



Indbygningsblus

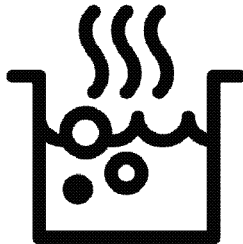
Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

Inbyggd häll

Bruksanvisning



HII 64700 UFT

DA / FI / SV

185.9298.53/R.AA/22.02.2023/5-4

7757188683



GENBRUGT OG
GENBRUGELIGT PAPIR

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Beko 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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

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

2 Miljøinstruktioner 10

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

3 Dit produkt 11

Produktintroduktion	11
Introduktion og brug af.....	11

produktkontrolpanel.....	12
Kogeplade-kontrolknop	12
Generel information om komfuret.....	12
Tekniske specifikationer.....	13

4 Første brug 14

Første rengøring.....	14
-----------------------	----

5 Brug af kogepladen 15

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

6 Generelle oplysninger om tilmadlavning 25

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen	25
--	----

7 Vedligeholdelse og pleje 26

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

8 Fejlfinding 28

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
- Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
- Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
- ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
- ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.

- ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.

⚠ Formål med brugen

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejds miljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.

⚠ Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i sikker anvendelse og farer ved systemet.

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

- (Hvis dit produkt har et stik) For børns sikkerhed skal du trække netstikket ud og gøre produktet ubrugeligt, inden du bortskaffer det.



Elektrisk sikkerhed

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

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

kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.

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



Transportsikkerhed

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



Installationssikkerhed

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

Sikkerhed i brug

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

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

- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Sørg derfor for, at kogepladens overflade og bunden af gryderne altid er tørre.
- Dette produkt er ikke egnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.

Temperaturadvarsler

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

Brug af tilbehør

- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller

angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

Madlavningssikkerhed

• **ADVARSEL:**

Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal konstant overvåges.

- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.

Induktion

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

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

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

Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- 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

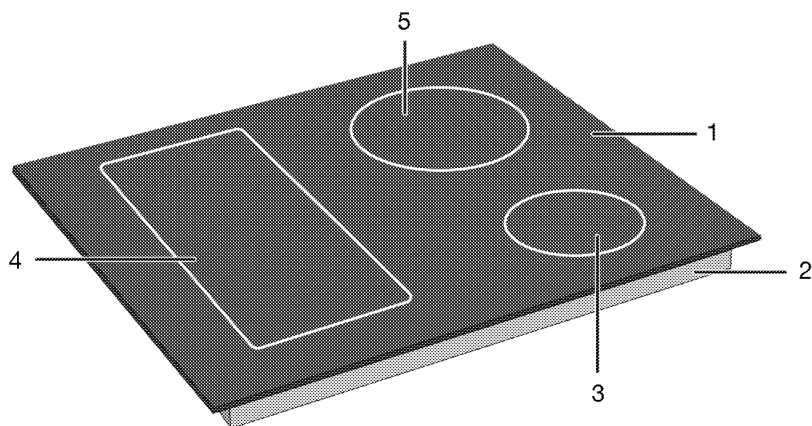
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

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 Induktions-kogezone

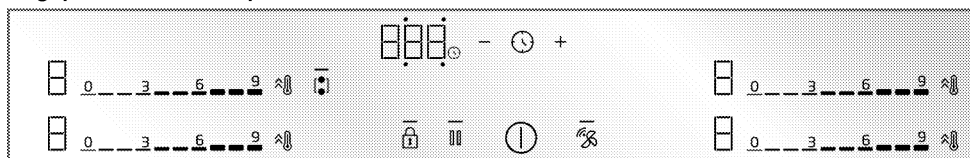
- 5 Induktions-kogezone

Introduktion og brug af

produktkontrolpanel

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

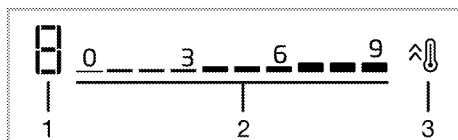
Kogeplade-kontrolknap



Taster og symboler

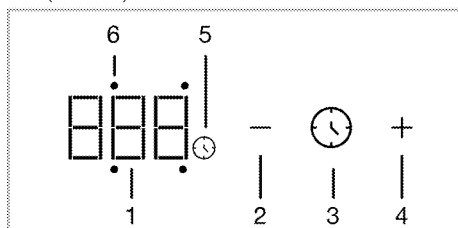
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- ⌚ : Tænd/Sluk-tast
- 🔒 : Tast til tastelås
- 🔑 : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- ⚡ : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 🔌 : Rengøringslåsetast
- ⌚ : Timer-tast
- ⊕ : Tast til at øge tiden
- ⊖ : Tast til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

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



Kogezone-skærm

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

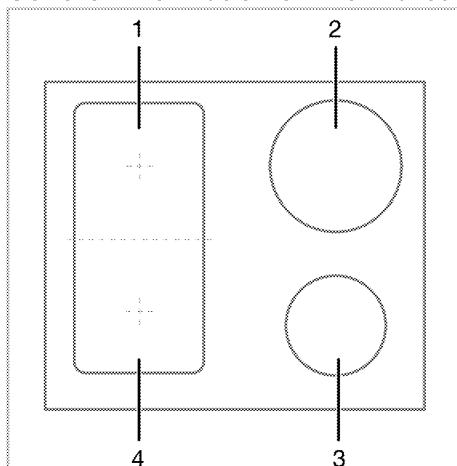


Tidsdisplay

- 1 Timerindikator.
- 2 Tast til mindske tiden

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

Generel information om komfuret



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

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

Tekniske specifikationer

Generel specifikation

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

brænder

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

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



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



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



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

4 Første brug

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

Første rengøring

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

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

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

5 Brug af kogepladen

Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

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

Funktionsprincip for induktionskogepladen

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

Fordele ved madlavning med induktion

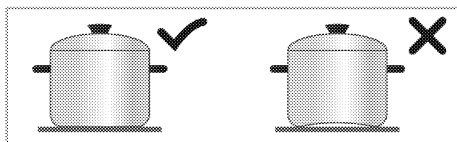
Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

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

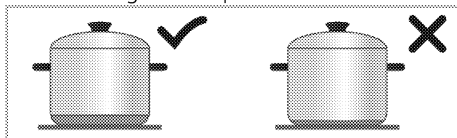
For en sikker betjening:

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

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



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



Gryder/pander

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

Passende gryder/pander

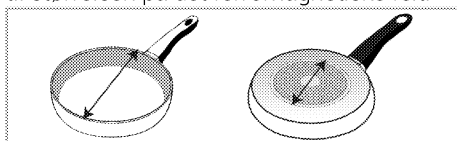
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder/pander

