

GRUNDIG

Innebygd platetopp

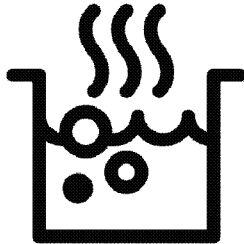
Brukerhåndbok

Indbyggningsblus

Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



GIEI627474PN

NO / DA / FI

185.9298.67/R.AA/9.01.2023/5-4

7757188703

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.

Grundig takk for at du har valgt dette produktet. Vi vil at produktet, som er produsert med høy kvalitet og teknologi, skal gi deg den beste yteevnen. Les derfor denne bruksanvisningen og annen vedlagt informasjon nøye før du bruker produktet. Bruk den som oppslagsbok ved senere anledninger. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og alle advarsler som er angitt i bruksanvisningen.

Vær oppmerksom på all informasjon og alle advarsler i bruksanvisningen. Da beskytter du både deg selv og produktet mot farer som kan oppstå.

Behold bruksanvisningen. Legg ved bruksanvisningen hvis du gir produktet til noen andre. Bruksanvisningen inneholder følgende symboler:



Fare som kan medføre død eller skade.

MERKNAD Fare som kan medføre materiell skade for produktet eller omgivelsene.



Fare som kan medføre brannskader som følge av berøring med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Formål med bruken.....	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	6
Installasjonssikkerhet.....	6
Sikkerhet ved bruk.....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Tilbehørsbruk.....	7
Steking og sikkerhet.....	8
Induksjon.....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	8

2 Miljøinstruksjoner 10

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10
Anbefalinger for energibesparelser.....	10

3 Ditt produkt 11

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	12

Kontroll for plate.....	12
Generell informasjon på kokeplaten.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

4 Første bruk 14

Første rengjøring.....	14
------------------------	----

5 Slik brukes komfyren 15

Generell informasjon om bruk av kokeplater	15
Kontrollpanel.....	18

**6 Generell informasjon om steking
26**

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater.....	26
---	----

7 Vedlikehold og stell 27

Generell informasjon om rengjøring.....	27
Rengjøring av kokeplaten.....	28
Rengjøring av kontrollpanelet.....	28

8 Feilsøking 29

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne avdelinga inneheld tryggingsinstruksjonar som kan hjelpa deg med å forhindra risiko for personskadar eller materiell skada.
 - Viss produktet blir overført til ein annan person eller allereie brukt, skal bruksanvisningen, produktetikettane, andre relevante dokument og tilbehør blir levert saman med produktet.
 - Bedrifta vår skal ikkje haldast ansvarleg for skadar som kan oppstå som følge av manglande overhalda av desse instruksjonane.
 - Unnlating av å overhalda desse instruksjonane skal gjera garantien ugyldig.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeida blir utførte av produsenten, den autoriserte tenesta eller ein person som er spesifisert av importøren.
 - ⚠ Bruk berre originale reservedelar og tilbehør.
 - ⚠ Forsøk ikkje å reparera eller erstatta nokon del av produktet med mindre det er tydeleg angitt i bruksanvisningen.
 - ⚠ Ikkje utfør tekniske endringar på produktet.
- ⚠ Formål med bruken**
- Dette produktet er designa for heimebruk. Det er ikkje eigna for kommersiell bruk.
 - Ikkje bruk produktet i hagar, balkongar eller andre uteområda. Apparatet er ment å brukes i kjøkkenområder i husholdninger og ansatte i butikker, kontor og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal berre brukast til matlaging. Det skal ikkje brukast til ulike formål, til dømes å varma opp rommet.
- ⚠ Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit**
- Dette produktet kan brukast av barn på 8 år og eldre, og personar som er underutvikla i fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, så lenge dei blir overvakte eller trena om sikker bruk og fer ved produkt.
 - Barn skal ikkje leke med produktet. Reingjering og

brukarvedlikehald skal ikkje utførast av barn med mindre det er nokon som har tilsyn med dei.

- Dette produktet skal ikkje brukast av personar med avgrensa fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (barn inkludert), med mindre dei blir haldne under tilsyn eller får dei nødvendige instruksjonane.
- Barn skal overvakast for å sikra at dei ikkje leikar med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikkje leika med, klatra på eller gå inn i produktet.
- Ikkje legg gjenstandar som barn kan nå på produktet.
- Vri handtaket på grytene og pannene til sida av arbeidsbenken slik at barn ikkje kan ta tak og brenna.
- **ADVARSEL:** Under bruk er dei tilgjengelege overflatene på produktet varme. Hald barn borte frå produktet.
- Ta vare på emballasjen utilgjengeleg for barn. Det er fare for personskadar og kvelning.
- (Hvis produktet har en støpsel) For sikkerheita til barna, kopl frå

straumpluggen og gjera produktet ubrukande før du kasserer produktet.



Elektrisk sikkerheit

- Plugg produktet til eit jorda stikkontakt verna av ei sikring som samsvarer med gjeldande karakterar angitt på typeetiketten. Få ein kvalifisert tekniskar til å utføra jordingsinstallasjonen. Ikkje bruk produktet utan jording i samsvar med lokale / nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoplinga til produktet skal vera på ein lett tilgjengeleg stad (der det ikkje blir påverka av flammen til omnen). Viss dette ikkje er mogleg, bør det vera ein mekanisme (sikring, bryt, bryt, etc.) på det elektriske installasjonen som produktet er kopl til, i samsvar med dei elektriske forskriftene og skilje alle stolpar frå nettverket.
- Produktet må ikkje koplast til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Kopl produktet til eit stikkontakt som oppfyller spennings- og

frekvensverdiane som er spesifiserte på typeetiketten.

- (Hvis produktet ikke har strømledning) Bruk berre tilkopplingsleidningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
- Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
- Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar.

(Hvis produktet har en støpselet)

- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
- Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i

leidningen, hald alltid i støpselet.

- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.



Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før det transporteres.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplast eller tykk papp, og stram det til med tape. Sikre produktet med tetsittende tape, slik at du forhindrer at de avtakbare eller bevegelige delene skades.
- Sjekk hele produktet for eventuelle skader som kan ha oppstått under transportering.



Installasjonssikkerhet

- Før produktet er nstallert, må du se etter skade på produktet. Hvis produktet er skadet, skal det ikke monteres.
- Produktet skal ikke installeres i nærheten av varmekilder (radiatorer, ovner osv.).
- Alle ventilasjonskanaler rundt produktet skal holdes åpne.

Sikkerheit ved bruk

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, kopl du frå det eller skru av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- / gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.

- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.

Temperaturadvarslar

- **ADVARSEL:** Mens produktet er i drift, vil de eksponerte delene være varme. Ikke berør produktet og varmeelementer. Barn under 8 år bør ikke komme nærme produktet uten en voksen.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer nær produktet, ettersom kantene vil bli varmen mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.

Tilbehørsbruk

- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen

eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.

Induksjon

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke.

Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjærer og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
- Metallgjenstander lagret i skuffer under koketoppen kan bli veldig varme under lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under platetoppen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.

Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.

- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller

tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder. Passende avhending av brukt apparat hjelper til med å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmateriale på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

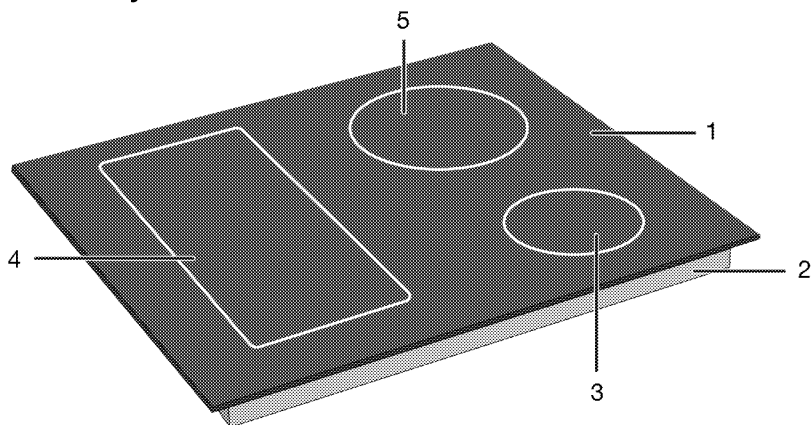
Anbefalinger for energibesparelser

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før du steker.
- Slå av produktet 5 til 10 minutter før sluttiden for steking for langvarig steking. Nå kan du spare opptil 20 % strøm ved å bruke varme.
- Bruker kjeler/panner med en størrelse og et lokk egnet for kokeplaten. Bruk alltid en kjele i rett størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi trengs for beholdere av feil størrelse.
- Hold koketoppen og kokebunnene rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon

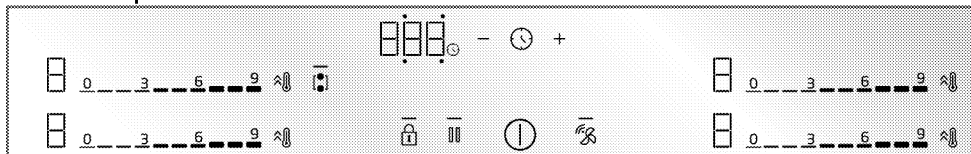


- 1 Glasskokeflate
- 2 Laverer hus
- 3 Induksjonskokesone
- 4 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

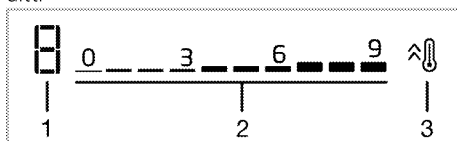
Kontroll for plate



Taster og symboler

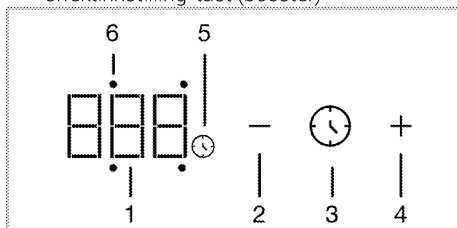
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓘ : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- 🔧 : Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 🔧 : Rengjøringslås-tast
- ⌚ : Tidsurknapp
- ⊕ : Knapp for økning av tidsur
- ⊖ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 🔌 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Stekesonedisplay

- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)

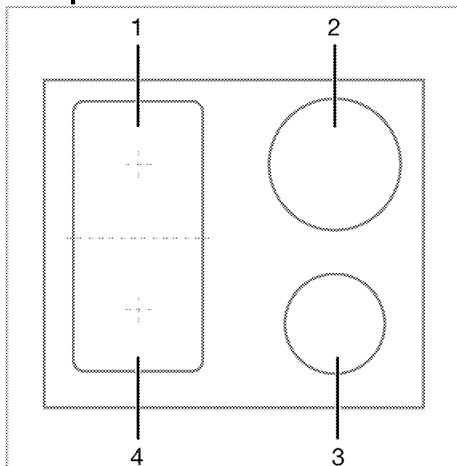


Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp

- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle kokesonen

Generell informasjon på kokeplaten



- 1 Bak til venstre - Induksjonskokesone
- 2 Bak til høyre - Induksjonskokesone
- 3 Foran til høyre - Induksjonskokesone
- 4 Foran til venstre - Induksjonskokesone

Koketoppen er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine. Bruk av riktige gryter for disse kokesonene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet «Hvordan bruke kokeplaten».

