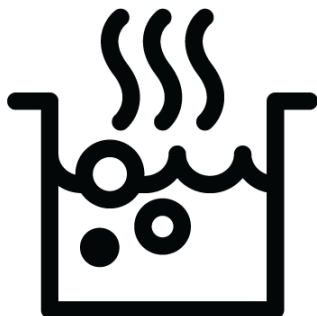


beko

Indbyggningsblus
Brugervejledning
Sisäänrakennettu keittolevy
Käyttöopas



HIXI84701UP

185930153_1/ DA/ Fi/ R.AC/ 12.04.25 15:05
7757183616

Velkommen!

Kære kunde,

Tak fordi du har valgt et produkt fra Beko 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 opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet 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. Garanti betingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

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

1 Sikkerhedsinstruktioner	4
1.1 Tilsigtet anvendelse	4
1.2 Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr	4
1.3 El-sikkerhed.....	5
1.4 Transportsikkerhed	6
1.5 Installationssikkerhed	7
1.6 Sikkerhed under brug	7
1.7 Ventilationsikkerhed.....	8
1.8 Temperaturadvarsler.....	9
1.9 Brug af tilbehør	9
1.10 Sikkerhed ved tilberedning.....	9
1.11 Induktion	10
1.12 Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	10
2 Miljøinstruktioner.....	11
2.1 Affaldsdirektiv	11
2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	11
2.2 Emballageoplysninger.....	11
2.3 Tips til energibesparelse.....	11
3 Dit produkt.....	12
3.1 Produktintroduktion	12
3.2 Overordnet information om komfuret	13
3.3 Tekniske specifikationer	14
4 Førstegangsbrug.....	15
4.1 Indledende rengøring	15
5 Brug af kogepladen	15
5.1 Generelle oplysninger om brug af komfuret.....	15
5.2 Komfurets styreenhed.....	18
6 Brug af ventilation.....	26
7 Generelle oplysninger om bagning .	27
7.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	27
8 Vedligeholdelse og rengøring.....	27
8.1 Generelle oplysninger om rengøring	27
8.2 Rengøring af komfuret	29
8.3 Rengøring af kontrolpanelet	29
8.4 Rengøring af ventilation	29

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følges med.
- Vores firma kan ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

1.1 Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre steder udendørs. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produkt må kun anvendes til madlavningsformål. Det må ikke bruges til andre formål så som rumopvarmning.

1.2 Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr

- Dette produkt kan bruges af børn på 8 år og derover og mennesker, der er underudviklede i fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller som har manglende erfaring og viden, så længe de overvåges eller trænes om sikker brug og farer ved produktet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre der er nogen, der fører tilsyn med dem.

- Dette produkt bør ikke anvendes af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (herunder børn), medmindre de holdes under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for børn og kæledyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Læg ikke genstande, som børn kan nå på produktet.
- Drej håndtaget på gryderne og pander til siden af disken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Under brug er produktets tilgængelige overflader varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialerne utilgængeligt for børn. Der er fare for personskade og kvælning.
- Før du kasserer slidte og ubrugelige produkter:
 1. Tag stikket ud af stikkontakten, og tag det ud af stikkontakten.
 2. Afbryd strømkablet, og frakobl det med stikket fra produktet.
 3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at komme ind i produktet.
 4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i inaktiv tilstand.



1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, som svarer til de strømværdier, der er angivet på typeskiltet. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller eltilslutningen til apparatet skal findes på et let tilgængeligt sted. Hvis dette ikke er muligt, bør der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Afbryd kontakten eller sikringen inden reparation, vedligeholdelse og rengøring.
- Sæt produktet i en stikkontakt, der er i overensstemmelse med de spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.

- (Hvis dit produkt ikke har et strøm kabel) brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strøm kablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strøm kablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Sørg for, at strøm kablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlænger kabler.
 - Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
 - Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strøm kablet ikke passer.
 - Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
 - Hvis strøm kablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten. Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.
 - Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
 - Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.



1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for

at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader efter transport. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted, hvis det er beskadiget.

1.5 Installationssikkerhed

- Inden start af installationen fjernes strømmen fra strømkablet, som apparatet skal tilsluttes til ved at slukke for på sikringen.
- Bær altid beskyttelseshandsker under transport og installation. Ellers er der risiko for skader ved skarpe kanter.
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Få ikke produktet installeret, hvis det er beskadiget
- Undgå at bruge varmeisolerende materialer til at dække indersiden af de møbler, der vil blive installeret.
- Direkte sollys og varmekilder, så som el- eller gasvarmere må ikke forefindes i det område, hvor apparatet installeres.
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.

- Installer ikke produktet nær et vindue Der er en risiko for, at flammen fra komfuret vil antænde gardiner og brændbare materialer omkring komfuret. Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.
- Installer ikke produktet nær et vindue Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.
- Der bør ikke være nogen gaslange, plastikvandrør og stikkontakt på bag- eller sidevæggen på det sted, produktet vil blive installeret. Ellers kan de blive deformeret af varmeeffekten, når komfuret bruges, og kan udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Tilslut aldrig produktet til skorstene brugt som varmeapparat med flammer eller opvarmning med flammer. Overhold lokale forordninger ved rensning af udledning.

1.6 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.

- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd enheden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.
- **ADVARSEL:** Hvis komfurets overflade er revnet, så afbryd produktet fra strømmen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Hvis komfurets glasoverflade er revnet:
Sluk for al gas og (hvis de findes) elektriske kogeplader. Afbryd enheden fra strømmen.
 - Rør ikke apparatets overflade.
 - Brug ikke apparatet.
- Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
- Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru bunddele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne, og ikke lade dem glide henover overfladen.
- Damptryk fra ovns overflade og fugt kan forårsage, at gryden glider eller hopper. Sørg derfor for, at bunden af gryden og kogepladen altid er tørre.
- Brug ikke dit produkt uden oliefilter. Fjern ikke filtrene imens apparatet er i gang
- Af sikkerhedsgrunde anvendes magnetkontakt i oliefilteret og plastdele til beskyttelse mod væsker. Produktet vil ikke virke uden montering af disse dele.



1.7 Ventilationsikkerhed

- **Forgiftningsfare** Når apparatet virker, trækkes luften ind fra hele huset. Hvis der ikke sørges for passende ventilation, bliver der træk, og affald og giftige gasser, som er et resultat af forbrændingen, absorberes igen. Brug ikke produktet sammen med produkter, der giver luftcirkulation og kan udsende giftig gas (træ- gas- olie- og kulovne, vandvarmere, kogeapparater osv).

- Få egnetheden af din bygnings ventilations- og skorstenssystem kontrolleret.
- (Undtagen der returnerer udblæsningsluft til rummet) Rummet skal være godt ventileret, hvis produkt bruges i samme område som brændende udstyr med gas eller flydende brændstof.
- Skorstenen til apparater som varmeapparater, som kører på gas eller flydende brændstof skal være helt isoleret i det miljø, hvor produkt bruges, eller apparatet skal være hermetisk tillukket.
- Hvis der er et andet apparat, der virker med anden energi, end el i det samme miljø med ventilation, må det negative tryk i rummet højst være på 0,04 mbar, så udblæsningen fra de andre apparater ikke trækkes tilbage i rummet af ventilationen.

1.8 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.
- Produktets temperatur kan være høj. Opbevar ikke brandbare genstande eller spraydåser i skuffer direkte under komfuret..

1.9 Brug af tilbehør

- **ADVARSEL:** Brug kun kogepladedæksler designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af kogepladen i brugsanvisningen som egnede eller kogepladedæksler indbygget i apparatet. Brugen af u hensigtsmæssige dæksler kan forårsage ulykker.

1.10 Sikkerhed ved tilberedning

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra strømfor-

syningen, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe (osv.).

- Pas på, når du bruger alkoholske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

1.11 Induktion

- De elektriske kogeplader i dit komfur er udstyret med avanceret "Induktionsteknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper.
- På grund af den potentielle påvirkning af det elektromagnetiske felt på pacemakerindstillinger, tilrådes det at opretholde en minimumsafstand på 60 cm fra induktionskogepladen, når man tænder den.

- 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.
- Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen. Under lang og intensiv brug, kan materialerne her blive overopheatet.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine apparater kan blive beskadiget.

1.12 Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af køkkengrej eller sådanne partikler på glasoverfladen kan få glasset til at ridse og knække. Sørg for, at bunden er

ren, inden du placerer køkken-grejet. Hold den glaskeramiske overflade ren.

- Der er risiko for forbrændinger, hvis ventilationsmodulet ikke bliver rensset regelmæssigt.
- Det anbefales at rense filteret en gang om måneden ved normal brug.

- Når oliefilteret fjernes fra produktet, kan der opstå væskesamlinger på grund af kondensvand i bunden. Ved fjernelse af filter ved rengøring eller tilberedning er det vigtigt for at lette rengøringen, at den væske opsamles uden at spilde den i apparatet.

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificerings-symbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen

med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat 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-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

2.2 Emballageoplysninger

Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasser dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

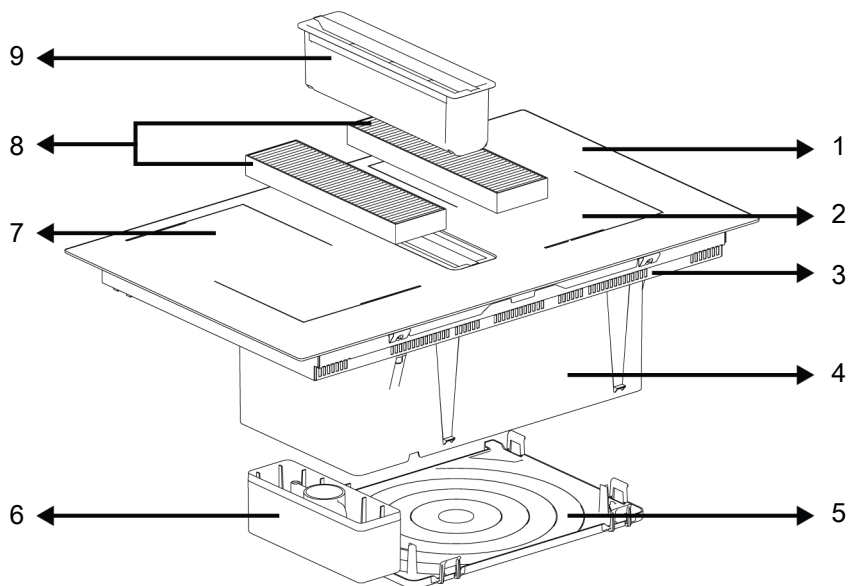
2.3 Tips til energibesparelse

I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden bagning.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige størrelse gryde til dine måltider. Der kræves mere energi end nødvendigt til beholdere af den forkerte størrelse.
- Hold ovnsens kogeplader og pander rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem kogepladerne og bunden af gryden.

3.1 Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

3 Lavere kabinet

5 Bunddæksel

7 Induktions-kogezone

9 Oliefilter.

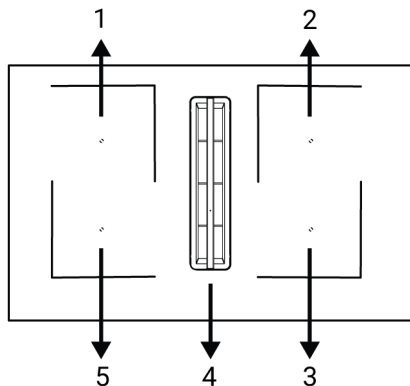
2 Induktions-kogezone

4 Monteret ventilation

6 Opsamlingskammer til væske, der løber over

8 Kulfilter

3.2 Overordnet information om komfuret



- 1 Bageste venstre - Induktions-kogezone
- 2 Bageste højre - Induktions-kogezone
- 3 Forreste højre - Induktions-kogezone
- 4 Midt - Ventilation
- 5 Forreste venstre - Induktions-kogezone

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




3.3 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	223,5 */820 /520
Kogepladens installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Spænding / frekvens	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	maks. 7,4

Kogezoner	
Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 200 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 200 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 200 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 200 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W

Ventilationsfunktioner	
Kontrol	3 niveauer + 1 booster
Sugeeffekt	630 m ³ /h

* Kogepladehøjden angivet i den tekniske tabel er produktets bundbeklædningshøjde.

-  Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.
-  Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.
-  Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

4 Førstegangsbrug

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

4.1 Indledende rengøring

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

5 Brug af kogepladen

5.1 Generelle oplysninger om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Lad ikke nogen genstand falde ned på glasoverfladen. Selv små genstande såsom saltbøsser kan beskadige glasoverfladen. Brug ikke en revnede glasoverflade til madlavning. Vand kan sive ind i disse revner og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er beskadiget på nogen måde (for eksempel synlige revner), skal du først slukke sikringen, derefter trække stikket ud af stikkontakten og ringe til den autoriserede service for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ustabile eller let væltende køkkengrej på glasoverfladen.
- Opvarm ikke tomme køkkengrej. Køkkengrej og produktet kan blive beskadiget.
- Sørg for at slukke for kogezoneerne efter hver brug.
- Hvis du betjener kogezoneerne uden køkkengrejet, vil du beskadige produktet. Sluk for kogezoneerne efter hver brug.
- Kogezoneerne vil være varme efter hver brug, så placer ikke plastik kogevej på kogezoneerne. Rengør straks alt smeltet materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på glasoverfladen kan forårsage skader. Pas på ikke at spilde kold væske under tilberedningen.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

BEMÆRK: Under den første brug kan der opstå røg og lugt i flere timer. Dette er normalt, og du behøver blot god ventilation til at fjerne den. Undgå direkte indånding af røg og lugt, der dannes.

- Kom den passende mængde mad i kogevejret. Dette vil forhindre maden i at flyde over, og du behøver ikke at gøre unødvendig rengøring.
- Placer ikke låg af køkkengrej på kogezoneerne.
- Placer køkkengrejet, så det er centreret på kogezoneerne. Hvis du vil flytte køkkengrejet til en anden kogezone, skal du løfte det op og placere det på den ønskede kogezone i stedet for at skubbe det.