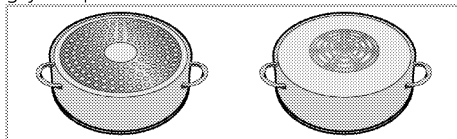
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

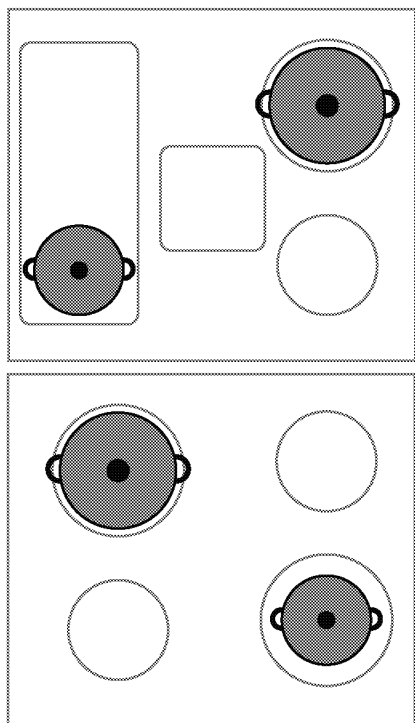
- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.



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



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



Test af gryder/pander

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

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

Anbefalede gryde-/pandestørrelser

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

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

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

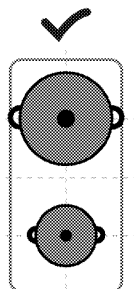
Automatisk registrering af gryderne/panderne

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

Kogezone med bred overflade (flexi)

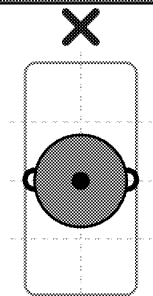
Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade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

Som to uafhængige kogezone



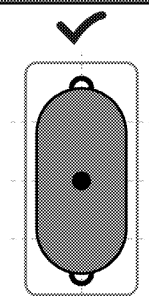
Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogegryderne ved at centrere de separate kogezone.

Som to uafhængige kogezone



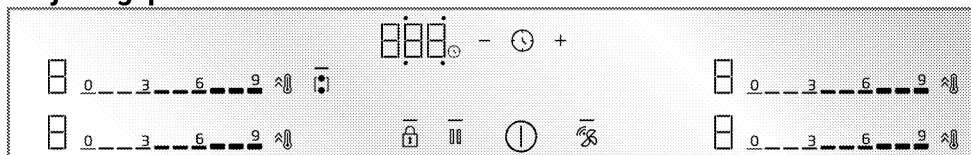
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

Som en enkelt kogezone



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

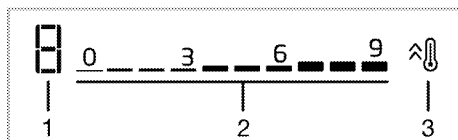
Betjeningspanel



Taster og symboler

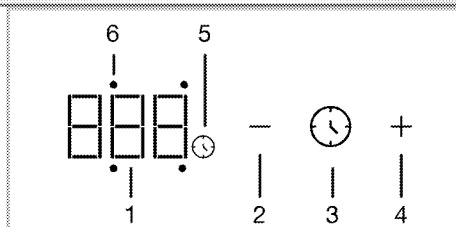
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- ⏻ : Tænd/Sluk-tast
- 🔒 : Tast til tastelås
- 🔥 : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
- ⚡ : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 🔧 : Rengøringslåsetast
- 🕒 : Timer-tast
- ⏩ : Tast til at øge tiden
- ⏪ : Tast til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

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



Kogezone-skærm

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



Tidsdisplay

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

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

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

Tænd for komfuret

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

Sluk for komfuret

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

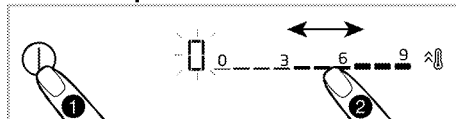
Indikator for restvarme-advarsel

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

Symbol	Beskrivelse
H	Høj temperatur,
h	Lav temperatur

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

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet



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

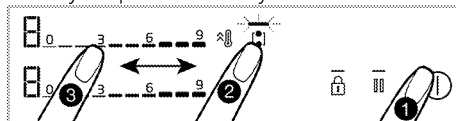
Slå kogepladerne fra:

En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

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

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

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



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

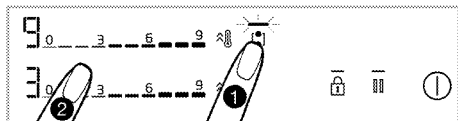
2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

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

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

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

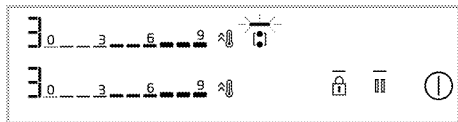
Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en bredere komfuroverflade med de samme værdier.



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

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

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



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

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

Du kan adskille og slukke kogezone ved at røre tasten .

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

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

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

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

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

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

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

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

Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:

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

Rengøringslås

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

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

Aktivering af rengøringslåsen



1. Rør og hold tasten når komfuret er tændt.

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

Deaktivering af rengøringslåsen

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

Tastaturlås

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

Aktivering af nøglelåsen

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

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

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

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

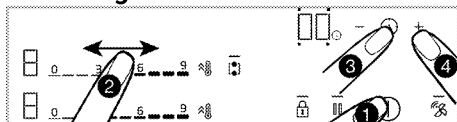
Deaktivering af nøglelåsen

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

Timerfunktion

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

Aktivering af timeren:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten . Selve "00" vil tændes og symbolet begynder at blinke.
4. Der er 4 aktive LEDs omkring "00". Der bliver vist på timerdisplayet. For at indstille en timer for kogezone, berør tasten for at vælge den relevante kogezoneside.
5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne /— . Du kan også køre timeren hurtigere frem ved at trykke på tasterne eller — i lang tid.

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

- Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.
- Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.
- Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezone.
- Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

Slå timerne fra

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

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmer.

Slå timerne fra tidligere

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

Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau "00":

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

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

Stop-funktion

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

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

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

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

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

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

Indstillinger

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

: Strømstyringsindstillinger

: Tilberedningsslut og hørbar signaltid

: Tilslutningstast til komfur-emhætte

1- Strømstyringsindstilling ()

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

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

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

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

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

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

Tabel - Strømstyringsniveau

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

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

2- Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling ()

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

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

» Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

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

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

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

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

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

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

Tabel - Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling

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

Tabel - Emhættedriftsniveau

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

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

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

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

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

» Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

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

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

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

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

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

Indstilling af emhættedriftsniveau over komfuret

Med denne indstilling kan du indstille emhættedriftsniveauet over komfuret.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder.
» — Lyset på tasten  slukker.
3. Tryk på tasten  indtil det ønskede driftsniveau for emhætten, indtil det ønskede driftsniveau for emhætten er nået.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere.
Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sikre drift med maksimal sikkerhed.