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spenning/frekvens:	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk	maks. 7,4 kW

Brennere

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2200 B / Booster: 3100 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Mål	145 mm
Effekt	1500 B / Booster: 2200 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Mål	210 mm
Effekt	2400 B / Booster: 3700 B

* Kokeplatenes høyde som er spesifisert i den tekniske tabellen er basisdekselets høyde over produktet.



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



Figurene i denne bruksanvisningen er skjematisk, og vil ikke nødvendigvis tilsvare produktet nøyaktig.



Verdiene angitt på produktetiketter eller den medfølgende dokumentasjonen er oppnådd under laboratorieforhold, i samsvar med relevante standarder. Avhengig av driftsmessige og miljømessige produktforhold kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet ditt, er det anbefalt å gjøre følgende i følgende avsnitt.

Første rengjøring

1. Fjern alle emballasjematerialer.
2. Tørk av overflatene til produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

MERKNAD Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.
- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strømme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/sone, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner

som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannerne varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

Fordeler med tilberedning med induksjon

Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.

- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.
- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.

- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunn diameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

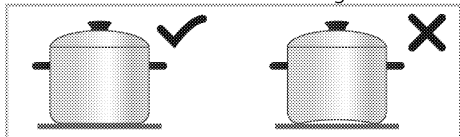
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Ueguede gryter/panner:

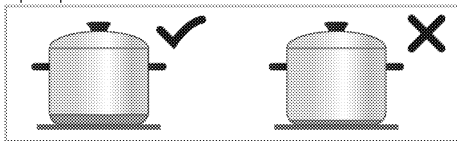
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

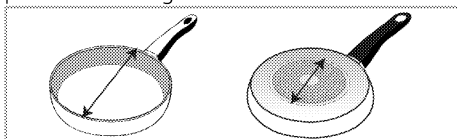
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



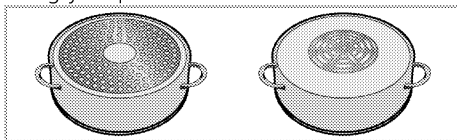
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



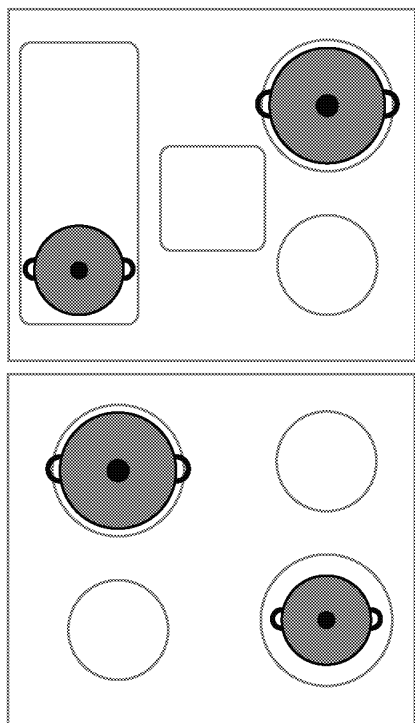
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



- **i** Lik fordeling av kokekaret på komfotoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingstypen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstopperne.



Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "□" og "□" eller "L" ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon

av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor. Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

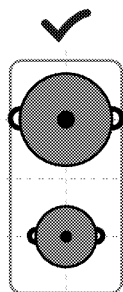
Automatisk deteksjon av matgryter/panner

Når du plasserer matgryter/panner som er kompatible med induksjon på kokeplaten, oppdager kokeplaten automatisk hvilken kokeplate grytene/pannene er plassert på, og gir anvisninger på kontrollpanelet.

Kokesone med bred overflate (flexi)

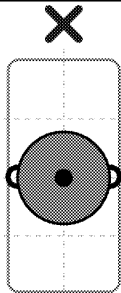
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning med de store matgrytene dine.

Som to uavhengige kokesoner



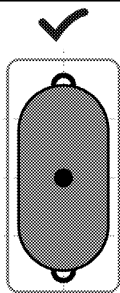
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.

Som to uavhengige kokesoner



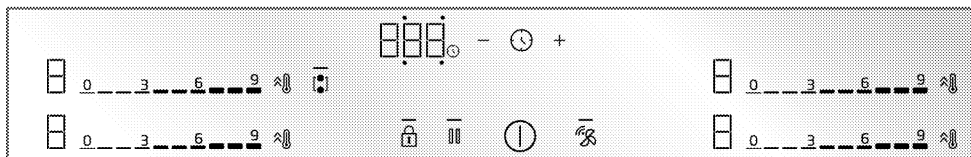
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

Som en enkel kokesone



For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.

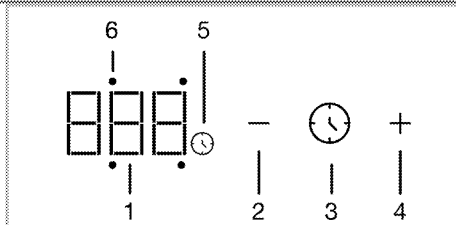
Kontrollpanel



Taster og symboler

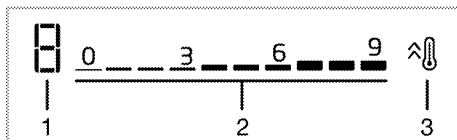
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓘ : På/av-tast
- 🔒 : Nøkkellåstast
- 🔢 : Kombinasjonstast for bred kokesone
- ⚡ : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 🧼 : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⊕ : Knapp for økning av tidsur
- ⊖ : Knapp for reduksjon av tidsur
- 🌀 : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator *

* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



Tidsurdisplay

- 1 Tidsurindikator
- 2 Knapp for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsurknapp
- 4 Knapp for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle kokesonen



Stekesonedisplay

- 1 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen
- 2 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 3 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)


Allmenne varsler for kontrollpanelet

i Dette apparatet kontrolleres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet bekreftes med et hørbart signal.


i Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.

i Komfyrtoppen går automatisk tilbake til standbymodus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.

i Apparatet vises «FF» varsel av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast ( -tast) i lang tid.

i -lampes på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

Slå på komfyrtoppen

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.

» Komfyrtoppen er klar til bruk.

Slå av komfyrtoppen

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet.

» Komfyrtoppen slås av og går tilbake til standbymodus.

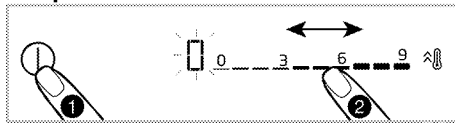
Indikator for gjenværende varme

Det er en varmeindikator for hver komfyrtoppsoner på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at kokeplaten fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle komfyrtoppene før den restvarmeindikatoren forsvinner.

Symbol	Beskrivelse
H	Høy temperatur
h	Lav temperatur

i I tilfelle strøbrudd, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme komfyrtopper.

Slik slår du på komfyrtoppene (kokesone) og stiller inn temperaturnivået



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.

» «0»- symbolet vises i komfyrtoppdisplayene.

2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom «0»- og «9» .

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.


Slik slår du av komfyrtoppene:

Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:


1. **Ved å sette temperaturen som "0"**


Du kan slå av komfyrtoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til «0»- .

2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrtoppsoner**

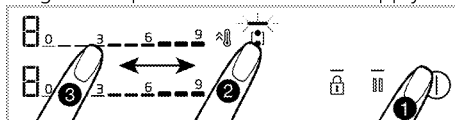
Når tiden er ute, slår tidsuret av komfyrtoppen som er koblet til den. Alle skjermer indikerer «0»- eller «00» . -symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for komfyrtoppsonen er beskrevet i de følgende kapitlene.

Kombinasjon av komfyrtoppsonene med bred overflate (flexi) (hvis komfyrtoppsoner med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.


2. Berør -tasten.

» Displayet til venstre komfyrtoppsoner vises 0 og -lampen til -tasten vil bli opplyst.



3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom **0** og **9**.

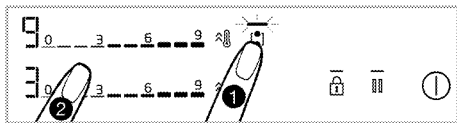
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

» Komfyrtoppen begynner å fungere. Hvis en annen komfyrtopp er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, vil lampen til -tasten falme.


i Komfyrtoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis komfyrtoppene til høyre har brede flater på apparatet ditt, gjelder det samme for komfyrtoppene til høyre.

Kombinasjon av kokeplater med bred overflate (flexi) mens én eller begge platene til venstre er i drift (hvis kokeplater med brede flater er tilgjengelige på komfyren din)

Mens den ene eller begge komfyrtoppene til venstre fungerer hver for seg, kan du kombinere begge komfyrtoppene ved å aktivere komfyrtoppen med en bred overflate. På denne måten kan du bruke en bredere komfyrtopp med de samme verdiene.



1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du -tasten.


» På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med den nedre graden, og lampen på -tasten vil lyse.

» Kombinerte komfyrtopper fortsetter for å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har en lavere grad og, hvis aktuelt, med tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrtoppsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



» For å endre temperaturverdien etterpå, stiller du inn ønsket temperaturnivå fra innstillingsområdet.



Slå av kokesonene med bred overflate (hvis komfyrtopper med brede overflater er tilgjengelige på komfyren din)

Du kan separere og slå av kokesonene ved å berøre -tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosterens til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke å steke lenge på denne stillingen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle komfyrtopper. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir komfyrtoppsonen slått av.


Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på -tasten på komfyrtoppen du ønsker.

Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen.

Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, vil komfyrtoppen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) mens komfyrtoppsonen er aktiv:

1. Trykk på -tasten når komfyrtoppen er på og den aktuelle komfyrtoppsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil komfyrtoppen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik slår du høy effektinnstilling (BOOSTER) av før den utløper:

Du kan slå av høy effekt når du vil ved å trykke på -tasten. Komfyrtoppen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. Sett innstillingen til 0 ved å berøre det området for innstilling av den aktive komfyrtoppen eller skyve fingeren på området for å slå av.

Rengjøringslås

Rengjøringslås lar brukeren rengjøre i en kort periode ved å forhindre at alle tastene på kontrollpanelet brukes mens komfyrtoppen er på. Apparatet trekker ikke strøm i løpet av denne perioden.

Aktivering av rengjøringslåsen



1. Trykk og hold inne -tasten når komfyrtoppen er på.

» lampen vil lyse. Symbolet vil bli vist i displayene til komfyrtoppene. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

Deaktivering av rengjøringslåsen

Trykk og hold inne -tasten for å deaktivere rengjøringslås. lyset vil falme og rengjøringslåsen deaktiveres.

Key Lock (Nøkkellås)

Mens komfyrtoppen er på eller av kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.

Aktivering av tastelåsen

1. For å aktivere tastelåsen trykker på -tasten til **ett signal** lyder.

-lampen til -tasten skal blinke og komfyrtoppene skal låses.

Bare -tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyrtoppen mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyrtoppen igjen.

