

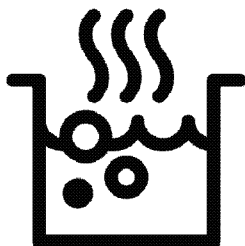
# GRUNDIG

## Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

## Indbyggningsblus

Brugsvejledning



GIEI 638980 INH



**NO / DA**

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-5

7757182982

# 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

# INNHALDSFORTEGNELSE

## **1 Sikkerhetsinstruksjoner 4**

Formål med bruken .....	4
Barne-, sårbar person- og kjæledyrsikkerheit .....	4
Elektrisk sikkerheit .....	5
Transportsikkerhet .....	6
Installasjonssikkerhet .....	6
Sikkerheit ved bruk .....	7
Temperaturadvarsler .....	7
Tilbehørsbruk .....	8
Steking og sikkerheit .....	8
Induksjon .....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik .....	9

## **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 .....	11

Kontroll for plate .....	11
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 .....	20

## **6 Generell informasjon om steking 31**

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater .....	31
Steketabell .....	31

## **7 Vedlikehold og stell 33**

Generell informasjon om rengjøring .....	33
Rengjøring av kokeplaten .....	34
Rengjøring av kontrollpanelet .....	34

## **8 Feilsøking 35**

# 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 følgje 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 trenar om sikker bruk og fer ved produkt.

- Barn skal ikke 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 strømlidning) 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 støpsel)
- Ikkje kopl 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 kopl til stikkontakten for å unngå lysbue.



### **Transportsikkerhet**

- Koble produktet fra strømnettet 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 tettsittende 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, koplur 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.



### **Temperaturadvarsler**

- **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 fordampes 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.
- Etersom 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 innpakningsmaterialene

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.

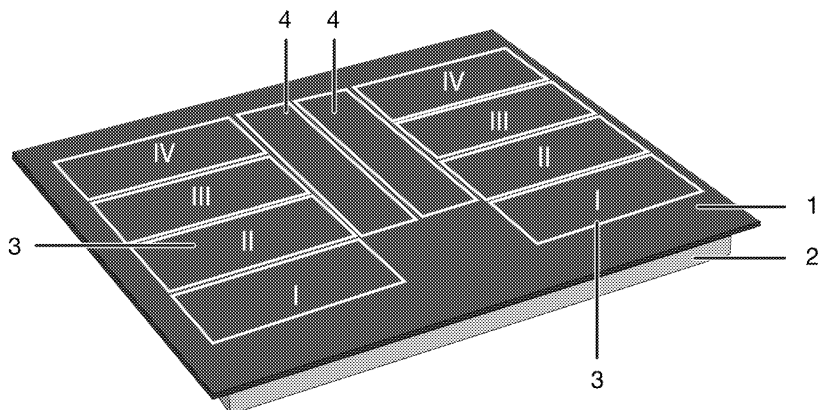
#### **Anbefalinger for energibesparelser**

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 kjele/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 Lavere hus
- 3 Induksjonskokesone
- 4 Hjelpeinduksjon kokesone

## 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









### Innstillingsområde for temperaturnivå

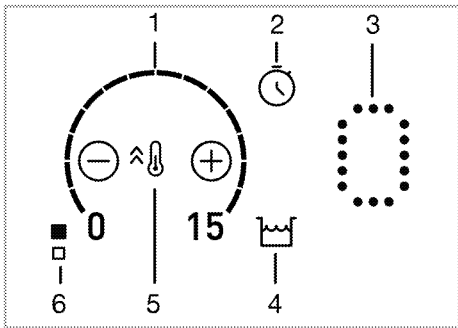


### Taster og symboler

-  : På/av-tast
-  : Nøkkellåstast
-  : Kombinasjonstast for bred kokesone
-  : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
-  : Automatisk tilberedning-tast
-  : Stoptast
-  : Tidsurknapp
-  : Knapp for økning av tidsur

-  : Knapp for reduksjon av tidsur
-  : Funksjonssymbolet "Flytt"
-  : Kokende sensornøkkel \*
-  : Pott plasseringsymbol
-  : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator \*
-  : Wifi-tast \*

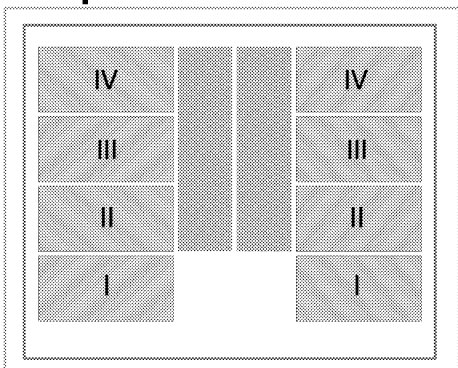
\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



### Stekesonedisplay

- 1 Innstillingsområde for temperaturnivå
- 2 Tidsurknapp
- 3 Tidsur-/temperaturindikator
- 4 Automatisk tilberedning-tast
- 5 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 6 Stekesonesymbol

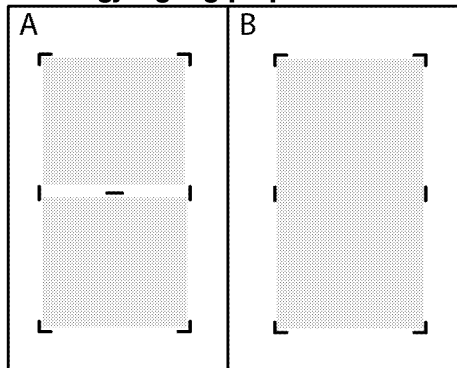
## Generell informasjon på kokeplaten



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».

**På modeller med opplyste kokesoner: Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.**



- i** Når de to separate kokesonene på overflaten A vist ovenfor kombineres til en kokeseone med bred overflate som vist i B, skal skillelinjen mellom dem bli slått av. Når kokesonen med bred overflate er gjenopprettet til å bli to separate kokesoner igjen, skal belysningen slås på igjen.

## Tekniske spesifikasjoner




### Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	48 mm*/580 mm/510 mm (For modeller som kommer med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet, må du vurdere bredde- og dybdemålingene som 10 mm mer enn disse målene.)
Stekeplatenes installasjonsmål (høyde/bredde)	560 mm /490 mm
Spenning/frekvens:	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totalt strømforbruk	maks. 7.4 kW

### Brennere

Venstre I-II-III-IV	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	92,7x200 mm
Effekt	900 B / Booster: 1800 B
Middels	<b>Hjelpeinduksjon kokesone</b>
Mål	92,7x200 mm
Effekt	900 B / Booster: 1800 B
Høyre I-II-III-IV	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	92,7x200 mm
Effekt	900 B / Booster: 1800 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 sprekkene 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 vippes 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/soner, 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 / pannen 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 jeminholdet 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:

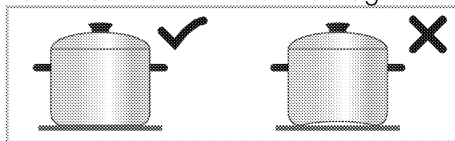
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

### Ueguede gryter/panner:

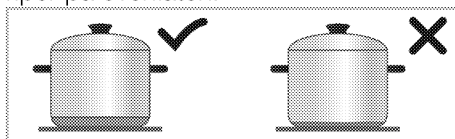
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

### Anbefalinger:

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



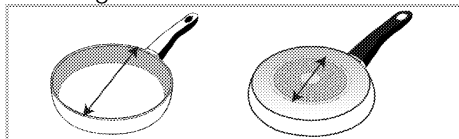
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



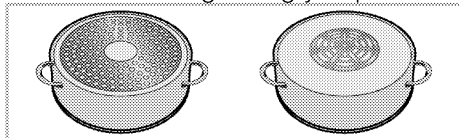
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres.



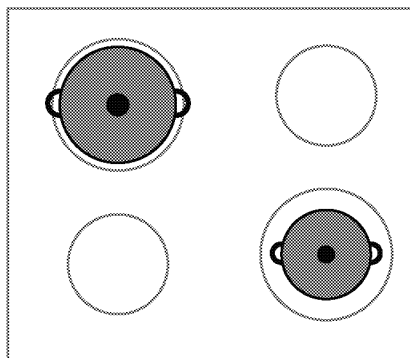
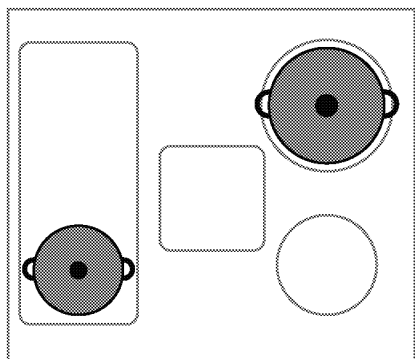
Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- 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 komfyrtoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen 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 "×" " ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

### Anbefalte størrelser på gryter/panner

Diameter på kokesone - mm	Grytens diameter - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - maks. 145
I-II	min. 130 - maks. 210
III-IV	min. 130 - maks. 210
Kokesone med bred (flexi-)overflate (370x200)	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 er gitt ovenfor.

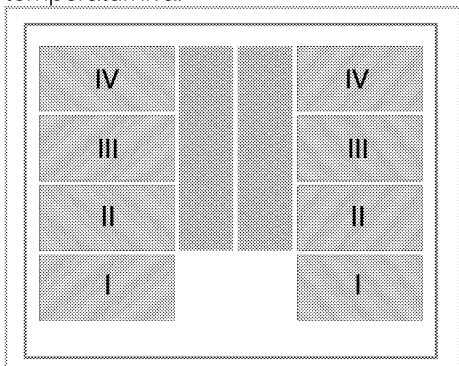
Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer

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.

