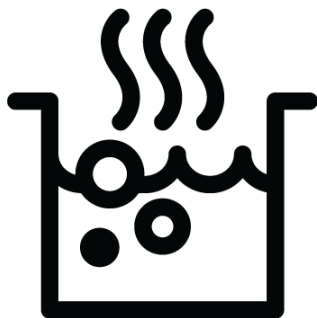


# beko

**Vestavěná varná deska / Návod k obsluze**  
**Indbyggningsblus / Brugervejledning**  
**Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas**



HII64601AFT

185920621\_3/ CS/ DA/ Fi/ R.AB/ 26.01.26 10:10  
7757189022



## Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

### Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMK**  
Y

Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

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

# Obsah

<b>1</b>	<b>Bezpečnostní instrukce.....</b>	<b>4</b>
1.1	Zamýšlené použití .....	4
1.2	Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků.....	4
1.3	Elektrická bezpečnost.....	5
1.4	Bezpečnost dopravy.....	7
1.5	Bezpečná instalace .....	7
1.6	Bezpečnost použití.....	8
1.7	Upozornění na teplotu.....	8
1.8	Bezpečnost při vaření.....	8
1.9	Indukce.....	9
1.10	Bezpečnost při údržbě a čištění ...	9
<b>2</b>	<b>Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>10</b>
2.1	Směrnice o odpadech .....	10
2.1.1	Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	10
2.2	Informace o balíčku.....	10
2.3	Doporučení pro úsporu energie....	10
<b>3</b>	<b>Váš výrobek .....</b>	<b>11</b>
3.1	Představení výrobku.....	11
3.2	Technické specifikace .....	12
<b>4</b>	<b>První použití.....</b>	<b>13</b>
4.1	Počáteční čištění .....	13
<b>5</b>	<b>Používání varné desky .....</b>	<b>13</b>
5.1	Obecné informace o používání varné desky .....	13
5.2	Ovládací panel .....	16
<b>6</b>	<b>Obecné informace o vaření .....</b>	<b>25</b>
6.1	Obecné varování o vaření s varnou deskou .....	25
<b>7</b>	<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>28</b>
7.1	Obecné informace o čištění.....	28
7.2	Čištění varné desky .....	29
7.3	Čištění ovládacího panelu.....	29
<b>8</b>	<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>29</b>

## 1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

### 1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
  1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
  2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
  3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
  4. Nedovoďte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
  - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
  - Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsáný v části „Technické specifikace“.
  - Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
  - Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
  - Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
  - K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
  - V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
  - Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
  - Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
  - Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:
- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
  - Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
  - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřkýma rukama!

- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

## 1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

## 1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
  - Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
  - Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, nainstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
  - V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
  - Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
  - Výrobek nainstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádoby se může převrátit.
  - Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
  - Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.

## 1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektriny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit: Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektriny.
  - Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
  - Nepoužívejte přístroj.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.

- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.

## 1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

## 1.8 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může

- způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

### 1.9 Indukce

- Elektricky ovládané zóny vaší varné desky jsou vybaveny pokročilou „Indukcí“. Na indukčních varných zónách, které šetří čas a energii, se musí používat nádoby vhodné pro indukční vaření, jinak varná zóna nebude fungovat. Podrobné informace naleznete v části "Výběr hrnce".
- Jelikož indukční varná deska vytváří magnetické pole, může mít škodlivé účinky na lidi, kteří používají zařízení, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy.

- Varnou desku po použití zavřete pomocí ovládacího panelu, nespolehejte se na senzor hrnce.
- Kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice neumísťujte na varnou plochu, nakolik se mohou zahřát.
- Do zásuvek pod varnou deskou neukládejte kovové předměty. Při dlouhém a intenzivním používání se mohou materiály přehřívat.
- Na indukční varnou desku neumísťujte elektronické výrobky, jako jsou mobilní telefony, tablety, počítače. Váš spotřebič se může poškodit.

### 1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

### 2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

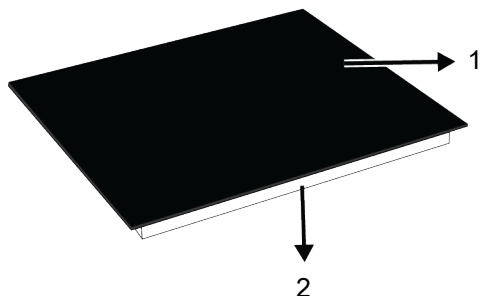
### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

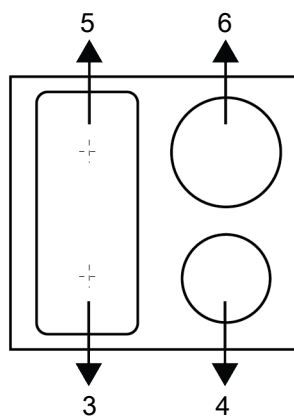
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

#### 3.1 Představení výrobku



- 1 Skleněná varná plocha
- 3 Indukční varná zóna
- 5 Indukční varná zóna



- 2 Dolní kryt
- 4 Indukční varná zóna
- 6 Indukční varná zóna

## 3.2 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	43 * /590 /520
Instalační rozměry varné desky (šířka/hloubka) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napětí/Frekvence	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	max. 7,4 kW