Arbejdsprincip for induktionskogeplade

En induktionskogeplade er som et åbent kredsløb. Når et induktionskompatibelt køkkengrej placeres på det, er kredsløbet afsluttet, og et elektronisk system placeret lige under glasoverfladen producerer et magnetfelt. Metalbasen på kogevejret opvarmes ved at modtage energi fra dette magnetfelt. På denne måde produceres varmen ikke på kogepladens glasoverflade, men direkte i kogevejret over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra kogevejret.

Fordele ved induktionskogning

- Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til kogevejret.
- Fødevarer, der flyder over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da kogepladen ikke opvarmes direkte. Der tilbydes lettere rengøring.
 - Da varmen genereres direkte i kogevejret, er madlavningen hurtigere, hvilket sparer tid og energi sammenlignet med andre typer kogeplader.

- Da varmen gives direkte til kogegrejet, er der intet varmetab, og der opnås mere effektiv madlavning.
- Så snart kogegrejet er fjernet fra kogezonen, stopper varmeoverførslen, og kogezonen opvarmes ikke direkte, hvilket giver sikrere brug mod mulige ulykker, der kan opstå under madlavning.

Til sikker brug:

- Vælg ikke høje opvarmningsniveauer, når du bruger non-stick køkkengrej belagt med ingen olie eller meget lidt olie (teflontype).
- Brug ikke glas kogeorrådet som en overflade til at placere genstande på eller til at skære på.
- Placer ikke metalgenstande såsom bestik eller køkkengrejslag på kogezonen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Placer aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionskogezonen.
- Hold magnetiske genstande, såsom kredikort eller bånd, væk fra produktet, mens kogezonerne er i drift.
- Hvis der er en ovn under din kogeplade, og den er i drift, kan sensorerne i produktet reducere madlavningsniveauet eller slukke for produktet.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system er tilgængelige i de følgende afsnit.

Køkkengrej

Det anbefales, at du kun bruger kogegrej, der er ferromagnetisk, af god kvalitet og mærket eller mærket som induktionskompatibelt til din induktionskogeplade. Generelt gælder det, at jo højere jernindholdet er, jo bedre vil køkkengrejet fungere. Diameteren på køkkengrejsbasen skal matche induktionsområdet. Anbefalede størrelser er angivet nedenfor.

Egnet køkkengrej:

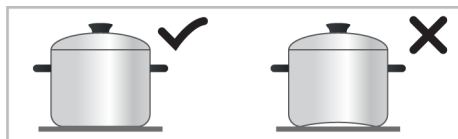
- Køkkengrej i støbejern
- Emaljeret stålkogegrej
- Køkkengrej i stål og rustfrit stål (med en etiket eller advarsel om, at det er induktionskompatibelt)

Uegnet køkkengrej:

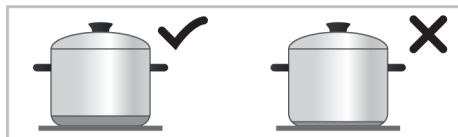
- Køkkengrej i aluminium
- Kobber køkkengrej
- Kogegrej i messing
- Køkkengrej i glas
- Lerkogegryder
- Køkkengrej i keramik og porcelæn

Anbefalingen:

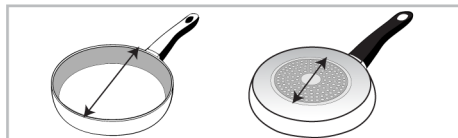
- Brug kun fladbundede køkkengrej. Brug ikke kogegrej med konkave eller konvekse baser.



- Brug kun tyktbaseret, forarbejdet køkkengrej. Hvis du bruger tyndtbaseret køkkengrej, vil disse køkkengrej blive opvarmet meget hurtigt, og bunden af køkkengrejet kan smelte, før det automatiske slukningssystem aktiveres, hvilket beskadiger kogeoverfladen og produktet. Skarpe kanter vil ridse overfladen.

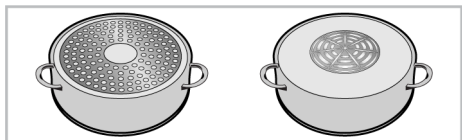


- Nogle kogegrej har et ferromagnetisk felt i bunden, der er mindre end dets faktiske diameter. Kun dette område opvarmes af kogezonen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningsevnen falder. Derudover kan sådanne kogegrej muligvis ikke detekteres af store induktionskogezoner. Af denne grund bør kogezonen vælges i henhold til størrelsen af det ferromagnetiske felt.



- Nogle kogegrej har en base, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer køkkengrej opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis slet ikke af in-




duktionskogezone. I nogle tilfælde kan der forekomme en dårlig kogegrejsadvarsel.



Når du tilbereder flere retter på induktionskogezone, vil fordelingen af køkkengrejet ligeligt til højre-venstre og midterområderne, når du vælger kogezone, have en positiv indvirkning på madlavningens ydeevne.

Test af køkkengrej

Test, om dit køkkengrej er kompatibelt med induktionskogeplader ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Hvis bunden af kogegrejet indeholder en magnet, er den kompatibel.
2. Når du placerer køkkengrejet på induktionskogezone og tænder produktet, hvis // ikke blinker, er det kompatibelt.

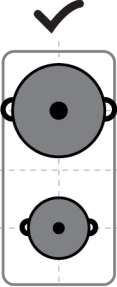
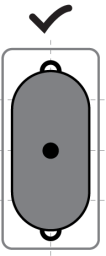
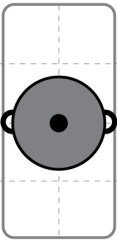
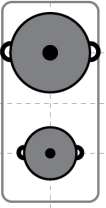
Anbefalede kogegrejsstørrelser

For at induktionsområdet kan genkende køkkengrejet, afhænger det af den ferromagnetiske diameter og materialet i køkkengrejsbasen. For at genkende kogegrejet og effektiv madlavning skal kogegrejet vælges i henhold til kogezoneens størrelse. De anbefalede kogegrejsstørrelser i henhold til kogezoneens størrelse er angivet nedenfor.

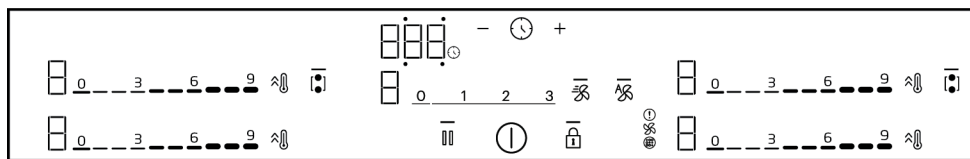
Kogeadfærden kan variere afhængigt af typen af køkkengrej, størrelsen på køkkengrejet og størrelsen på kogezone. For en mere ensartet kogeadfærd kan der anvendes en kogezone, der er en størrelse større. Brug af en større kogezone spilder ikke energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun skabes i det relevante køkkengrej.

Bred overflade kogezone (Flexi zoner)

Dit produkt har en eller flere kogezone med bred overflade (Flexi). Du kan betjene denne kogezone med bred overflade som separate, uafhængige kogezone til dit lille køkkengrej. Til madlavning med dit store køkkengrej kan du aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone med bred overflade og omdanne dem til en enkelt kogezone.

Som to uafhængige kogezone	Som en enkelt kogezone
 <p data-bbox="240 188 560 347">Den brede kogezone har to kogezone, foran og bagpå. Du kan bruge denne kogezone som to uafhængige kogezone med to forskellige køkkengrej til forskellige temperaturniveauer. Placer kogepladerne midt i de separate kogezone.</p>	 <p data-bbox="736 223 1030 311">Til madlavning i store kogevej skal du placere kogevej, så det dækker centrene af både kogezone og centrere kogezone.</p>
 <p data-bbox="240 518 560 654">For at lave mad med et enkelt køkkengrej skal du placere det midt i den forreste eller bageste kogezone. Hvis du placerer køkkengrejet midt i kogezone, fungerer kogezone muligvis ikke korrekt.</p>	 <p data-bbox="736 510 1036 662">Hvis du vil tilberede to forskellige kogeplader på samme temperaturniveau, kan du tilberede to forskellige kogeplader på samme temperaturniveau ved at kombinere brede kogezone. Igen skal du placere kogepladerne midt i kogezone.</p>

5.2 Komfurets styreenhed




— Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes

 Tænd/sluk-knap

 Tast til tastelås

 Kombinationstast til kogezone med bred overflade

 Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)

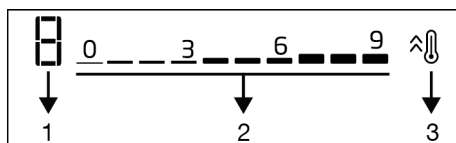
 Stop-tast

 Timer-tast

 Tast til at øge tiden

 Tast til mindske tiden

Kogezonedisplay

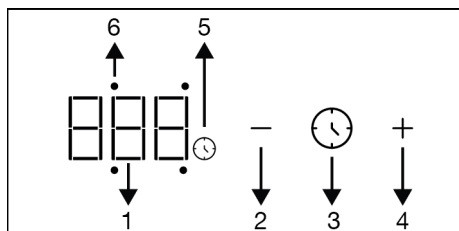


1 Temperaturniveauindikator for den relevante kogepladezone

2 Indstillingsområde for temperaturniveau

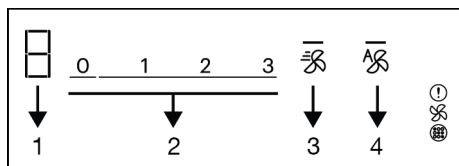
3 Tast til hurtig opvarmning/Høj effektindstilling (Booster)

Timerskærm



- 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


Ventilationsdisplay



- 1 Indikator for ventilationsniveau
 - 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
 - 3 Booster-tast
 - 4 Tast til ventilation automatisk tilstand
 - ! Fuldt advarselssymbol til kulfilter
 - ⊗ Ventilationsled*
 - ⊗ Fuldt advarselssymbol til fedtfilter*
- * Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt


Generelle advarsler om ovnens kontrolpanel.

- i** Dette produkt 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** Hvis der ikke udføres betjening inden for 20 sekunder, vender komfuret automatisk tilbage til standbytilstand.


i Når en tast (tasten ) trykkes længe ned, fremkommer der "FF" på displayet.

i Lyset — på tasterne, der virker aktivt eller vælges vil tænde.

Tænd for komfuret

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

Sluk for komfuret

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

Indikator for restvarme-advarsel

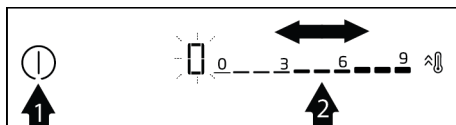
Der er en varmeindikator for hver zone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at kogepladen stadig er varm, når den er slukket. Rør ikke ved den/de relevante kogeplade(r), før den resterende varmeindikator forsvinder.


H: Høj temperatur,

h: Lav temperatur

i Ved strømafbrydelse, vil indikatoren for restvarme ikke tændes og ikke advare brugeren imod varme zoner.

Tænd for kogepladezonerne og indstil temperaturniveauet







1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten.
 - ⇒ Symbolet "0" vises på displayet for kogezone.
2. Indstil temperaturniveauet mellem "0" og "9" ved at røre eller skubbe fingeren over indstillingsområdet for den kogezone, du vil betjene.

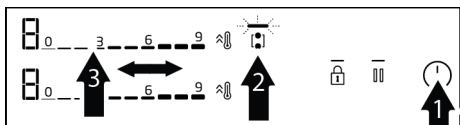
Sluk for kogezone:



En valgt zone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. Ved at indstille temperaturen til "0": Du kan slukke for kogezone ved at sænke temperaturindstillingen til "0".
2. Brug timeren til at slukke for den ønskede kogezone: Når tiden er gået, slukker timeren for kogezone, der er tilsluttet den. Alle skærme viser "0" eller "00". Symbolet forsvinder fra kogezone-displayet. Timerindstillingen for kogezone forklares i de følgende afsnit.

Kombination af kogepladezonen med bred overflade (flexi)

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten.
2. Tryk på -tasten.
 - ⇒ 0-symbolet vises på displayet til venstre for kogezone, og -lyset på -tasten tændes.



3. Juster temperaturniveauet fra 0 til 9 ved at røre ved indstillingsområdet eller glide fingeren over området.
 - ⇒ Den relaterede kogezone begynder at fungere. Hvis der vælges en anden kogezone, eller hvis der ikke gøres noget, og 10 sekunder ventes, slukkes -lyset på -nøglen.

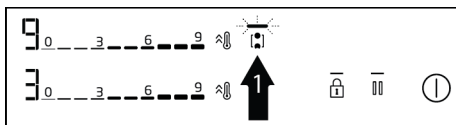





Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogezone til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogezone til højre.

Kombiner kogezone med en bred overflade, mens en eller begge af kogezone til venstre fungerer

- ✓ Mens en eller begge kogezone til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogezone ved at aktivere kogepladen med en bred overflade. På

denne måde kan du betjene en bredere madlavningsflade med de samme værdier.




1. Mens en eller begge af de venstre kogezone er i drift, skal du trykke på -tasten.
 - ⇒ Den lave zoneværdi er synlig på både kogezone-displayet og -lyset på -tasten tændes.
 - ⇒ De kombinerede kogezone fortsætter med at fungere ved kogezone-temperatur- og timerværdier med den lavere temperaturværdi. Temperatur- og timerværdierne for kogezone med den højere temperaturværdi, før kombinationen annulleres.



2. For at ændre temperaturværdien senere skal du indstille det temperaturniveau, du vil ændre fra indstillingsområdet.


Drej kogezone med bred overflade slukket


Du kan adskille kogezone og indstille dem til nul ved at trykke på -tasten.

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge den høje effektindstilling til at opvarme med maksimal effekt. Undlad dog at lave mad i denne position for længe. Høj effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når tiden for høj effektindstilling (Se tabel med automatiske slukketider) er gået, vil zonen slukke.


Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .


2. Tryk på tasten  for den ønskede kogeplade.

- ⇒ Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker efter hinanden på det respektive kogezone-display.
- ⇒ Når tiden for høj effektindstilling (Se tabel med automatiske slukketider) er gået, vil zonen blive betjent med at 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 . Kogezo- nen fortsætter med at virke med den højeste temperaturværdi. For at slukke den, så tryk på indstillingsområdet eller glid med din finger over området for at indstille den til "0".



Tastaturlås

Du kan aktivere tastaturlåsen for at forebygge tilfældige ændringer til komfurets funktioner, når det er tændt eller slukket.