### Kokesone med bred overflate (flexi)

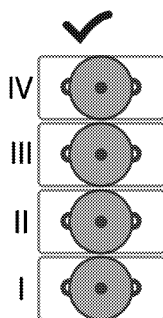
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning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

Du kan bruke stekeflatene I-II-III-IV på høyre og venstre side og tilleggsflaten i midten til de små kokekarene/panne. Hvis du skal lage mat med to små kokekar/panner, må du imidlertid bruke stekeflatene I-II og III-IV kokeplater fra en enkelt kontrollenhet. Når du plasserer små pottar på disse overflatene, vil du dermed lage mat på samme temperaturnivå.

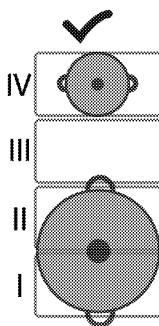


### Brukseksempler for stekepottar/panner

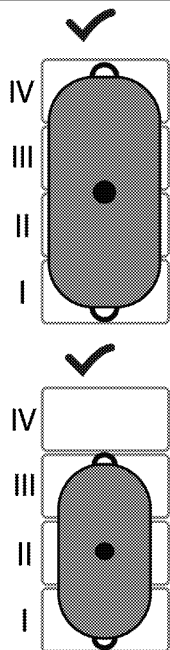
De har 4 separate stekeflater på kokesonen med bred overflate. Du kan imidlertid bruke disse stekeflatenene til to forskjellige temperaturnivåer som I-II og III-IV. Hvis du skal tilberede mat i 4 separate små pottar, kan et enkelt temperaturnivå bli gitt til kokeområdene I-II og et enkelt temperaturnivå til kokeområdene III-IV.



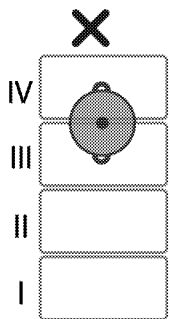
Plasser pottar/panner i midten av den individuelle stekeflaten i henhold til diameteren på potten/pannen. Hvis potten/pannen dekker to stekeområder, bør den plasseres i midten av to stekeområder. Hvis den dekker ett stekeområde, bør den plasseres i midten av et stekeområde.



## Brukseksempler for stekepott/panner

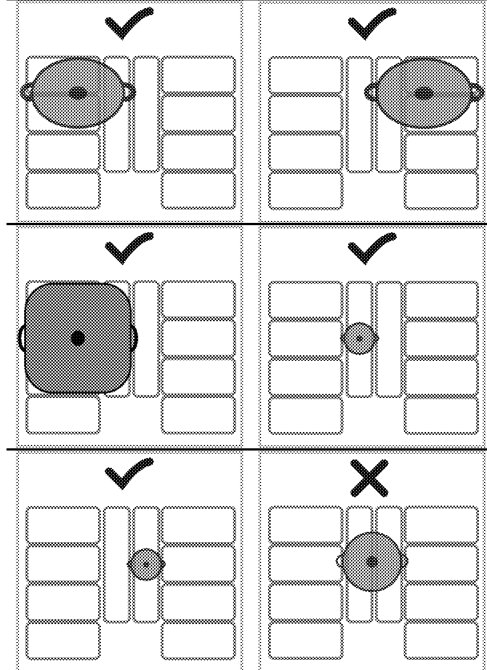


For stekeoperasjoner på store kokekar/panner, plasser du kokekarene/pannene slik at de dekker midten av begge stekesonene og at de er ligger midt på kokesonen.



For tilberedning med en enkelt potte/panne, plasser den i midten av stekeområdene. Ikke plasser potten/pannen mellom stekeflatene.

## Brukseksempler for stekepott/panner



## Hjelpeinduksjon kokesone

Koketoppen din er utstyrt med ekstra induksjonsområde(r) mellom med brede flater (Flexi-overflater). Du kan bruke stekeområdene du lager med dine store kokekar/panner som hjelpeområder. Prøver for bruk av pott/panner er vist nedenfor.

# Kontrollpanel



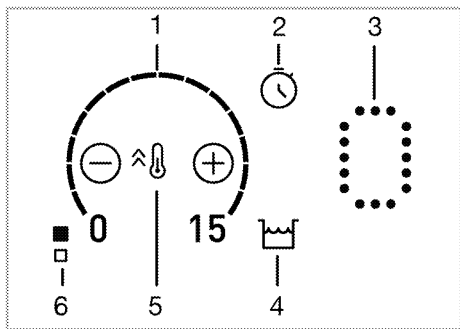
## Innstillingsområde for temperaturnivå



## Taster og symboler

- : På/av-tast
- : Nøkkellåstast
- : Kombinasjonstast for bred kokesone
- : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- : Automatisk tilberedning-tast
- : Stopptast
- : Tidsurknapp
- : Knapp for økning av tidsur
- : Knapp for reduksjon av tidsur
- : Funksjonssymbolet "Flytt"
- : Kokende sensornøkkel \*
- : Pottelasseringssymbol
- : Tilkoblingsnøkkel for kjøkkenventilator \*
- : Wifi-tast \*

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



## Stekesonedisplay

- 1 Innstillingsområde for temperaturnivå

- 2 Tidsurknapp
- 3 Tidsur-/temperaturindikator
- 4 Automatisk tilberedning-tast
- 5 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 6 Stekesonesymbol

**i** Dette apparatet styres 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.

## Slå på komfyren

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet. Komfyren er klar til bruk.

**i** Komfyren går automatisk tilbake til standby-modus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.



**i** Apparatet slår seg av av sikkerhetsmessige årsaker hvis du trykker på en hvilken som helst tast (-tast) i lang tid.

## Slå av komfyren

1. Trykk på -tasten på kontrollpanelet. Komfyren slås av og går tilbake til standby-modus.

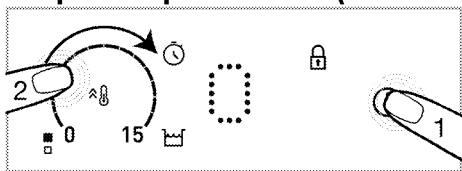
**i** Hvis symbolet eller lyser på platesonedisplayet når komfyren er slått av, betyr dette at kokeplatesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokeplatene.

## Restvarmeindikator

Hvis -symbolet lyser på komfyrens soneskjerm, betyr dette at komfyren fortsatt er varm, og den kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Etter en stund bytter symbolet til -symbolet som betyr mindre varme.

**i** I tilfelle strømbrudd, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme kokeplater.

## Slå på kokeplatesonene (kokesone)



1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.

» "0" symbolet vises på kokeplaten.

2. Trykk på innstillingssonen til kokeplaten som du vil slå på, eller skyv fingeren på innstillingssonen.

**i** Komfyren går automatisk tilbake til standby-modus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.

## Stille inn temperaturnivået

Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller temperaturnivået mellom "0" og "15".

**i** Tilleggs kokesone kan tilberede mat alene. Temperaturnivået til den bakre venstre kokesonen skal stilles inn for dette formålet.


## Slå av kokeplater:

En valgt koketone kan slås av på to forskjellige måter:


1. Ved å sette temperaturen som "0"

Du kan slå av kokeplaten ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".


2. Bruk av tidtaker av-funksjonen for ønsket kokeplatesone

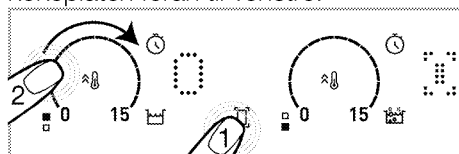
Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplatensonen som er koblet til den. Alle skjermer indikerer "0" eller "00". -symbol på kokeplatesonen slukker. Lydalarmen skal lyde når tiden går ut. Berør hvilken som helst tast på kontrollpanelet for å dempe alarmen.

## Slå på kokeplaten med bred overflate Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.

2. Berør valgtasten for kokeplaten med bred overflate.

» "0" symbolet vises på det displayet for kokeplaten bakerst til venstre, og symbolet  vises på displayet for kokeplaten foran til venstre.



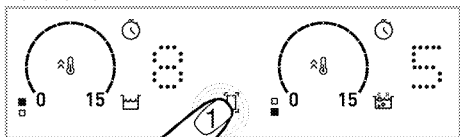
3. Ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller temperaturnivået mellom 0 og 15.

» Temperaturnivået kan endres fra innstillingsområdene for begge kokeplatesonene.

**i** Kokeplatesonene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis en komfortsone med bred overflate er tilgjengelig på høyre side av apparatet, gjelder det samme også for denne kokeplatesonen.

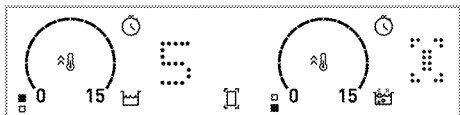
**Slå på kokeplaten med bred overflate mens den ene eller begge platene til venstre er i drift. Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.**

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



1. Mens en eller begge kokeplatesonene til venstre er i drift, berører du valgtasten for kokeplatesonen med bred overflate.

» På skjermen til den bakre venstre kokeplatesonen vises temperaturen på kokeplatesonen med lavere temperatur på kokeplatesonene du har valgt før. Hvis et tidtaker er tildelt, skal tidsverdien til den med lavere nivå vises.



» For å endre temperaturverdien etterpå, still inn ønsket temperaturverdi fra innstillingsområdene til begge komfyrsone.

**i** Hvis du berører tasten for kokeplatesonen med bred overflate mens kokeplatesonen med bred overflate er aktiv, blir komfyrsone separat og slått av.

**Slå av kokeplater med bred overflate: Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.**

Kokeplaten med bred overflate kan slås av på 3 forskjellige måter:

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

Du kan slå av kokeplaten med bred overflate ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

2. **Bruk av tidtaker-av-funksjonen for kokeplaten med bred overflate**

Når tiden er ute, slår tidtakeren av kokeplaten med bred overflate.


Displayet til venstre kokesone vises 0, og klokke displayet vises 00. Lyset på -tasten på displayet for bakre venstre kokeplate slukkes.