### Varné zóny

Přední levá	Indukční varná zóna
Rozměr	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Přední pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	145 mm
Výkon	1500 W / Booster (Zesílení) 2500 W

Zadní levá	Indukční varná zóna
Rozměr	210x210 mm
Výkon	2400 W / Booster (Zesílení) 3700 W

Zadní pravá	Indukční varná zóna
Rozměr	180 mm
Výkon	2200 W / Booster (Zesílení) 3100 W

\* Varná deska uvedená v technické tabulce je vylepšením spodního krytu produktu.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

## 4 První použití

Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

### 4.1 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

## 5 Používání varné desky

### 5.1 Obecné informace o používání varné desky

#### Obecná varování

- Nedovolte, aby na skleněnou varnou plochu spadl žádný předmět. Dokonce i malé předměty, jako jsou solničky, mohou poškodit skleněnou varnou plochu. Nepoužívejte prasklou skleněnou varnou plochu. Do těchto trhlin může proniknout voda a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakýmkoli způsobem poškozen (například viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku, poté odpojte výrobek a zavolejte autorizovaný servis, abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na skleněnou varnou plochu nepoužívejte nestabilní nebo snadno sklopné nádobí.
- Prázdné nádobí neohřívejte. Nádobí a výrobek mohou být poškozeny.
- Nezapomeňte po každém použití vypnout varné zóny.
- Pokud provozujete varné zóny bez nádobí, výrobek poškodíte. Po každém použití vypněte varné zóny.
- Varné zóny budou po každém použití horké, takže na varné zóny nepokládejte plastové nádobí. Okamžitě vyčistěte veškerý roztavený materiál na povrchu.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nevyhlili studenou kapalinu.

**ONZÁMENÍ:** Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

**ONZÁMENÍ:** Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

- Do nádobí vložte odpovídající množství jídla. Tím zabráníte přetečení jídla a nebudete muset provádět zbytečné čištění.
- Nepokládejte víka nádobí na varné zóny.
- Umístěte nádobí tak, aby bylo vystředěno na varné zóny. Pokud chcete nádobí přesunout do jiné varné zóny, zvedněte jej a umístěte na požadovanou varnou zónu, místo abyste jej posunuli.

#### Pracovní princip indukční varné desky

Indukční varná deska je jako otevřený obvod. Po umístění indukčně kompatibilního nádobí je obvod dokončen a elektronický systém umístěný těsně pod skleněnou varnou plochou vytváří magnetické pole. Kovová základna nádobí se zahřívá přijímáním energie z tohoto magnetického pole. Tímto způsobem se teplo nevytváří na skleněném povrchu varné desky, ale přímo v nádobí nad ní. Skleněný povrch se zahřívá s teplem nádobí.

#### Výhody indukčního vaření

- Indukční varné desky nabízejí některé výhody, protože teplo se přenáší přímo do nádobí.
- Potraviny, které během vaření přetékají, nehoří rychle, protože povrch skla na vaření není přímo zahříván. Snadnější čištění je zajištěno.
  - Vzhledem k tomu, že teplo vzniká přímo v nádobí, vaření je rychlejší, což ve srovnání s jinými typy varných desek šetří čas a energii.

- Vzhledem k tomu, že teplo je dodáváno přímo do nádobí, nedochází k žádným tepelným ztrátám a je dosaženo efektivnějšího vaření.
- Jakmile je nádobí vyjmutο z varné zóny, přenos tepla se zastaví a varná zóna se přímo nezahřívá, což zajišťuje bezpečnější použití proti možným nehodám, ke kterým může během vaření dojít.

#### Pro bezpečné použití:

- Při použití nepřilnavého nádobí potaženého olejem nebo velmi malým množstvím oleje (typ Teflon) nevybírejte vysoké úrovně ohřevu.
- Nepoužívejte skleněnou varnou plochu jako povrch pro umístění předmětů nebo pro řezání.
- Na varnou zónu nepokládejte kovové předměty, jako jsou přístroje nebo poklice na nádobí, protože se mohou zahřát.
- K vaření nikdy nepoužívejte hliníkovou fólii. Nikdy nepokládejte potraviny zabalené do hliníkové fólie na indukční varnou zónu.
- Během provozu varných zón udržujte magnetické předměty, jako jsou kreditní karty nebo pásky, mimo dosah výrobku.
- Pokud je pod varnou deskou trouba a je v provozu, snímače v produktu mohou snížit úroveň vaření nebo vypnout produkt.
- Varná deska má automatický vypínací systém. Podrobné informace o tomto systému jsou k dispozici v následujících částech.

#### Nádobí

Doporučujeme používat pouze nádobí, které je feromagnetické, kvalitní a označené nebo označené jako indukčně kompatibilní pro vaši indukční varnou desku. Obecně platí, že čím vyšší je obsah železa, tím lépe bude nádobí fungovat. Průměr základny nádobí by měl odpovídat indukční varné oblasti. Doporučené velikosti jsou uvedeny níže.