Aktivering af tastaturlåsen

1. Tryk på tasten  for at aktivere tastaturlåsen.
 - ⇒ Efter nedtællingen 2-1 på displayet, vil lyset — i tasten  blive tændt og alle komfurzoner vil blive låst.



Når tastaturlåsen er aktiv, virker kun tasten . Når du rører ved en hvilken som helst anden tast, — blinker lyset i tasten  for at indikere, at tastlåsen er aktiv. Hvis du slukker for kogepladen, mens tasterne er låst, skal tastlåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

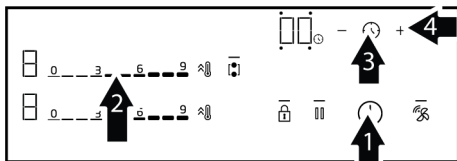
Deaktivering af tastlåsen




1. Tryk på tasten .
 - ⇒ Efter nedtællingen 2-1 på displayet, slukker — lyset i tasten  og tastlåsen er deaktiveret.


Timerfunktion



Denne funktion gør madlavningen lettere for dig. Du behøver ikke at stå ved komfuret hele tiden under tilberedningsprocessen. Komfuret vil automatisk slukke efter den tid, du har valgt.


Aktivering af timeren:





1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Indstil det ønskede temperaturniveau ved at berøre eller køre din finger over indstillingsområdet på den zone, du ønsker at betjene.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten .
 - ⇒ "00" tænder på timerdisplayet, og symbolet  begynder at blinke.
4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring "00", som dukker op på timerskærmen. LED for den aktive kogezone blinker og du kan indstille timeren for denne zone.


5. Hvis du ønsker at indstille timeren til en anden aktiv kogezone ved at berøre tasten , indtil LED omkring ur-symbolet for den kogezone-side tænder.
6. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne $+/-$. Du kan gøre det hurtigere ved at trykke længe på tasten $+$ eller $-$.

⇒ Symbolet  blinker i en bestemt periode på displayet på kogezone, derefter lyser det konstant. Symbolet  starter med at lyse konstant, og indikerer at funktionen er aktiveret.

 Timeren må kun bruges til zoner, der betjenes.

 Gentag ovenstående trin for andre zoner, hvis timere du ønsker at indstille.

 Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og dens temperaturværdi.

 Når timeren er aktiv, vil LED for zonen med den korteste tidsindstilling blinke. Hvis der er en tidsindstilling på de andre zoner, vil LED på disse zoner forblive tændt.

Slå timerne fra


Når den indstillede tid er gået, slukker komfuret automatisk og giver en lydalarm.


Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmen.

Slå timerne fra tidligt

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


Slå timeren fra ved at mindste værdien til "00":

1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten .
2. Tryk på tasten $-$, indtil "00" dukker op på timerdisplayet. Du kan også annullere alarmen ved at trykke på tasten $-$ i lang tid.

Symbolet  blinker i en bestemt periode på displayet på kogezone, derefter slukkes det.


Stop-funktion

- ✓ Ved brug af denne funktion kan du reducere temperaturniveauer på alle funktioner på kogezone (undtagen timeren) til trin 1 i en vis tid.

 Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, fortsætter timeren med at fungere ved stop.






1. Berør tasten  mens dit komfur kører.

⇒ Alle driftzoner fortsætter med at køre på temperaturniveau 1.

Berør igen tasten  for at genstarte alle standsede kogezone med deres foregående indstillinger.

Indstillinger






Du kan foretage følgende indstillinger med denne funktion.


-  Strømstyringsindstilling
-  Tilberedning-ende akustisk signaltid
-  Valg af ventilationstilstand
-  Livsvisning af aktivt kulfilter
-  Nulstilling af aktivt kulfilter

 CF3 og CF4 indstillinger er deaktiveret. De har ingen effekt på kogepladens drift og funktioner.

1-Power Management-indstilling (CF)

- ✓ Med denne funktion kan du justere kogepladens samlede effekt, som du ønsker.

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten, og sluk den ved at trykke på -tasten igen.
2. Når du har slukket for kogepladen, skal du trykke på / / -tasterne i rækkefølge inden for 10 sekunder.

⇒  vises på timerdisplayet, og "9" vises på venstre bageste kogezone-display.

3. Juster effektniveauet (se tabel - Strømsstyringsniveau) mellem "1" og "9" ved at berøre justeringsområdet for den bageste venstre zone eller ved at skubbe fingeren over området.

4. Bekræft strømstyringsindstillingen ved at trykke på -tasten.

⇒ Kogepladen slukkes, og din kogeplade begynder at fungere med den samlede effektindstilling for det valgte niveau.

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

Tabel - Strømstyringsniveau



Strømstyringsniveau	Samlet effekt (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4







For induktionskogeplader med et samlet elforbrug på maks. 3,6 kW (se den tekniske specifikationstabel i manualen) er den samlede effektværdi for effektstyringsniveauer 5,6,7,8,9 3,6 kW.


2-End of cooking akustisk advarsel tidsindstilling


✓ Med denne funktion kan du justere kogepladens hørbare advarselstidsindstilling, som du ønsker.

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten, og sluk den ved at trykke på -tasten igen.


2. Når du har slukket for kogepladen, skal du trykke på //-tasterne i rækkefølge inden for 10 sekunder.

⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er  vises.

3. Tryk én gang på -tasten for at indstille den hørbare advarselstid ved tilberedningens afslutning.

⇒  vises på timerdisplayet, og "2" vises på venstre bageste kogepladisplay.

4. Juster indstillingen af hørbar advarselstid for madlavning (se tabel - hørbar advarselstid for madlavning) mellem "0" og "3" ved at røre ved indstillingsområdet for den bageste venstre zone eller ved at skubbe fingeren over området.

5. Bekræft indstillingen af hørbar advarselstid for tilberedningens afslutning ved at trykke på -tasten.

⇒ Kogepladen slukkes, og din kogeplade begynder at fungere med indstillingen for hørbar advarselstid på det valgte niveau.





Afslutningen af tilberedning af hørbar advarselstidsindstillingsniveau vil komme som standardniveau 2 under produktionen.








Tabel - Indstilling af hørbar advarselstid ved tilberedningsafslutning

Advarselniveau for hørbar madlavningsafslutning	Tilberedning-ende akustisk advarselstid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minutter

3-Ventilationstilstandsindstilling



✓ Denne kogeplade kan bruges i 2 tilstande: Intern cirkulation og ekstern cirkulationstilstand. (Ventilationstilstande) Kogepladen leveres med den interne cirkulationstilstand forudindstillet. For at ændre;






1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten, og sluk den ved at trykke på -tasten igen.

2. Når du har slukket for kogepladen, skal du trykke på  /  /  -tasterne i rækkefølge inden for 10 sekunder.
 - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er  vises.
3. Tryk på  -tasten fire gange for at indstille ventilationstilstanden.
 - ⇒ På timerdisplayet vises . På venstre bagside af kogezone-displayet vises "1".
4. Ved at røre ved indstillingsområdet for den venstre bageste kogezone eller ved at skubbe fingeren over området, kan kogezone-displayet indstilles til "2", og ventilationstilstanden kan indstilles til ekstern cirkulation.
5. Bekræft indstilling af ventilationstilstand ved at trykke på  -tasten.
 - ⇒ Kogepladen slukker og begynder at fungere med det valgte ventilationsniveau.




4- Livsvisning af aktivt kulfilter ()

- ✓ De aktive kulfiltre, der anvendes i kogepladen, der anvendes som intern cirkulation, skal udskiftes efter en vis brugsperiode. Du kan se de resterende arbejdstimer på indstillingsdisplayet. Den resterende tid vises på displayet som en nedtælling fra 150 timer.

 Hvis din kogeplade er indstillet til intern cirkulationstilstand, skal aktive kulfiltre udskiftes efter 150 timers drift. Efter 150 timer vises et  -symbol på ventilationsdisplayet. Hvis din kogeplade er indstillet til ekstern cirkulationstilstand, vises dette advarselssymbol ikke.











1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk den ved at trykke på  -tasten igen.
2. Når du har slukket for kogepladen, skal du trykke på  /  /  -tasterne i rækkefølge inden for 10 sekunder.


⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er  vises.

3. Tryk på  -tasten fem gange for at se det aktive livs visning af det aktive kulfilter.
 - ⇒ På timerdisplayet  vises, vises det aktive kulfilter, der er tilbage på venstre bageste kogezone-display, som "3", hvis de resterende arbejdstimer er over 100 timer, "2" i 50-100 timer, "1" i 5-50 timer og "0" i 0-5 timer;
4. Du kan lukke indstillingsdisplayet ved at trykke på  -tasten.

5-Aktiv nulstilling af kulfilter ()

- ✓ Efter 150 timers aktiv kulfilterdrift vises symbolet på ventilationsdisplayet. Efter fjernelse og udskiftning af de aktive kulfiltre som beskrevet i afsnittet om vedligeholdelsesrensning, følges følgende trin for at nulstille advarselssymbolet for kulfilter:


1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk den ved at trykke på  -tasten igen.
2. Når du har slukket for kogepladen, skal du trykke på  /  /  -tasterne i rækkefølge inden for 10 sekunder.
 - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er  vises.
3. Tryk på  -tasten seks gange for at se det aktive livs visning af det aktive kulfilter.
 - ⇒ På timerdisplayet  vises, vises de resterende driftstimer for aktivt kulfilter på venstre bageste kogezone-display i lighed med  -menuen.
4. Tryk på  -tasten på ventilationsdisplayet i 3 sekunder.
 - ⇒ På skærmen er en 1-2-3 optælling synlig. Nulstillingshandlingen er fuldført.

5. Mens du er på dette display, kan du afslutte displayet ved at trykke på -tasten.

Brug af induktionskogeplader sikkert og effektivt

Driftsprincip: Induktionskogeplader opvarmer kogeuret direkte på grund af deres arbejdsprincip. Af denne grund har de mange fordele i forhold til andre typer kogeplader. De arbejder mere effektivt, og madlavningsoverfladen er køligere.

Din induktionskogeplade er udstyret med overlegne sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikker brug.

 Afhængigt af modellen kan din kogeplade have 145, 180, 210 og 280 mm diameter kogezone med induktion. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogezone automatisk beholderen, der er placeret på den. Energi genereres kun, hvor bunden af beholderen rører, og dermed opnås et minimalt energiforbrug.

Automatisk slukning af systemet

Der er et automatisk slukningssystem i kogepladekontrollen. Hvis en eller flere af kogezoneerne er tændt, slukker kogezone automatisk efter en vis periode (se tabel-1). Hvis der er tildelt en timer til kogezone, slukkes timerdisplayet også.

Den automatiske slukningsgrænse afhænger af det valgte temperaturniveau. Den maksimale driftstid inden for dette temperaturniveau gælder.

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

Tabel-1:Automatiske slukningstider

Temperaturniveau	Tidstimer for automatisk slukning
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

6	4
7	2
8	2
9	1

Hurtig opvarmning (booster) 10 minutter

Tabel-2:Automatiske ventilationslukningstider

Hastighedsniveau	Tidstimer for automatisk slukning
0	0
1	6
2	6
3	5

Intensivt arbejde (booster) 8 minutter

Overophedningsbeskyttelse

Din kogeplade er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning observeres følgende:


- Den igangværende varmeplade kan slukkes
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette vises dog ikke på displayet.


Overløbsbeskyttelsessystem

Dit komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af et overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund, afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for dit komfur. Imens dukker advarslen "F" op 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.

 Hold overfladen på berøringspanelet ren. Det kan give advarsel om fejlfunktion.

 Der må ikke placeres gryder/pander på berøringspanelet.

6 Brug af ventilation

Generelle advarsler

- Der er en motor til ventilation med forskellige hastigheder. For god funktion anbefaler vi at bruge lave hastigheder under normale forhold og høj hastighed i tilfælde af stærke lugte og intens damp.

Ventilationstilstande

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstande-
ne intern cirkulation og ekstern cirkulation.

Indre cirkulation



Luften, der suges fra midten af komfuret bliver først rensed for olie ved at blæse den gennem oliefilteret. Den bliver derefter blæst igennem et aktivt kulter og ført tilbage ind i køkkenet.

VIGTIG: I intern cirkulationstilstand, skal de aktive kulfiltere installeres i området defineret i produktet for at holde lugtpartiklerne i den inhalerede luft. For forskellige typer af installationsversioner defineret til intern cirkulation på apparatet refereres til installationsmanualen eller konsulter din autoriserede forhandler.

Ydre cirkulation



Luften, som suges fra midten af komfuret blæser igennem oliefiltrene og sendes udenfor gennem skorstenen med et rørsystem.

Indstilling af ventilationstilstand

Apparatet er forudindstillet til indre cirkulationstilstand

For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal indstillingen $\square F \square$ laves korrekt i indstillingsafsnittet.

Manuel ventilationsindstilling

- ✓ Ventilation kan indstilles manuelt.

1. Tænd for induktionskogepladen ved at trykke på ⓪ -tasten
 - ⇒ » Symbolet "0" vil blive vist på ventilationsdisplayet.
2. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet mellem "1" og "3".

Slukning af manuel ventilation

1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

Sådan tændes den intensive ventilations-tilstand

1. Den intensive ventilationstilstand kan aktiveres ved at trykke på tasten ⓧ
 - ⇒ Intensiv ventilationstilstand arbejder i maksimum 8 minutter. I dette tidsrum, er P-symbolet tændt på displayet. Efter 8 minutter falder ventilationshastigheden til 3 og fortsætter med at virke på dette hastighedsniveau.

Sådan slukkes den intensive ventilations-tilstand

1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet til "0".




I intensiv ventilationstilstand, når der trykkes på enhver hastigheds-knap, vender den tilbage til det hastighedsniveau og fortsætter med at virke.

Automatisk start


- ✓ Dit produkt måler kogezoneens temperaturniveau, temperaturer og driftstid. Den fastlægger den mest korrekte ven-

tilations-driftshastighed i henhold til disse værdier og virker på de niveauer, de automatisk bestemmer.

1. For at aktivere automatisk tilstand, tryk på tasten .
 - ⇒ Automatisk tilstand bliver aktiveret og slukker automatisk, når parametrene falder under den angivne kritiske værdi. Den skal genaktiveres for at blive genaktiveret.