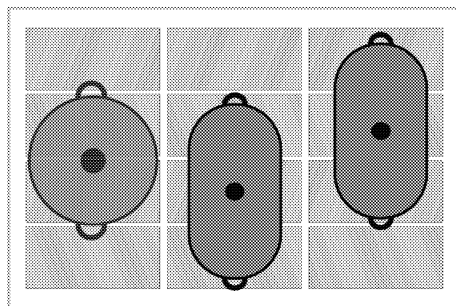
3. **Ved å berøre symbolet for kokeplaten med bred overflate i omtrent 3 sekunder**

Hvis du berører symbolet for platesonen med bred overflate i omtrent 3 sekunder, slås kokeplatesonen av.

**"Autoflexi"-modus (automatisk aktivering av kokeplaten med bred overflate)**

Hvis gryten er plassert på kokeplatene i henhold til posisjonene nedenfor, "flexi" (komfyrsone med modus for bred overflate) skal aktiveres automatisk.


Trykk på -tasten en gang til for å gå ut av denne modusen.





## Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosterens til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke steke i en lang periode på denne posisjonen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle kokeplater. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velge høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.


2. Berør -tasten.

Den aktiverte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt, og  bevegelig boostersymbol vises på kokeplatesonedisplayet.

» Når perioden for høy effektinnstilling (se Periodetabell for automatisk avslåing) er utløpt, blir kokeplatesonen slått av.

### Velge høy effektinnstilling (BOOSTER) mens kokeplatesonen er aktiv:


1. Berør -tasten når komfyren er på og den aktuelle kokeplatesonen er aktiv.

 Høy effektinnstilling (booster) kan bare aktiveres på en av sonene på samme side (venstre eller høyre). Hvis en av kokesonene på samme side fungerer på et spesifikt temperaturnivå, kan ikke booster stilles inn for den andre kokesonen på samme side. Mens komfyrsonen med bred overflate er aktiv, kan ikke booster også innstilles for disse kokeplatesonene.

2. Den valgte kokeplatesonen fungerer med maksimal effekt og 3 lys blinker på displayet for kokeplaten. Når perioden for høy effektinnstilling utløper, bytter kokeplatesonen til

innstilt temperaturnivå, og temperaturnivået du har valgt vises på skjermen.


### Slå av høyeffektinnstillingen (BOOSTER) før den utløper:


Du kan slå av høyeffektinnstillingen når du vil ved å trykke på -tasten.




### Key Lock (Nøkkellås)

Mens komfyren er på kan du aktivere tastelåsen for å forhindre at funksjoner endres utilsiktet.

### Aktivering av tastelåsen



1. Trykk på -tasten i 3 sekunder for å låse kontrollpanelet.

Hvis du trykker på en hvilken som helst tast mens tasterikringen er aktiv, blinker -lampen på -tasten.

 Du kan aktivere tastelåsen mens komfyren bare er i driftsmodus. Bare -tastene 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 komfyren mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på kokeplaten igjen.

### Deaktivering av tastelåsen


1. Hold -tasten inne i 3 sekunder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. Lampen til -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

### Tidsur-funksjon

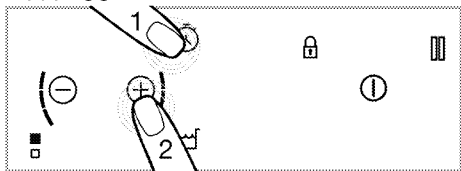
Denne funksjonen forenkler matlaging for deg. Du trenger ikke å være til stede ved komfyren i hele kokeperioden. Kokeplatesonen slås automatisk av etter perioden du har valgt.




### Aktivere tidtakeren




1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.

2. "0" symbolet vises på kokeplaten.
3. Still inn nivået på innstillingssonen til kokeplaten som du vil slå på.
4. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten.

Displayet til den aktuelle kokeplaten vises "00".



5. Still inn ønsket periode ved å berøre tastene  og .
- » Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten. Innstillingen skal bekreftes automatisk hvis -tasten ikke berøres.


-  Tidtakeren kan bare brukes til kokeplater som er i drift.
-  Gjenta prosedyren ovenfor for andre kokeplater du vil stille inn en tidtaker for.
-  Tidtaker kan ikke stilles uten å velge kokeplatesone og temperaturnivå på kokeplatesone.



## Slå av tidsur

Komfyren slås av automatisk, og et lydvarsel lyder når den innstilte tiden er utløpt. Berør hvilken som helst tast for å slå av den hørbare advarselen.



## Tidlig deaktivering av tidtakerne

Hvis tidtakeren blir slått av for tidlig, fortsetter komfyren å operere med den innstilte temperaturen til den er slått av. Du kan slå av tidtakeren tidlig med to forskjellige metoder:

1. Slå av ved å redusere tidverdien til "00" :
  1. Velg kokeplaten du vil slå av.
  2. Velg tidtakeren til den aktuelle kokeplaten ved å berøre -tasten.

3. Reduser verdien til "00" symbolet vises på det aktuelle displayet ved å berøre tastene  og .

## 2- Slå av ved å trykke på tidtasten i omtrent 3 sekunder:






1. Hold -tasten på den aktuelle kokeplaten inne i omtrent 3 sekunder.  forsvinner helt og tidtakeren avbrytes.

## Automatisk tilberedning-funksjon



Ved å bruke denne funksjonen kan du utføre rask tilberedning på 3 forskjellige nivåer.

1. Holde varm
2. Steking
3. Koking

## Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen uten å stille inn en tidtakeren

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.
  2. Trykk på -tasten for kokeplaten som du vil bruke den automatiske tilberedningsfunksjonen på.
  3. Etter første berøring aktiveres den aktuelle kokeplaten på et varmt nivå. Symbolet  vises på skjermen.
  4. Ved andre berøring bytter den aktuelle kokeplaten til steking. Symbolet  vises på skjermen.
  5. Ved tredje berøring bytter den aktuelle kokeplaten til kokepunktet. Symbolet  vises på skjermen.
- » Kokeplaten begynner å virke på det innstilte automatiske kokenivået.

## Aktivering av den automatiske tilberedningsfunksjonen ved å stille inn en tidtaker

1. Velg ønsket automatisk tilberedningsnivå ved å berøre -tasten på den aktuelle kokeplaten.
2. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten.



- » "00" symbolet og lampen til ⌚-symbolet lyser på kokesonedisplayet.
- 3. Still inn ønsket periode ved å berøre ⊖/⊕-tastene.
- » Kokeplatensonen fortsetter å fungere ved det innstilte automatiske tilberedningsnivåe i den innstilte tidsperioden.
- » Komfyren slås av automatisk, og et lydvarsel lyder når den innstilte tiden er utløpt. Berør hvilken som helst tast for å slå av den hørbare advarselen.

### Slå av den automatiske tilberedningsfunksjonen

1. Hvis du vil avbryte den automatiske tilberedningsfunksjonen, kan du slå av den aktuelle kokeplaten helt ved å berøre ⌚-tasten.
2. Hvis du vil at kokeplaten skal fungere på et spesifisert temperaturnivå og den automatiske tilberedningsfunksjonen avbrytes, still inn ønsket temperatur ved å berøre ⊖/⊕-tastene. Kokeplaten fortsetter å fungere på det temperaturnivået du har angitt. Hvis tidtakeren er stilt inn tidligere, avbrytes ikke tilberedningsperioden som er innstilt, og kokeplaten fortsetter å fungere med det innstilte temperaturnivået.

### Bruke bevegelsesfunksjonen

Denne funksjonen gjøre det mulig å endre tilberedningsnivå ved å bevege porten uten å gå inn på kontrollpanelet, og muliggjør dermed rask bytting til forskjellige tilberedningsnivåer. Du trenger ikke å redusere eller øke temperaturnivået hver gang.

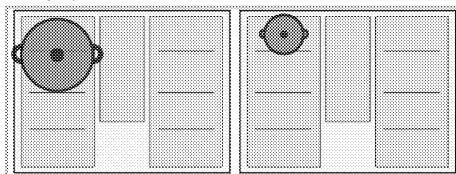
- i** For å sikre at bevegelsesfunksjonen er aktiv, skal grytestørrelsen dekke en eller to kokeplater.

### For å aktivere "flytt"-funksjonen:

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ⌚-tasten.
2. Plasser kokeplaten din slik at den skal dekke to kokeplatesoner på venstre eller høyre kokeplatesone i henhold til nivået du vil starte med.
3. Trykk på ⏏-tasten to ganger.
  - » Lampene på ⏏ og ⏏ symbolene lyser og funksjonen "flytt" aktiveres. For å velge ønsket tilberedningsnivå, skyv bare gryten på kokeplaten. Ved å bruke denne funksjonen kan du bytte raskt mellom 3 forskjellige koketrinn:

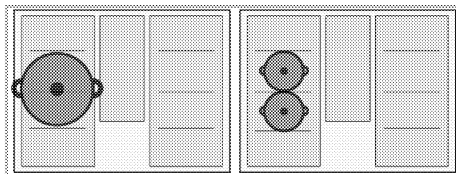
- **Nivå 3 (holde varm):** Hvis du plasserer gryten din på de bakre to kokeplatene på venstre og høyre kokeplate, skal komfyren din fungere på nivå 3.

#### Nivå 3



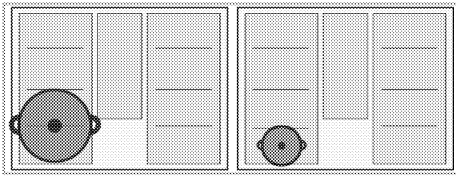
- **Nivå 8 (koking):** Hvis du plasserer gryten din på to kokeplater på midten av venstre og høyre kokeplate, skal komfyren din fungere på nivå 9.

#### Nivå 8



- **Nivå 15 (steking):** Hvis du plasserer gryten din på to kokeplater på forsiden av venstre og høyre kokeplate, skal komfyren din fungere på nivå 15.

