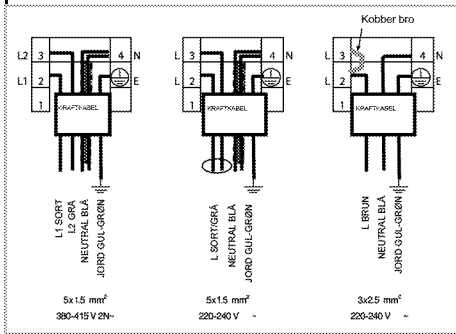
 Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stikkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydesenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne

afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

### Hvis der følger et kabel med produktet:



2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

- Brunt/sort kabel = L (fase)
  - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  $\oplus$  (Jord)
- » eller

- grå/sort kabel = L (fase)
- Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  $\oplus$  (Jord)

3. Ved dobbeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

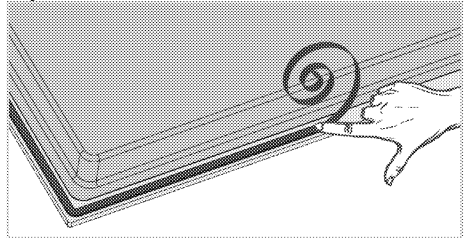
- Brunt kabel = L1 eller L2 (fase 1 eller fase 2)
  - Sort kabel = L2 eller L1 (fase 2 eller fase 1)
  - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  $\oplus$  (Jord)
- » eller

- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Grå kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/brunt kabel = N (neutralt)

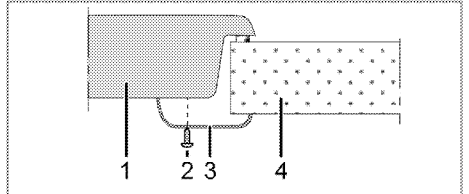
- Grøn/gul ledning = (E)  $\oplus$  (Jord)

### Installation af produktet

1. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
2. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



3. Centrér produktet i bordet.
4. Når installationsklemmerne anvendes, skal kogepladen sikres ved at fastgøre dem gennem hullerne på det nederste kabinet.

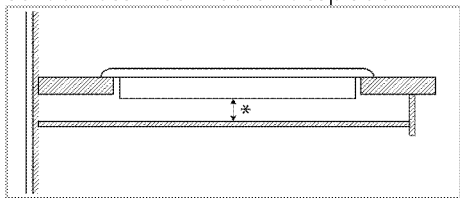


- 1 Kogeplade
- 2 Skrue
- 3 Installationsklemme
- 4 Bord

**i** Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hyld for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er

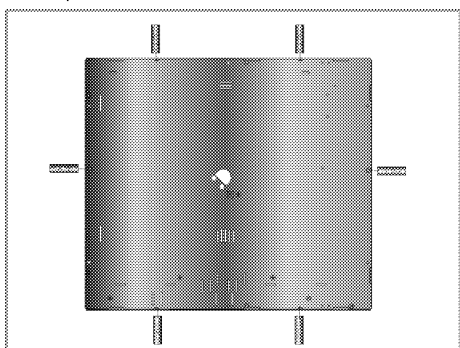
installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



\* min. 15 mm

### Set bagfra (tilslutningshuller)

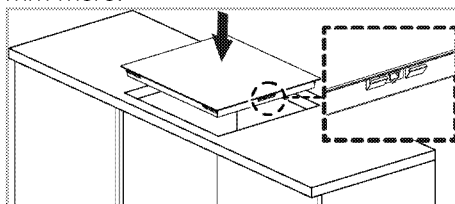
**i** Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.



**!** At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

**!** Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

**Nem installation:** Nogle modeller leveres med monteringsfjedre og tætningspakning fastgjort til produktet. For disse modeller skal du ignorere monteringsfjedre og monteringsvejledning til beslag, der er beskrevet i manualen. Anbring dit produkt direkte i det rum, hvor produktet skal placeres som vist i figuren nedenfor. For disse modeller skal du betragte målene for bredde og dybde, der er skrevet i brugervejledningen, som 10 mm mere.



### Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

### Transport

- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

**i** Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske

varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

- Ved langtidskogning, sluk for kogezone 5 eller 10 minutter inden endt tilberedningstid. Du vil dermed spare op til 20 % energi ved udnyttelsen af eftervarmen.
- Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet

- **i** Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning



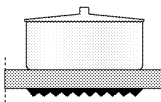
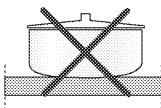
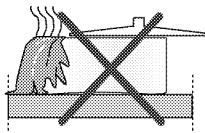
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pander på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.

- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
  - Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.  
Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.
- Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

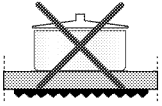
### Tips for glaskeramiske kogeplader

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.
- Undlad at bruge aluminiumsgryder og -pander. Aluminium beskadiger den glaskeramiske overflade.



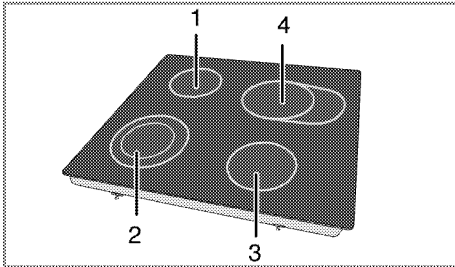
Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.





Hvis grydens diameter er for lille, bliver der spildt energi.

## Anvendelse af komfuret



- 1 Kogeplade med enkelt ring 14-16 cm
- 2 Kogeplade med dobbelt ring 12-14/21-23 cm
- 3 Kogeplade med enkelt ring 16-18 cm
- 4 Udvidet kogeplade 14-16/25-27 cm er en liste over anbefalet diameter for gryder, der bruges på de relaterede brændere.



Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

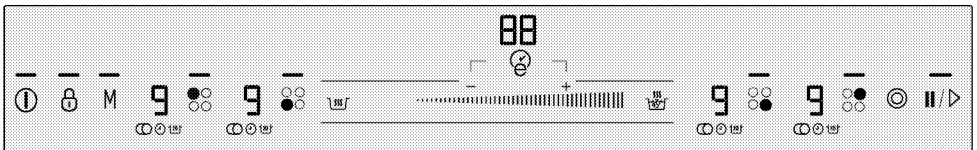
Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.



Hurtig opvarmning af glaskeramiske kogeplader udsender et skinnende lys, når de er tændt. Stir ikke ind i skinnende lys.

## Betjeningspanel



### Specifikationer



Justeringsområde (for temperaturniveau)

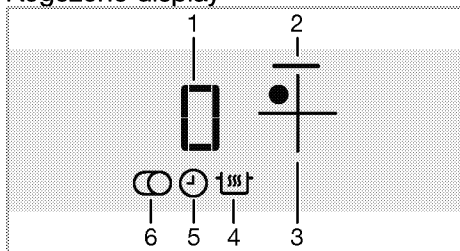
- Lys der indikerer at den relevante tast virker
- TÆND/SLUK knap
- Tastelås tast
- Multi-segmenteret tast til valg af kogezone
- Tast til timer aktivering / deaktivering
- Tast til at sætte tiden op på timeren



- Tast til at sætte tiden ned på timeren
- Hurtig varme/ Booster tast
- Hold Varm tast
- Stop tast
- Memory tast
- Betjeninger til valg af kogezone

- i** Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.

### Kogezone display



- 1 Temperatur indikator (temperatur indstilling 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.))
  - 2 Kogezone lys
  - 3 Tast til kogezone
  - 4 Symbol for Hold Varm funktion (\*)
  - 5 Timer symbol
  - 6 Multi-segmenteret tast til valg af kogezone (\*)
- \* Varierer alt efter model.

- i** Dette udstyr betjenes med et touchkontrol panel. Hver funktion, du laver på dit touchkontrol panel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.

- i** Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer i funktionerne.

### Tænd for komfuret

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet. Lyset for "1" tasten tænder. Komfuret er nu klar til brug.

- i** Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

- i** Når en tast ("0" tast) trykkes i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

### Sluk for komfuret.

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet. Komfuret vil slukke og gå tilbage til stand-by.

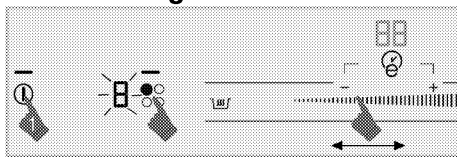
- i** "H" eller "h" og så "-" symboler, der fremkommer på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, indikerer, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

### Restvarme indikator

"H" og så "-" symboler, der fremkommer på kogezone, indikerer, at komfuret stadig er varmt og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Dette symbol vil snart gå over til "h" og "-" symbol, hvilket betyder ikke så varm.

- i** Når strømmen tages fra, vil restvarmeindikatoren ikke lyse op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone. Hvis strømmen falder ud og kommer tilbage, inden kogezoneerne køler ned, vil "-" fremkomme på det relevante kogezone display. Dette symbol vil forsvinde, hvis den relevante kogezone betjenes.