Når automatisk tilstand er aktiv, vil automatisk tilstand blive aktiveret, når du tænder og slukker produktet ved enhver hastighed.

2. For at slukke for automatisk tilstand tidligere, tryk på tasten  en gang til.

Hjælpe_ventilationsdriftsfunktion

Ventilator-hjælpefunktionen sikrer at lugt og røg, der kan opstå ved afslutning af tilberedning fjernes ved automatisk at bestemme tid og hastighedsniveau i henhold til tilberedningsområdets temperatur, hastighedsniveau og driftstid, når produktet slukkes som et resultat af tilberedningen på kogezoneerne, mens ventilationen kører i automatisk tilstand.

Hvis man ønsker at slukke følgefunktionen, kan den slås fra ved at trykke på tasten .



Når ventilationssystemet kører i automatisk tilstand, vil det fortsætte med at virke i en periode på 2 til 20 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet, og gryderne er fjernet fra kogepladerne.

7 Generelle oplysninger om bagning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

7.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

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

- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøes 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.

Tilberedningsbord

8 Vedligeholdelse og rengøring

8.1 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.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan 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.

- Brug ikke damprensingsprodukter til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensedmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skurekvamp, trådskvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

For komfurer

- Surt snavs, såsom mælk, tomatpasta og olie, kan forårsage permanente pletter på komfurer og komponenter på kogezoneerne, rengør enhver overløben væske straks efter køling af komfuret ved at slukke for det.

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 proteinpletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

- Rengøringsmidler, der sprayer/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensedmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

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 kontrol-elementer 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 skraber af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

8.2 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.

8.3 Rengøring af kontrolpanelet

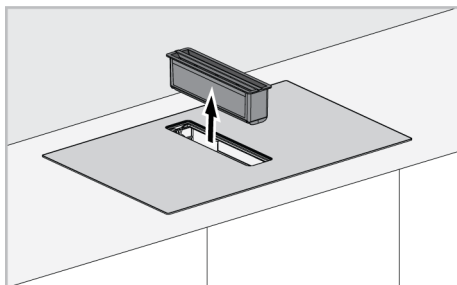
- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de rustfrie stålpaneler med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan gå af.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en tastaturlåsefunktion, skal du indstille tastaturlåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

8.4 Rengøring af ventilation

For at sikre effektiv lugt- og olie, skal de aktive kulfiltre udskiftes regelmæssigt, og oliefilteret skal renses regelmæssigt.

Rensning af metalfedtfilter

- ✓ Oliefilteret filtrerer olien fra i den indtagne røg. Metalfedtfilteret skal renses med regelmæssige intervaller for at sikre en god ydeevne.
1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



i Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

i Vær forsigtigt med ikke at beskadige oliefiltergruppen ved at den falder ned på komfurets glas.

2. Vask det fjernede fedtfilter i opvaskemaskinen eller i hånden.

i Vask filtrene i vand ved brug af flydende vaskemiddel og geninstaller efter tørring. Aluminiumsfedtfiltere kan blive misfarvet under vask. Dette er normalt, og du behøver ikke at skifte dit filter.

3. Sæt oliefilteret tilbage efter rensning.

Fjern det aktive kulfilter

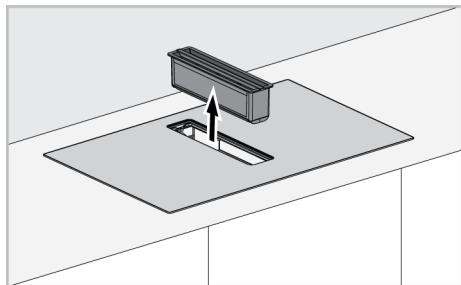
Active kulfiltre holder lugt i produktet tilbage, og skal skiftes med regelmæssige intervaller for at opnå den bedste ydeevne. Vær opmærksom fyldnings-advarselsindikatoren for udskiftning.

i Sørg for at udskifte de aktive kulfiltre i dit produkt efter hver 150 timers drift, forudsat at det kører i intern cirkulationstilstand. Efter 150 timer vises **!**-symbolet på ventilationsdisplayet. Filteret skal senest udskiftes, når denne advarsel ses. Se Indstillinger for at nulstille denne advarsel.

i For at se det resterende arbejdstimeinterval for kulfilteret, så følg den detaljerede forklaring i Indstillinger.

For at fjerne det;

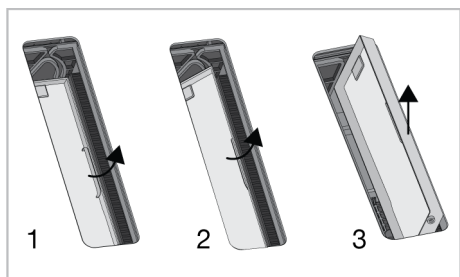
1. Fjern oliefilteret. Løst ved at trække det opad.



- i** Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

- i** Der er en magnetkontakt i oliefilterdelen. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

2. Fjern væskeopsamlingskammeret, som vist på nedenstående figur.

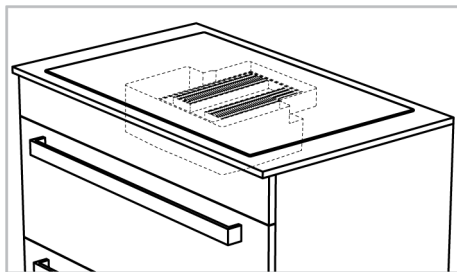


- i** Der er en magnetkontakt i væskeopsamlingskammeret. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

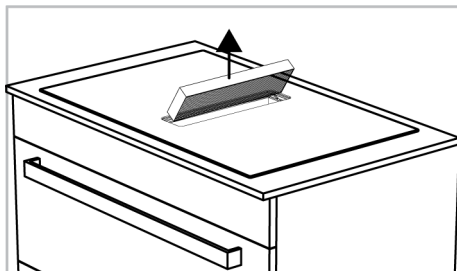
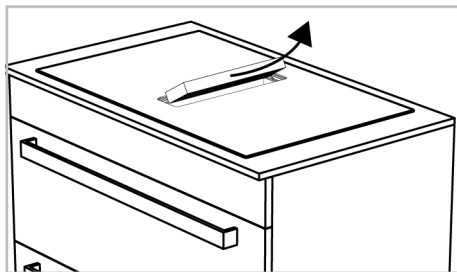
- i** Væskeopsamlingskammeret skal renses regelmæssigt. Delen kan renses ved at vaske den med vand med flydende vaskemiddel og rengøring, eller burde vaskes i opvaskemaskinen ved 70 °C.

- i** Når væskeopsamlingskammeret er sat på dets plads, viser pilens retning på delen at den skal placeres i den retning.

3. Efter fjernelse af væskeopsamlingskammeret er der to kulfiltre til højre og venstre i det nederste kammer.

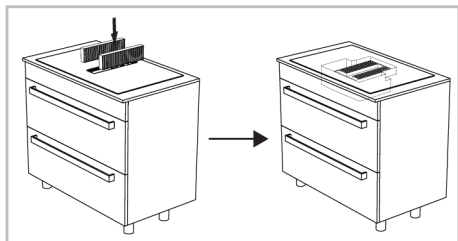


4. Først og fremmest skal du trække et af kulfiltrene til dig selv ved at vippe det for at fjerne det fra dets magnetiske spalte fra ventilationsåbningen og tage det ud som vist på figuren.



5. Tag på samme måde det andet kulfilter ud af huset.

- Placer de nye 2 aktive kulfiltre i deres magnetiske slidser ved at vippe dem gennem ventilationsåbningen på skift. Sørg for, at den sidder helt fast i dens magnetiske fatninger.



- Geninstaller væskebeskyttelsesplastikken på samme måde, som da den blev fjernet.
- Indsæt oliefilteret.

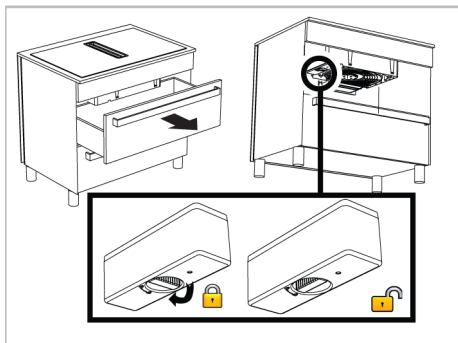
Spildevandsbeholder

I tilfælde af at der kommer intens væske ind i produktets ventilationsrum, opsamles disse væsker i spildevandsbeholderen under ovnen. I dette tilfælde skal spildevandstanken fjernes, væsken hældes ud, og tanken skal rengøres og geninstalleres.



Det anbefales at rengøre spildevandstanken en gang om måneden.

Sådan fjernes spildevandstanken:

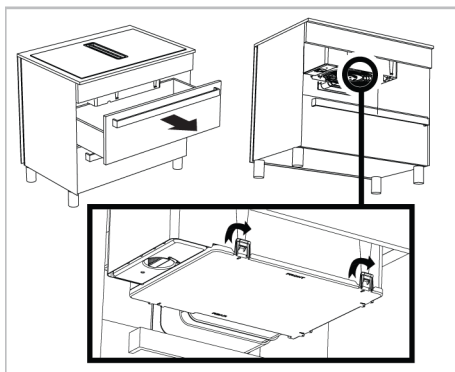


- Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
- Nå spildevandsbeholderen under kogepladen.
- Lås op og fjern spildevandstanken ved at dreje låseknappen.
- Hæld væsken ud i kammeret og rengør kammeret.
- Drej låseknappen og lås den ved at ind sætte kammeret tilbage i åbningen.

Rengøring af bunddækslet

Hvis bunddækslet i bunden af produktet bliver snavset, kan du muligvis fjerne det og rense det.

Sådan fjernes bunddækslet:



- Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
- Nå bunddækslet fra under kogepladen.
- Der er 5 låse i retningerne vist med pile-symbolerne på bunddækslet. Ved at udløse disse låse fjernes bunddækslet ved at holde det nedad.
- Efter rengøring af bunddækslet skubbes det hårdt opad i samme retning, så låsene passer ind i deres slidser.

9 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktivér tastaturlåsen.
- Hvis kogepladen ikke tænder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten >>> Tag stikket ud, og vent mindst 20 sekunder, før du tilslutter det.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.
- Der må ikke bruges passende gryder. >>> Tjek dine gryder.

-symbolet på kogepladezonedisplayet lyser konstant.

- Der er muligvis ikke en gryde på den kogepladezone, der fungerer. >>> Kontroller, om der er en gryde på kogepladezonen.
- Din gryde er muligvis ikke induktionskompatibel. >>> Kontroller, om din gryde er egnet til induktionskogeplader.
- Gryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladezonen, eller grydens bundoverflade er muligvis ikke bred nok til den valgte kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.
- Gryden eller kogepladezonen kan være meget varm. >>> Vent på, at de køler ned.

Den valgte kogepladezone slukker pludselig, mens den arbejder.

- Tilberedningstiden for den valgte zone kan være udløbet. >>> Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.
- Der er overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade køler ned.
- En genstand kan dække touch kontrolpanelet. >>> Fjern objektet fra panelet.

Selvom kogepladezonen er tændt, opvarmes gryden ikke.

- Gryden er muligvis ikke kompatibel med induktionskogepladen. >>> Kontroller, om din gryde er egnet til induktionskogepladen.
- Gryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladezonen, eller grydens bundoverflade er muligvis ikke bred nok til den valgte kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.

Køleventilatoren fortsætter med at køre, selvom kogepladen er slukket.

- Dette er ikke en fejl. Køleventilatoren fortsætter med at fungere, indtil det elektroniske udstyr inde i kogepladen køler til den passende temperatur.

Der kommer en støj fra kogepladen, mens du laver mad

- Der kan komme nogle lyde fra kogepladen under tilberedningen. Disse lyde afhænger af kogegrejets sammensætning. Disse lyde er normale, ikke en fejlfunktion og er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og årsager:

- **Ventilatorstøj:** Kogepladen har en ventilator, der automatisk fungerer i henhold til produktets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer afhængigt af temperaturen. Når kogepladen er slukket, kan ventilatoren fortsætte med at fungere i et stykke tid, hvis temperaturen er høj i henhold til produkttemperaturen.

- **Lav brummeligende transformerdrift:** Dette er karakteren af induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden af kogegejet, kan denne form for brummen forekomme afhængigt af materialet i kogegejet. Derfor kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knitrende lyd:** Dette skyldes materialet og strukturen i bunden af køkkengrejet. Hvis kogegejet er lavet af forskellige materialer og lag, kan der forekomme knitrende støj.
- **Fløjtende lyd:** En fløjtende lyd kan høres, når du laver mad på to kogepladezoner på samme side af kogepladen ved forskellige madlavningsniveauer.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 1 – E 11	Der er opstået en kommunikationsfejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 16 - E 21	Der er opstået en temperatursensorfejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 22 E 26	Induktionskogepladen er overophedet.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Fejlen forsvinder, når kogepladetemperaturen falder under grænserne. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 23 E 24	Der er opstået en softwarefejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 25	Der opstod en fejl i betjeningen af induktionskogepladeblæseren.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 27 E 47	Induktionskompatible pletter blev ikke brugt.	Fejlen forsvinder, når der anvendes en induktionskompatibel gryde.
E 31 - E 39	Der er opstået en hardwarefejl i induktionskogepladens elektroniske kort.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 42	Der er opstået en elektrisk forbindelsesfejl.	Genetabler den korrekte elektriske forbindelse ved at henvise til produktets tekniske tabel og installationsvejledning.