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

Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningssystem. Hvis en eller flere kogezone er tilbage, slukkes kogezone automatisk efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timerskærmen også slukket.
Fristen for automatisk slukning afhænger af det valgte temperaturniveau. Der anvendes en maksimal driftsperiode for dette temperaturniveau.

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

Tabel 1: Automatisk slukningsperioder

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hurtig opvarmning	10 minutter

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

Overophedningsbeskyttelse

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

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

Overløbsbeskyttelsessystem

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

Præcis effektindstilling

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

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".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

7 Vedligeholdelse og pleje

Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

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

Til kogepladen:

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

Inox og rustfri overflader

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

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

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

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket 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 kontrolelementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

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

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

Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

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

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

Rengøring af kontrolpanelet

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

8 Fejlfinding

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

Produktet fungerer ikke.

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

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

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

Den valgte kogezone slukker pludselig under brug.

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

Gryden bliver ikke varm, selvom kogezone er tændt.

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

Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

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

Støj fra komfuret under tilberedningen

Dr kan 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 - Til kogeplader

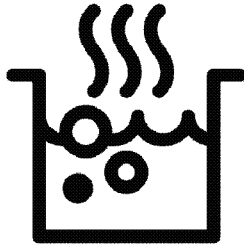
Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades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

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



Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI



KIERRÄTETTY JA
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

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



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Turvallisuusohjeet 4

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

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10

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

3 Laitteesi 11

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

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö	11
Keittotason ohjaus.....	11
Keittotason yleiset tiedot.....	12
Tekniset tiedot.....	13

4 Ensimmäinen käyttökerta 14

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

5 Keittotason käyttö 15

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen.....	15
Ohjauspaneeli.....	17

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 25

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

7 Kunnossapito ja huolto 26

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

8 Vianetsintä 28

1 Turvallisuusohjeet

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



Käyttötarkoitus

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



Lasten, herkkien

henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

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



Sähköturvallisuus

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

huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.

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

(esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

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



Kuljetusturvallisuus

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



Asennusturvallisuus

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

- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.



Käyttöturvallisuus

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

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

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



Lämpötilavaroitukset

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

Lisätarvikkeiden käyttö

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

Ruoanvalmistuksen turvallisuus

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

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.

Induktio

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

tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

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

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

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

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

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

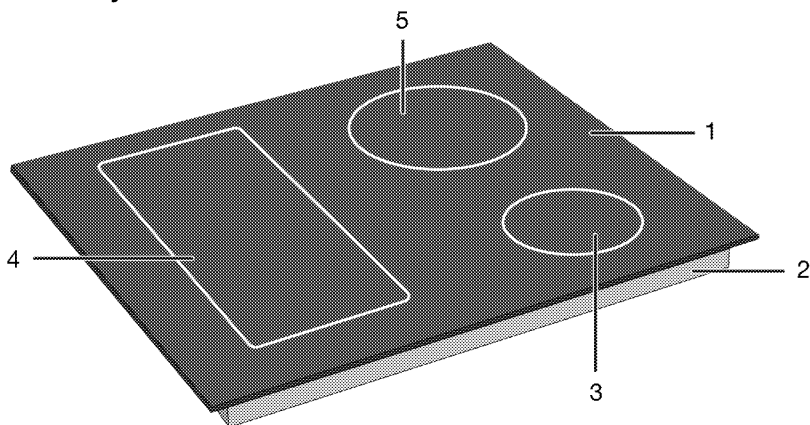
Energiansäästövinkejä

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

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

3 Laitteesi

Tuotteen esittely

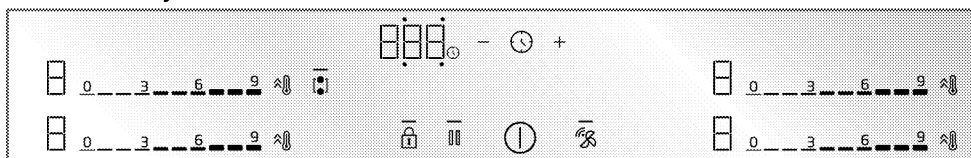


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Lasikeittopinta | 4 Induktiokeittoalue |
| 2 Alakotelo | 5 Induktiokeittoalue |
| 3 Induktiokeittoalue | |

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

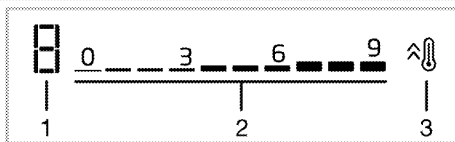
Keittotason ohjaus



Näppäimet ja symbolit

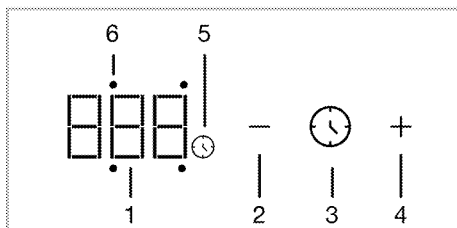
- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
- ⌚ : Päälle/pois-näppäin
- 🔒 : Näppäinlukonäppäin
- 🔥 : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- 🔥 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 🔥 : Puhdistuslukon näppäin
- ⌚ : Ajastimen näppäin
- ⊕ : Ajastimen lisäysnäppäin
- ⊖ :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

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



Keittoalueen näyttö

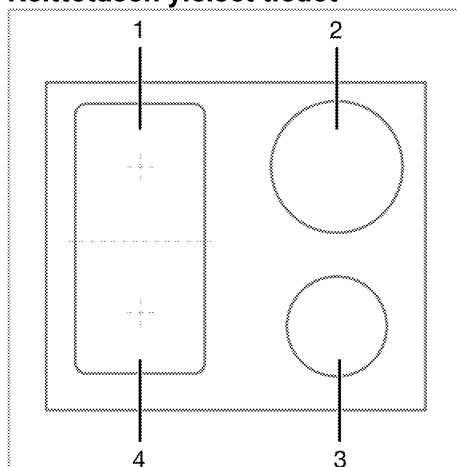
- 1 Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo
- 2 Lämpötilan asetusalue
- 3 Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin



Ajastinnäyttö

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

Keittotason yleiset tiedot



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

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

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

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

Keittolevyt

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

* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

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

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

5 Keittotason käyttö

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

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

Induktiokeittotason käyttöperiaate.