Deaktivering av tastelåsen

1. Trykk og hold inne -tasten til ett signal lyder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. -lampen til -tasten vil falme og tastelåsen vil bli deaktivert.

Tidsur-funksjon

Denne funksjonen letter steking for deg. Du trenger ikke å være ved komfyren i løpet av steketiden. Komfyrtoppen slås av automatisk av etter perioden du har valgt.

Aktivering av tidsur



1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.

2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået du vil ha.

3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. "00" vil lyse og -symbolet begynner å blinke.

4. Det er fire aktivitetsdioder rundt «00» som vises på tidsurdisplayet. For at komfyrtoppen skal stilles til et tidsur, trykker du på -tasten for å velge den aktuelle komfyrtoppene siden.

5. Still inn ønsket periode ved å trykke på / -tastene. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på - eller -tasten i lang tid.

-symbolet lyser fast etter å blinke på komfyrtoppens display for en bestemt tidsperiode. Når -symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

- i** Tidsuret kan bare brukes til kokeplater som er i drift.
- i** Gjenta prosedyren ovenfor for andre komfyrtopper du vil stille inn en tidtaker for.
- i** Tidsur kan ikke stilles uten å velge komfyrtoppsonen og temperaturnivå på komfyrtoppsonen.
- i** Mens tidsuret er aktiv, vises tiden som er angitt for den valgte komfyrtoppen på timerdisplayet.

Slik slår du av tidsurene




Komfyrtoppen slås av automatisk, og det gis en advarsel når den innstilte tiden er utløpt.


Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

Hvis timeren slås av for tidlig, fortsetter komfyrtoppen å fungere med den innstilte temperaturen til den er slått av.

Slå av ved å redusere tidsinnstillingen til "00"-nivå:


1. Velg tidsuret til den aktuelle komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Vent til "00" symbolet vises på tidsurdisplayet ved å trykke på -tasten for å redusere verdien. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på -tasten i lang tid.



-symbolet blinker i en bestemt tidsperiode på komfyrtoppsonens display, så slukkes det **helt** og tidsuret avbrytes.

Stopp-funksjon

Med denne funksjonen kan du stoppe alle funksjonene som fungerer på komfyrtoppen (**unntatt tidsuret**) til 1. nivå en stund.

- i** Hvis tidsuret er innstilt for en hvilken som helst komfyrtoppsonen, fortsetter tidsuret å fungere under stoppfunksjonen.


- i** Hvis -tasten berøres mens automatisk steking er aktiv på den sentrale kokesonen, vil den automatiske kokefunksjonen bli avbrutt.

1. Trykk på -tasten mens komfyrtoppen er på.
- Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.
2. Trykk på -tasten igjen for å betjene alle kokesoner som er stoppet, med tidligere innstillinger.

Innstillinger

Ved hjelp av denne funksjonen kan du endre innstillingene for strømstyring, tiden for signalet som indikerer slutten av steketiden og tilkoblingsinnstillinger.







: Strømstyringsinnstilling


: Signaltid for slutt på steketid

: Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator


1- Strømstyringsinnstilling ()

Du kan angi den totale kraften til komfyrtoppen som du ønsker med denne funksjonen.

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene /// innen ti sekunder etter at du har slått av produktet.

» På tidsurdisplayet , på venstre komfyrtoppdisplay «9» vises.

3. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn effektnivået mellom (se Tabell - Strømstyringsnivå) «1» og «9».

4. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å trykke på -tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med total effektinnstilling på det valgte nivået.

«**Strømstyring**» inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).

Tabell - Strømstyringsnivå

Strømstyringsnivå	Total effekt
1	1.2 kW
2	2.4 kW
3	3 kW
4	3.6 kW
5	4.4 kW
6	5.4 kW
7	5.7 kW
8	6.7 kW
9	7,4 kW

i Total effektverdi for strømstyringsnivået på 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter som har maksimalt totalt strømforbruk på 3,6 kW.

2- Innstilling av signaltid for slutt på steketid (cF2)

Ved å bruke denne funksjonen kan du stille inn steketid på komfyrtoppen som du vil.

1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene / / innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurdisplayet.
3. Trykk på -tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.
» På tidsurdisplayet cF2, på venstre komfyrtoppdisplay «2» vises.
4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn signaltiden (se Tabell - Signaltid for slutt på steketid) mellom «0»- og «3» .
5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når stekingen er over ved å trykke på -tasten.

» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.

i Fabrikkens standardverdi for innstilling av lydsignaltid for slutt på steking er 2. nivå.

Tabell - Innstilling av signaltid for slutt på steketid

Signalnivå for slutt på steketid	Signalperiode for slutt på steketid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minutt
3	2 timer

3- Tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator (cF3)

Ved å bruke denne funksjonen kan du koble til komfyrtopp og ventilator slik at de kan fungere sammen automatisk.





1. Skru på komfyrtoppen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene / / innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurdisplayet.
3. Trykk på -tasten for to ganger for tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator.
» På tidsurdisplayet cF3, på venstre komfyrtoppdisplay «4» vises.
4. Ved å berøre innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn driftsnivået for ventilatoren (se Tabell - Driftsnivå for ventilator) mellom «0»- og «7» .
5. Bekreft tilkoblingsinnstilling for kjøkkenventilator ved å trykke på -tasten.
» Komfyrtoppen slås av og begynner å fungere med det valgte driftsnivået for komfyrtoppen.

Tabell - Driftsnivå for ventilator

Driftsnivå for ventilator	Lampe	Ventilator (koke på én komfyrtopp)	Ventilator (koke på 2 eller flere komfyrtopper)	Steking
0	av	av	av	av
1	lett	av	av	av
2	lett	av	L1	L1
3	lett	L1	L1	L1
4	lett	L1	L1	L2
5	lett	L1	L2	L2
6	lett	L1	L2	L3
7	lett	L2	L2	L3

Stille inn driftsnivå for ventilator over komfyrtoppen

Med denne innstillingen kan du stille inne driftsnivået for ventilatoren over komfyrtoppen.

1. Aktiver komfyrtoppen ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på -tasten tre sekunder.
» —-lampen til -tasten vil slås av.
3. Trykk på -tasten til ønsket driftsnivå for ventilatoren er nådd.

Bruk av induksjonstopper på en sikker og effektiv måte

Driftsprinsipp: Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av driftsprinsippet. Dermed har den mange fordeler sammenlignet med andre typer komfyrtopper. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere.

Induksjonstoppen din er utstyrt med et overlegen sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.



Komfyrtoppen din kan være utstyrt med kokeplater med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induksjonsfunksjon, avhengig av modell. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver komfyrtoppsone automatisk kokekaret som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til kokekaret, og forbrukes minst mulig strøm.

Slik slår du av systemet automatisk

Komfyrtoppen har et automatisk avslåingssystem. Hvis én eller flere komfyrtoppsoner er igjen, slås komfyrtoppsonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle et tidsur er tilordnet komfyrtoppen, blir tidsvisningen også slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

Komfyrtoppen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Perioder for automatisk avslåing

Temperaturnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hurtigoppvarming	10 timer

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

Overopphetingsvern

Komfyrtoppen din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting. Du kan observere følgende i tilfelle overoppheting:

- Komfyrtoppen som er i drift kan være slått av.
- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyrtoppen din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen

grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyrtoppen. På dette tidspunktet "F" symbol vises i displayet.

Presis effektinnstilling

reagerer induksjonstopp reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Strøminnstillingene har endret seg veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

6 Generell informasjon om steking

Denne delen har tips om hvordan du tilbereder og steker maten.

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.
- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet "Miljøinstruksjoner".
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør produktet. Varme overflater kan forårsake forbrenning!
- Ikke bruk vaskemidler direkte på de varme overflatene. Dette kan føre til permanente flekker.
- Apparatet skal rengjøres og tørkes grundig etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres, og disse restene skal forhindres i å brenne når apparatet brukes senere. Dermed forlenges apparatets levetid, og ofte blir problemer redusert.
- Ikke bruk damprengjøringsmidler til rengjøring.
- Noen vaskemidler eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skuremidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke behov for et spesielt rengjøringsmiddel for rengjøring etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk med en tørr mikrofiberklut.
- Sørg for å tørke av all gjenværende væske etter rengjøring og vask umiddelbart bort mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen deler av apparatet i oppvaskmaskin.

For koketoppen:

- Surt smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i brennerne/kokeplatene. Rengjør eventuelle overløpende væsker umiddelbart etter at du har avkjølt platetoppen ved å slå den av.

Overflater i rustfritt inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter

hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

Glassoverflater

- Ikke bruk hardmetallskrapere og slipende rengjøringsmidler når du rengjør glassoverflater. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassflater, og tørk den med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er gjenværende vaskemiddel etter rengjøring, tørker du av det med kaldt vann og tørker med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av kokeplaten

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastelåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan det oppstå feil deteksjon på tastene.

8 Feilsøking

Kontakt autorisert serviceagent eller tekniskar med lisens eller forhandlaren der du har kjøpt produktet viss du ikkje kan løysa problemet sjølv om du har følgd instruksjonane i denne delen. Forsøk aldri å reparera eit mangelfullt produkt sjølv.

Produktet fungerer ikkje.

- Hovudsikringa er mangelfull eller har vorte utløyst. >>> *Kontroller sikringane i sikringsskapet. Om nødvendig, byt eller stell dei att.*
- Produktet er ikkje kopla til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk kontaktsambandet.*
- Knappar/knottar/tastar på kontrollpanelet fungerer ikkje. >>> *Viss produktet ditt er utstyrt med tastelåsfunksjonen, kan tastelås vera aktivert. Ver vennleg og deaktiver han.*
- Viss skjermen ikkje lyser opp når du skrur på koketoppen igjen. >>> *Kopl apparatet frå straumbrytaren. Vent i minst 20 sekund og kopl han deretter til igjen.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Kjelen eignar seg ikkje. >>> *Sjekk gryta di.*

"Q" og "L" eller "L" symbolet vises på displayet for kokesona.

- Du har ikkje plassert kjelen på den aktive kokesona. >>> **Sjekk om det er ein kjele i kokesona.**
- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*
- Kjele eller kokesona er overoppheta. >>> *La dei avkjøla seg.*

Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

- Steiketida for den valde kokesona kan vera over. >>> *Du kan angi ny steiketid eller avslutte tillaginga.*
- Overopphetingsvern er aktiv. >>> *La kokeplata di kjøle seg ned.*
- Et objekt kan dekkja trykkskjermspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

- Kjelen din er ikkje kompatibel med induksjonskoking. >>> *Sjekk om kjelen din er kompatibel med ein induksjonstopp.*
- Kjelen er ikkje sentrert skikkeleg, eller botnen av kjelen er ikkje brei nok for kokesona. >>> *Vel ein brei nok kjele og sentrer han riktig i kokesona.*

Kjøleviften held fram med å fungera sjølv om platetoppen er skrudd av.