#### Nivå 15



**i** Mens du bruker "flytt"-funksjonen er det ikke mulig å stille inn en tidtaker på kokeplatene.

**i** Hvis en gryte er tilgjengelig i tilleggskokesonen, er det ikke mulig å bruke funksjonen "Flytt".

**i** Hvis gryten som brukes dekker 3 kokesoner, skal funksjonen "Flytt" avbrytes.


### **Kombinert betjening av komfyren og ventilatoren (komfyr til ventilator) (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**


Hvis apparatet ditt har et -symbol, kan det brukes i kombinasjon med ventilator. Med denne funksjonen kan du koble til komfyren og ventilatoren din, og sørge for at ventilatoren fungerer automatisk i henhold til driftsnivået til komfyren. For dette formålet skal komfyren og ventilatoren introduseres for hverandre en gang. Deretter kan du sørge for at komfyren og ventilatoren din fungerer i kombinasjon ved å aktivere tilkoblingen fra komfyren.

### **Introdusere komfyren og ventilatoren til hverandre**


**i** Inntroudering av komfyren og ventilatoren skal bare utføres en gang. Det er ikke nødvendig å utføre introduksjon igjen. For å sikre kombinert drift av komfyren og ventilatoren, skal du bare aktivere tilkoblingen fra komfyren.

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.

2. Trykk på -tasten i omtrent 3 sekunder.

» Symbolet  begynner å blinke.


3. Aktiver sammenkobling med komfyren på ventilatoren din (se håndboken for ventilatoren din), og det relevante symbolet på ventilatoren skal begynne å blinke.

» Når introduksjonen er fullført, lyser -symbolet på komfyren og det relevante symbolet på ventilatoren kontinuerlig.

### **Aktivering av kombinert betjening av komfyr og ventilatoren**


1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.

2. Trykk på -tasten på komfyren.

3. Når introduksjonen er fullført, skal -symbolet på komfyren og det relevante symbolet på ventilatoren lyse kontinuerlig.

» Ventilatoren skal fungere automatisk, og nivået kan økes eller reduseres i henhold til det totale temperaturnivået til komfyren.


### **Bruk av HomeWhiz-applikasjonen**


Hvis apparatet ditt har et -symbol, kan du kontrollere komfyren din fra nettbrettet/telefonen. Følg trinnene beskrevet nedenfor for å kontrollere og overvåke komfyren din via nettbrett/telefon. Du skal koble nettbrettet/telefonen til hjemmenettverket ditt, og laste ned HomeWhiz-appen til nettbrettet/telefonen fra appbutikken til smartenheten din.

1. Åpne appen som er lastet ned via smartenheten din.


2. Trykk på "legg til / fjern apparat" på nettbrettet/telefonen.

3. Utfør installasjonen ved å følge instruksjonene på nettbrettet/telefonen.

4. Hold -tasten inne i omtrent 3 sekunder, og slipp den deretter.

Symbolet  skal blinke på skjermen. Du kan koble til smartenheten din på dette tidspunktet.


5. Koble til komfyren din med brukernavnet og passordet som er gitt i appen fra innstillingsdelen av nettbrettet/telefonen.


6. Velg nettverket du bruker fra nettverkslisten og koble komfyren din til nettverket med det nødvendige passordet.  -symbol skal vises kontinuerlig når installasjonen er fullført. Du kan gå inn i appen din og begynne å bruke komfyren din ved å gi den navnet fra delen "legg til / fjern apparatet".

 HomeWhiz støtter 2,4 GHz-frekvensbåndet.


 Hvis det ikke er mulig å opprette en nettverkstilkobling innen 5 minutter etter at du har trykket på  -tasten i omtrent 3 sekunder, skal installasjonen av homewhiz-appen avsluttes og symbolet  skal slås av.

 HomeWhiz-appen på nettbrettet/telefonen skal gi deg veiledning i opprettelsen av forbindelsen og bruken av appen.

 Tilkoblingen din skal være aktiv for å få tilgang til HomeWhiz-menyen.

 Mens HomeWhiz er aktiv, kan du kontrollere og overvåke komfyren din både fra komfyrskjermen og fra smartenheter via HomeWhiz.

 Trykk på  -tasten for å slå av HomeWhiz-tilkoblingen.  -symbolet skal forsvinne fra skjermen.

 I tilfelle strømbrudd mens HomeWhiz-tilkoblingen til apparatet er på, og hvis du er frakoblet, skal HomeWhiz automatisk slå seg av.

## Bruk av komfyren via et nettbrett

1. Åpne HomeWhiz-appen på nettbrettet/telefonen.

» Apparatet ditt skal være til stede på appsidene.

2. Trykk på apparatet.

» Komfyrens kontroll- og overvåkingsside skal vises. Du kan utføre innstillinger som kokesonetemperaturnivå, tidtakerinnstilling, tastelås og aktivering av komfyr til pansertilkobling (kokeplate til panseret) i dette skjermbildet.

3. Etter å ha fullført alle innstillingene via nettbrett/telefon, kom ved siden av apparatet for å bekrefte.

Symbolene  og  blinker på skjermen. Trykk på  -tasten og aktiver innstillingene.

 Alle innstillinger utført via nettbrett/telefon krever bekreftelse gjennom apparatet av sikkerhetsmessige årsaker.



## Lukke HomeWhiz-applikasjonen

1. Mens nettbrettet/telefonen er koblet til apparatet, berører du  -tasten en kort stund. Symbolet  forsvinner på skjermen. Forbindelse av nettbrettet/telefonen til apparatet er nede på dette tidspunktet.

## Fjerne registreringen av et tilkoblet apparat

1. Berør tastene  og  samtidig.

»  og  -symbolene begynner å blinke og en lydvarsling blir gitt.

2. Registreringen fjernes vellykket når symbolene  og  slutter å blinke på skjermen.

**i** Du må ha en nettverksforbindelsen for å utføre fjerningsoperasjonen.

## Konformitetserklæring

Arçelik A.Ş. erklærer herved at dette apparatet er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. En detaljert RØD samsvarserklæring er tilgjengelig online på [support.grundig.com](http://support.grundig.com) blant tilleggsdokumentene på produktsiden for apparatet ditt.

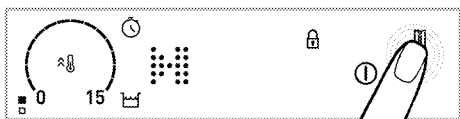


2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

## Stopp-funksjon

Med denne funksjonen kan du stoppe alle funksjonene som er aktive i komfyren (**unntatt tidtakeren**) en stund.


**i** Hvis tidtakeren er innstilt for en hvilken som helst komfortsone, fortsetter tidtakeren å fungere under stoppfunksjonen.



1. Trykk på -tasten mens komfyren din er på.

Alle kokeplater som er i drift fortsetter å fungere på minimumsnivå.

2. Trykk på -tasten igjen for å betjene alle stoppede kokeplater med tidligere innstillinger.

**i** Når du trykker på stopptasten, lyser -symbolet på skjermen til kokeplatene som ble betjent før du berørte denne tasten

## Sikker og effektiv bruk av induksjonstopper

**Driftsprinsipp:** Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av dens

driftsprinsipp. Dermed har det mange fordeler i sammenlignet med andre komfyrtyper. Den fungerer mer effektivt og kokeplateoverflaten er kjøligere. Induksjonskoker er utstyrt med et overlegent sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.

**i** Komfyren 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 kokeplatesone automatisk potten som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til potten. Dermed forbrukes minst mulig strøm.


## Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er 9 nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen.



Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn


Strømstyringsnivå	Total effekt
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

Mens kokeplatene er av,

1. Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten.
2. Uten å fjerne fingeren berør du den -tasten for bakre venstre kokesone,

deretter -tasten for fremre venstre kokesone og til slutt -tasten. Det høres en signallyd hver gang en tast trykkes.

3. Strømstyringsnivået som er angitt, vises på kokeplaten bakerst til venstre, og den totale effektverdien for dette nivået vises på displayet kokeplaten foran til venstre. Slipp 3 taster når du ser verdiene.
4. Trykk på -tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten og slå av komfyren. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.

 Temperaturnivåene du kan tilordne kokeplatene, kan variere i henhold til det totale innstilte effektnivået. Temperaturnivået til kokeplaten reduseres automatisk i henhold til effektinnstillingen som skal utføres av komfyren. Dette er ikke en feil.

### Automatisk slå av systemet

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis en eller flere kokeplatesoner er igjen, slås kokeplatesonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle en tidtaker som tilordnet kokeplaten, blir også tidtakerskjermen slått av. Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

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

**Tabell-1:** Perioder med automatisk avslåing

Temperaturnivå	Driftsperiodegrense - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1.5
12	1.5
13	1.5
14	1
15	1
Hurtigoppvarming	10 timer
P1	6
P2	6
P3	1.5

### Overopphetsvern

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

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

### Overflytsbeskyttelsessystem



Komfyren din er utstyrt med et overflytsbeskyttelsessystem. I tilfelle det oppstår overflyt på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyren.

På dette tidspunktet vises "E" eller "F" på displayet.

## Nøyaktig effektinnstilling

Induksjonskomfyren reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Effektinnstillingene endres veldig raskt. Dermed kan du forhindre overflyt av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å

renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

-  Hold overflaten på berøringspanelet rent. Feil advarsel kan gis.
-  Ikke plasser en gryte på berøringspanelet.