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 46	<p>En eller flere taster blev holdt nede i mere end 10 sekunder.</p> <p>En genstand blev efterladt på kontrolpanelet, eller den blev udsat for damp.</p>	<p>Når du tager hånden af kogepladen, forsvinder problemet.</p> <p>Når kontrolpanelet er rengjort, forsvinder problemet.</p>
E 48 E 49 E 51	Der er opstået en induktionskogepladesensorfejl.	Sensorhardware skal bringes i overensstemmelse med brugsbetingelserne. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 52 - E 57	Der er opstået en høj temperaturfejl på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Fejlen forsvinder, når sensortemperaturen falder under grænserne. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 58 - E 59	Der opstod en sensorfejl/høj temperaturfejl i automatisk tilberedningstilstand.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 63	Hvis dit produkt er en induktionskogeplade med en hætte, er der opstået en filterfejl.	Fjern og sæt ventilationsfiltrene på igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
FF	Enhver nøgle kan have været rørt i lang tid.	Når du slipper en hvilken som helst nøgle i lang tid,
	Der kan være anbragt en gryde på styreenheden.	Når gryden på styreenheden fjernes,
	Mad/væske kan være fløjet over på styreenheden.	Fejlen forsvinder, når den overfyldte mad/væskerest er rengjort.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Beko tuotteen. 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. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuuman pinnan varoitus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1 Turvaohjeet.....	38
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	38
1.2 Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus	38
1.3 Sähköturvallisuus	39
1.4 Kuljetusturvallisuus	41
1.5 Asennusturvallisuus	41
1.6 Käyttöturvallisuus	42
1.7 Ilmanvaihdon turvallisuus	43
1.8 Lämpötilavaroitukset	43
1.9 Lisätarvikkeiden käyttö	43
1.10 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	44
1.11 Induktio	44
1.12 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	45
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet	45
2.1 Jätedirektiivi	45
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	45
2.2 Pakkaustiedot	45
2.3 Energiansäästövinkejä	46
3 Laitteesi	46
3.1 Tuotteen esittely	46
3.2 Yleisiä tietoja liedestä	47
3.3 Tekniset tiedot	48
4 Ensimmäinen käyttökerta	49
4.1 Ensimmäinen puhdistus	49
5 Keittotason käyttö	49
5.1 Yleistä keittotason käytöstä	49
5.2 Lieden ohjauksyksikkö	52
6 Ilmanvaihdon käyttö	60
7 Yleistä ruoanlaitosta	62
7.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla	62
8 Huolto ja puhdistus	62
8.1 Yleiset puhdistusohjeet	62
8.2 Keittotason puhdistus	63
8.3 Ohjauspaneelin puhdistus	63
8.4 Ilmanvaihdon puhdistus	64
9 Ongelmanratkaisu	66



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalisten vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

1.2 Lasten,

haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus



- Tätä tuotetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat alikehittyneitä fyysisissä, aistinvaraisissa tai henkisissä taidoissa tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, kunhan

heitä valvotaan tai koulutetaan tuotteen turvallisesta käytöstä ja vaaroista.

- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lasten ei tule suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa, ellei joku valvo heitä.
- Tätä tuotetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti on rajoittunut (mukaan lukien lapset), ellei heitä valvota tai ellei heitä saada tarvittavia ohjeita.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki tuotteella.
- Sähkötuotteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikit eivät saa leikkiä tuotteen kanssa, kiivetä sen päälle tai mennä tuotteen sisään.
- Älä laita esineitä, joihin lapset voivat päästä tuotteen päälle.
- Käännä kattiloiden ja pannujen kahva tiskin sivulle, jotta lapset eivät voi tarttua ja polttaa.
- **VAROITUS:** Käytön aikana tuotteen kosketettavissa olevat pinnat ovat kuumia. Pidä lapset loitolla tuotteen luota.

- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa loukkaantumis- ja tukehtumisvaara.
- Ennen kuluneiden ja hyödyttömien tuotteiden hävittämistä:
 1. Irrota virtapistoke ja irrota se pistorasiasta.
 2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeella tuotteesta.
 3. Ryhdy varotoimiin estääksesi lapsia pääsemästä tuotteeseen.
 4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se on valmiustilassa.



1.3 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 tai sähköliitännän on oltava helposti ulottuvissa olevassa paikassa. Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla

- mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohtoa päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
 - Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
 - Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen

- käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
- Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohtoa ei ole riittävä.
 - Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:

- Älä koskaan liitä pistoketta viialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
- Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.

1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuotteen liikkuvat osat hyvin, niiden vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta ennen sen asentamista. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos se on vaurioitunut.

1.5 Asennusturvallisuus

- Tee virtalinja johon laite liitetään kytkemällä varokkeen pois päältä, ennen laitteen asennusta.
- Käytä aina suojakäsineitä kuljetuksen ja asennuksen aikana. Muutoin olemassa on terävistä reunoista johtuva vaara!
- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Älä asenna tuotetta, jos se on vaurioitunut.

- Vältä käyttämästä mitään lämpöeristysmateriaalia kaluston sisällä, johon laite asennetaan.
- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Älä asenna tuotetta ikkunan lähelle. Liekit liedestä voivat sytyttää lieden ympärillä olevat verhot ja syttyvät materiaalit palamaan. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- Älä asenna tuotetta ikkunan lähelle. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.
- Tuotteen asennuspaikan takatai sivuseinillä ei saa olla kaasuletkuja, muovisia vesiputkia ja pistorasioita. Muutoin liedestä syntyvä lämpö voi vaurioittaa niitä ja aiheuttaa turvallisuusriskin.
- Älä koskaan liitä tuotetta hormiin, joissa käytetään liekkilämmitintä tai liekkiä

synnyttäviä lämmittimiä.
Noudata voimassa olevia paikallisia ohjeita.

1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- **VAROITUS:** Jos lieden pinta on haljennut, irrota laite verkkovirrasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Jos lieden lasipinta on vaurioitunut:
Sulje kaasunsyöttö ja (jos käytössä) sähkölevyt. irrota tuote virransyötöstä.
 - Älä koske laitteen pintaan.
 - Älä käytä laitetta.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikyky tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.

- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Keittoalueet höyrypaine ja kosteus voivat saada kattilan liukumaan tai pomppaamaan. Varmista tästä syystä, että kattilan ja lieden pinta on kuiva.
- Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta. Älä poista suodatinta laitteen käytön aikana.
- Magneettikytkintä käytetään turvallisuussyistä rasvasuodattimessa ja nesteeltä suojaavissa muoviosissa. Älä käytä tuotetta, jos näitä osia ei ole asennettu.



1.7 Ilmanvaihdon turvallisuus

- **Myrkytysvaara!** Ilmaa vedetään koko asunnosta laitteen käytön aikana. Jos riittävää ilmanvaihtoa ei varmisteta, syntyy ilmavirtaus ja palamisesta syntyvät palo- ja myrkylliset kaasut vapautuvat asuntoon. Älä käytä tuotetta yhdessä ilmankierron ja myrkyllisiä kaasuja vapauttavien tuotteiden kanssa (puu, kaasu, öljy ja hiiliuunit, kattilat, vedenlämmittimet jne.).
- Pyydä valtuutettu henkilö tarkastamaan rakennuksen ilmanvaihto ja savupiippu.
- (Paitsi laitteet, jotka palauttavat ilman huoneeseen) Huoneen on oltava hyvin tuuletettu, jos liesituuletinta käytetään samassa tilassa kuin kaasu- tai polttoainelämmittimiä.
- Savupiipun kaasua tai polttoainetta käyttäville lämmittimille on oltava täysin eristetty ympäristössä, jos tuotetta käytetään, tai laitteen on oltava hermeettisesti eristetty.
- Jos samassa ympäristössä tuotteen kanssa on käytössä toinen laite, jota käytetään muulla kuin sähköllä, tulee

huoneen negatiivisen paineen oltava vähintään 0,04 mbar, jotta muiden laitteiden pakokaasuja ei vedetä takaisin huoneeseen tuotteen kautta.



1.8

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.
- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään esineitä keittopintojen päälle.
- Tuotteen lämpötila saattaa olla korkea. Älä säilytä syttyviä nesteitä tai suihketölkkejä laatikoissa lieden lähellä.



1.9 Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain kypsennysvarusteen valmistajan tai laitevalmistajan käyttöohjeessa suosittelemia liesisuoja. Sopimattomien liesisuojiin käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin.



1.10 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

• **VAROITUS:**

Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.

- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää liesi ilman valvontaa, koska tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.



1.11 Induktio

- Lieden sähkötoimiset keittoalueet on varustettu kehittyneellä Induktiotekniikalla. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin

keittolevy ei toimi. Katso lisätietoja osassa "Keittoastian valinta".

- Koska induktioliesi muodostaa magneettikentän, voi sillä olla haitallisia vaikutuksia henkilöille, jotka käyttävät esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.
- Johtuen mahdollisesta sähkömagneettisen kentän vaikutuksesta sydämentahdistimen asetuksiin, suosittelemme vähintään 60 cm:n etäisyyden pitämistä induktiolieteen käytön aikana.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelistä käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa lieden päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa lieden alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.



1.12 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska 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 puhtana.

- Palovammanvaara, jos ilmanvaihtomodulia ei puhdisteta säännöllisesti.
- Suosittelemme, että suodatin puhdistetaan kerran kuukaudessa normaaleissa käyttöolosuhteissa.
- Kun rasvasuodatin on irrotettu tuotteesta, voi tiivistymisestä johtuvaa nestettä kerääntyä laitteen pohjaan. Kun suodatin poistetaan puhdistamista varten käytön jälkeen, on tärkeää että tämä neste poistetaan roiskuttamatta sitä laitteeseen.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä

lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

2.3 Energiänsäästövinkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

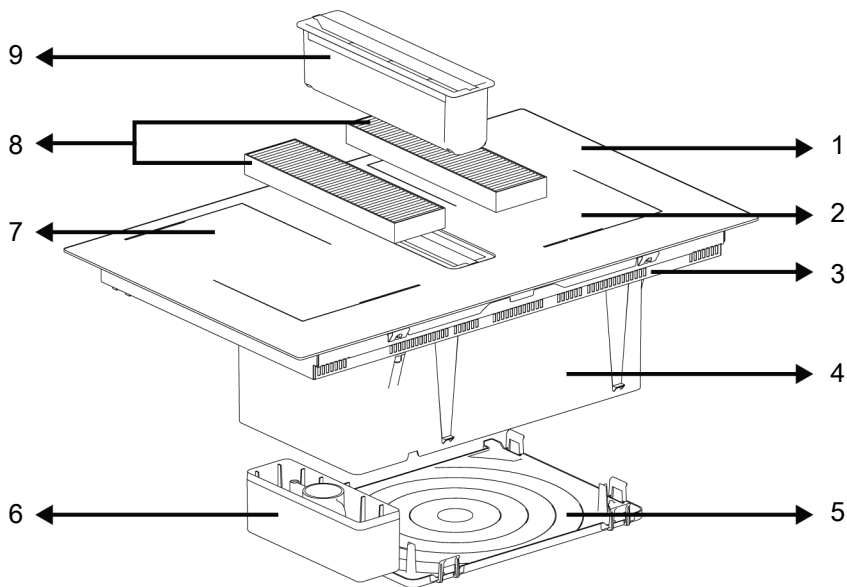
Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.

- Käytä keittoalueelle sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaina. Lika vähentää keittoalueen ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely



1 Lasikeittopinta

3 Alakotelo

5 Alasuoja

7 Induktiokeittoalue

9 Rasvasuodatin

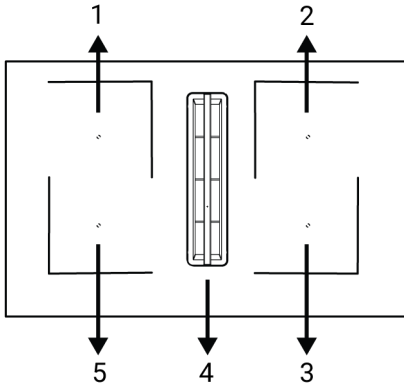
2 Induktiokeittoalue

4 Ilmanvaihtokokoonpano

6 Ylivuotavan nesteen keräyskammio

8 Hiilisuodatin

3.2 Yleisiä tietoja liedestä



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeräilyalue
- 2 Takana oikealla - Induktiokeräilyalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeräilyalue
- 4 Keski - Ilmanvaihto
- 5 Edessä vasemmalla - Induktiokeräilyalue

Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (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 "Lieden käyttö".

3.3 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyy)(mm)	223,5 */820 /520
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	740 (+2) /490 (+2)
Jännite/taajuus	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,4

Keittoalueet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 200 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 200 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 200 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 200 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W

Ilmanvaihdon ominaisuudet	
Ohjaus	3 tasoa + 1 Tehostin
Imuteho	630 m ³ /h

* Teknisessä taulukossa ilmoitettu keittotason korkeus on tuotteen pohjakotelon korkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

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

5 Keittotason käyttö

5.1 Yleistä keittotason käytöstä

Yleiset varoitukset

- Älä anna minkään esineen pudota lasiselle keittopinnalle. Jopa pienet esineet, kuten suolapirtelöt, voivat vahingoittaa lasista keittopintaa. Älä käytä säröillä olevaa lasista keittotasoa. Vesi voi imeytyä näihin halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esimerkiksi näkyviä halkeamia), sammuta ensin sulake, irrota sitten tuote pistorasiasta ja soita valtuutettuun huoltoon sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epävakaata tai helposti kaatavia astioita lasisella keittotasolla.
- Älä lämmitä tyhjiä astioita. Astiat ja tuote voivat vaurioitua.
- Muista sammuttaa keittoalueet jokaisen käytön jälkeen.
- Jos käytät keittoalueita ilman astioita, vahingoitat tuotetta. Sammuta keittoalueet jokaisen käytön jälkeen.
- Keittoalueet ovat kuumia jokaisen käytön jälkeen, joten älä aseta muovisia astioita keittoalueille. Puhdista sulanut materiaali pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita, varo läikyttämästä kylmää nestettä kypsennyksen aikana.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

- Laita sopiva määrä ruokaa keittoastiaan. Tämä estää ruoan vuotamisen eikä sinun tarvitse tehdä tarpeetonta puhdistusta.
- Älä aseta keittoastioiden kansia keittoalueille.
- Aseta astiat niin, että ne ovat keskellä keittoalueita. Jos haluat siirtää astiat toiselle keittoalueelle, nosta ne ylös ja aseta ne halutulle keittoalueelle liu'uttamisen sijaan.

Induktiokeittotason toimintaperiaate

Induktioliesi on kuin avoin piiri. Kun siihen asetetaan induktioyhteensopiva keittoastia, piiri on valmis ja elektroninen järjestelmä, joka sijaitsee juuri lasisen keittopinnan alapuolella, tuottaa magneettikentän. Keittoastian metallipohja lämpenee vastaanottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Tällä tavalla lämpöä ei tuoteta keittotason lasipinnalle, vaan suoraan sen yläpuolella oleviin astioihin. Lasipinta lämpenee astioiden lämmöllä.