- Dette er ikkje ein feil. Kjøleviften held fram med å fungera til det elektroniske i koketoppen kjøler seg ned til ein passende temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

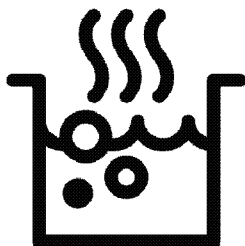
Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorstyr skal gjøres kompatibel for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 58 - E 59	En sensorfeil/høy temperaturfeil har oppstått i autokokemodus.	Slå av induksjonstoppen og vent til den er avkjølt. Hvis problemet vedvarer, kontakt autorisert service.
FF	En hvilken som helst av tastene kan ha blitt berørt lenge.	Når lang berøring av én av tastene ble stoppet,
	En gryte kan ha kommet over kontrollenheten.	Når gryten over kontrollenheten løftes,
	kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten.	Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres.

GRUNDIG

Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Grundig Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



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

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Formål med brugen..... 4
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs
 sikkerhed 4
 Elektrisk sikkerhed..... 5
 Transportsikkerhed..... 6
 Installationsikkerhed..... 6
 Sikkerhed i brug 7
 Temperaturadvarsler..... 7
 Brug af tilbehør 7
 Madlavningssikkerhed..... 8
 Induktion 8
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed. 9

2 Miljøinstruktioner 10

Affaldsregulativ..... 10
 Overholdelse af WEEE-direktivet og
 bortskaffelse af affald..... 10
 Bortskaffelse af transportemballage..... 10
 Anbefalinger til energibesparelse..... 10

3 Dit produkt 11

Produktintroduktion 11
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel
 12
 Kogeplade-kontrolknap..... 12
 Generel information om komfuret..... 12
 Tekniske specifikationer 13

4 Første brug 14

Første rengøring..... 14

5 Brug af kogepladen 15

Generel information om brug af komfuret15
 Betjeningspanel..... 18

**6 Generelle oplysninger om
 tilmadlavning 25**

Generelle advarsler om tilberedning med
 kogepladen 25

7 Vedligeholdelse og pleje 26

Generelle oplysninger om rengøring..... 26
 Rengøring af komfuret..... 27
 Rengøring af kontrolpanelet..... 27

8 Fejlfinding 28

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
 - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
 - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
 - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ### ⚠ Formål med brugen
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- ### ⚠ Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- Drej håndtagene på gryder og pander til siden af arbejdsbænken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er risiko for kvæstelse og kvælning.
- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



Elektrisk sikkerhed

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnsens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
- Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og

frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.

- (Hvis dit produkt ikke har en netledning) Brug kun det tilslutningskabel, der er specificeret i afsnittet "Tekniske data".
 - Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
 - Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.
- (Hvis dit produkt har et stik)
- Tilslut ikke produktet til en stikkontakt, der er løs, er kommet ud af stikkontakten, er ødelagt, beskidt eller fedtet, og der er risiko for kontakt med vand (f.eks. Vand, der kan komme ud fra disken).
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Hold ikke i

kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.

- Sørg for, at produktstikket sidder ordentligt i stikket for at undgå lysbue.



Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan have opstået under transporten.



Installationssikkerhed

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.

Sikkerhed i brug

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru gulvdele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når

du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne og ikke glide på overfladen.

- 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.
- Dette produkt er ikke egnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.

Brug af tilbehør

- **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.

Madlavningssikkerhed

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal konstant overvåges.
- **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.
- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.

Induktion

- Kogeplader er udstyret med "Induktion" teknologi. Din induktionskogeplade, der giver både tids- og pengebesparelser, skal

bruges sammen med gryder, der er egnede til induktionskogning; ellers fungerer kogeplader ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande gemt i skuffer under kogepladen kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under kogepladen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionspladen. Dit produkt kan blive beskadiget.

Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er fare for elektrisk stød!
- Rens ikke produktet med damprensere, da dette kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af kogegrej, eller sådanne partikler kan forårsage at glasset ridses og knækker. Sørg for at bunden er ren, inden du stiller kogegrejet. Hold den keramiske overflade ren.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

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. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

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.

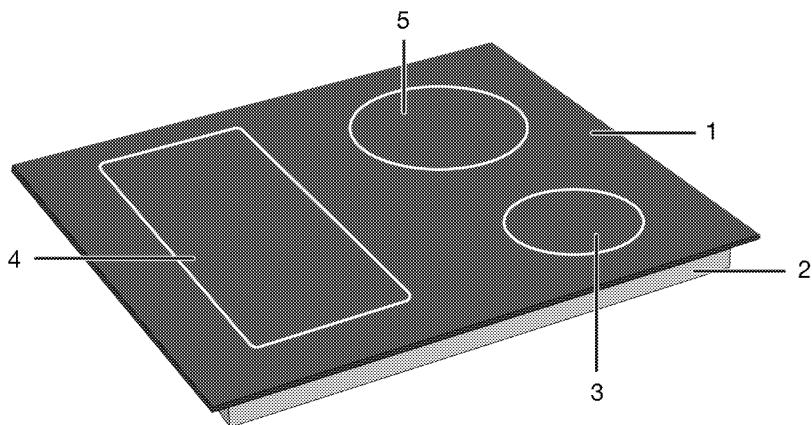
Anbefalinger til energibesparelse

Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige potstørrelse til dine måltider. Container med forkert størrelse kræver mere end den krævede energi.
- Hold kogepladernes kogeplader og grydebundene rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem madlavningsområdet og grydebunden.

3 Dit produkt

Produktintroduktion

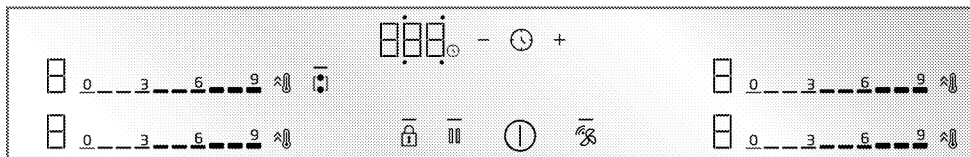


- 1 Glas-tilberedningsoverflade
- 2 Lavere hus
- 3 Induktions-kogezone
- 4 Induktions-kogezone
- 5 Induktions-kogezone

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

Kogeplade-kontrolknop



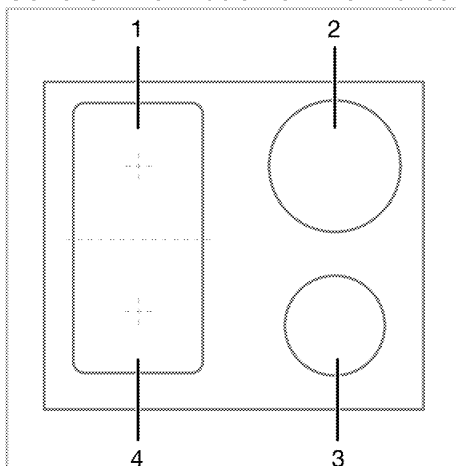
Taster og symboler

- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- Ⓜ : Tænd/Sluk-tast
- 🔒 : Tast til tastelås
- 🔑 : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- ⚡ : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 🧼 : Rengøringslåsetast
- 🕒 : Timer-tast
- ⊕ : Tast til at øge tiden
- ⊖ : Tast til mindske tiden
- 🔌 : Tilslutningstast til kogepladedæksel *

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

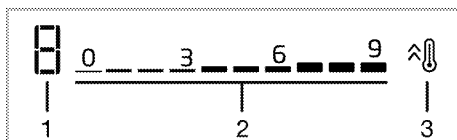
- 3 Timer-tast
- 4 Tast til at øge tiden
- 5 Tidssymbol
- 6 Timer-aktivitets-LED for den relevante kogezone

Generel information om komfuret



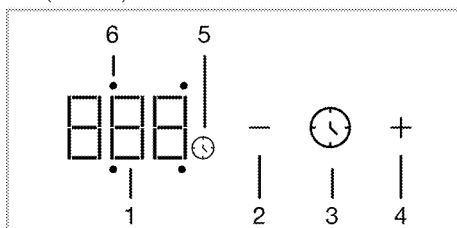
- 1 Bageste venstre - Induktions-kogezone
- 2 Bageste højre - Induktions-kogezone
- 3 Forreste højre - Induktions-kogezone
- 4 Forreste venstre - Induktions-kogezone

Din kogeplade er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeplade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store koger. Brug af passende gryder til disse kogezone og kombinationsfunktionen er beskrevet i afsnittet "Sådan bruges kogepladen".



Kogezone-skærm

- 1 Temperaturindikator for den relevante kogezone
- 2 Indstillingsområde for temperaturniveau
- 3 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)



Tidsdisplay

- 1 Timerindikator.
- 2 Tast til mindske tiden

Tekniske specifikationer

Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spændingsfrekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Samlet strømforbrug	maks. 7,4 kW

Brænder

Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	145 mm
Strøm	1500 W / Booster: 2200 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	210 mm
Strøm	2400 W / Booster: 3700 W

* Kogepladshøjden angivet i den tekniske tabel svarer til højden på produktets bunddæksel.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

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

BEMÆRK Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Brug af kogepladen

Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Lad ikke genstande falde ned på kogepladen. Selv små genstande såsom saltshakere kan beskadige kogepladen. Brug ikke revnede kogeplader. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (f.eks. Synlige revner), skal du først slukke for sikringen og derefter kontakte den autoriserede service for at tage produktet ud af stikkontakten for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet fuldføres, når der placeres en gryde / pander, der er egnede til induktionskogning, og et elektronisk system under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes / panderne metalbase opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

Fordele ved madlavning med induktion

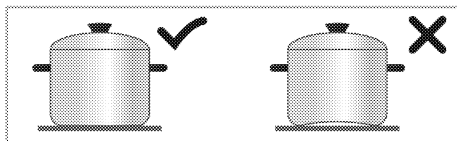
Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Det rengøres lettere.
- Tilberedningen skal ske hurtigere, da varmen genereres direkte på gryderne. Således sparer de tid og energi i forhold til andre kogepladetyper.
- Da varmen afgives direkte til gryderne/panderne, er der intet varmetab, og det giver en mere effektiv madlavning.
- Det faktum, at varmeoverførslen stopper, og kogeoverfladen ikke opvarmes direkte, når gryderne/panderne fjernes fra kogepladen, giver en mere sikker anvendelse mod mulige ulykker under tilberedningen.

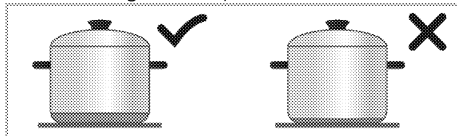
For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.

- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kreditkort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.



- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.