## 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".
- Hvis nivåene "15" eller "P" vil bli brukt mens melken varmes opp, må du varme den opp ved å røre den slik at bunnen ikke holder. For en mer kontrollert oppvarming kan du bruke innstillingen 12 eller 13.
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

### Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Steketid (min) (ca.)	Koketoppen og dens diameter (mm)
<b>Smelting</b>			
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oetker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 sone (kombinert)
Smør (200 g)	8	10 ... 12	2 sone (kombinert)
<b>Koking, oppvarming, holde varm</b>			
Vann 1 L (Koking)	P	1 ... 3	2 sone (kombinert)
Vann 3 L (Koking)	P	6 ... 8	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Melk 1 L (Koking)	9	3 ... 6	2 sone (kombinert)
Melk 1 L (Holde varm)	1	8 ... 10	2 sone (kombinert)
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	13	3 ... 5	2 sone (kombinert)
<b>Koking</b>			
Potet med skall grovhakket (2 stykker tor størrelse)	15	17 ... 20	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Laksefilet	15	12 ... 17	2 sone (kombinert)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
<b>Steking, sauterering</b>			
Risrett (200 g ris)	7	8 ... 12	2 sone (kombinert)
Paella*	10	15 ... 20	2 sone (kombinert)

Mat	Temperaturnivå	Steketid (min) (ca.)	Koketoppen og dens diameter (mm)
<b>Noahs pudding**</b>			
Koking av bønner-kikerter Koking av bønner-kikerter - for Noahs pudding	15	6 ... 9	2 sone (kombinert)
Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	5	10 ... 15	2 sone (kombinert)
Hvete Koking av bønner-kikerter - for Noahs pudding	15	4 ... 7	2 sone (kombinert)
Hvete steking - for Noahs pudding	6	10 ... 15	2 sone (kombinert)
Noahs pudding - Alle ingredienser	15	25 ... 30	2 sone (kombinert)
<b>Skanker med grønnsaker**</b>			
Bruning***	15	3 ... 6	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Vegetabilsk sautering	15	6 ... 8	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Baking	8	180 ... 210	2 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Supper (F.eks. linsesuppe)	10	35 ... 45	3 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
<b>Grunn steking</b>			
Havabborfilet	15	3 ... 6	3 soneog Hjelpeinduksjon kokesone (kombinert)
Mørbradbiff (5 cm)	15	6 ... 8	2 sone (kombinert)
Stekt egg	7	3 ... 5	3 sone (kombinert)
<b>pommes frites</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 sone (kombinert)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 sone (kombinert)
klump	13	4 ... 6	2 sone (kombinert)

\* Wokpanne anbefales.

\*\* Støpeform / panne anbefales.

\*\*\* Det anbefales å forvarme pannen / gryten.



## 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 tastlåsfunksjon, må du stille inn tastlåsen 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 kopl 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 deaktivert 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.*

### "☐" og "☒" 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

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/F1	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.

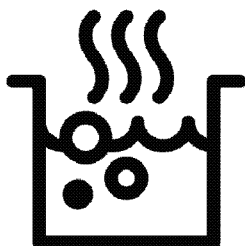
Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt 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.



# 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
Installationssikkerhed.....	6
Sikkerhed i brug.....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Brug af tilbehør .....	8
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 .....	11

Kogeplade-kontrolknop.....	11
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 komfuret.	15
Betjeningspanel.....	20

**6 Generelle oplysninger om  
tilmadlavning 31**

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	31
Tilberedningsbord.....	31

**7 Vedligeholdelse og pleje 33**

Generelle oplysninger om rengøring .....	33
Rengøring af komfuret .....	34
Rengøring af kontrolpanelet.....	34

**8 Fejlfinding 35**

# 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 fordampes 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

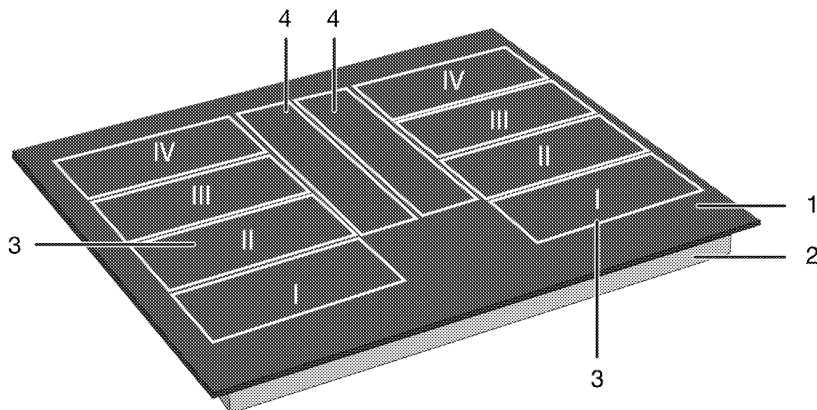
Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- 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. Containere 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 Ekstra induktionskogezone

### 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



#### Indstillingsområde for temperaturniveau

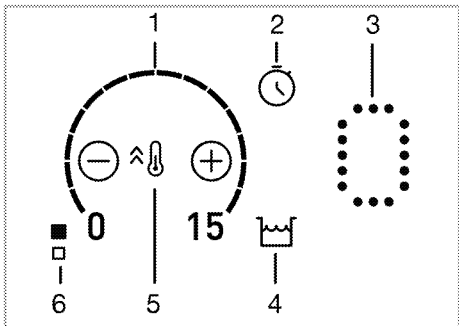


#### Taster og symboler

- : Tænd/Sluk-tast
- : Tast til tastelås
- : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- : Tast til automatisk tilberedning
- : Stop-tast
- : Timer-tast

- : Tast til at øge tiden
- : Tast til mindske tiden
- : Funktionssymbolet "Flyt"
- : Kogende sensortast \*
- : Pot placeringssymbol
- : Tilslutningstast til kogepladedæksel \*
- : Wi-fi-tast \*

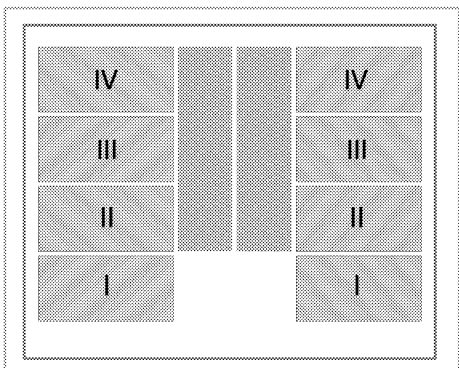
\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt



#### Kogezone-skærm

- 1 Indstillingsområde for temperaturniveau
- 2 Timer-tast
- 3 Timer/temperaturindikator
- 4 Tast til automatisk tilberedning
- 5 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 6 Kogezone-symbol

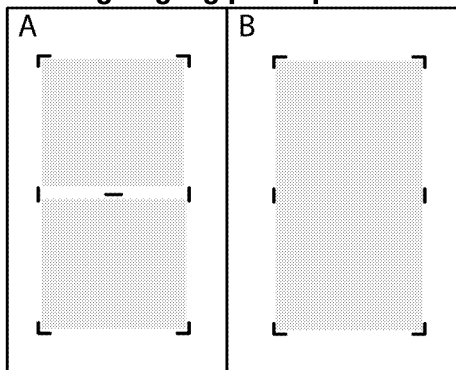
### Generel information om komfuret



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 kogekear. Brug af passende gryder til disse kogezone og kombinationsfunktionen er beskrevet i afsnittet "Sådan bruges kogepladen".

### På modeller med oplyste kogezone: Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt



- i** Når de to separate kogezone på overfladen A vist ovenfor kombineres til at blive en kogezone med bred overflade som vist i B, skal den adskilte belysning mellem dem være slukket. Når kogezone med bred overflade genoprettes til at blive to separate kogezone igen, skal belysningen tænde igen.

## Tekniske specifikationer




### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	48 mm*/580 mm/510 mm (For modeller, der leveres med monteringsfjedre og tætningspakning, der er fastgjort til produktet, skal du overveje bredde- og dybdemålingerne som 10 mm mere end disse mål.)
Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)	560 mm /490 mm
Spændingsfrekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	maks. 7.4 kW

### brænder

Venstre I-II-III-IV	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	92,7x200 mm
Strøm	900 W / Booster: 1800 W
Midt	<b>Ekstra induktionskogezone</b>
Dimensioner	92,7x200 mm
Strøm	900 W / Booster: 1800 W
Højre I-II-III-IV	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	92,7x200 mm
Strøm	900 W / Booster: 1800 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/resemælk 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. Gryderne / 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/pandene 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.

### 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 koge gryderne / panderne skal svare til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

### Passende gryder/pander

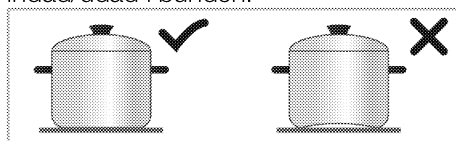
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

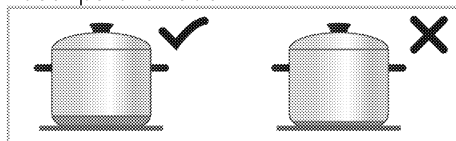
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefalinger:

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

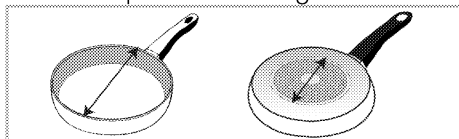


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

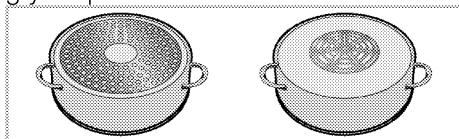


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område

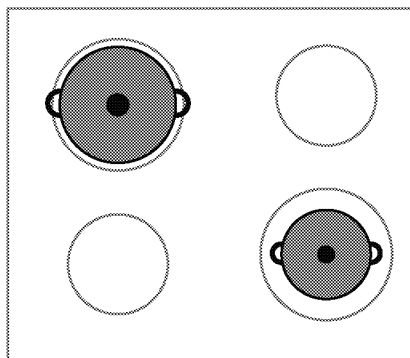
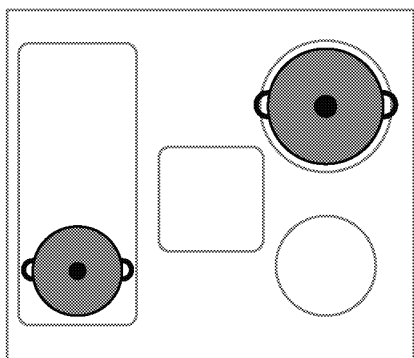
opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- 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 "×" ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Diameter af kogezone - mm	Grydediameter - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - maks 145
I-II	min. 130 - maks 210
III-IV	min. 130 - maks 210
Kogezone med bred overflade (flexi) (370x200)	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 kogezonens størrelse. For en mere

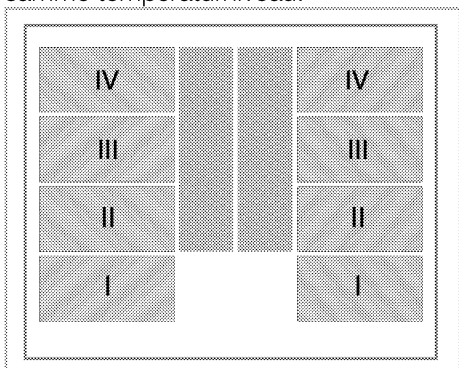
## Brugseksempler for gryder/pander

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.