Induktiokypsennyksen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitain etuja, koska lämpö siirtyy suoraan keittoastiaan.

- Kypsennyksen aikana yli vuotavat ruoat eivät pala nopeasti, koska keittolasin pintaa ei lämmitetä suoraan. Helpompi puhdistus tarjotaan.
- Koska lämpö syntyy suoraan keittoastioissa, kypsennys on nopeampaa, mikä säästää aikaa ja energiaa muihin liesityyppeihin verrattuna.

- Koska lämpö annetaan suoraan keittoastioille, lämpöhäviöitä ei tapahdu ja saavutetaan tehokkaampi kypsennys.
- Heti kun astiat poistetaan keittoalueelta, lämmönsiirto pysähtyy ja keittoalue ei kuumene suoraan, mikä tarjoaa turvallisemman käytön mahdollisilta onnettomuuksilta, joita voi tapahtua kypsennyksen aikana.

Turvallista käyttöä varten:

- Älä valitse korkeita lämmitystasoja, kun käytät tarttumattomia astioita, jotka on päälystetty öljyttömällä tai hyvin vähän öljyllä (teflontyyppi).
- Älä käytä lasista keittoaluetta pintana esineiden asettamiseen tai leikkaamiseen.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä tai astioiden kansia, keittoalueelle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärityä ruokaa induktiokeittoalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai nauhat, poissa tuotteesta, kun keittoalueet ovat toiminnassa.
- Jos keittotason alla on uuni ja se toimii, tuotteen anturit voivat alentaa kypsennystasoa tai sammuttaa tuotteen.
- Keittotasossasi on automaattinen sammutusjärjestelmä. Yksityiskohtaiset tiedot tästä järjestelmästä ovat seuraavissa osioissa.

Keittoastiat

On suositeltavaa käyttää vain keittiövälineitä, jotka ovat ferromagneettisia, hyvälaatuisia ja jotka on merkitty tai merkitty induktiokeittotasollesi yhteensopiviksi. Yleensä mitä korkeampi rautapitoisuus, sitä paremmin astiat toimivat. Keittoastian pohjan halkaisijan tulee vastata induktiokeittoaluetta. Suositellut koot on lueteltu alla.

Sopivat keittoastiat:

- Valurautaiset astiat
- Emaloidut teräsastiat

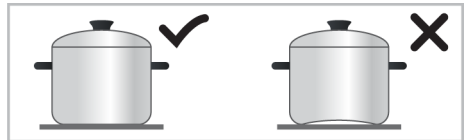
- Teräksiset ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat (joissa on merkintä tai varoitus niiden induktioyhteensopivuudesta)

Sopimattomat keittoastiat:

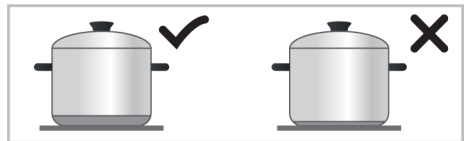
- Alumiiniset astiat
- Kupariset astiat
- Messinki keittoastiat
- Lasiset astiat
- Savi keittoastiat
- Keraamiset ja posliiniset astiat

Suosituksia:

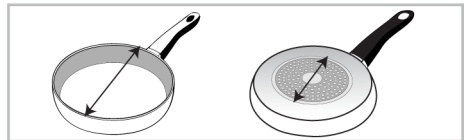
- Käytä vain tasapohjaisia astioita. Älä käytä astioita, joissa on kovera tai kupera pohja.



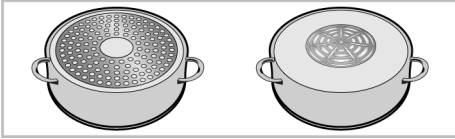
- Käytä vain paksupohjaisia, käsiteltyjä astioita. Jos käytät ohutpohjaisia astioita, nämä astiat lämpenevät hyvin nopeasti ja astioiden pohja voi sulaa ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitumista, mikä vahingoittaa keittopintaa ja tuotetta. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- Joidenkin keittoastioiden pohjassa on ferromagneettinen kenttä, joka on pienempi kuin sen todellinen halkaisija. Vain tämä alue lämmitetään keittoalueella. Siksi lämpö ei jakaudu tasaisesti ja kypsennysteho heikkenee. Lisäksi suuret induktiokeittoalueet eivät välttämättä tunnista tällaisia astioita. Tästä syystä keittoalue tulisi valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.






- Joissakin keittoastioissa on pohja, joka sisältää ei-ferromagneettisia materiaaleja, kuten alumiinia. Tämän tyyppiset astiat eivät välttämättä kuumene riittävästi tai induktiokeittoalue ei ehkä havaitse niitä ollenkaan. Joissakin tapauksissa saattaa näkyä huono keittövälimerkintä.



Kun kypsennät useita ruokia induktiokeittoalueilla, astioiden jakaminen tasaisesti oikealle, vasemmalle ja keskialueelle keittoaluetta valittaessa vaikuttaa positiivisesti kypsennystehoon.

Keittoastioiden testi

Testaa, ovatko keittoastiasi yhteensopivia induktioliesien kanssa alla olevilla menetelmillä.

1. Jos keittoastian pohjassa on magneetti, se on yhteensopiva.
2. Kun asetat astiat induktiokeittoalueelle ja käynnistät tuotteen, jos // ei vilku, se on yhteensopiva.

Suosittelut keittoastioiden koot

Jotta induktiokeittoalue tunnistaa keittoastiat, se riippuu keittoastian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Keittoastioiden ja tehokkaan kypsennyksen tunnistamiseksi astiat tulee valita keittoalueen koon mukaan.

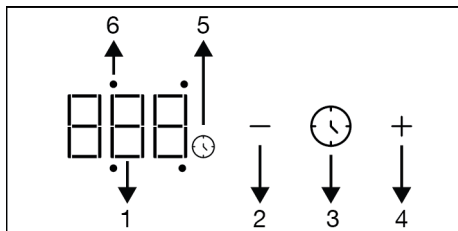
Suosittelut keittoastioiden koot keittoalueen koon mukaan on annettu alla.

Kiehumiskäyttätyminen voi vaihdella astioiden tyyppin, astioiden koon ja keittoalueen koon mukaan. Tasaisemman kiehumiskäyttätymisen saavuttamiseksi voidaan käyttää yhtä kokoa suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei tuhlaa energiaa induktioliesiin, koska lämpö syntyy vain asianomaisissa astioissa.

Leveät pintakeittoalueet (Flexi-alueet)

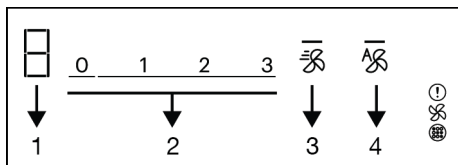
Tuotteessasi on laaja pintakeittoalue (Flexi). Voit käyttää tätä leveän pinnan keittoaluetta erillisinä itsenäisinä keittoalueina pienille astioillesi. Kun haluat valmistaa ruokaa suurilla astioillasi, voit aktivoida yhdistelmätoiminnon näille leveille pintakeittoalueille ja muuttaa ne yhdeksi keittoalueeksi.

Ajastinnäyttö



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

Ilmanvaihdon näyttö



- 1 Ilmanvaihtotason merkkivalo
 - 2 Ilmanvaihtotason asetuskenttä
 - 3 Tehostinnäppäin
 - 4 Ilmanvaihdon automaattitilan näppäin
 - ! Hiili-suodatin täynnä -varoitussymboli
 - ☞ Ilmanvaihdon Led-valo*
 - ⊗ Rasvasuodatin täynnä -varoitussymboli*
- * Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

- i** Tätä tuotetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
- i** Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Jos pinta on kostea ja likainen, voi se aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa, palaa liesi automaattisesti valmiustilaan.

i Jos jotain näppäintä (☞paitsi näppäin) kosketetaan pitkään, ilmestyy "FF" näyttöön.

i — valo näppäimissä, jotka ovat käytössä tai valittu, syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

1. Kosketa ☹ näppäintä ohjauspaneelissa.
⇒ Keittotaso on käyttövalmis.

Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ☹ näppäintä ohjauspaneelissa.
⇒ Keittotaso sammuu ja palaa valmiustilaan.

Jäännöslämmön ilmaisin

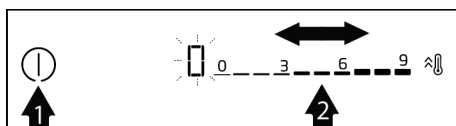
Ohjauspaneelissa on jäännöslämpöilmaisिन jokaiselle keittoalueelle. Ilmaisिन näyttää, että keittoalue on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin keittoalueisiin, ennen kuin jäännöslämpöilmaisिन on sammunut.

H: Korkea lämpötila

h : Alhainen lämpötila

i Jäännöslämpöilmaisिन ei syty ja varoita käyttäjää kuumista keittolevyistä sähkökatkoksen tapahtuessa.

Keittotason vyöhykkeiden kytkeminen päälle ja lämpötilatason asettaminen






1. Käynnistä liesi koskettamalla ☹ -näppäintä.
⇒ Symboli "0" näkyy keittoalueen näyttöissä.
2. Aseta lämpötilataso välille "0" ja "9" koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi haluamasi keittoalueen asetusalueen yli.

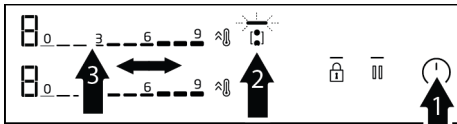
Keittoalueiden sammuttaminen:


Valitun vyöhykkeen voi kytkeä pois päältä 2 eri tavalla:

1. Asettamalla lämpötilaksi "0": Voit sammuttaa keittoalueen laskemalla lämpötila-asetuksen arvoon "0".
2. Ajastimen sammutustoiminnon käyttäminen halutulle keittoalueelle: Kun aika on kulunut, ajastin sammuttaa siihen liitetyn keittoalueen. Kaikissa näytöissä näkyy "0" tai "00". Symboli katoaa keittoalueen näytöstä. Keittoalueen ajastimen asetus selitetään seuraavissa osissa.

Keittotason vyöhykkeen yhdistäminen leveään pintaan (flexi)

1. Käynnistä liesi koskettamalla  -näppäintä.
2. Kosketa -näppäintä.
 - ⇒ Symboli 0 ilmestyy vasemmalle keittoalueen näytölle ja -näppäimen —valo syttyy.



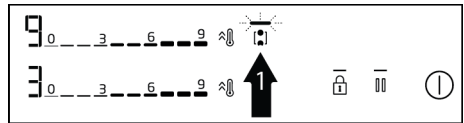
3. Säädä lämpötilataso välillä 0 - 9 koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeesi alueen yli.
 - ⇒ Vastaava keittoalue alkaa toimia. Jos valitaan toinen keittoalue tai jos mitään ei tehdä ja odotetaan 10 sekuntia, -näppäimen —valo sammuu.




EsimampVasemmalla leveäpintaiset keittotasot on kuvattu. Jos oikealla olevilla keittoalueilla on leveät pinnat laitteessa, sama koskee oikeanpuoleisia keittoalueita.

Keittoalueen yhdistäminen leveään pintaan, kun toinen tai molemmat vasemmalla olevista keittoalueista ovat toiminnassa

- ✓ Vaikka toinen tai molemmat vasemmalla olevista keittoalueista toimivat erikseen, voit yhdistää molemmat keittoalueet aktivoimalla keittotason leveällä pinnalla. Tällä tavalla voit käyttää leveämpää keittotasoa samoilla arvoilla.




1. Kun toinen tai molemmat vasemmista keittoalueista ovat toiminnassa, kosketa -näppäintä.
 - ⇒ Matalan tason vyöhykkeen arvo näkyy sekä keittoalueen näytössä että —näppäimen —valo syttyy.
 - ⇒ Yhdistetyt keittoalueet toimivat edelleen alhaisemman lämpötila-arvon keittoalueen lämpötila- ja ajastinarvoilla. Keittoalueen lämpötila- ja ajastinarvot, joilla on korkeampi lämpötila-arvo ennen yhdistelmää, peruutetaan.



2. Jos haluat muuttaa lämpötila-arvoa myöhemmin, aseta lämpötilataso, jota haluat muuttaa asetusalueelta.

Keittoalueiden sammuttaminen leveällä pinnalla

Voit erottaa keittoalueet ja asettaa ne nollassolle koskettamalla -näppäintä.

Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

Voit käyttää korkeaa tehoasetusta lämmittämiseen maksimiteholla. Älä kuitenkaan kypsennä tässä asennossa liian pitkään. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittolevyillä. Kun

korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) päättyy, keittolevy sammuu.

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn [^]⌵ näppäintä.
 - ⇒ Valittu keittolevy toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittolevyn näytöllä.
 - ⇒ Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) päättyy, jatkaa keittolevy toimintaa korkeimmalla lämpötila-arvolla.

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta keittolevyn ollessa käytössä:

1. Kosketa [^]⌵ näppäintä, kun liesi on päällä ja kyseinen keittolevy toimii määritetyllä tasolla.
2. Valittu keittolevy toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittolevyn 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. Keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötila-arvolla. Sen sammuttamiseksi, kosketa aktiivisen keittolevyn asetusaluetta tai liu'uta sormea alueella asettamiseksi tilaan "0".

Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon liedien toimintojen muuttamisen estämiseksi, kun se on päällä tai pois päältä.

Näppäinlukon aktivointi

1. Kosketa [⌵]⌵ näppäintä näppäinlukon aktivoimiseksi.
 - ⇒ 2-1 aikalaskurin jälkeen näytöllä, — valo [⌵]⌵ näppäimessä syttyy ja kaikki keittolevyt lukitaan.

i Kun näppäinlukko on aktivoitu, vain ① näppäin toimii. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, — valo vilkkuu [⌵]⌵ näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu. Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, on näppäinlukko sammutettava, liedien kytkemiseksi päälle uudelleen.

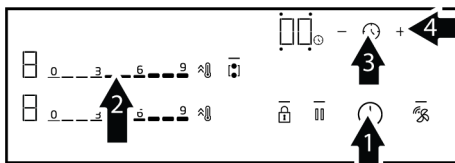
Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa [⌵]⌵ näppäintä.
 - ⇒ Näytön 2-1 aikalaskurin jälkeen, — valo [⌵]⌵ näppäimessä sammuu ja näppäinlukko deaktivoidaan.