### Tænd for kogezoneerne



1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.

2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.

"0" fremkommer på kogezone display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.

**i** Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

### Indstilling af temperaturniveau

Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade din finger glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "0" og "19".

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

### Sluk for kogezoneerne:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

#### 1. Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"

Du kan slukke for kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".

#### 2. Ved at bruge sluk gennem timer muligheden for den ønskede kogezone.

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0"

eller "00" vil fremkomme på alle displays. "⏸" symbolet på komfurets display vil forsvinde.

Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

#### 3. Berøring af det relevante kogezone symbol i 3 sekunder.

Berør symbolet for den kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

### Høj effekt (Booster) funktion

Du kan bruge denne funktion til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales ikke til langtids madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig for alle kogezone.

### For at vælge Booster direkte:

1. Berør "ⓘ" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Berør "☀️" tasten.

Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når booster-tiden slutter, vil kogezone slukkes.

### At vælge Booster, når kogezone er aktivi:

1. Berør "☀️" tasten, når kogezone har været tændt i mindst 20 sekunder på et bestemt niveau.

**i** Kogezone skal afslutte funktionen i mindst 20 sekunder på det valgte niveau.

2. Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når Booster perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

### At slukke Booster funktion før tiden:

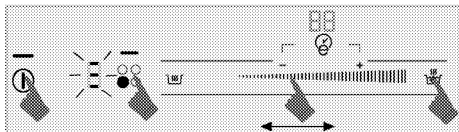
Berør "☀️" tasten for at slukke for Booster funktion, når som helst du vil.

### Hurtig opvarmning

Hurtig opvarmning er en funktion, der gør madlavning nemmere. Den kan bruges til hurtig opvarmning i kort tid. Alle kogezone er udstyret med hurtig opvarmning-funktion. Funktionen kan betjenes ved at forudindstille temperaturniveau.

**i** Hurtig opvarmning funktion kan indstilles 20 sekunder efter at kogezone er tændt og temperaturniveau justeret.

### For at vælge Hurtig opvarmning funktion:



1. Berør "I" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "flame" tasten.  
Kogezone, du har valgt, vil fungere ved højeste effekt i en vis periode (se følgende tabel). 3 lys og den indstillede temperaturværdi vil fremkomme på kogezone displayet respektivt.
5. Når Hurtig opvarmning perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

**Tablet:** Hurtig opvarmnings funktionstid

Temperaturniv eau	Funktionstidsbegræn sning - sekunder	
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75

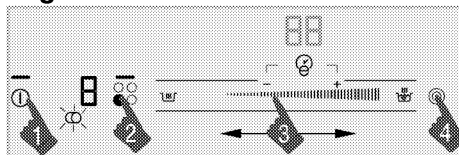
Temperaturniv eau	Funktionstidsbegræn sning - sekunder	
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

### At slukke for Hurtig opvarmning funktionen:

Berør "flame" tasten for at slukke for Hurtig opvarmning funktionen, når som helst du vil.

### Tænd for multi-segmenterede kogezone



1. Berør "I" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "flame" tasten på betjeningspanelet for at tænde for kogezone multi-segment.  
"flame" symbolet vil fremkomme på displayet for den relevante kogezone.

- i** Multi-segmentet vil blive aktiveret, hvis der indstilles et temperaturniveau mellem "1" og "19" ifor kogezonens hovedsegment. På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

## Tænd for multi-segmenterede kogezone

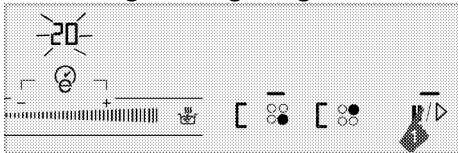
1. Berør "☉" tasten på betjeningspanelet for at tænde for kogezonens multi-segment.

"☉" symbolet på displayet for den relevante kogezone forsvinder og kogezonens multi-segment slukker. Den relevante kogezones hovedsegment bliver ved med at køre på den satte temperatur.

## Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af nogen af taster på betjeningspanelet i 20 sekunder for at lade brugeren foretage en kort rengøring, mens komfuret er i brug.

## Aktivering af rengøringslåsen



1. Når komfuret er tændt, tryk og hold nede på "|||/▷", indtil tallet 20 vises i komfurets tidsdisplay.  
» "|||/▷" tændes, og der starter en nedtælling fra 20 på tidsdisplayet. "C" vises på kogezonernes display. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil fungere i løbet af denne periode, undtagen "☉".

## Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke trykke på noget for at deaktivere rengøringslåsen. Efter 20 sekunder lyder der et signal fra komfuret, og "|||/▷" rengøringslåsens lys slukkes. Hermed er rengøringslåsen automatisk deaktiveret.

- i** Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du trykke og holde nede på "|||/▷", indtil "C" vises i kogezonernes display.

## Børnelås

Når komfuret er i standby, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Børnelåsen kan kun aktiveres eller deaktiveres i Standby.

## Aktivering af Børnelås

1. Når komfuret er i Standby, tryk og hold "☹" tasten nede, indtil der høres to signallyde.

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for "☹" tasten vil slukke.

- i** Hvis der trykkes på nogen tast, når børnelåsen er aktiveret, blinker lyset for "☹" tasten.

## Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold "☹" tasten nede, indtil der høres en enkelt signal lyd.

» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for "☹" tasten vil slukke.

## Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

## Aktivering af tastelås

1. Når komfuret er tændt, skal du trykke på og holde tasten "☹" nede, indtil der lyder to signaler.

Så vil lyset for "⏻" tasten blinke og alle kogezone blive låst.

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen i **funktionstilstand**. Når tastelåsen er aktiveret, vil kun "⏻" tasten være funktionel. Hvis du berører nogen anden tast, vil lyset for "⏻" tasten blinke for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal tastelåsen være deaktiveret næste gang for at kunne tænde for komfuret igen.

### Deaktivering af tastelås

1. Hold "⏻" tasten trykket ned i 2 sekunder.

Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Lyset for "⏻" tasten slukker og betjeningspanelet er ulåst.

### Økonomisk timer funktion

Denne egenskab gør madlavning let for dig. Det vil ikke være nødvendigt at være ved ovnen under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

Når du anvender denne funktion, vil kogepladen justere strømmen automatisk ved afslutningen af madlavningen og spare på strømmen ved at benytte restvarmen.

### Aktivering af timer

1. Berør "⏻" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezonen.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "⏻" tasten for at aktivere timeren.

"00" fremkommer på timer displayet og "⏻" symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.

5. Angiv den ønskede varighed ved at berøre "—"/"—+ ". Du kan trykke og holde nede på "—" eller "+ " for at gå hurtigere frem.

Efter at have blinket i et vist tidsrum lyser "⏻" symbolet permanent. Kontinuerligt tænding af "⏻" symbolet indikerer, at funktionen er aktiveret.

**i** Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.

**i** Gentag de ovennævnte procedurer for de andre kogezone, som du ønsker at sætte timeren for.

**i** Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezone og temperaturværdien for kogezonen er valgt.

**i** Når timeren er aktiveret, vil kun den indstillede tid for den valgte kogezone fremkomme på timer displayet.

### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er slut, vil komfuret automatisk slukke og give en hørbar advarsel.

Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.

### Sluk for timerne tidligere

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved at køre på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke for timeren på to forskellige måder:

#### 1-Slukke for timeren ved at lade den værdi falde til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.

2. Berør "E" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timerdisplayet, ved trykke på "←". Du kan skifte værdi hurtigere ved at trykke og holde nede på "←".

"⌚" symbolet blinker på kogezoneen i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

### 2-Sluk for timeren ved at trykke på timertasten i 3 sekunder:

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "E" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Berør "E" tasten i ca. 3 sekunder. "⌚" symbolet blinker på kogezoneen i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

### Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

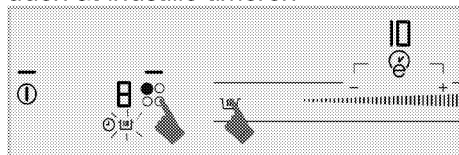
Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, efter madlavningsprocessen er færdig. Hold Varm funktionen kan bruges på to forskellige måder: ved og ved ikke at indstille timeren.

#### Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren

1. Vælg den kogezone, der er indstillet på en bestemt temperatur, og som du ønsker at holde varm.
2. Berør "⌘" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

**i** Kogezoneen vil fortsætte med at være tændt på lav temperatur. "⌘" og "U" symbolerne fremkommer på kogezone displayet.

#### Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren



1. Vælg den ønskede kogezone, som temperaturen og timeren er indstillet for, og som du planlægger at køre hold varm funktionen på.
2. Berør "⌘" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone. "⌘" symbolet fremkommer på kogezoneens display. Kogezoneen vil blive ved med at fungere ved den indstillede temperatur gennem hele den indstillede periode. Når tiden er udløbet, skifter den over til hold varm funktion og begynder at virke ved lav temperatur. "U" symbolet fremkommer på kogezoneens display.