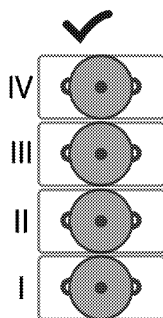
### Kogezone med bred overflade (flexi)

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.

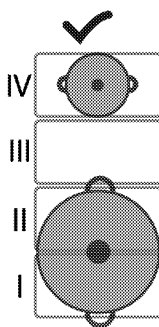
Du kan bruge kogeoverflader I-II-III-IV til højre og venstre og hjælpe-kogeoverfladen i midten til dine små gryder/pander. Hvis du imidlertid skal tilberede mad med to små gryder/pander bruges kogeoverfladerne I-II og III-IV fra en enkelt kontrolenhed, så når du sætter dine små gryder på disse overflader, vil du tilberede på samme temperaturniveau.



De har 4 særskilte kogeoverflader på kogezone med bred overflade. Imidlertid kan du bruge disse kogezone med to forskellige temperaturniveauer som I-II og III-IV. Hvis du, for eksempel skal tilberede mad i 4 små separate gryder, kan et enkelt temperaturniveau tildeles kogeområderne I-II og et enkelt temperaturniveau til kogeområderne III-IV.

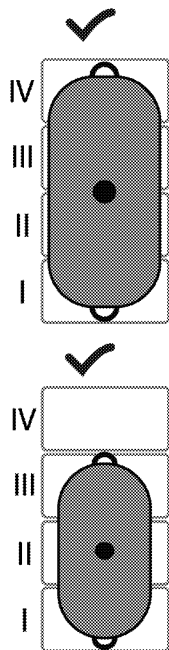


Sæt gryder/pander på midten af det individuelle kogeområde i henhold til diameteren på gryden/panden. Hvis din gryde/pande dækker to kogeområder, skal den stilles i centrum af de to kogeområder, hvis den dækker et kogeområde, skal den placeres i midten af et kogeområde.

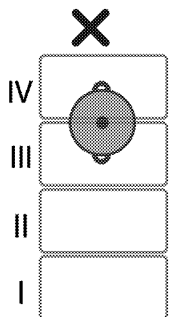




## Brugseksempler for gryder/pander

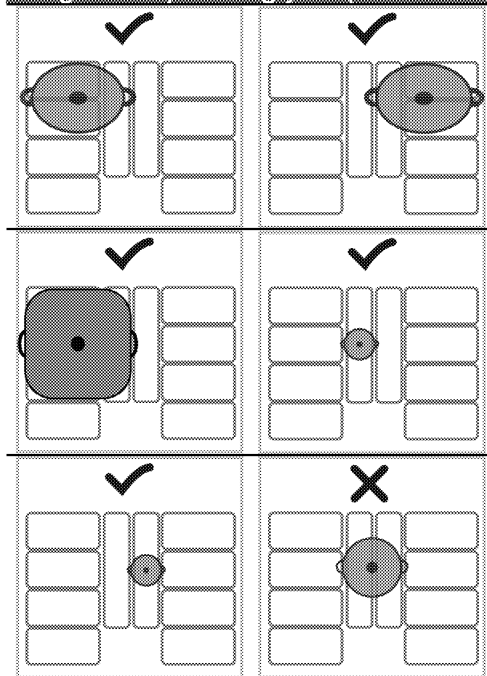


Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.



Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Stil ikke gryde/pande mellem kogeområder.

## Brugseksempler for gryder/pander



## Ekstra induktionskogezone

Dit komfur er udstyret med hjælpe-induktionskogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan bruge de kogeområder, du vil lave med dine store gryder/pander som hjælpeområder. Brugseksempler på tilberedningsgryder/pander vises nedenfor.

# Betjeningspanel



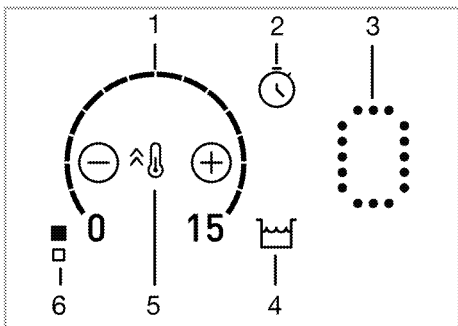
## Indstillingsområde for temperaturniveau



## Taster og symboler

- : Tænd/Sluk-tast
- : Tast til tastelås
- : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- : Tast til automatisk tilberedning
- : Stop-tast
- : Timer-tast
- : Tast til at øge tiden
- : Tast til mindske tiden
- : Funktionssymbolet "Flyt"
- : Kogende sensortast \*
- : Pot placeringssymbol
- : Tilslutningstast til kogepladedækse \*
- : Wi-fi-tast \*

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



Kogezone-skærm

- 1 Indstillingsområde for temperaturniveau
- 2 Timer-tast
- 3 Timer/temperaturindikator
- 4 Tast til automatisk tilberedning
- 5 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 6 Kogezone-symbol

**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.

## Tænd for komfuret



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

**i** Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.



**i** Apparatet slukker sig selv af sikkerhedsmæssige årsager, hvis der ikke nedtrykkes nogen taster (tasten ) i en længere periode.

## Sluk for komfuret

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

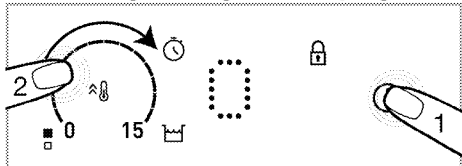
**i** Hvis symbolet  eller  lyser på kogepladens display, når komfuret er slukket, betyder det betyder, at kogepladens zone stadig er varm. Berør ikke kogepladerne.

### Indikator for restvarme

Hvis  lyser på kogepladens zonedisplay, betyder det, at komfuret stadig er varmt, og det kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Efter et stykke tid skifter symbolet til , hvilket betyder mindre varmt.

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

### Aktivering af kogezone (kogezone)



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

» Symbolet "0" vises på kogezone-displayet.

2. Berør indstillingszonen for den kogepladezone, du vil tænde, eller skub fingeren på indstillingszonen.

**i** Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.

### Temperaturniveauindstilling

Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "15".

**i** Ekstra kogezone kan selv tilberede. Temperaturniveauet i den bageste venstre kogezone skal indstilles til dette formål.

### 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 kogezone, den er tilsluttet. Alle skærme indikerer "0" eller "00".


Symbolet  på kogezonens display forsvinder.

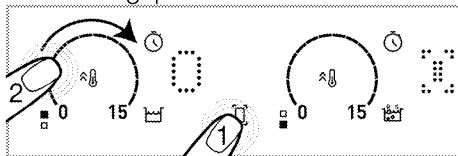
Den akustiske alarm skal lyde, når tiden udløber. Tryk på en vilkårlig tast for at slå alarmen fra.

### Sådan tændes kogezone med bred overflade Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

2. Berør valgtasten for kogezone med bred overflade.

» Symbolet 0 vises på den bageste venstre kogepladezone og på  symbolet vises i displayet bageste venstre kogeplade.



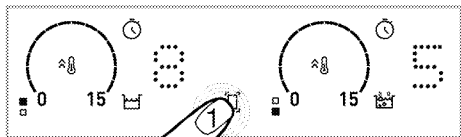
3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem 0 og 15.

» Temperaturniveauet kan ændres fra indstillingsområderne for begge kogezoneer.

**i** Kogezoneerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis der findes en kogepladezone med bred overflade på højre side af apparatet, gælder det samme også for denne kogepladezone.

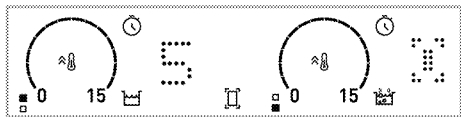
### **Sådan tændes kogepladen med bred overflade, mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt**

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 kogezoneer til venstre fungerer, skal du trykke på valgtasten for kogezoneen med bred overflade.

» På displayet for den bageste venstre kogepladezone vises temperaturen på kogepladens zone med lavere temperatur på de kogepladezoner, du tidligere har valgt. Hvis der tildeles en timerperiode, skal timerværdien for den med lavere niveau vises.



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

indstillingsområderne for begge kogezoneer.

**i** Hvis du berører tasten på komfurets zone med bred overflade zoner, mens kogepladens zone med bred overflade er aktiv, adskilles kogezoneerne og slukkes.

### **Sådan tændes kogepladens zone med bred overflade: Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt**


Kogepladen med bred overflade kan slukkes på 3 forskellige måder:

1. Ved at indstille temperaturen til "0"

Du kan slukke for kogepladen med den brede overflade ved at reducere temperaturindstillingen til "0".

2. Berør timer fra-tasten for kogezoneen med bred overflade.


Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen med bred overflade, den er tilsluttet. Displayet for den venstre kogeplade viser 0, og uret viser 00.