Ajastintointinto

Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Sinun ei tarvitse seisoa liedien edessä jatkuvasti keittämisen aikana. Liesi sammuu automaattisesti valitun ajan kuluttua.

Ajastimen kytkeminen päälle



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea sen keittolevyn asetusalueella, jota haluat käyttä.
3. Aktivoi ajastin koskettamalla ⌚ näppäintä.
 - ⇒ "00" syttyy ajastinnäytöllä ja ⌚ symboli vilkkuu.

- Olemassa on 4 toimintovaloa "00" ympärillä ajastinnäytöllä. Aktiivisen keittolevyn valo vilkkuu ja ajastin voidaan asettaa tälle keittolevyille.
- Jos haluat asettaa ajastimen toiselle aktiiviselle keittolevyille, valitse kyseinen keittolevy koskettamalla ⌚ näppäintä, kunnes valo keittönäytön ympärillä tälle keittotasolle syttyy.
- Aseta haluttu aika koskettamalla +/— näppäimiä. Voit asettaa ajan nopeammin pitämällä + tai — näppäintä painettuna.

⇒ ⌚ symboli vilkkuu tietyn ajan keittolevyn näytöllä ja palaa sitten kiinteänä. ⌚ symboli palaa kiinteänä ja ilmaisee, että toiminto on aktivoitu.

i Ajastinta voidaan asettaa vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

i Toista yllä mainitut vaiheet muille keittolevyille, joiden ajastimen haluat asettaa.

i Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittolevyä ja keittolevyn lämpötila-arvoa.

i Kun ajastin on aktivoitu, vilkkuu lyhyemmän aika-asetuksen keittolevyn valo. jos muillakin keittolevyillä on aika-asetus, pysyvät näiden keittolevyjen valot päällä.

Ajastimien sammutus

Kun asetettu aika päättyy, liesi sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu.

Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen ajan päättymistä

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

Ajastimen sammuttaminen laskemalla arvoksi "00":


- Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla ⌚ näppäintä.
- Kosketa — näppäintä arvon laskemiseksi, kunnes 00 ilmestyy ajastinnäyttöön. Voit tehdä tämän nopeammin koskettamalla — näppäintä pitkään.

Nyt ⌚ symboli vilkkuu tietyn ajan keittolevyn näytöllä, sammuu kokonaan ja ajastin perutaan.


Pysäytystoiminto

- ✓ Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien toimintojen (paitsi ajastimen) lämpötilatasoja, jotka toimivat keittolevyllä 1. tasolla tietyn ajan.

i Jos ajastin on asetettu jollekin keittolevyille, ajastin jatkaa pysäytystoiminnon aikana.






- Kun liesi on käytössä, kosketa  näppäintä.

⇒ Kaikki käytössä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa lämpötilatasolla 1.

Kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käynnistämiseksi uudelleen edellisillä asetuksilla, kosketa  näppäintä uudelleen.

Asetukset








Tällä toiminnolla voit tehdä seuraavat asetukset.

-  Virranhallinta-asetus
-  Kypsennyksen lopun äänimerkin aika
-  Ilmanvaihtotilan valinta
-  Aktiivihiihisuodattimen käyttöiän näyttö
-  Aktiivihiihisuodattimen nollaus


i CF3- ja CF4-asetukset on poistettu käytöstä. Niillä ei ole vaikutusta keittotason toimintaan ja toimintoihin.

1-Virranhallinta-asetus (CF1)










- ✓ Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kokonaistehoa haluamallasi tavalla.


1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla -näppäintä ja sammuta se koskettamalla -näppäintä uudelleen.
 2. Kun olet sammuttanut keittotason, kosketa / / -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.
 - ⇒  näkyy ajastimen näytössä ja "9" näkyy vasemmassa takakeittoalueen näytössä.
 3. Sääda tehotosa (katso taulukko - Virranhallintataso) välillä "1" ja "9" koskettamalla vasemman takaosan säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli.
 4. Vahvista virranhallinta-asetus koskettamalla -näppäintä.
 - ⇒ Keittotaso sammuu ja keittotaso alkaa toimia valitun tason kokonaistehoasetuksella.
- "Virranhallinta"** Se sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - Virranhallintataso).
Taulukko - Virranhallintataso

Virranhallinnan taso	Kokonaisteho (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

 Induktioliedelle, joiden sähkönkulutus on enintään 3,6 kW (katso käsikirjan teknisten tietojen taulukko), virranhallintatasojen 5,6,7,8,9 kokonaistehoarvo on 3,6 kW.

2-Kypsennyksen päättymisen varoitusajan asetus (CF)

- ✓ Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kypsennyksen päättymisen äänivaroitusajan asetusta haluamallasi tavalla.
1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla -näppäintä ja sammuta se koskettamalla -näppäintä uudelleen.
 2. Kun olet sammuttanut keittotason, kosketa / / -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.
 - ⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on  tulee näkyviin.
 3. Kosketa -näppäintä kerran asettaaksesi kypsennyksen päättymisen varoitusajan.
 - ⇒  näkyy ajastimen näytössä ja "2" näkyy vasemmassa takakeittoalueen näytössä.
 4. Sääda kypsennyksen lopun äänivaroitusajan asetus (katso taulukko - kypsennyksen päättymisen äänivaroitus aika) välille "0" ja "3" koskettamalla vasemman takavyöhykkeen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli.
 5. Vahvista kypsennyksen päättymisen äänivaroitusajan asetus koskettamalla -näppäintä.
 - ⇒ Keittotaso sammuu ja keittotaso alkaa toimia kypsennyksen päättymisäänimerkin ollessa valitulla tasolla.











 Kypsennyksen päättymisen varoitusajan asetustaso on vakiotaso 2 tuotannon aikana.

Taulukko - Kypsennyksen päättymisen äänimerkki varoitusajan asetus

Kypsennyksen lopun äänivaroitustaso	Kypsennyksen päättymisen äänivaroitus aika
0	15 sekuntia
1	30 sekuntia

2	1 minuutti
3	2 minuuttia

3-Ilmanvaihtotilan asetus (CF5)


- ✓ Tätä keittotasoa voidaan käyttää 2 tilassa: sisäinen kierto ja ulkoinen kiertotila. (Ilmanvaihtotilat)
Keittotasossa on esiasetettu sisäinen kiertotila. Muuttua;
- 1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla -näppäintä ja sammuta se koskettamalla -näppäintä uudelleen.
- 2. Kun olet sammuttanut keittotason, kosketa /  / / -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.
 - ⇒ Ajustimen näytön ensimmäinen asetus on  tulee näkyviin.
- 3. Aseta tuuletustila koskettamalla  -näppäintä neljä kertaa.
 - ⇒ Ajustimen näytössä  tulee näkyviin. Vasemmalle takakeittoalueelle tulee näyttöön "1".
- 4. Koskettamalla vasemman takakeittoalueen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueen yli keittoalueen näytöksi voidaan asettaa "2" ja tuuletustilaksi ulkoinen kierto.
- 5. Vahvista tuuletustilan asetus koskettamalla -näppäintä.











⇒ Keittotaso sammuu ja alkaa toimia valitulla tuuletustasolla.

4- Aktiivihiihisuodattimen käyttöiän näyttö (CF6)






- ✓ Sisäkiertona käytettävässä keittotasossa käytetyt aktiivihiihisuodattimet on vaihdettava tietyn käyttöajan jälkeen. Näet jäljellä olevat työtunnit asetusnäytössä. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä lähtölaskentana 150 tunnista.









Jos keittotaso on asetettu sisäkiertotilaan, aktiivihiihisuodattimet on vaihdettava 150 käyttötunnin jälkeen. 150 tunnin kuluttua tuuletusnäyttöön ilmestyy  -symboli. Jos keittotaso on asetettu ulkoiseen kiertotilaan, tämä varoitussymboli ei tule näkyviin.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla -näppäintä ja sammuta se koskettamalla -näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut keittotason, kosketa /  / / -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.
 - ⇒ Ajustimen näytön ensimmäinen asetus on  tulee näkyviin.
3. Kosketa -näppäintä viisi kertaa nändäksesi aktiivihiihisuodattimen aktivoitun käyttöiän näytön.
 - ⇒ Ajustimen näytössä  näkyy vasemman takakeittoalueen näytössä jäljellä oleva aktiivihiihisuodatin muodossa "3", jos jäljellä oleva työaika on yli 100 tuntia, "2" 50-100 tuntia, "1" 5-50 tuntia ja "0" 0-5 tuntia;
4. Voit sulkea asetusnäytön koskettamalla -näppäintä.

5-aktiivihiihisuodattimen nollaus (CF7)

- ✓ 150 tunnin aktiivihiihisuodattimen käytön jälkeen symboli ilmestyy tuuletusnäyttöön. Kun aktiivihiihisuodattimet on poistettu ja vaihdettu huolto-puhdistusosiossa kuvatulla tavalla, hiihisuodattimen varoitussymboli nollataan seuraavasti:
1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla -näppäintä ja sammuta se koskettamalla -näppäintä uudelleen.
 2. Kun olet sammuttanut keittotason, kosketa /  / / -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.

- ⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on  tulee näkyviin.
3. Kosketa -näppäintä kuusi kertaa nähdäksesi aktiivihilisuodattimen aktivoitun käyttöiän näytön.
- ⇒ Ajastimen näytössä  näkyy jäljellä olevat aktiivihilisuodattimen käyttötunnit vasemmalla takakeittoalueen näytöllä yhdessä -valikon kanssa.
4. Kosketa tuuletusnäytön -näppäintä 3 sekunnin ajan.
- ⇒ Näytöllä näkyy 1-2-3-luku. Nollaustoiminto on suoritettu loppuun.
5. Kun olet tässä näytössä, voit poistua näytöstä koskettamalla -näppäintä.

Induktioliesi turvallinen ja tehokas käyttö

Toimintaperiaate: Induktioliesi lämmittää astioita suoraan toimintaperiaatteensa vuoksi. Tästä syystä niillä on monia etuja muihin keittotasoihin verrattuna. Ne toimivat tehokkaammin ja keittopinta on viileämpi.

Induktioliesi on varustettu ylivoimaisilla turvajärjestelmillä, jotka takaavat sinulle maksimaalisen turvallisen käytön.



Mallista riippuen keittotasossasi voi olla halkaisijaltaan 145, 180, 210 ja 280 mm induktiokeittoalueita. Induktioominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa syntyy vain siellä, missä säiliön pohja koskee, jolloin energiankulutus on mahdollisimman pieni.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically turn off after a certain

period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turn-off times

Temperature level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta. Jos ylikuumenemistä esiintyy, voidaan seuraavaa havaita:

- Käytetty keittolevy voi sammua
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.

Ylivirtaussuojajärjestelmä


Liesi on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee


järjestelmä virran automaattisesti lieden sammuttamiseksi. Tämän aikana, "F" varoitus näkyy näytöllä.

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.

 Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Se saattaa ilmoittaa virheellisestä toiminnosta.

 kattiloita/pannuja ei tule asettaa kosketuspaneelin päälle.

6 Ilmanvaihdon käyttö

Yleiset varoitukset

- Siinä on moottori eri ilmanvaihtonopeuksilla. Laitteen suoritustehon parantamiseksi, käytä alhaisia nopeuksia normaaleissa olosuhteissa ja korkeaa nopeutta, jos höyryä ja hajua esiintyy enemmän.

Ilmanvaihtotilat

Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila.

Sisäinen kierto



Lieden keskeltä imetty ilma puhdistetaan ensin rasvasta rasvasuodattimella. Tämän jälkeen se kulkee aktiivihiihisuodattimen läpi ja palaa keittiöön.


TÄRKEÄÄ: Sisäisessä kiertotilassa, aktiivihiihisuodattimet tulee asentaa tuotteessa määritettyyn paikkaan, hajuhiukkasten pitämiseksi poissa hengitysilmasta. Laitteen sisäisen kierron eri asennustyypeille määritetyt ohjeet löytyvät asennusohjeesta tai saat ne valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Ulkoinen kierto




Ilma, joka imetään lieden keskeltä, kulkee rasvasuodattimien läpi ja poistetaan ulos savupiipun putkijärjestelmällä kautta.

Ilmanvaihtotilan asetus

Tuote on esiasetettu sisäiseen kiertotilaan. Jotta tuote olisi ulkoisessa kiertotilassa, -asetus on suoritettava asetusosassa.

Manuaalisen ilmanvaihdon asetus


- ✓ Ilmanvaihto voidaan asettaa manuaalisesti.

1. Kytke induktioliesi päälle koskettamalla -näppäintä
⇒ "0" symboli syttyy ilmanvaihdon näytöillä.
2. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille "1" ja "3".

Manuaalisen ilmanvaihdon sammutus

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".

Voimakkaan ilmanvaihtotilan käynnistäminen

1. Voimakas ilmanvaihtotila voidaan aktivoida koskettamalla -näppäintä.
⇒ Voimakas ilmanvaihtotila toimii enintään 8 minuuttia. Tämän aikana P-symboli vilkkuu näytöllä. 8 minuutin kuluttua ilmanvaihtonopeus putoaa tasolle 3 ja jatkaa toimintaa tällä tasolla.


Voimakkaan ilmanvaihtotilan sammuttaminen

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeaa alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".




Voimakkaassa ilmanvaihtotilassa, kun nopeusnäppäintä painetaan, palaa se tälle nopeustasolle ja jatkaa toimintaa.

Automaattinen käynnistys


- ✓ Tuote mittaa keittoalueen lämpötilatason, lämpötilan ja käyttöajan. Se määrittää sopivimman ilmanvaihtonopeuden näiden arvojen perusteella ja toimii tasoilla, jotka se asettaa automaattisesti.
1. Käynnistä automaattitila koskettamalla  näppäintä.
 - ⇒ Automaattitila aktivoituu ja sammuu automaattisesti, kun parametrit putoavat määritettyjen kriittisten arvojen alle. Se on otettava uudelleen käyttöön.



Kun automaattitila on aktivoitu, perutaan se, kun tuote kytketään päälle ja pois millä tahansa nopeudella.