Gryder/pander

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan, at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Bunddiameteren på kogegryderne / panderne skal svare til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

Passende gryder/pander

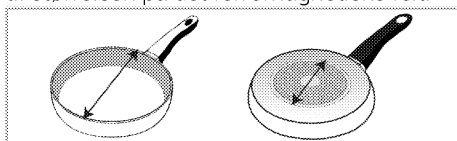
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder/pander

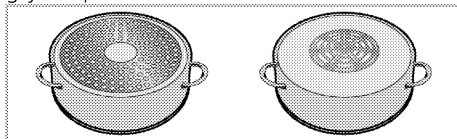
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

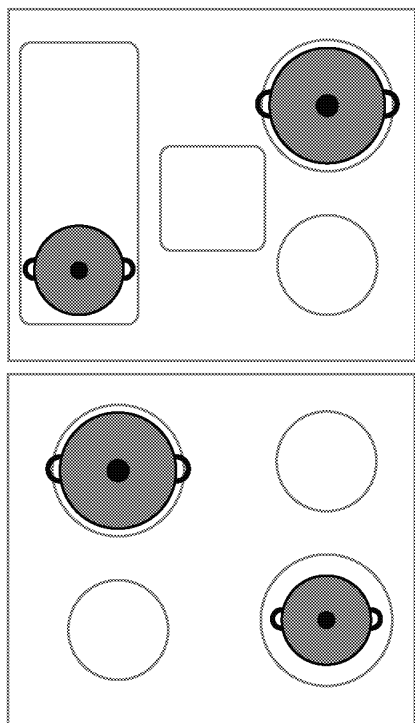
- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde vises en advarsel om dårlige gryder/pander.



- **i** Ligelig fordeling af gryder på højre og venstre center-kogeplader for valg af kogeplader påvirker tilberedningens ydeevne positivt, når man tilbereder flere måltider på induktionskomfurer.



Test af gryder/pander

Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Den er kompatibel, hvis "☐" og "☐" eller "☐" ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Diameter af kogezone - mm	Grydediameter - mm
145	min. 100 - maks 145
180	min. 100 - maks 180
210	min. 140 - maks 210
240	min. 140 - maks 240
280	min. 125 - maks 280
320	min. 125 - maks 320
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 230 - længde 390

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i

bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor. Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezoneens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

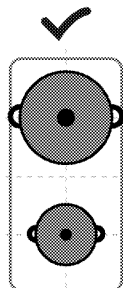
Automatisk registrering af gryderne/panderne

Når du placerer en gryde/pande, der er kompatible med induktion på kogepladen, registrerer kogepladen automatisk, hvilken kogeplade koge-gryderne/panderne er placeret på og giver anvisninger på kontrolpanelet.

Kogezone med bred overflade (flexi)

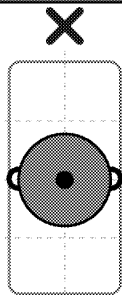
Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kokekar.

Som to uafhængige kogezone



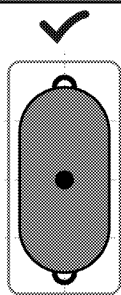
Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring koge-gryderne ved at centrere de separate kogezone.

Som to uafhængige kogezone



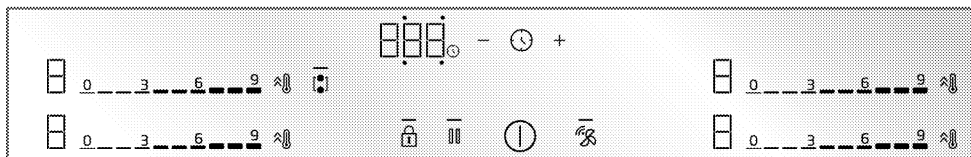
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

Som en enkelt kogezone



Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.

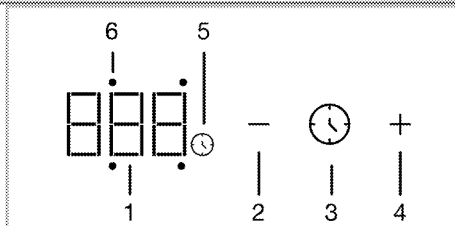
Betjeningspanel



Taster og symboler

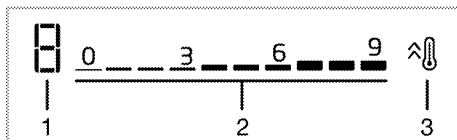
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- ⓘ : Tænd/Sluk-tast
- 🔒 : Tast til tastelås
- 🔥 : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- ⚡ : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 🧼 : Rengøringslåsetast
- 🕒 : Timer-tast
- ⊕ : Tast til at øge tiden
- ⊖ : Tast til mindske tiden
- 🔌 : Tilslutningstast til kogepladedæksel *

* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt



Tidsdisplay



- 1 Timerindikator.
- 2 Tast til mindske tiden
- 3 Timer-tast
- 4 Tast til at øge tiden
- 5 Tidssymbol
- 6 Timer-aktivitets-LED for den relevante kogezone



Kogezone-skærm

- 1 Temperaturindikator for den relevante kogezone
- 2 Indstillingsområde for temperaturniveau
- 3 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)


Generelle advarsler om ovnens styreenhed

- i** Dette apparat styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.
- i** Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.
- i** Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.
- i** Apparatet vil vise "FF" -alarm af sikkerhedsmæssige årsager, hvis der ikke nedtrykkes nogen taster (tasten ) i en længere periode.
- i** Lyset på de aktiverede eller valgte taster  lyser.

Tænd for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
» Komfuret er klar til brug.

Sluk for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
» Komfuret slukkes og vender tilbage til standbytilstand.

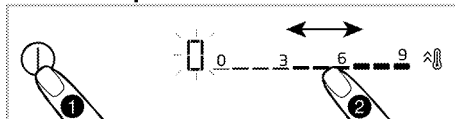
Indikator for restvarme-advarsel


Der er en varmeindikator for hver kogezone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at komfuret stadig er varmt, når det er slukket. Rør ikke ved de relevante kogeplader, før den resterende varmeindikator forsvinder.

Symbol	Beskrivelse
H	Høj temperatur,
h	Lav temperatur

- i** I tilfælde af strømsvigt lyser den resterende varmeindikator ikke og advarer brugeren mod varme kogeplader.

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet







1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
» Selve symbolet "0" vises på kogezonedisplayet.
2. Afhængigt af, hvad du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "9". Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

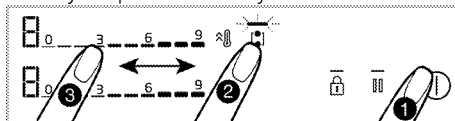
Slå kogepladerne fra:

En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. **Ved at indstille temperaturen til "0"**
Du kan slukke for kogepladen ved at reducere temperaturindstillingen til "0".
2. **Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone**
Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen, den er tilsluttet. Alle skærme indikerer "0" eller "00". Symbolet  på kogepladens display forsvinder. Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende kapitler.


Kombination af kogezone med bred overflade (flexi) (hvis kogezone med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Tryk på  tasten.
» Displayet for den venstre kogeplade viser 0  Lyset på tasten  lyser.



3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem 0 og 9.
Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1.,

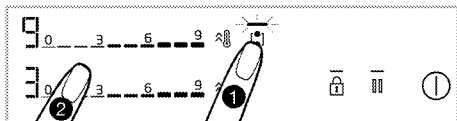
2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.


» Komfuret begynder at køre. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset — på tasten  slukket.

i Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogepladerne til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogepladerne til højre.

Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi), mens en eller begge kogeplader fungerer (hvis kogeplader med brede overflader findes på dit komfur)

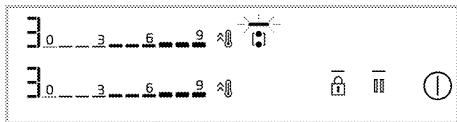
Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en bredere komfuroverflade med de samme værdier.



1. Mens den ene eller begge kogezoner til venstre fungerer, skal du trykke på tasten .

» På begge kogezone-displays, vil kogezone med den laveste grad blive vist og lyset — på tasten  vil blive tændt.

» Kombinerede komfurer vil genoptage driften med temperaturen for den kogezone, der har den laveste temperatur, og hvis muligt, med timer-indstillingsværdien. Temperatur- og timerværdierne for kogezone, der havde en højere værdi før kombinationen vil blive annulleret.



» For at ændre temperaturværdien bagefter skal du indstille den ønskede temperaturværdi fra indstillingsområdet.



Slukning af kogezone med bred overflade (hvis kogezone med bred overflade er tilgængelige på dit komfur)

Du kan adskille og slukke kogezone ved at røre tasten .

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge booster til at varme op med maksimal effekt. Vi anbefaler dog ikke madlavning i lang tid på denne position. Høj effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, er kogezone slået fra.


Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Tryk på tasten  for den kogeplade, du vil tænde.


Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone.

Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER), mens kogepladen er aktiv:

1. Berør tasten  , når komfuret er tændt, og den relevante kogepladezone virker på et specifikt niveau.
2. Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone. Når perioden for høj effektindstilling er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:

Du kan slå højeffektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten  . Kogezone fortsætter med at virke med den højeste temperaturværdi. Sæt den på 0 ved at berøre det aktive kogezoneindstillingsområde eller glide din finger på området for at slukke.

Rengøringslås

Rengøringslås giver brugeren mulighed for at rengøre i en kort periode ved at forhindre

betjening af alle taster på kontrolpanelet, mens komfuret er tændt. Apparatet trækker ikke strøm i denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen



1. Rør og hold tasten når komfuret er tændt.

» Lyset vil blive tændt. Symbolet lyser på displayet på kogezone. Ingen anden tast, end , kan betjenes i denne periode.

Deaktivering af rengøringslåsen

Berør og hold tasten for at deaktivere rengøringslås. Lyset vil gå ud og rengøringslåsen vil blive deaktiveret.

Tastaturlås

Når komfuret er tændt eller slukket, kan du aktivere tastelåsen for at forhindre, at funktioner ændres utilsigtet.

Aktivering af nøglelåsen

1. For at aktivere tastaturlåsen, rør tasten indtil **et signal** høres.

— Lyset i tasten skal blinke, og alle kogeplader skal låses.

Kun tasterne kan betjenes, mens tastelåsen er aktiv. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast, — blinker lyset i tasten for at indikere, at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slukker for komfuret, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

Deaktivering af nøglelåsen

1. Rør og hold tasten , indtil der høres et signal. Funktionen skal bekræftes med et hørbart signal. Lyset — i tasten vil gå ud og tastaturlåsen vil blive deaktiveret.

Timerfunktion

Denne funktion letter madlavning for dig. Det er ikke nødvendigt at overvåge komfuret i hele madlavningsperioden. Kogepladens zone slukkes automatisk efter den valgte periode.

Aktivering af timeren:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.

3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten . Selve "00" vil tændes og symbolet begynder at blinke.

4. Der er 4 aktive LEDs omkring "00". Der bliver vist på timerdisplayet. For at indstille en timer for kogezone, berør tasten for at vælge den relevante kogezoneside.

5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne /— . Du kan også køre timeren hurtigere frem ved at trykke på tasterne eller — i lang tid.

Symbolet lyser konstant efter at have blinket på kogepladens display i en bestemt periode. Når symbolet lyser konstant, viser dette, at funktionen er aktiveret.

Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.

Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.

Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezone.

Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

Slå timerne fra




Komfuret slukkes automatisk, og der gives en lydadvarel, når den indstillede tid er udløbet.


Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmer.

Slå timerne fra tidligere

Hvis timeren slukkes tidligt, fortsætter komfuret med den indstillede temperatur, indtil den bliver slukket.


Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau "00":



1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten .
2. Vent til symbolet "00" vises på timerskærmen ved at berøre tasten  for at reducere værdien. Du kan også køre timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten  eller i lang tid.


Symbolet  blinker i en bestemt periode på displayet på kogezone, derefter slukker det **helt**, og timeren bliver annulleret.