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

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

Induktiotekniikalla keittämisen edut

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

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

Turvallinen käyttö:

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

ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia.

Kattilat/pannut

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

Sopivat kattilat/pannut:

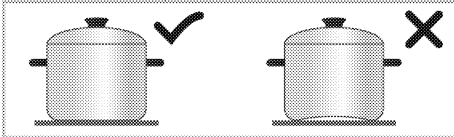
- Valurautakattila/pannu
- Emalikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

Sopimattomat kattilat/pannut:

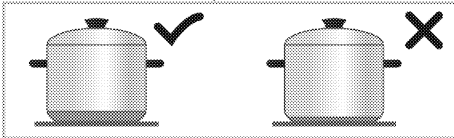
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituksset

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

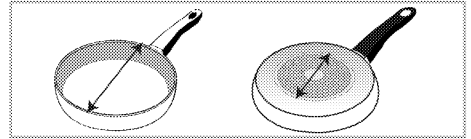


- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat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

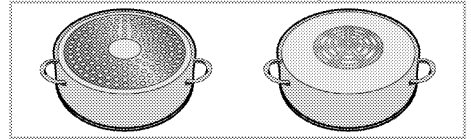


- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret

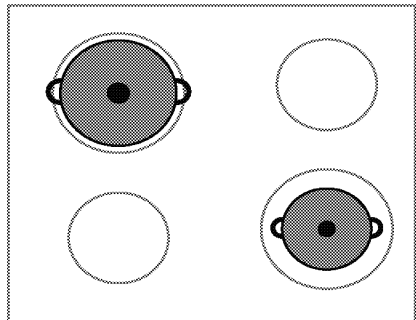
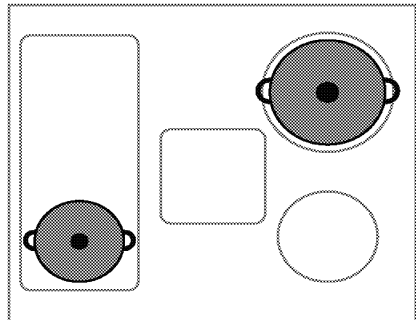
induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.



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



- i** Tasainen keittoastoiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevyllä vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään induktioliedellä.



Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokierrittotasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos "□" ja "□" tai "□" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokierrittotason päälle ja keittotaso kytketään päälle.

Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

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

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

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

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

Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyllä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

Kattiloiden/pannujen automaattinen tunnistus

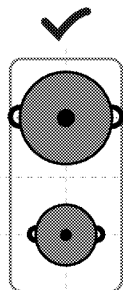
Kun induktiokäyttöön sopiva kattila/pannu asetetaan induktiokierrittotasolle, tunnistaa keittotaso automaattisesti mille keittolevylle kattila/pannu on asetettu ja esittää ohjeet ohjauspaneelissa.

Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

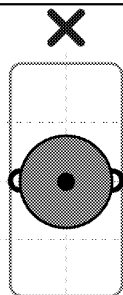
Keittotaso on varustettu keittolevyllä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan

riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

Kahtena erillisenä keittoalueena

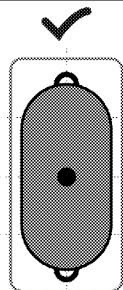


Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/pannalla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.



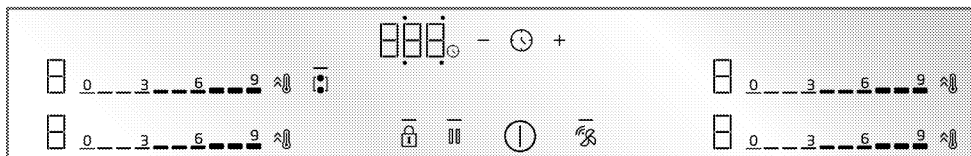
Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannalla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.

Yhtenä keittoalueena



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

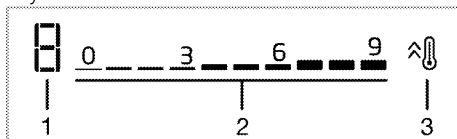
Ohjauspaneeli



Näppäimet ja symbolit

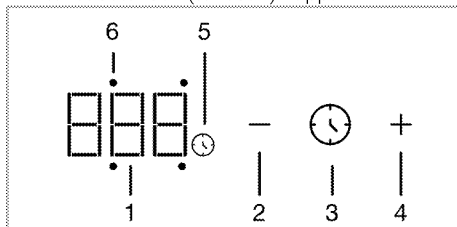
- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
- ⌚ : Päälle/pois-näppäin
- 🔒 : Näppäinlukonäppäin
- 🔊 : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- 🔊 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 🔊 : Puhdistuslukon näppäin
- ⌚ : Ajastimen näppäin
- ⊕ : Ajastimen lisäysnäppäin
- ⊖ :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

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



Keittoalueen näyttö

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



Ajastinnäyttö

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

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

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

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

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

i Laitteessa näkyy "FF" hälytys turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (🔒 näppäin) kosketetaan pitkään aikaa.

i —valo aktivoidussa tai valitussa näppäimessä syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

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

Lieden kytkeminen pois päältä

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

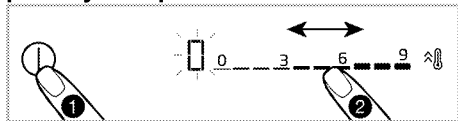
Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Ohjauspaneelissa on lämpöilmais-in jokaiselle liedelle. Ilmais-in näyttää, että liesi on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin levyihin, ennen kuin jäljellä olevan lämmön ilmais-in on sammunut.

Symboli	Kuvaus
H	Korkea lämpötila
h	Alhainen lämpötila

i Jäljellä olevan lämmön ilmais-in ei syty sähkökatkoksen yhteydessä ja varoita kuumista keittolevyistä.

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.

» Symboli "0" ilmestyy keittoalueen näyttöön.

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

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

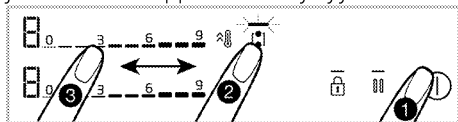
Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**
Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi "0".
2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**
Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikki näytöt näytävät "00". ⏰ symboli keittolevyn näytöllä katoaa. Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

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

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa ⏻ näppäintä.
» Vasemman keittoalueen näytöllä näkyy 0 ja — valo ⏻ näppäimessä syttyy.