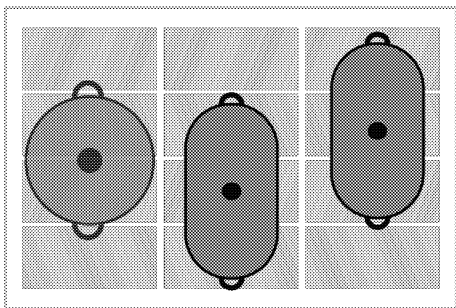
Lyset i tasten  på skærmens venstre bageste kogeplade slukkes.

3. Ved at berøre symbolet for kogezoneen med bred overflade i ca. 3 sekunder

Hvis du rører ved symbolet for kogezoneen med bred overflade i ca. 3 sekunder, slukkes kogepladen.

### **"Autoflexi"-tilstand (automatisk aktivering af kogepladen med bred overflade)**

Hvis gryden placeres på kogepladerne i henhold til nedenstående positioner, vil "flexi" (kogepladens zone med bred overfladetilstand) aktiveres automatisk. Berør  tast en gang for at afslutte denne tilstand.





## Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge boosterens 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.

Den aktiverede kogezone fungerer med maksimal effekt og  et boostersymbol for bevægelse vises på kogepladens zone-display.

» Når perioden for høj effektindstilling (se Periodetabel for automatisk slukning) er udløbet, slukkes kogezone.


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

1. Berør tasten , når komfuret er tændt, og den relevante kogepladezone er aktiv.

**i** Høj effektindstilling (booster) kan kun aktiveres i en af zonerne på samme side (venstre eller højre). Hvis en af kogezoneerne på den samme side fungerer ved et bestemt temperaturniveau, kan booster ikke indstilles til den anden kogezone på den samme side. Mens kogepladens zone med bred overflade er aktiv, kan booster heller ikke indstilles til disse kogepladezoner.

2. Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone. Når perioden for høj effektindstilling udløber, skifter kogepladen til det indstillede temperaturniveau, og kun det temperaturniveau, du har valgt, vises på skærmen.


## Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:


Du kan slå højeffektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten .


## Lås

**Mens komfuret er tændt** Kan du aktivere tastelåsen for at forhindre, at funktioner ændres utilsigtet.

## Aktivering af nøglelåsen

1. Berør tasten  i 3 sekunder for at låse kontrolpanelet.

Hvis der trykkes på en tast, mens børnesikringen er aktiv, blinker lyset på tasten .

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, mens komfuret er i driftstilstand. Kun tasterne ① 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. Hold tasten  nedtrykket i 3 sekunder. Funktionen skal bekræftes med et hørbart signal. Lyset i tasten  slukkes, og kontrolpanelet låses op.

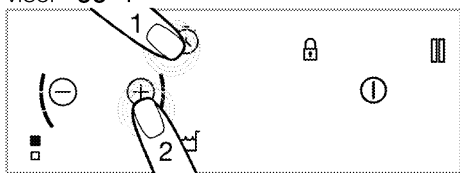
### Timerfunktion

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 ①.
2. Symbolet "0" vises på kogezoneudvalget.
3. Indstil niveauet på indstillingszonen for den kogepladezone, du vil tænde.
4. Aktiver timeren ved at trykke på tasten .

Displayet for den relevante kogezone viser "00".



5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne  og .

» Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten . Indstillingen bekræftes automatisk, hvis tasten  ikke berøres.

**i** Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.

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

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

### 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 det bliver slukket.

Du kan muligvis slukke timeren for tidligt med to forskellige metoder:

#### 1. Slukning ved at reducere timerværdien til "00" :

1. Vælg den kogeplade, du vil slukke for.
2. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten .
3. Reducer værdien indtil symbolet "00" forsvinder fra displayet på kogepladen ved at berøre tasterne  og .

#### 2- Sluk ved at berøre timertasten i cirka 3 sekunder:

1. Hold tasten  nedtrykket for den relevante kogeplade i ca. 3 sekunder,  forsvinder helt, og timeren annulleres.

### Automatisk tilberedningsfunktion






Ved hjælp af denne funktion kan du muligvis udføre hurtig tilberedning på 3 forskellige niveauer.

1. Hold varm






2. Stegning

3. Kogning




### **Aktivering af den automatiske tilberedningsfunktion, uden at indstille en timer**

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
  2. Berør tasten  på kogepladen, som du vil betjene ved den automatiske tilberedningsfunktion.
  3. Efter første berøring aktiveres den relevante kogepladezone på holdvarm-niveauet. Symbolet  vises på skærmen.
  4. Ved det andet tryk aktiveres den relevante kogezone på stegeniveauet. Symbolet  vises på skærmen.
  5. Ved den tredje berøring aktiveres den relevante kogezone ved kogepunktet. Symbolet  vises på skærmen.
- » Kogepladen begynder at virke ved det automatiske indstillede tilberedningsniveau.

### **Aktivering af den automatiske tilberedningsfunktion ved at indstille en timer**


1. Vælg det ønskede automatiske tilberedningsniveau ved at berøre tasten  til den relevante kogeplade.
  2. Aktiver timeren ved at trykke på tasten .
- » Symbolet "00" og lyset i symbolet  lyser på kogepladens zone-display.
3. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne /.
- » Kogepladen fungerer fortsat ved det indstillede automatiske tilberedningsniveau i den indstillede tidsperiode.
- » Komfuret slukkes automatisk, og der gives en lydadvarelse, når den indstillede tid er udløbet. Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmeren.

### **Afbrydelse af den automatiske tilberedningsfunktion:**





1. Hvis du vil annullere den automatiske tilberedningsfunktion, kan du slukke for den relevante kogeplade helt ved at berøre tasten .
2. Hvis du vil have, at kogepladen fungerer på et bestemt temperaturniveau, og den automatiske tilberedningsfunktion annulleres, skal du indstille det ønskede temperaturniveau ved at berøre tasterne /. Kogepladen begynder at virke ved det temperaturniveau, du har indstillet. Hvis timeren er indstillet før, annulleres den angivne tilberedningsperiode ikke, og kogepladen genoptager funktionen på det indstillede temperaturniveau.

### **Brug af flyttefunktionen**

Denne funktion tillader ændring af tilberedningsniveauet med en bevægelse af porten uden at komme ind i kontrolpanelet og letter dermed hurtigt skift til forskellige tilberedningsniveauer. Det er ikke nødvendigt at reducere eller øge temperaturniveauet hver gang.

-  For at sikre, at bevægelsesfunktionen er aktiv, skal grydestørrelsen dække en eller to kogeplader.

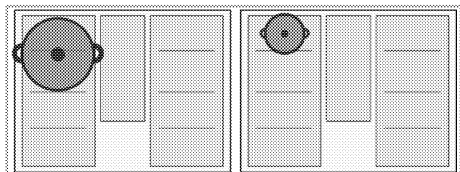
### **for at aktivere feriefunktionen.**

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Placer din gryde, så den skal dække to kogepladezoner i venstre eller højre kogezone i henhold til det niveau, du vil starte med.
3. Tryk på tasten  to gange.  
» Lysene på symbolerne  og  lyser, og "flyt" -funktionen er aktiveret. For at vælge det ønskede tilberedningsniveau skal du bare skubbe gryden på kogezone. Ved hjælp af denne funktion

kan du hurtigt skifte mellem 3 forskellige tilberedningsniveauer:

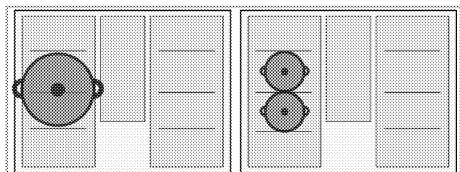
- **Niveau 3 (holder den varm):** Hvis du placerer din gryde på de bageste to kogeplader på venstre og højre kogeplade, skal dit komfur fungere på trin 3.

### Trin 3



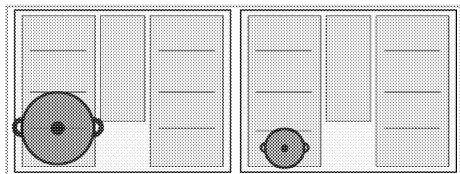
- **Trin 8 (Kogning)** Hvis du placerer din gryde på de bageste to kogeplader på venstre og højre kogeplade, skal dit komfur fungere på trin 9.

### Trin 8



- **Trin 15 (Stegning)** Hvis du placerer din gryde på de bageste to kogeplader på venstre og højre kogeplade, skal dit komfur fungere på trin 15.

### Trin 15




**i** Mens du bruger "Flyt"-funktionen, er det ikke muligt at indstille en timer på kogepladerne.

**i** Hvis der er en gryde i den ekstra kogezone, er det ikke muligt at bruge funktionen "Flyt".





**i** Hvis den anvendte gryde dækker 3 kogezone, annulleres funktionen "Flyt".

## Kombineret betjening af komfuret og emhætten (kogeplade til emhætte) (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)


Hvis dit apparat har symbolet  på den, kan den bruges i kombination med en hætte. Med denne funktion kan du forbinde dit komfur og din emhætte og sikre, at din emhætte fungerer automatisk i henhold til komfurets betjeningsniveau. Til dette formål skal komfuret og emhætten introduceres for hinanden en gang. Derefter kan du sikre dig, at dit komfur og din emhætte fungerer i kombination ved at aktivere forbindelsen fra komfuret.

## Introduktion af komfuret og emhætten til hinanden



**i** Introduktion af komfuret og emhætten skal kun udføres en gang. Der er ikke behov for at udføre introduktion igen. For at sikre kombineret drift af komfuret og emhætten skal du bare aktivere forbindelsen fra komfuret.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder.  
» Symbolet  begynder at blinke.
3. Aktivér parring med komfuret på din emhætte (se manualen til din emhætte), og det relevante symbol på emhætten begynder at blinke.  
» Når introduktionen er afsluttet, lyser symbolet  på komfuret og det relevante symbol på emhætten konstant.

## Aktivering af den kombinerede betjening af komfur og emhætte




1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .







2. Berør tasten  på komfuret.
  3. Når introduktionen er afsluttet, lyser symbolet  på komfuret og det relevante symbol på emhætten skal være tændt konstant.
- » Din emhætte fungerer automatisk, og niveauet kan øges eller sænkes i henhold til det samlede temperaturniveau for din komfur.


### Brug af HomeWhiz-applikationen


Hvis dit apparat har symbolet  på det, kan du styre din komfur fra din tablet/telefon. Følg nedenstående trin for at kontrollere og overvåge dit komfur via en tablet/telefon. Du skal forbinde din tablet/telefon til dit hjemmenetværk og downloade HomeWhiz-applikationen til din tablet/telefon fra App Store på din smartenhed.


1. Åbn den app, du har downloadet til din smartenhed.
2. Tryk på afsnittet "tilføj/fjern apparat" på tabletten/telefonen.
3. Udfør installationen ved at følge instruktionerne på tabletten/telefonen.
4. Hold tasten  nedtrykket i ca. 3 sekunder, og frigiv den derefter. Symbolet  begynder at blinke på displayet. Du kan oprette forbindelse til din smartenhed på dette tidspunkt.
5. Opret forbindelse til din komfur med brugernavnet og adgangskoden, der er angivet i appen fra indstillingerne på din tablet/telefon.
6. Vælg det netværk, du bruger, fra netværkslisten, og tilslut din komfur til netværket med den nødvendige adgangskode. Symbolet  skal vises kontinuerligt, når installationen er afsluttet. Du kan åbne din app og begynde at bruge din komfur ved at navngive den fra afsnittet "tilføj/fjern apparat".

 HomeWhiz understøtter 2,4GHz frekvensbånd.


 Hvis det ikke er muligt at oprette en netværksforbindelse inden for 5 minutter efter berøring af  nøglen i ca. 3 sekunder, skal installationen af homewhiz-applikationen afsluttes og  symbolet skal slukkes.

 HomeWhiz-applikationen på din tablet/telefon skal instruere dig om oprettelse af forbindelsen og brugen af applikationen.

 Din forbindelse skal være aktiv for at få adgang til HomeWhiz-menuen.

 Mens HomeWhiz er aktiv, kan du styre og overvåge din komfur både fra komfurets display og fra dine smarte enheder via HomeWhiz.




 Tryk på tasten  for at tænde kogepladezonen. Symbolet  skal forsvinde fra displayet.

 I tilfælde af strømsvigt, mens HomeWhiz-forbindelsen til dit apparat er tændt, og hvis du er afbrudt, skifter HomeWhiz automatisk til slukket position.

### Brug af komfuret via en tablet



1. Åbn HomeWhiz-appen på din tablet/telefon.  
» Dit apparat skal være til stede på applikationssiden.
2. Berør dit apparat.  
» Komfurets kontrol- og overvågningsside skal vises. Du kan udføre indstillinger som kogepladens temperaturniveau, timerindstilling, tastelås og aktivering af komfur til

emhætteforbindelse (kogeplade til emhætte) på dette skærbillede.

3. Når alle indstillinger er gennemført via tablet/telefon, skal du placere dig ved siden af apparatet for at bekræfte. Symbolerne  og  blinker på skærmen. Tryk på  og aktiver indstillingerne.

**i** Alle indstillinger, der udføres via tablet/telefon, kræver bekræftelse gennem apparatet af sikkerhedsmæssige årsager.

### Brug af HomeWhiz-applikationen

1. Mens din tablet/telefon er tilsluttet apparatet, skal du trykke på tasten  i et kort stykke tid. Symbolet  på displayet forsvinder. Forbindelsen fra din tablet/telefon til dit apparat er afbrudt på dette tidspunkt.

### Fjernelse af registreringen af et tilsluttet apparat

1. Rør ved tasterne  og  samtidigt. »  og symbolerne  begynder at blinke, og der gives en hørbar advarsel.  
2. Registreringen er fjernet, når symbolerne  og  holder op med at blinke på skærmen.

**i** Du skal have en netværksforbindelse for at udføre fjernelsesoperationen.

### Overensstemmelseserklæring

Arçelik A.Ş. Erklærer herved at dette apparat er i overensstemmelse med EU-direktivet Directive 2014/53/EU. En detaljeret RED-overensstemmelseserklæring kan findes online på [support.grundig.com](http://support.grundig.com) sammen med de yderligere dokumenter på produktsiden for dit apparat.

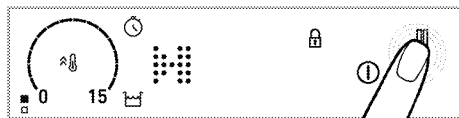



2.4 GHz-båndet: Maks. 100 mW.

### Stop-funktion

Med denne funktion kan du standse alle funktioner, der fungerer på komfuret **(ekskl. timeren)** for en stund.


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



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

Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på minimumniveau.

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

**i** Når der trykkes på stoptasten, lyser symbolet  på displays på kogepladerne, der blev betjent, inden du berørte denne tast

### 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 komfuryper. 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.

### Strømstyringsfunktion

Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 9 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen.

Strømstyringsfunktion - Samlede effekt niveauer, der kan indstilles

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mens kogepladerne er slukket,

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten **i**.
2. Uden at fjerne din finger skal du røre ved tasten for den bageste kogezone **1** og derefter tasten for den forreste venstre kogezone **2** og til sidst tasten **3**. En signallyd høres, når der trykkes på en tast.

3. Det strømstyringsniveau, der er indstillet på displayet i den bageste venstre kogezone, og den samlede effektværdi for dette niveau vises på venstre forreste kogezone-display. Slip 3 taster, når du ser værdierne.
4. Berør tasten **4** for at skifte mellem niveauer og indstille den samlede effektværdi, du vil indstille.
5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten **i** og sluk for komfuret. Den samlede effektværdi, du indstiller, vil blive aktiveret.

**i** De temperaturniveauer, du kan tildele kogepladerne, kan variere alt efter det samlede indstillede effektniveau. Kogepladens temperaturniveau reduceres automatisk i henhold til effektindstillingen, der skal udføres af komfuret. Dette er ikke en fejl.

### 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 slukning af perioder

Temperaturniv eau	Driftsperiodebegræns ning - timer
0	0
1	6
2	6
3	5

Temperaturniv eau	Driftsperiodebegræns ning - timer
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Hurtig opvarmning	10 minutter
P1	6
P2	6
P3	1,5

### Overophedningsbeskyttelse

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

- Kogezonen, der er i drift, kan være slukket.

- Det valgte niveau kan reduceres. Dette afspejles dog ikke på displayet.

### Overløbsbeskyttelsessystem

Din 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 din komfur.

På dette tidspunkt vises symbolet "E" eller "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.

**i** Hold overfladen på berøringskontrolpanelet ren. Der kan blive udstedt en fejladvarel.

**i** Anbring ikke en gryde på berøringspanelet.

## 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 brandvæsenet.
- 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".
- Hvis niveauet "15" eller "P" vil blive brugt under opvarmning af mælken, skal du sørge for at opvarme den ved omrøring, så bunden ikke holder. For en mere kontrolleret opvarmning kan du bruge indstillingen 12 eller 13.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

### Tilberedningsbord

Mad	Temperaturniveau	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	Komfur og dets diameter (mm)
<b>Smeltning</b>			
Chokoladesmeltning (e.g., Dr. Oetker brand, bitter chokolade 55-60% kakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zone (kombineret)
Smør (200 g)	8	10 ... 12	2 zone (kombineret)
<b>Kogning, opvarmning varmeplade</b>			
Vand 1 L (Koge)	P	1 ... 3	2 zone (kombineret) 2 zone og Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Vand 3 L (Koge)	P	6 ... 8	2 zone (kombineret)
Mælk 1 L (Koge)	9	3 ... 6	2 zone (kombineret)
Mælk 1 L (Hold varm)	1	8 ... 10	2 zone (kombineret)
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zone (kombineret)
<b>Koge</b>			
Kartoffel med skræl grovhakket (2 stykker Stor størrelse)	15	17 ... 20	2 zone og Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Laksefilet	15	12 ... 17	2 zone (kombineret) 2 zone og Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 zone (kombineret)
<b>Kogning, sautering</b>			
Risret (200 g ris)	7	8 ... 12	2 zone (kombineret)
Paella*	10	15 ... 20	2 zone (kombineret)

Mad	Temperaturniveau	Tilberedningstid (min.) (Ca.)	Komfur og døts diameter (mm)
<b>Noah's budding**</b>			
Bønne-kikærter kogning Bønne-kikærter kogning - til Noah's budding	15	6 ... 9	2 zone (kombineret)
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	5	10 ... 15	2 zone (kombineret)
Hvede Bønne-kikærter kogning - til Noah's budding	15	4 ... 7	2 zone (kombineret)
Hvede tilberedning - til Noah's budding	6	10 ... 15	2 zone (kombineret)
Noah's budding - Alle ingredienser	15	25 ... 30	2 zone (kombineret)
<b>Ben med grøntsager**</b>			
Bitter***	15	3 ... 6	2 zoneog Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Grøntsagssautering	15	6 ... 8	2 zoneog Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Bagning	8	180 ... 210	2 zoneog Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Supper (Fx linsesuppe)	10	35 ... 45	3 zoneog Ekstra induktionskogezone (kombineret)
<b>Shallow-stegning</b>			
Søtungefilet	15	3 ... 6	3 zoneog Ekstra induktionskogezone (kombineret)
Mørbrad (5 cm)	15	6 ... 8	2 zone (kombineret)
Spejlæg	7	3 ... 5	3 zone (kombineret)
<b>Pommes frites</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zone (kombineret)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 zone (kombineret)
Nugget	13	4 ... 6	2 zone (kombineret)

\* Wokgryde anbefales

\*\* Støbejernsgryde/pande anbefales

\*\*\* Det anbefales at forvarme gryden / gryden.

## 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 nøgletå 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.*

### "☐" og "☒" 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 centrer 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 centrer 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

Der kan høres 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

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/F1	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.

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
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.
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.