#### Sluk for hold varm funktionen

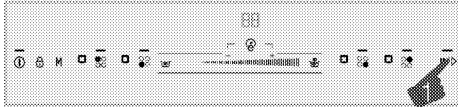
1. Hvis timeren er aktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Berør "⌘" tasten for at slukke hold varm funktionen. Kogezoneen vil fortsætte med at fungere med den tidligere tids- og temperaturindstilling.
2. Hvis timeren er deaktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over for at deaktivere hold varm funktionen. Kogezoneen vil fortsætte med at køre ved den nye temperatur, du har indstillet.

**i** Du kan annullere hold varm funktionen ved at berøre "⌚" tasten og slukke helt for komfuret.

## Stop funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner, der er i gang på komfuret (**undtagen timer**) i et vist tidsrum.

**i** Hvis timeren er indstillet for en kogezone, vil den fortsætte med at virke under stoppet.



1. Berør "|||/▷" tasten, når komfuret er i gang.  
Alle aktive kogezone vil stoppe.
2. Berør "|||/▷" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

## Memory funktion

Komfuret kan gemme en vis madlavnings temperatur og tid i hukommelsen. Takket være denne funktion kan du gemme madlavningstemperaturen og tiden på en ret, du nød.

**i** Der kan kun gemmes 1 indstilling i hukommelsen. Da hver gemt indstilling vil blive overskrevet af den næste, vil den sidste indstilling, du har gemt, blive gemt i hukommelsen.

1. Berør "⓪" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster den ønskede temperatur ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Juster også den ønskede tid.
5. Efter justering af temperatur og tid skal du berøre "M" symbolet, indtil du hører **to advarselslyde**.

"M" Symbolet til lyse op, og den indstillede temperatur og tid gemmes i hukommelsen.

## anvendelse af indstillingerne i hukommelsen.

1. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
2. Når temperaturværdien er "0", berør så "M" tasten, indtil du hører en **enkelt advarselslyd**.

Den valgte kogezone vil blive sat til temperaturen og tiden i hukommelsen, og vil begynde at køre med disse indstillinger.

## Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezone, vil timer displayet også slukke senere. Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau.

Kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Funktionstiden begrænses

Temperaturniveau		Funktionstidsbegrænsning - time
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2



Temperaturnivå		Funktionstidsbegrænsning - time
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Høj effekt (Booster) funktion	Høj effekt (Booster) funktion	10 minutter

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

### Overophedningsbeskyttelse

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overopvarmning. Følgende kan overholdes i tilfælde af overophedning:

- Den aktive kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Men dette forhold kan ikke ses på indikatoren.

### Fejlkoder / advarselsmeddelelser og fejlkilder

Tabel-2:

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster er trykt eller overløb spildes på tasterne.	"E" symbolet blinker	Kogezone display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Kogezone display
Forkert gryde på zonen.	symbolet lyser op	Kogezone display

Årsag til fejl	Indikator	Display
Fejl i berøringskontroll hardware	"F <sup>x</sup> " symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"E <sup>x</sup> " symbolet lyser op	Kogezone display
Fejl på touch-tast sensitivitet	"F <sup>2</sup> " symbolet lyser op	Timer display
Kommunikationsfejl i berøringskontrol.	"F <sup>3</sup> " symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"E <sup>x</sup> " symbol blinker	Kogezone display
x <sup>**</sup> : "1,2,...,9"		

**i** For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på touchkontrolpanelet, se tabel 2. Hvis meddelelser "F<sup>x</sup>" og "E<sup>x</sup>" vises konstant, ring til autoriseret serviceagent.


**i** Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og give "E" fejlsignal. Der kan høres alarmsignalet.


**i** Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

## 6 Vedligeholdelse og pleje


### Generelle informationer


Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.

 Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.  
Der er risiko for elektrisk stød!

 Lad produktet køle ned, før du rengør den.  
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.

 Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.  
Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.

 Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.


### Rengøring af kogepladen

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.

 Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den  
glaskeramiske overflade er en normal

tilstand og ikke en defekt.

## 7 Fejlafhjælpning

### Der forekommer vanddråber under madlavning.

- Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

### Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.*
- Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikkets tilslutning.*
- Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> *Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.*

### Den afkølede blæser fortsætter med at køre, selv om kogepladen er slukket.

- Dette er ikke en fejl. Den afkølede blæser vil fortsætte med at køre, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.