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

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

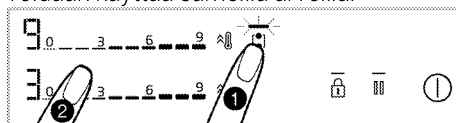
muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

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

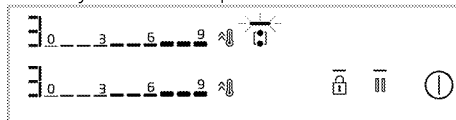
- i** Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos laitteessa on suuret keittolevyt oikealla, on sama voimassa niille.

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

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



1. Kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä, kosketa ⏻ näppäintä.
» Molemmalla keittoalueen näytöllä näytetään keittoalue alemmalla lämpötilalla ja — valo ⏻ näppäimessä syttyy.
» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaa keittoalueen alemmalla lämpötilalla tason mukaan ja, jos käytössä, ajastimen asetusarvolla. Lämpötila ja ajastinarvot keittoalueella korkeammalla lämpötilalla ennen yhdistämistä perutaan.



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

Suurten keittoalueiden sammuttaminen (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)

Voit erottaa ja sammuttaa keittoalueet koskettamalla ⏻ näppäintä

Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

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

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

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

Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

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

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:

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

Puhdistuslukko

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

Puhdistuslukon aktivointi



1. Pidä  näppäin painettuna, kun liesi on päällä.

»  valo syttyy "D" symboli syttyy keittoalueiden näytöillä. Vain ① näppäintä voidaan käyttää tämän aikana.

Puhdistuslukon sammutus

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

Näppäinlukko

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

Näppäinlukon aktivointi

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

 Vain ① näppäin toimii, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, —valo vilkkuu  näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

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

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

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

Ajastintoiminto

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

Ajastimen kytkeminen päälle



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

i Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

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

i Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

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

Ajastimien sammutus

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

Ajastimien sammutus ennen päättymistä

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

Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00":

1. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla ③ näppäintä.
 2. Odota, kunnes "00" symboli näkyy ajastinnäytöllä, kosketa ④ näppäintä arvon laskemiseksi. Voit muuttaa ajastimen aikaa nopeammin koskettamalla ④ näppäintä pitkän aikaa.
- ③ symboli vilkkuu tietyn ajan keittoalueen näytöllä ja sammuu sitten **kokonaan** ja ajastin perutaan.

Pysäytystoiminto

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

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

i Jos ④ näppäintä painetaan automaattisen keittotoiminnon ollessa päällä keskimmaisella keittoalueella, perutaan automaattinen keittämistoiminto.

1. Kosketa ④ näppäintä, kun liesi on päällä. Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.
2. Kosketa ④ näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen liedien keittoalueiden käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.

Asetukset

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

cF1: Tehonhallinta-asetus

cF2: Keittämisen päättymisen äänimerkin aika

cF3: Liesi-tuuletin liitäntäasetukset

1- Tehonhallinta-asetus (cFl)

Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi lieden kokonaistehon.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⏻/⏻/⏻/⏻ näppäimiä.
» Ajastinnäytöllä cFl, vasemman takakeittolevyn näytöllä "9" näytetään.
3. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta tehotaso välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) "1" ja "9".
4. Vahvasta valittu tasoasetus koskettamalla ① näppäintä.

» Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

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

Taulukko - Virranhallintataso

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

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

2 - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika (cF2)

Tällä toiminnolla voit asettaa lieden keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.

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

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

» Ajastinnäytöllä cF2, vasemman takakeittolevyn näytöllä "2" näytetään.

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

5. Vahvasta keittämisen päättymisen äänimerkin aika koskettamalla ① näppäintä.

» Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika valitulla tasolla.

i Oletusarvo keittämisen päättymisen äänimerkin ajalle on 2. vakiotaso.

Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asetus

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

3 - Liesi-tuuletin liitäntäasetukset (cF3)

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

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⏻/⏻/⏻/⏻ näppäimiä.
» Oletusasetus cFl näytetään ajastinnäytöllä.
3. Kosketa ⏻ näppäintä kahdesti liesi-tuuletin liitäntän asettamiseksi.
» Ajastinnäytöllä cF3, vasemman takakeittolevyn näytöllä "4" näytetään.
4. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta tuulettimen tehotaso välille (katso Taulukko - Tuulettimen tehotaso) "0" ja "7".

5. Kosketa ① näppäintä liesi-tuuletin liittäjän vahvistamiseksi.

Taulukko - Tuulettimen tehotaso

» Liesi sammuu ja käynnistyy valitulla lieden tehotasolla.

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

Tuulettimen tehotason asettaminen lieden yläpuolella

Tällä asetuksella voit asettaa tuulettimen tehotason lieden yläpuolella.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa  näppäintä n. 3 sekuntia.
» — valo  näppäimessä sammuu.
3. Kosketa  näppäintä, kunnes haluttu tuulettimen tehotaso saavutetaan.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaate: Induktiolämmitin lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Näin ollen sillä on monta etua muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittolevyn pinta on viileämpi. Induktioliesi on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.

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

Järjestelmän automaattinen sammutus

Lieden ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai

useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittolevyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle. Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

Taulukko - 1: Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Pikalämmitys	10 minuuttia

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

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta.

Huomioi seuraavat ylikuumenemisen yhteydessä:

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

Ylivirtaussuojajärjestelmä

Liesi on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti lieden

sammuttamiseksi. Tässä tilanteessa, **"F"** symboli tulee näyttöön.

Tarkka tehoasetus

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

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytännöjä.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

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

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

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

Keittotasolle:

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

Inox ja ruostumaton teräs

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

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

Ohjauspaneelin puhdistus

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

8 Vianetsintä

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

Tuote ei toimi.

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

"□" ja "■" tai "■" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

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

Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

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

Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

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

Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

Mahdolliset äänet ja syyt

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

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Keittotasolle

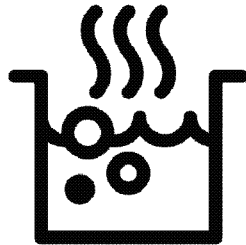
Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktio-aste ylikuumentunut	Kytke induktio-aste pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle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

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



Inbyggd häll

Bruksanvisning



SV

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Beko tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personsador.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Säkerhetsanvisningar 4

Syftet med användningen.....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	4
Elsäkerhet	5
Transportsäkerhet.....	6
Installation säkerhet	6
Användningssäkerhet.....	7
Temperaturvarningar.....	7
Användning av tillbehör.....	7
Matlagning säkerhet.....	8
Induktion	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	8

2 Miljöinstruktioners 10

Reglering av avfall	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Avfallshantering av emballage.....	10
Rekommendationer för energibesparing. 10	

3 Din produkt 11

Produkt introduktion.....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen.....	11
Kontroll av kokplattan.....	11

Allmän information om kokplattan.....	12
Tekniska specifikationer.....	13

4 Första användningen 14

Första rengöring	14
------------------------	----

5 Så här använder du hällen 15

Allmän information om användning av kokplattan.....	15
Kontrollpanel.....	18

6 Allmän information om matlagning 25

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	25
---	----

7 Underhåll och rengöring 26

Allmän rengöringsinformation	26
Rengöring av kokplattan	27
Rengöring av kontrollpanelen.....	27

8 Felsökning 28

1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.
- ⚠ **Syftet med användningen**
 - Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
 - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- ⚠ **Barn, utsatt person och djursäkerhet**
 - Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **VARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.

- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings-

och frekvensvärden som anges på typetiketten.

- (Om din produkt inte har en nätsladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

(Om din produkt har en kontakt)

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra

ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.

- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).

- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.



Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **WARNING** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda

till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.

- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



Temperaturvarningar

- **WARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.



Användning av tillbehör

- **WARNING** Använd bara hållskydd som designats av

tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Matlagning säkerhet

- **WARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **WARNING** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.

Induktion

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste

användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".

- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.

Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten.

Heta ytor kan orsaka
brännskador!

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.

2 Miljöinstruktioners

Reglering av avfall

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandtera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

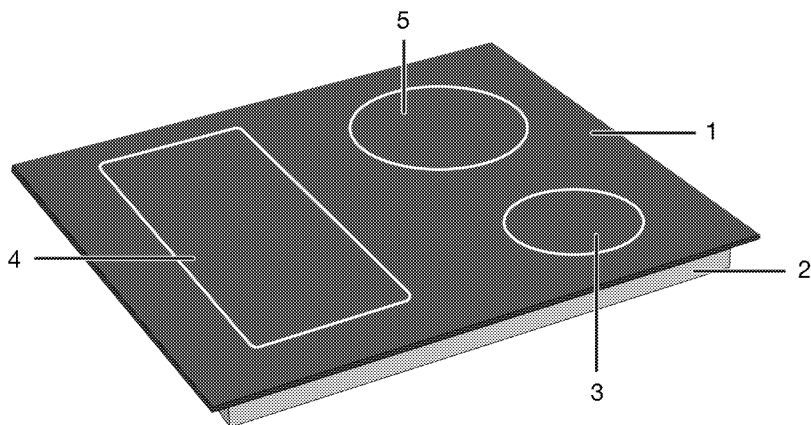
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll hällens kokytor och grytbotten rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan matlagningssområdet och grytbotten.

3 Din produkt

Produkt introduktion

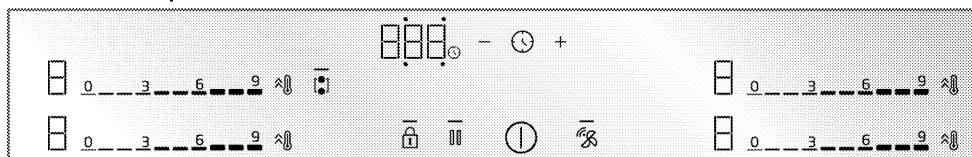


- 1 Glasmatlagingsyta
- 2 Nedre hölje
- 3 Induktionsmatlagingszon
- 4 Induktionsmatlagingszon
- 5 Induktionsmatlagingszon

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

Kontroll av kokplattan

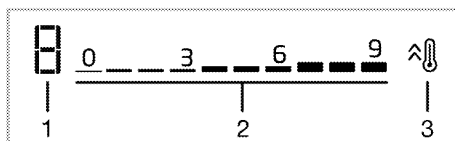


Knappar och symboler

- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- ⓘ : På/av-tangent
- 🔒 : Nyckellåsnyckel
- ⦿ : Bred matlagingszon kombinationsknapp
- ⚡ : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- || : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp
- 🔌 : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp

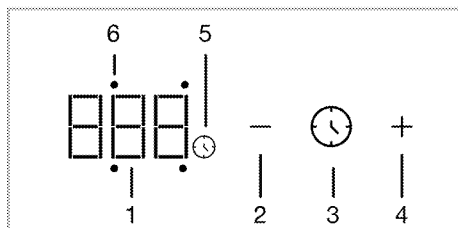
*

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



Matlagingszonens skärm

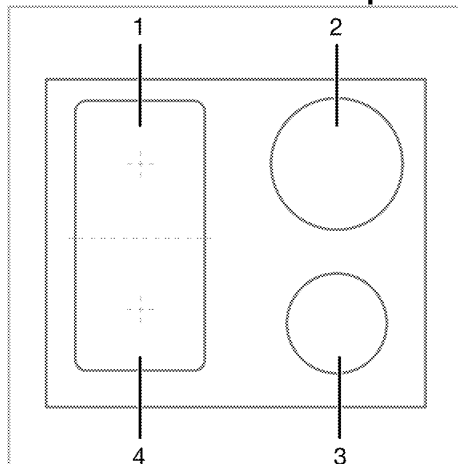
- 1 Den relevanta matlagingszonens temperaturindikator
- 2 Temperaturnivåns inställningsområde
- 3 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp



Timer-display

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta matlagningszonens LED-lampa för timer-aktivitet

Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Induktionsmatlagningszon
- 2 Bakre höger - Induktionsmatlagningszon
- 3 Främre höger - Induktionsmatlagningszon
- 4 Främre vänster - Induktionsmatlagningszon

Din spis är utrustad med kokplattor med breda ytor (Flexi -ytor). Dessa matlagningsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningszoner och förvandla dem till en matlagningsyta för stora matlagningskärl. Användning av passande kastruller för dessa matlagningszoner och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning / frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning	max. 7,4 kW

Brännare

Bakre vänster	Induktionsmatlagningsszon
Mått	180 mm
Makt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre vänster	Induktionsmatlagningsszon
Mått	180 mm
Makt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre höger	Induktionsmatlagningsszon
Mått	145 mm
Makt	1500 W / Booster: 2200 W
Bakre höger	Induktionsmatlagningsszon
Mått	210 mm
Makt	2400 W / Booster: 3700 W

* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produkttetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

MÄRKER Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

MÄRKER Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna

/ kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningsnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om

emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

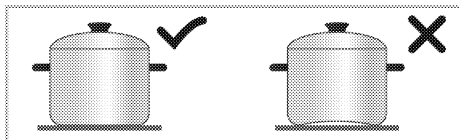
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

Olämpliga kastruller/pannor:

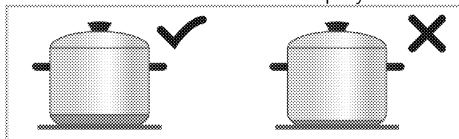
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.