2. Kosketa  näppäintä kerran automaattitilan sammuttamiseksi.

Lisäpuhaltimen toiminto

Puhaltimen lisätoiminto varmistaa, että ruoanvalmistuksen lopussa syntyvät hajut ja savu poistetaan automaattisesti määrittämällä ajan ja nopeustason keittoalueen lämpötilan, nopeustason ja käyttöajan mukaan, kun tuote on sammutettu keittoalueen käytön mukaan ja ilmanvaihto tapahtuu automaattitilassa. Jos tämä toiminto halutaan sammuttaa, voidaan se tehdä painamalla  näppäintä.



Kun automaattitila on päällä, ilmanvaihtojärjestelmä jatkaa toimintaa 2 - 20 minuuttia, kun keittäminen on päättynyt ja kattila poistettu liedeltä.

7 Yleistä ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

7.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

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 tulee, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

8 Huolto ja puhdistus

8.1 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.
- Tuote 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 puhdistukseen höyrypuhdistusaineita.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet,

- 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.

Kypsennystaulukko

- teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Liedet:

- Hapollinen liika, kuten maito, tomaattipyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimen osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotaso on jäähtynyt.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.

- Ruostumattomien- 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 lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. 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.
- Värjäntymisen 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 tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

8.2 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.

8.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella 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.

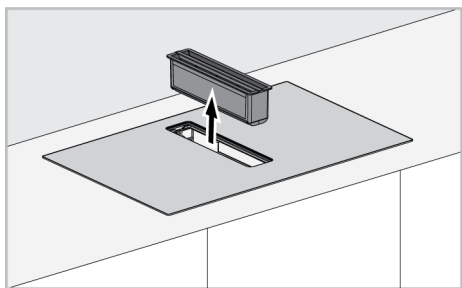
8.4 Ilmanvaihdon puhdistus

Tehokkaan hajun ja rasvan poistamisen varmistamiseksi, aktiivihiiisuodattimet vaihdettava ja rasvasuodatin puhdistettava säännöllisesti.

Metallirasvasuodattimen puhdistus

- ✓ Rasvasuodattimet suodattavat savussa olevaa rasvaa. Metallirasvasuodatin tulee puhdistaa säännöllisesti hyvän toiminnan varmistamiseksi.

1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



- i** Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.

- i** Älä vaurioita irrotettua rasvasuodatinta pudottamalla se liedn lasipinnalle.

2. Pese irrotettu rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin.

- i** Pese suodattimet vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja asenna se kuivaamisen jälkeen. Alumiiniset rasvasuodattimet voivat värjäytyä pesun aikana. Tämä on normaalia, eikä suodatinta tarvitse vaihtaa.

3. Rasvasuodattimen asennus puhdistuksen jälkeen.

Aktiivihiiisuodattimen poistaminen

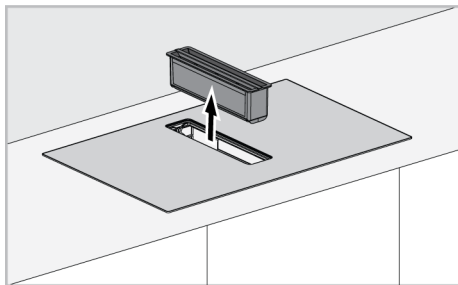
Aktiivihiiisuodattimet poistavat tuotteesta syntyviä hajuja ja ne on vaihdettava säännöllisesti optimaalisen toiminnan varmistamiseksi. Huomioi vaihtamista tarkoittava täynnävaroitussilmä.

- i** Varmista, että vaihdat tuotteesi aktiivihiiisuodattimet 150 käyttötunnin välein, mikäli se toimii sisäisessä kiertotilassa. 150 tunnin kuluttua ilmanvaihtonäytössä näkyy **!**-symboli. Suodatin tulee vaihtaa viimeistään, kun tämä varoitus näkyy. Jos haluat nollata tämän varoituksen, katso Asetukset.

- i** Aktiivihiiisuodattimien jäljellä olevan käyttöajan näyttämiseksi, katso ohjeet luvussa Asetukset.

Poistaminen;

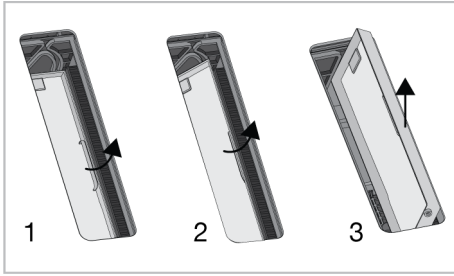
1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



- i** Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.

- i** Rasvasuodatinosassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

2. Poista nesteeneräysastia, kuten esitetty kuvassa alla.

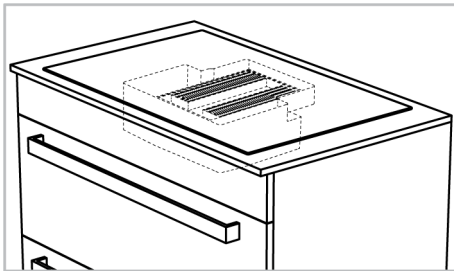


i Nesteenkeräysastian osassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

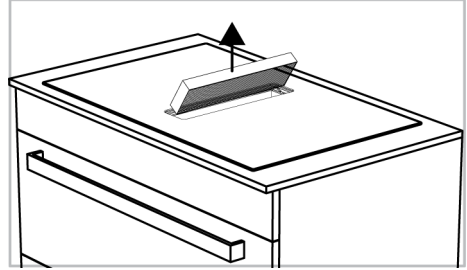
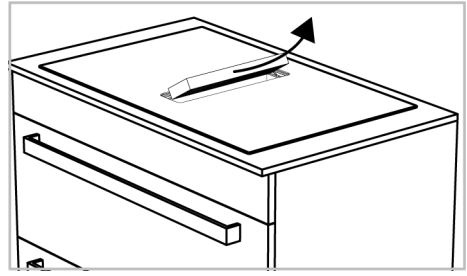
i Nesteenkeräysastia on puhdistettava säännöllisesti. Osa voidaan puhdistaa vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja huuhtelemalla tai astianpesukoneessa, maks 70 °C asteessa.

i Kun nesteenkeräysastia asennetaan paikalleen, tulee se asentaa siinä olevan nuolen suunnassa.

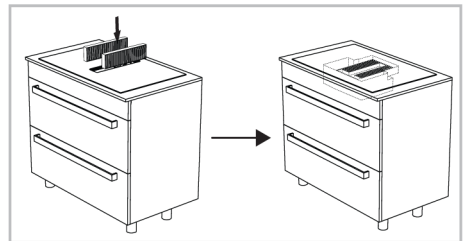
3. Nesteenkeräyskammion poistamisen jälkeen alemmassa kammiossa on kaksi hiilisuodatinta oikealla ja vasemmalla.



4. Vedä ensin yksi hiilisuodattimista itsellesi kallistamalla sitä, jotta se irtaoo magneettisesta aukosta tuuletusraosta ja ota se ulos kuvan osoittamalla tavalla.



5. Poista samalla tavalla toinen hiilisuodatintu kotelostaan.
6. Aseta 2 uutta aktiivihiilisuodatinta magneettiaukkoonsa kallistamalla niitä vuorotellen tuuletusraon läpi. Varmista, että se on täysin paikoillaan magneettiliitännöissään.



7. Asenna nestesuojamuovi takaisin samalla tavalla kuin sen poiston yhteydessä.
8. Aseta öljynsuodatin paikalleen.

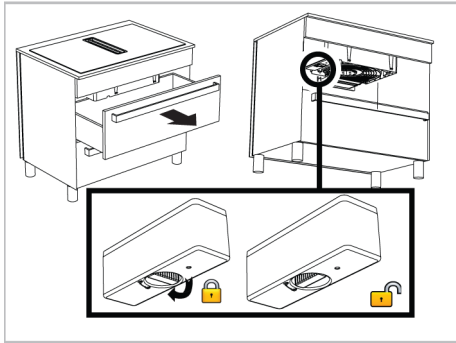
jätevesisäiliö

Mikäli voimakasta nestettä pääsee tuotteen tuuletusosastoon, nämä nesteet kerätään kamiinan alla olevaan jätevesisäiliöön. Tässä tapauksessa jätevesisäiliö on poistettava, neste on kaadettava pois ja säiliö on puhdistettava ja asennettava takaisin.



Jätevesisäiliö on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa.

Jätevesisäiliön poistaminen:



1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota keittotason alla olevaan jätevesisäiliöön.
3. Avaa ja irrota jätevesisäiliö kääntämällä lukitusnuppia.
4. Kaada neste pois kammiosta ja puhdistaa kammiot.
5. Käännä lukon nuppia ja lukitse se asettamalla kammiot takaisin uraansa.

9 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

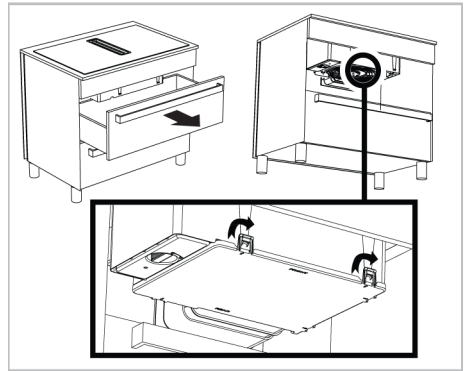
Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Pohjakannen puhdistus

Jos tuotteen pohjassa oleva pohjakansi likaantuu, voit ehkä poistaa sen ja puhdistaa sen.

Pohjakannen irrottaminen:



1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota pohjakansi keittotason alta.
3. Alakannessa on 5 lukkoa nuolisymbolien osoittamiin suuntiin. Vapauta nämä lukot, poista pohjakansi pitämällä sitä alaspäin.
4. Kun olet puhdistanut pohjakannen, paina sitä ylöspäin samaan suuntaan niin, että lukot sopivat uriinsa.

- Sitä käytetään estämään uunissa kypsennetty ateria roiskumasta keittiön seinään kattilasta.
- Siellä on ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Sopivia kattiloita ei saa käyttää. >>> Tarkista kattilat.

Keittotason näytön -symboli palaa jatkuvasti.

- Keittotason alueella ei välttämättä ole ruukkuja. >>> Tarkista, onko keittotasolla ruukkuja.
- Potti ei ehkä ole induktioyhteensopiva. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktioliedelle.

- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasoaueelle.
- Kattila tai liesialue voi olla erittäin kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

Valittu keittotasovyöhyke sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

- Valitun vyöhykkeen kypsennysaika on saattanut umpeutua. >>> Voit asettaa uuden kypsennysajan tai lopettaa kypsennyksen.
- Ylikuumenemissuoja on olemassa. >>> Odota, että keittotaso jäähtyy.
- Objekti voi peittää kosketusohjauspaneelin. >>> Poista objekti paneelista.

Vaikka keittotaso on päällä, kattila ei kuumene.

- Potti ei välttämättä ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktiokeittotasolle.
- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasolle.

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

- Tämä ei ole virhe. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, kunnes keittotason sisällä olevat elektroniset laitteet jäähtyvät sopivaan lämpötilaan.

Liedeltä kuuluu ääntä ruoanlaiton aikana

- Keittotasosta voi kuulua ääniä kypsennyksen aikana. Nämä äänet riippuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivät toimintahäiriöitä ja ovat osa induktiotekniikkaa.

Mahdolliset äänet ja syyt:

- **Tuulettimen melu:** Keittotasossa on tuuletin, joka toimii automaattisesti tuotteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on erilaiset käyttötasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan. Keittotason sammuttamisen jälkeen, jos lämpötila on korkea tuotteen lämpötilan mukaan, tuuletin voi jatkaa toimintaansa jonkin aikaa.
- **Matala humina kuten muuntajan toiminta:** Tämä on induktiotekniikan luonne. Koska lämpö siirtyy suoraan astian pohjalle, tällaista huminaa voi esiintyä astian materiaalista riippuen. Siksi eri keittoastioilla voidaan kuulla erilaisia ääniä.
- **Rätisevä ääni:** Tämä johtuu keittoastian pohjan materiaalista ja rakenteesta. Jos keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista ja kerroksista, voi esiintyä rätisevää melua.
- **Viheltävä ääni:** Viheltävä ääni voi kuulua kypsennettäessä kahdella keittotasolla samalla keittotasolla samalla keittotasolla eri kypsennystasoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 1 – E 11	Induktiokieittotason tiedonsiirtovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 16 - E 21	Induktiokieittotason lämpötila-anturivirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 22 E 26	Induktioliesi ylikuumenee.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee alle rajojen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 23 E 24	Induktiokieittotason ohjelmistovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 25	Induktioliesituulettimen toiminnassa tapahtui virhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 27 E 47	Induktioyhteensopivia ruukkuja ei käytetty.	Virhe katoaa, kun käytetään induktioyhteensopivaa pottia.
E 31 - E 39	Induktiolieden elektronisessa kortissa on tapahtunut laitteistovirhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 42	Tapahtui sähkökytkentävirhe.	Muodosta oikea sähköliitäntä uudelleen tuotteen teknisestä taulukosta ja asennusoppaasta.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä pidettiin painettuna yli 10 sekunnin ajan. Esine jätettiin ohjauspaneeliin tai se altistettiin höyrylle.	Kun otat kätesi pois liedeltä, ongelma katoaa. Kun ohjauspaneeli on puhdistettu, ongelma katoaa.
E 48 E 49 E 51	Induktiokieittotason anturivirhe on tapahtunut.	Anturilaitteisto on saatettava käyttöehtojen mukaiseksi. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 52 - E 57	Induktiokieittotasolla on tapahtunut korkean lämpötilan virhe.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajojen alapuolelle. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe tapahtui automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 63	Jos tuotteesi on induktioliesi, jossa on huppu; Tapahtui suodatusvirhe.	Poista ilmanvaihtosuodattimet ja kiinnitä ne uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
FF	Mitä tahansa avainta on voitu koskettaa pitkään.	Kun vapautat minkä tahansa avaimen pitkään,
	Potti on saatettu asettaa ohjausyksikköön.	Kun ohjausyksikön potti poistetaan,
	Ruoka / neste on saattanut lentää yli ohjausyksikköön.	Virhe häviää, kun ylivuotava ruoka-/nestejäännös puhdistetaan.