Stop-funktion

Med denne funktion kan du standse alle funktioner, der fungerer på komfuret (**ekskl. timeren**) til det 1. niveau i et stykke tid.

 Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, genoptages timeren til at fungere under stopfunktionen.

 Hvis tasten  berøres, imens automatisk kogning er aktiv på den midterste kogezone, vil den automatiske kogefunktion blive annulleret.

1. Tryk på tasten , mens dit komfur er tændt.

Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.


2. Tryk på tasten  igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du ændre strømstyring, tilberedningslut og tilslutningsindstillinger til komfur-emhætte.






: Strømstyringsindstillinger


: Tilberedningslut og hørbar signaltid


: Tilslutningstast til komfur-emhætte

1- Strømstyringsindstilling ()

Du kan indstille komfurets samlede effekt, som du ønsker med denne funktion.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  / .

» På timerdisplayet , på venstre bageste komfurdisplay, vil "9", blive vist.


3. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) "1", og "9".
4. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten .

» Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

"Strømstyring" inkluderer 9 forskellige effekt niveauer (se tabel - Strømstyringsniveau).






Tabel - Strømstyringsniveau

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

 Samlet effektværdi for strømstyringsniveau for 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter, der har maksimalt strømforbrug på 3,6 kW.

2- Tilberedningslut og hørbar signaltidsindstilling ()

Ved brug af denne funktion, kan du indstille tilberednings-lut-signtiden for komfuret, som du ønsker.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  / .

» Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. For tilberedningsslut-hørbart signal, berør tasten 00 en gang.

» På timerdisplayet cF2 , på tasten venstre bageste komfurdisplay, vil "2", blive vist.

4. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - tilberedningsslut-hørbart signaltid) mellem "0", og "3".

5. Ved at berøre tasten 0 bekræft den hørbare alarm for afslutning af tilberedningstid.

» Dit komfur begynder at fungere med signaltidsindstillingen på det valgte niveau.

i Standardfabriksindstillingsniveauet for det hørbare signal for afslutning af tilberedningstid er som standard 2. niveau.

Tabel - Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling

Tilberedningsslut og hørbart signaltidsniveau	Tilberedningsslut og hørbar signalperiode
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minutter

Tabel - Emhættedriftsniveau

Emhættedriftsniveau	Lampe	Emhætte (Kogning på en kogeplade)	Emhætte (Kogning på 2 eller flere kogeplader)	Stegning
0	slukket	slukket	slukket	slukket
1	belysning	slukket	slukket	slukket
2	belysning	slukket	L1	L1
3	belysning	L1	L1	L1
4	belysning	L1	L1	L2
5	belysning	L1	L2	L2
6	belysning	L1	L2	L3
7	belysning	L2	L2	L3

Indstilling af emhættedriftsniveau over komfuret

Med denne indstilling kan du indstille emhættedriftsniveauet over komfuret.

3- Tilslutningstast til komfur-emhætte-indstilling (cF3)

Ved brug af denne funktion kan du tilslutte komfur og emhætte, så de automatisk kan virke sammen.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten 0 og sluk det ved at berøre tasten 0 igen.

2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne $\text{00}/\text{0}/\text{00}$.

» Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk to gange på tasten 00 for indstilling af forbindelsen mellem komfur og emhætte.

» På timerdisplayet cF3 , på tasten venstre bageste komfurdisplay, vil "4", blive vist.

4. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille driftsniveauet for emhætten (se Tabel - Emhættedriftsniveau) mellem "0", og "7".

5. Tryk to gange på tasten 0 , indstilling af forbindelsen mellem komfur og emhætte.

» Dit komfur begynder at fungere med det valgte niveau for emhætten.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten 0 .

2. Tryk på tasten 0 i ca. 3 sekunder.

» — Lyset på tasten 0 slukker.

3. Tryk på tasten 0 indtil det ønskede driftsniveau for emhætten, indtil det

ønskede driftsniveau for emhætten er nået.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere.

Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sikre drift med maksimal sikkerhed.

i Din komfur kan være udstyret med kogeplader med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induktionsfunktion afhængigt af modellen. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogepladezone automatisk gryden, der er placeret på den. Der forekommer kun energi på grydens kontaktområde, og dermed forbruges et minimumsniveau.

Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningssystem. Hvis en eller flere kogezone er tilbage, slukkes kogezone automatisk efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timerskærmen også slukket.

Fristen for automatisk slukning afhænger af det valgte temperaturniveau. Der anvendes en maksimal driftsperiode for dette temperaturniveau.

Kogezone kan betjenes af brugeren igen, efter at den automatisk er slukket som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Automatisk slukningsperioder

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hurtig opvarmning	10 minutter

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

- Kogezone, der er i drift, kan være slukket.
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette afspejles dog ikke på displayet.

Overløbsbeskyttelsessystem

Dit komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for dit komfur. På dette tidspunkt vises symbolet "F" på displayet.

Præcis effektindstilling

Induktionskomfurer reagerer på de kommandoer, der udstedes straks i henhold til dets driftsprincip. Dens strømstillinger ændres meget hurtigt. Således kan du forhindre overfyldning af et måltid (vand, mælk), der er ved at løbe over ved at slukke for apparatet med det samme.

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- 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.

- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Til kogepladen:

- Sur snavs som mælk, tomatpuré og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladerne og komponenterne på brænderne/kogepladerne, rengør overløbende væsker umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakkede knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.

- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er

varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

8 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*
- Hvis displayet ikke lyser, når du tænder for kogepladen igen. >>> *Tag apparatet ud af afbryderen. Vent mindst 20 sekunder, og tilslut den igen.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Gryden er ikke egnet. >>> *Kontroller din pulje.*

"Q" og "L" eller "U" vises på tilberedningszone displayet.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> **Kontroller, om der er en gryde på kogezone.**
- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér gryden korrekt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone er overophedet. >>> *Tillad dem at køle af.*

Den valgte kogezone slukker pludselig under brug.

- Tilberedningstiden for den valgte kogezone kan være forbi. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

Gryden bliver ikke varm, selvom kogezone er tændt.

- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér gryden korrekt på kogezone.*

Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleventilatoren fortsætter med at fungere, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.

Støj fra komfuret under tilberedningen

Dr kan høre nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knækstøj:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. En knæklyd kan høres, hvis kogekarret er lavet af forskellige lag med forskellige materialer.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

Fejlkode/årsager og mulige løsninger - Til kogeplader

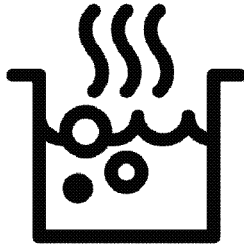
Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
E 1 - E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensordstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 58 - E 59	Der er opstået en sensorfejl/høj temperaturfejl i autotilberedningstilstand.	Sluk for induktionskogepladen, og vent til den er afkølet. Kontakt den autoriserede service, hvis problemet fortsætter.
FF	Enhver af tasterne kan være nedtrykket i lang tid.	Når der blev trykket længe på en af tasterne, stoppede det.
	En gryde må have stået på kontrolenheden.	Når gryden over kontrolenheden bliver løftet,
	Kan der være mad/væske hældt over kontrolenheden.	Fejlen vil forsvinde, når mad/væskerester er rensset bort.

GRUNDIG

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Grundig Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

ILMOITUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

1 Turvallisuusohjeet 4

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus.....	4
Sähköturvallisuus.....	5
Kuljetusturvallisuus.....	6
Asennusturvallisuus.....	6
Käyttöturvallisuus.....	7
Lämpötilavaroitukset.....	7
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus.....	8
Induktio.....	8
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana.....	9

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10

Jättemääräykset.....	10
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen.....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	10
Energiansäästövinkejä.....	10

3 Laitteesi 11

Tuotteen esittely.....	11
------------------------	----

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö12	
Keittotason ohjaus.....	12
Keittotason yleiset tiedot.....	12
Tekniset tiedot.....	13

4 Ensimmäinen käyttökerta 14

Ensimmäinen puhdistuskerta.....	14
---------------------------------	----

5 Keittotason käyttö 15

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen.....	15
Ohjauspaneeli.....	18

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 25

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	25
--	----

7 Kunnossapito ja huolto 26

Yleiset puhdistusohjeet.....	26
Keittotason puhdistus.....	27
Ohjauspaneelin puhdistus.....	27

8 Vianetsintä 28

Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojaan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

⚠ Käyttötarkoitus

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

⚠ Lasten, heikkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.

- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotoita, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen,

huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.

- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain "Tekniset tiedot" - osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- (Jos tuotteessasi on pistoke)
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa

(esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).

- Pidä kaikki laitteen ilma-
aukot avoinna.



Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuiliotukset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja,

voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtelee aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.

- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.



Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.



Ruoanvalmistuksen

turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.



Induktio

- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Saat lisätietoa kappaleesta "Kattilan valinta".
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelistä käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Keittotason alla olevissa laatikoissa säilytetyt metalliesineet voivat kuumentua pitkään ja intensiivisesti. Älä säilytä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja

tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!

- Älä puhdistaa laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä

direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

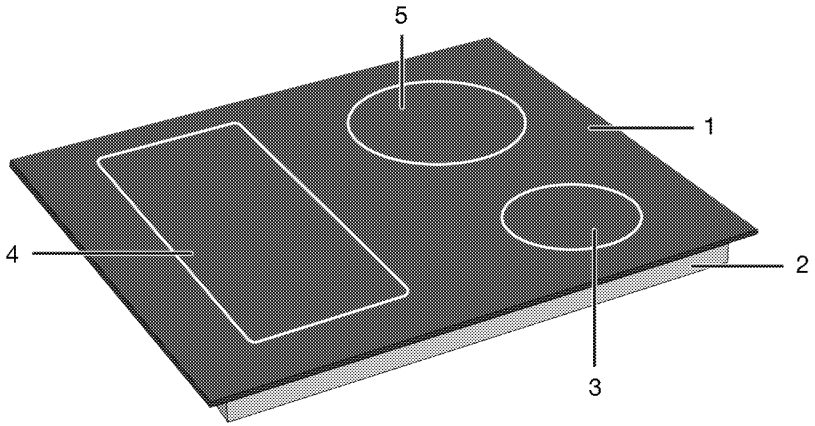
Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärin kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittotason keittopinnat ja kattilat puhtaina. Lika vähentää lämmönsiirtoa keittoalueen ja kattilan pohjan välillä.