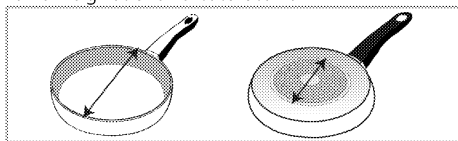


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

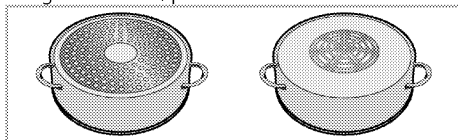


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras.

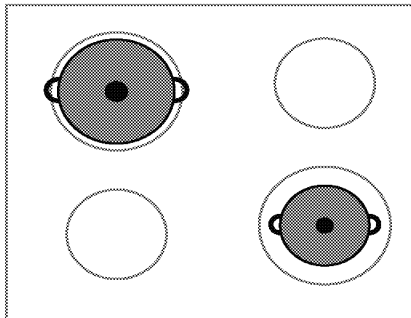
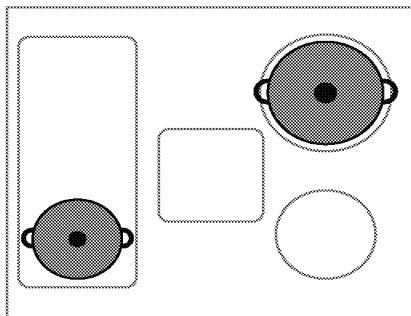
Dessutom detekterar kanske inte större induktionshällar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



- **i** Jämn fördelning av kockärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.



Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "☐" och "☐" eller "☐" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagningsszonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Matlagningsszon med bred (flexi) yta	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

Automatisk detektering av kastruller/pannor

När en för induktionsmatlagning lämplig kastrull/panna placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kastrullen/pannan har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

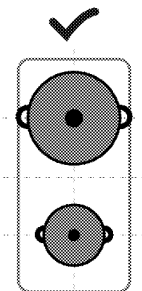
Matlagningsszon med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-yltor). Dessa matlagningssytor kan användas som

enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningssytor och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär.

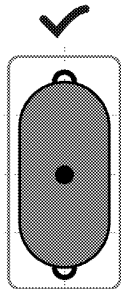
Som två oberoende matlagningssytor

Matlagningsszonerna med bred yta har två matlagningssytor, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagningssytor för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagningsszonerna.



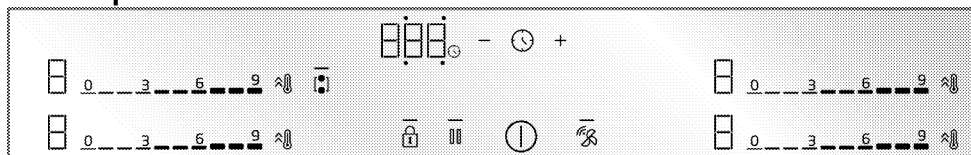
Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagningsszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagningsszonen.

Som en matlagningsszon



För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagningsszonerna och är centrerade över matlagningsszonen.

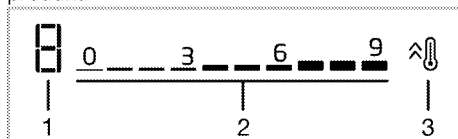
Kontrollpanel



Knappar och symboler

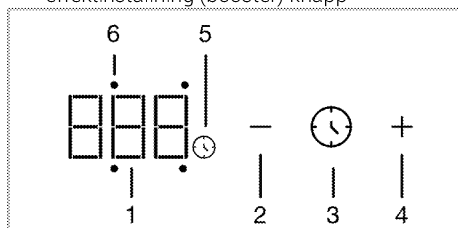
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- ⌚ : På/av-tangent
- 🔒 : Nyckellåsnyckel
- 🔊 : Bred matlagningszon kombinationsknapp
- 🔊 : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 🔊 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⬆️ : Timer ökningsknapp
- ⬆️ : Timer minskningsknapp
- 🔊 : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp
- *

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



Matlagningszonens skärm

- 1 Den relevanta matlagningszonens temperaturindikator
- 2 Temperaturnivåns inställningsområde
- 3 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp



Timer-display

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta matlagningszonens LED-lampa för timer-aktivitet

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** På apparaten visas "FF" varning pga. säkerhetsorsaker, om någon knapp (🔒 knapp) trycks in en lång tid.

- i** —lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

Att starta hällen

1. Tryck på ⌚ knappen i kontrollpanelen.
- » Hällen är redo att användas.

Att stänga av hällen

1. Tryck på ⌚ knappen i kontrollpanelen.
- » Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

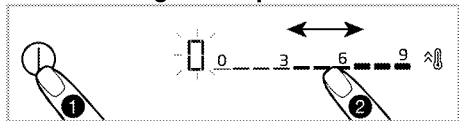
Indikator för restvärme

I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
» på "0" symbolen visas på matlagningszonernas skärmar.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

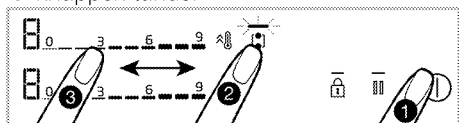
Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**
Hällen kan stängas av genom att sänka temperaturinställningen till "0".
2. **Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon**
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". ⌚ symbolen i kokplattans skärm försvinner.
Inställning av timer för önskad matlagningszon har beskrivits i följande kapitel.

Kombination av matlagningszoner med bred yta (flexi) (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
2. Tryck på ⏻ knappen.
» Skärmen på den vänstra matlagningszonen visar 0 och — lampan i ⏻ knappen tänds.

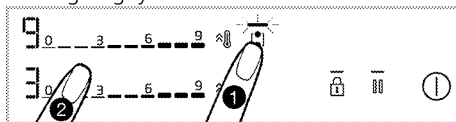


3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan 0 och 9.
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.
» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slöcknar — lampan i ⏻ knappen.

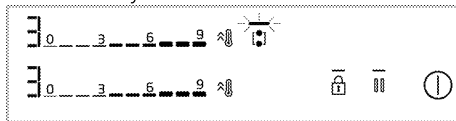
i Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningsyta med samma värden.



1. När en eller båda matlagningszonerna till vänster används, tryck på matlagningszonens med bred yta ⏻ knapp.
» På båda matlagningszonernas display visas matlagningszonen med lägre grad och — lampan i ⏻ knappen tänds.
» Kombinerade matlagningszoner fortsätter att fungera på matlagningszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde. Matlagningszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från inställningsområdet.

Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

Du kan separera matlagningszonerna och stänga av dem genom att trycka på  knappen

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hållar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:

1. Slå på kokplattan genom att trycka på .
2. Tryck på hällens  knapp, som du vill använda.

Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.

När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, fortsätter kokplattan med den högsta temperaturen att fungera.

Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningszon är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter kokplattan med den högsta temperaturen att fungera.

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:

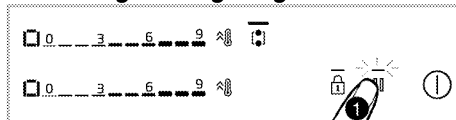
Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningszonens

inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.

Rengöringslås

Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.

Aktivering av rengöringslås



1. Håll  knappen nedtryckt när hällen är på.
- »  ljuset tänds. "🔒" symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

Avaktivering av rengöringslås

Håll  knappen nedtryckt för att stänga av rengöringslåset.  ljuset slocknat och rengöringslåset avaktiveras.

Nyckellås

Nät hällen är av eller på, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.

För att avaktivera knapplåset

1. För att aktivera knapplåset, tryck på  knappen tills **en signal** hörs.
- lampan i  knappen blinkar och alla matlagningszoner blir låsta.

 Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks,  blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat.

Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

För att avaktivera knapplåset:

1. Håll  knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan  i  knappen släcks och knapplåset avaktiveras.

Timerfunktion

Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under

matlagningen. Matlagningszonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.

Att aktivera timern



1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
 2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
 3. Aktivera timern genom att trycka på ② knappen.
- på "00" tänds och ③ symbolen börjar blinka.
4. Det finns 4 LED-lampor runt "00" som visas på timer-displayen. Tryck i matlagningszonen på ④ knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.
 5. Ställ in önskad tid med +/— knapparna.
- + Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla + eller — knappen intryckt.
- ③ symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När ③ symbolen har tänts, är funktionen aktiverad.

- i** Timern kan användas bara på kokplattor som används.
- i** Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.
- i** Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.
- i** När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern

Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.

Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:

1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på ③ knappen.
2. Vänta tills "00" symbolen visas på timerskärmen genom att trycka på — knappen för att sänka värdet. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla — knappen intryckt.

③ symbolen blinkar en specificerad tid på matlagningszonens skärm och slocknar sedan **helt** och timern stängs av.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioner stängas av (**förutom timern**) till 1. nivå för en stund.

- i** Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.
- i** Om ③ knappen trycks när den automatiska matlagningsfunktionen är aktiverad på den mellersta matlagningszonen, avaktiveras den automatiska matlagningsfunktionen.

1. Tryck på ③ knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.
2. Tryck på ③ knappen igen för att använda alla stoppade matlagningszoner med deras föregående inställningar.

Inställningar

Med denna funktion kan effekthanteringen, matlagningens slutsignaltid och håll-fläkt anslutningarna ställas in.

- ⌘F1: Effekthanteringsinställning
- ⌘F2: Matlagningens slutsignaltid
- ⌘F3: Håll-fläkt anslutningsinställning

1 - Effekthanteringsinställning (⌘F1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med knappen och stäng av den genom att trycka på knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.
» På timerskärmen , på bakre vänster kokplattans display, "9" visas.
3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan (se Tabell - Effekthanteringsnivå) "1" och "9" .
4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på knappen.
» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

"Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

Totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 är 3,6 kW i produkter, vars max. totaleffektförbrukning är 3,6 kW.

2 - Matlagningens slutsignaltid ()

Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignaltid för önskad kokplatta.

1. Slå på hällen med knappen och stäng av den genom att trycka på knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.
» Standardinställningen visas på timer-displayen.

3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på knappen en gång.
» På timerskärmen , på bakre vänstra kokplattans display, "2" visas.
4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in signaltiden mellan (se Tabell - Matlagningens slutsignaltid) "0" och "3" .
5. Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på knappen.
» Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

3 - Häll-fläkt anslutningsinställning ()

Med denna funktion kan du ansluta hällen och fläkten och använda dom automatiskt tillsammans.

1. Slå på hällen med knappen och stäng av den genom att trycka på knappen igen.
2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på // knapparna.
» Standardinställningen visas på timer-displayen.
3. Tryck två gånger på knappen för att ställa in häll-fläkt anslutningen.
» På timerskärmen , på bakre vänstra kokplattans display, "4" visas.
4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in fläktens effektnivå mellan (se Tabell - Fläktens effektnivå) "0" och "7" .
5. Tryck på knappen för att bekräfta häll-fläkt anslutningens inställning.

» Hällen stängs av och börjar fungera med
Tabell - Fläktens effektnivå

hällen på vald nivå.

Fläktens effektnivå	Lampa	Fläkt (kokning på en kokplatta)	Fläkt (kokning på 2 eller flera kokplattor)	Stekning
0	av	av	av	av
1	ljus	av	av	av
2	ljus	av	L1	L1
3	ljus	L1	L1	L1
4	ljus	L1	L1	L2
5	ljus	L1	L2	L2
6	ljus	L1	L2	L3
7	ljus	L2	L2	L3

Inställning av fläktens effektnivå över hällen

Med denna inställning kan fläktens effektnivå över hällen ställas in.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på ① knappen.
2. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder.
» — lampan i  knappen släcks.
3. Tryck på  knappen tills önskad effektnivå för fläkten uppnås.

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshäll värmer kokkärlet direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hälltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med maximal säkerhet.

- i** Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagningszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs

matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagningszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå.

Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå.

Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Snabbvärmning	10 minuter

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning.

Observera följande om överhettning sker:

- Matlagningszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. I detta fall visas **"F"** symbolen visas på skärmen.

Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen oövervakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

7 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor)

rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.

- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningssyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningssytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och

rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkring är defekt eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringar i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkärlet är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

" och " eller " symbolen visas på matlagningsszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningssonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningssonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*
- Kockkärlet eller matlagningssonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

Vald matlagningsszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningssonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Grytan blir inte varm även om matlagningssonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkärlet är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningssonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningssonen ordentligt.*

Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Sprakande kan höras, om kokkärl är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder - För spishäll

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 58 - E 59	Ett sensorfel/hög temperaturfel har inträffat i automatiskt tillagningsläge.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Kontakta auktoriserad service om problemet kvarstår.
FF	Någon av knapparna har tryckts in länge.	När den långa intryckningen av knappen har avslutats,
	Ett kokkärl har kanske placerats över kontrollenheten.	När kokkärlet lyfts bort från kontrollenheten,
	Mat/vätska har kanske stänkt över kontrollenheten.	Felet försvinner, när maten/vätskan avslägsnas.