3 Laitteesi

Tuotteen esittely

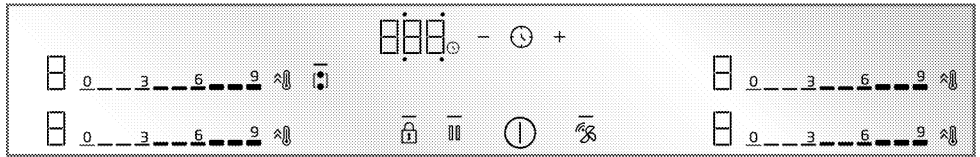


- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokeittoalue
- 4 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

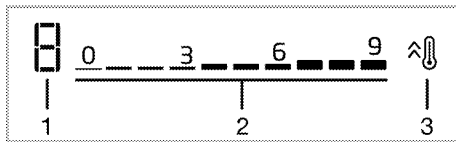
Keittotason ohjaus



Näppäimet ja symbolit

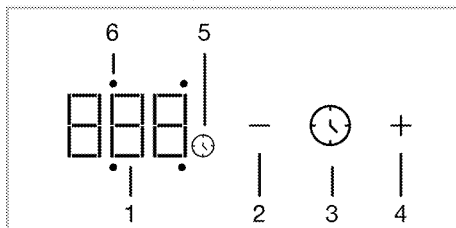
- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
- ⌚ : Päälle/pois-näppäin
- 🔒 : Näppäinlukonäppäin
- 👤 : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- 🔥 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 📊 : Puhdistuslukon näppäin
- ⌚ : Ajustimen näppäin
- ⊕ : Ajustimen lisäysnäppäin
- ⊖ : Ajustimen vähennysnäppäin
- 🔥 : Liesi-kupu liitäntänäppäin *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



Keittoalueen näyttö

- 1 Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo
- 2 Lämpötilan asetusalue
- 3 Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin

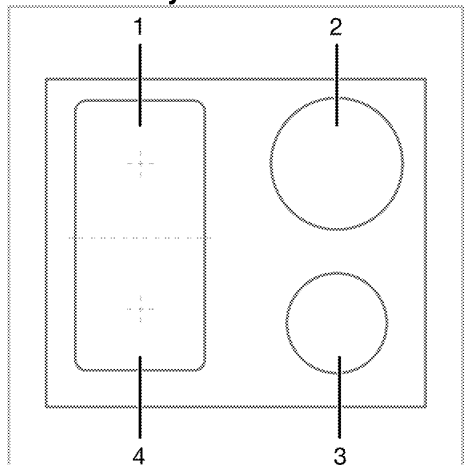


Ajastinnäyttö

- 1 Ajustimen merkkivalo
- 2 Ajustimen vähennysnäppäin
- 3 Ajustimen näppäin

- 4 Ajustimen lisäysnäppäin
- 5 Ajustinsymboli
- 6 Halutun keittoalueen ajastintoiminnon merkkivalo

Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Takana oikealla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue

Keittotasosi on varustettu keittotasoina, joilla on leveät pinnat (Flexi -pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa "Keittotason käyttö".

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Jännite/taajuus	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7,4 kW

Keittolevyt

Takana vasemmalla	Induktiokaittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä vasemmalla	Induktiokaittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä oikealla	Induktiokaittoalue
Mitta	145 mm
Virta	1500 W / Tehostin: 2200 W
Takana oikealla	Induktiokaittoalue
Mitta	210 mm
Virta	2400 W / Tehostin: 3700 W

* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

ILMOITUS Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

ILMOITUS Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Keittotason käyttö

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiotoita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän.

Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.
- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppisiin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.

Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämässä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat

kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

Sopivat kattilat/pannut:

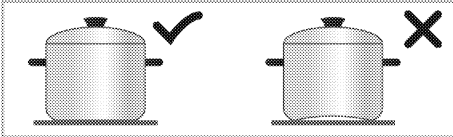
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

Sopimattomat kattilat/pannut:

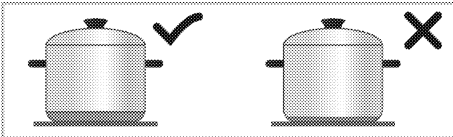
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituks

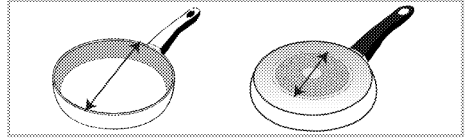
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalalla pohjalla.



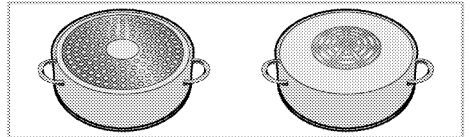
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



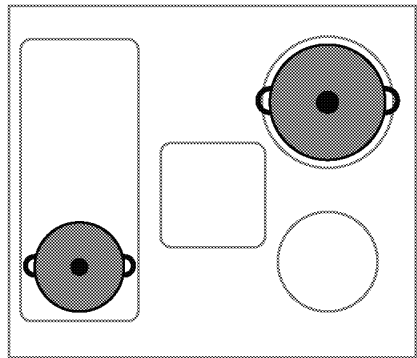
- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.

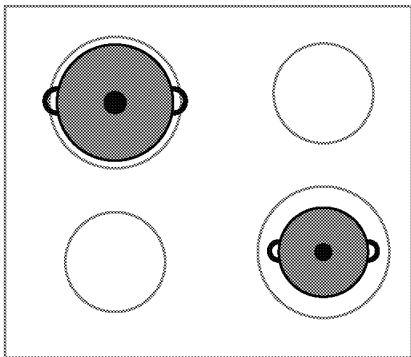


- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



- Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevyllä vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään indiktioledellä.





Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokaittotasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos "□" ja "□" tai "□" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokaittotasoon päälle ja kaittotasoa kytetään päälle.

Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokaittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta.

Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyyppistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen.

Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta.

Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiokaittolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

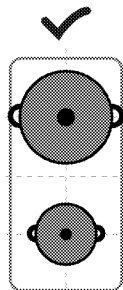
Kattiloiden/pannujen automaattinen tunnistus

Kun induktiokäyttöön sopiva kattila/pannu asetetaan induktiokaittotasolle, tunnistaa kaittotasoa automaattisesti mille keittolevylle kattila/pannu on asetettu ja esittää ohjeet ohjauspaneelissa.

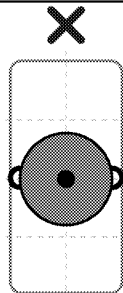
Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

Kaittotasoa on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

Kahtena erillisinä keittoalueena

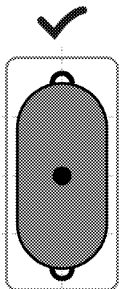


Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisinä keittoalueena eri lämpötilatoimille, kahdella eri kattilalla/pannalla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.



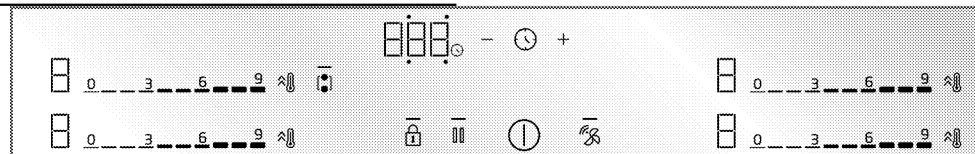
Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannalla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.

Yhtenä keittoalueena



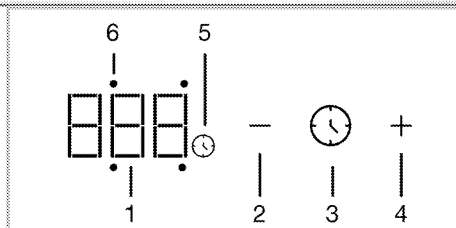
Keittämiseen suurella kattilalla/pannalla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.

Ohjauspaneeli



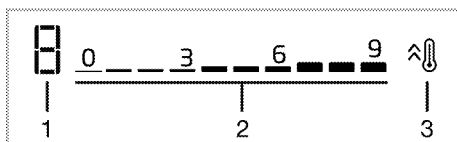
Näppäimet ja symbolit

- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
 - ⌚ : Päälle/pois-näppäin
 - 🔒 : Näppäinlukonäppäin
 - 🔥 : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
 - 🔥 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
 - 🔧 : Puhdistuslukon näppäin
 - ⌚ : Ajastimen näppäin
 - ⊕ : Ajastimen lisäysnäppäin
 - ⊖ : Ajastimen vähennysnäppäin
 - 🔥 : Liesi-kupu liitintänäppäin *
- * Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



Ajastinnäyttö

- 1 Ajastimen merkkivalo
- 2 Ajastimen vähennysnäppäin
- 3 Ajastimen näppäin
- 4 Ajastimen lisäysnäppäin
- 5 Ajastinsymboli
- 6 Halutun keittoalueen ajastintoiminnon merkkivalo



Keittoalueen näyttö

- 1 Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo
- 2 Lämpötilan asetusalue
- 3 Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

i Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

i Liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

i Laitteessa näkyy "FF" hälytys turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (☒ näppäin) kosketaan pitkän aikaa.

i —valo aktivoituu tai valitus näppäimessä syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa.
» Liesi on käyttövalmis.

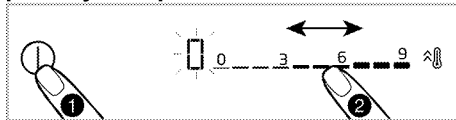
Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa.
» Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Ohjauspaneelissa on lämpöilmaisin jokaiselle liedelle. Ilmaisिन näyttää, että liesi on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin levyihin, ennen kuin jäljellä olevan lämmön ilmaisin on sammunut.

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.

» Symboli "0" ilmestyy keittoalueen näyttöön.

2. Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeaa alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "9".

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**

Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi "0".

2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**

Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikki näytöt näyttävät "0" tai "00". ⌚ symboli keittolevyn näytöllä katoaa.

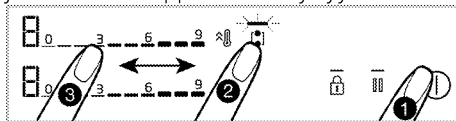
Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi) (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.

2. Kosketa ☒ näppäintä.

» Vasemman keittoalueen näytöllä näkyy 0 ja —valo ☒ näppäimessä syttyy.




3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeaa alueella, lämpötila voidaan asettaa välille 0 ja 9.

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa

Symboli	Kuvaus
H	Korkea lämpötila
h	Alhainen lämpötila

i Jäljellä olevan lämmön ilmaisin ei syty sähkökatkoksen yhteydessä ja varoita kuumista keittolevyistä.

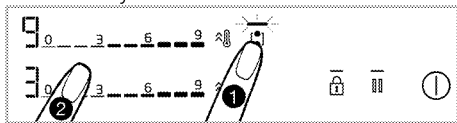
muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.


» Liesi käynnistyy. Jos toinen keittolevy valitaan tai odotat 10 sekuntia ilman mitään toimintaa, — valo  näppäimessä sammuu.


i Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos laitteessa on suuret keittolevyt oikealla, on sama voimassa niille.

Suurten keittolevyjen yhdistäminen (flexi), kun yksi tai molemmat keittolevyt vasemmalla ovat käytössä (jos suuret keittolevyt ovat käytävissä liedessä)

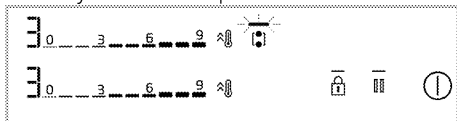
Kun yhtä tai molempaa vasenta keittolevyä käytetään erikseen, voidaan molemmat keittolevyt yhdistää käyttämällä suurta keittolevyä. Tällä tavalla suurta keittolevyä voidaan käyttää samoilla arvoilla.



1. Kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä, kosketa  näppäintä.


» Molemmalla keittoalueen näytöllä näytetään keittoalue alemmalla lämpötilalla ja — valo  näppäimessä syttyy.

» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaa keittoalueen alemmalla lämpötilalla tason mukaan ja, jos käytössä, ajastimen asetusarvolla. Lämpötila ja ajastinarvot keittoalueella korkeammalla lämpötilalla ennen yhdistämistä perutaan.



» Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta haluttu lämpötila-arvo asetusalueelta.



Suurten keittoalueiden sammuttamisen (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)

Voit erottaa ja sammuttaa keittoalueet koskettamalla  näppäintä


Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

Tehostinta voidaan käyttää keittämiseen maksimiteholla. Emme kuitenkaan suosittele keittämistä tässä asennossa pitkiä aikoja. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikissa keittotasoisissa. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.


Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn  näppäintä. Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

1. Kosketa  näppäintä, kun liesi on päällä ja kyseinen keittoalue toimii määritetyllä tasolla.
2. Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

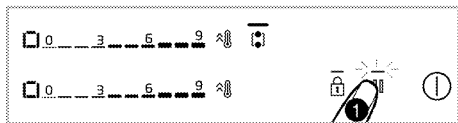
Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:

Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla  näppäintä. Keittoalue jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilalla. Aseta tilaan 0 koskettamalla aktiivisen keittoalueen asetusalueetta tai liu'uttamalla sormea alueella sammuttamiseksi.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukolla käyttäjä voi suorittaa nopean puhdistuksen estämällä ohjauspaneelin näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, lieden ollessa käytössä. Laite kuluta virtaa tämän aikana.

Puhdistuslukon aktivointi



1. Pidä näppäin painettuna, kun liesi on päällä.

» valo syttyy symboli syttyy keittoalueiden näytöillä. Vain näppäintä voidaan käyttää tämän aikana.

Puhdistuslukon sammutus

Pidä näppäin painettuna puhdistuslukon sammuttamiseksi. valo sammuu ja puhdistuslukko ei ole käytössä.

Näppäinlukko

Kun liesi on päällä tai pois, voidaan näppäinlukko aktivoida toimintojen muuttamisen estämiseksi.

Näppäinlukon aktivointi

1. Näppäinlukon aktivoimiseksi, kosketa näppäintä, kunnes **merkkiäni** kuuluu. valo vilkkuu näppäimessä ja kaikki keittoalueet on lukittu.

Vain näppäin toimii, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, valo vilkkuu näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu lieden kytkemiseksi päälle uudelleen.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Pidä näppäin painettuna, kunnes äänimerkki kuuluu. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä. Valo näppäimessä sammuu ja näppäinlukko deaktivoidaan.

Ajastintoininto

Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Et tarvitse valvoa liettä koko keittämisen ajan. Keittolevy sammuu automaattisesti valitun ajan jälkeen.

Ajastimen kytkeminen päälle



1. Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
2. Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, voit asettaa haluamasi lämpötilan.
3. Aktivoi ajastin koskettamalla näppäintä. Symboli "00" syttyy ja symboli alkaa vilkkua.
4. 4 toiminnon LED-valoa on "00" ympärillä ja näytetään ajastinnäytöllä. Kosketa keittoalueelle, jonka ajastin asetetaan näppäintä halutun keittoalueen puolen valitsemiseksi.
5. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla / näppäimiä. Voit muuttaa ajastimen aikaa nopeammin koskettamalla tai näppäintä pitkän aikaa.

symboli palaa kiinteänä vilkkumisen jälkeen keittoalueen näytöllä tietyn ajan. Kun symboli palaa kiinteänä, on tämä toiminto aktivoitu.

Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

Toista yllä kuvattu toiminto muille keittolevyille, joille haluat asettaa ajastimen.

Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

Kun ajastin on aktivoitu, näytetään valitulle keittoalueelle asetettu aika ajastinnäytöllä.




Ajastimien sammutus


Liesi sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy. Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen päättymistä

Jos ajastin sammutetaan ennen ajan päättymistä, jatkaa Liesi toimintaa asetetulla lämpötilalla, kunnes se sammutetaan.


Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00":



1. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
2. Odota, kunnes "00" symboli näkyy ajastinnäytöllä, kosketa  näppäintä arvon laskemiseksi. Voit muuttaa ajastimen aikaa nopeammin koskettamalla  näppäintä pitkän aikaa.



 symboli vilkkuu tietyin ajan keittoalueen näytöllä ja sammuu sitten **kokonaan** ja ajastin perutaan.

Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit sammuttaa kaikki liedien toiminnot (**paitsi ajastimen**) 1. tasolle hetkeksi.

 Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaa pysäytystoiminnon aikana.


 Jos -näppäintä painetaan automaattisen keittotoiminnon ollessa päällä keskimmaisella keittoalueella, perutaan automaattinen keittämis toiminto.

1. Kosketa  näppäintä, kun liesi on päällä. Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.
2. Kosketa  näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen liedien keittoalueiden käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.

Asetukset

Tällä toiminnolla voit muuttaa tehonhallinnan, keittämisen päättymisen äänimerkin ajan ja liesi-tuuletin liitännän asetuksia.









 Tehonhallinta-asetus

 Keittämisen päättymisen äänimerkin aika

 Liesi-tuuletin liitännäasetukset

1- Tehonhallinta-asetus ()


Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi liedien kokonaistehon.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta /// näppäimiä.
» Ajastinnäytöllä  **"1"**, vasemman takakeittolevyn näytöllä **"9"** näytetään.
3. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla somea alueella, aseta tehotaso välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) **"1"** ja **"9"**.
4. Vahvista valittu tasoasetus koskettamalla  näppäintä.
» Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

"Tehonhallinta" sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - tehonhallintataso).








Taulukko - Virranhallintataso

Tehonhallintataso	Kokonaisteho
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

 Kokonaistehoarvo tehonhallintatasoille 5, 6, 7, 8, 9 on 3,6 kW tuotteissa, joiden enimmäistehoonkulutus on 3,6 kW.

2 - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika ()


Tällä toiminnolla voit asettaa liedien keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta /// näppäimiä.
» Oletusasetus  näytetään ajastinnäytöllä.

3. Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asettamiseksi, kosketa  näppäintä kerran.

» Ajastinnäytöllä , vasemman takakeittolevyn näytöllä "2" näytetään.

4. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta äänimerkin aika välille (katso Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika) "0" ja "3".

5. Vahvista keittämisen päättymisen äänimerkin aika koskettamalla  näppäintä.

» Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika valitulla tasolla.

 Oletusarvo keittämisen päättymisen äänimerkin ajalle on 2. vakiotasoa.

Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asetus


Keittämisen päättymisen äänimerkin taso	Keittämisen päättymisen äänimerkin aika
0	15 sekuntia
1	30 sekuntia
2	1 minuutti
3	2 minuuttia

Taulukko - Tuulettimen tehotaso



Tuulettimen tehotaso	Valo	Tuuletin (Keittäminen yhdellä keittolevyllä)	Tuuletin (keittäminen 2 tai useammalla keittolevyllä)	Paistaminen
0	pois	pois	pois	pois
1	kevyt	pois	pois	pois
2	kevyt	pois	L1	L1
3	kevyt	L1	L1	L1
4	kevyt	L1	L1	L2
5	kevyt	L1	L2	L2
6	kevyt	L1	L2	L3
7	kevyt	L2	L2	L3

Tuulettimen tehotason asettaminen liedien yläpuolella

Tällä asetuksella voit asettaa tuulettimen tehotason liedien yläpuolella.



1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.

2. Kosketa  näppäintä n. 3 sekuntia.


»  valo  näppäimessä sammuu.


3 - Liesi-tuuletin liitäntäasetukset (EF3)


Tällä toiminnolla voit liittää liedien ja tuulettimen ja käyttää niitä yhdessä automaattisesti.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.

2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta /// näppäimiä.

» Oletusasetus  näytetään ajastinnäytöllä.

3. Kosketa  näppäintä kahdesti liesi-tuuletin liitäntään asettamiseksi.

» Ajastinnäytöllä , vasemman

takakeittolevyn näytöllä "4" näytetään.

4. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta tuulettimen tehotaso välille (katso Taulukko - Tuulettimen tehotaso) "0" ja "7".

5. Kosketa  näppäintä liesi-tuuletin liitäntään vahvistamiseksi.

» Liesi sammuu ja käynnistyy valitulla liedien tehotasolla.

3. Kosketa  näppäintä, kunnes haluttu tuulettimen tehotaso saavutetaan.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaate: Induktiolämmitin lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Näin ollen sillä on monta etua muihin liesityyppeihin

verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittolevyn pinta on viileämpi. Induktioliesi on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.

i Liesi voi olla varustettu 145, 180, 210 ja 280 mm keittolevyillä induktiotoiminnolla mallista riippuen. Induktiotoiminnon ansiosta, jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sen päälle asetetun kattilan. Energia syntyy vain kattilan kosketusalueelle, ja energiankulutus laskee.

Järjestelmän automaattinen sammutus

Lieden ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittolevyyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle.

Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

Taulukko -1: Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Pikalämmitys	10 minuuttia

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta. Huomioi seuraavat ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.

Ylivirtaussuojajärjestelmä

Liesi on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti lieden sammuttamiseksi. Tässä tilanteessa, "F" symboli tulee näyttöön.

Tarkka tehoasetus

Induktioliesi vastaa komentoihin välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin nopeasti. Näin ollen voit estää aterian valumisen (vesi, maito) sammuttamalla laitteen välittömästi.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämävinkkejä.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laite on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Keittotasolle:

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäädyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että laitteen osien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi "Yleiset puhdistusohjeet" osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

8 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*
- Jos näyttö ei syty, kun levy kytetään päälle. >>> *Kytke laite irti katkaisimella. Odota 20 sekuntia ja kytke se uudelleen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Keittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkasta astia.*

"" ja "" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

- Et ole sijoittanut kattila aktiiviselle keittoalueelle. >>> **Tarkasta, onko kattila keittoalueella.**
- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*
- Kattila tai keittoalue ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

Valitun keittoalueen sammuu äkillisesti käytön aikana.

- Valitun keittoalueen keittoaika on ehkä päättynyt. >>> *Aseta uusi aika tai lopeta keittäminen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Jokin esine voi peittää kosketuspaneelin. >>> *Poista esine paneelin päältä.*

Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin toimii, kunnes levyn elektroniikka jäähtyy sopivaan lämpötilaan.

Ääntä keittotasosta käytön aikana

Ääntä voi kuulua keittotasosta käytön aikana. Nämä äänet johtuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä toimintahäiriöitä vaan induktiotekniikan osa.

Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotasoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Keittotasolle

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktio-aste ylikuumentunut	Kytke induktio-aste pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 - E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 - E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 - E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
FF	Jos jotain näppäintä on painettu kauan.	Kun jonkin näppäimen pitkäaikainen painaminen päättyi,
	Keittoastia on siirtynyt ohjausyksikön päälle. Ruokaa/nesteitä on voinut valua ohjausyksikön päälle.	Kun keittoastia nostetaan ohjausyksikön päältä pois, Vika katoaa, kun ruoka/nestejäämät poistetaan.