#### Vhodné nádobí:

- Litinové nádobí
- Ocelové nádobí smaltované

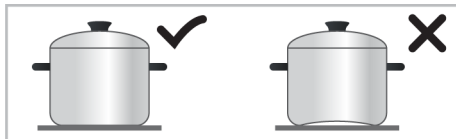
- Nádobí z oceli a nerezové oceli (se štítkem nebo varováním označujícím, že je kompatibilní s indukcí)

#### Nevhodné nádobí:

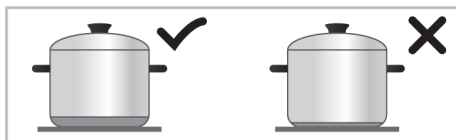
- Hliníkové nádobí
- Měděné nádobí
- Mosazné nádobí
- Skleněné nádobí
- Hliněné hrnce na vaření
- Keramické a porcelánové nádobí

#### Doporučení:

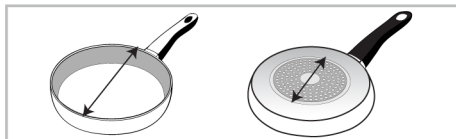
- Používejte pouze nádobí s plochým dnem. Nepoužívejte nádobí s konkávním nebo konvexním základnou.



- Používejte pouze tlusté, zpracované nádobí. Pokud používáte nádobí na tenké bázi, toto nádobí se velmi rychle zahřeje a základna nádobí se může před aktivací automatického uzávěracího systému roztavit, což poškodí varnou plochu a výrobek. Ostré hrany poškrábou povrch.

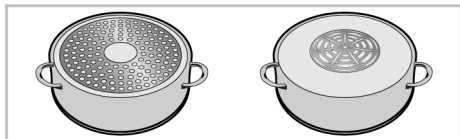


- Některé nádobí má na dně feromagnetické pole, které je menší než jeho skutečný průměr. Pouze tato oblast je ohřívána varnou zónou. Teplo proto není rovnoměrně rozloženo a výkon vaření se snižuje. Takové nádobí navíc nemusí být detekováno velkými indukčními varnými zónami. Z tohoto důvodu by měla být varná zóna vybrána podle velikosti feromagnetického pole.



- Některé nádobí má základnu, která obsahuje neferomagnetické materiály, jako je hliník. Tyto typy nádobí se nemusí


dostatečně zahřát nebo nemusí být indukční varnou zónou vůbec detekovány. V některých případech se může objevit varování před špatným nádobím.



Při vaření více pokrmů na indukčních varných zónách distribuce nádobí rovnoměrně do pravé levé a střední oblasti při výběru varné zóny pozitivně ovlivňuje výkon vaření.

### Test nádobí

Pomocí níže uvedených metod otestujte, zda je vaše nádobí kompatibilní s indukčními varnými deskami.

1. Pokud základna nádobí drží magnet, je kompatibilní.
2. Když umístíte nádobí na indukční varnou zónu a zapnete produkt, pokud  neblíká, je kompatibilní.

### Doporučené velikosti nádobí

Váš výrobek má funkci „Pansense“, která vyhodnotí kompatibilitu nádobí. Pomocí této funkce můžete zkontrolovat nádobí. Podrobné informace najdete v části „Nastavení“.

Doporučené velikosti nádobí podle velikosti varné zóny jsou uvedeny níže.

Chování při varu se může lišit v závislosti na typu nádobí, velikosti nádobí a velikosti varné zóny. Pro rovnoměrnější chování při varu lze použít varnou zónu o jednu velikost větší. Použití větší varné zóny neztrácí energii na indukčních varných deskách, protože teplo se vytváří pouze v příslušném nádobí.

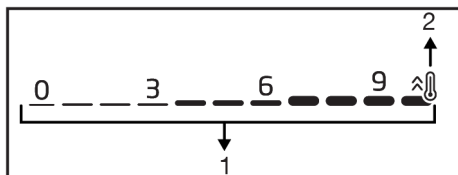
Průměr varné zóny - mm	Průměr hrnce - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Varná zóna se širokým (flexi) povrchem (220 x 440)	šířka 220 - délka 400

### Široké povrchové varné zóny (Flexi zóny)

Váš výrobek má varné zóny se širokým povrchem (Flexi). Tuto varnou zónu se širokým povrchem můžete ovládat jako

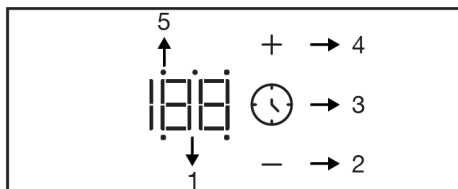
samostatné nezávislé varné zóny pro vaše malé nádobí. Pro vaření s velkým nádobím můžete aktivovat kombinovanou funkci pro tyto širokoplošné varné zóny a přeměnit je na jednu varnou zónu.





Zobrazení 1: Rozsah nastavení úrovně teploty

- 1 Rozsah nastavení úrovně teploty
- 2 Tlačítko rychlého zahřátí/Tlačítko nastavení vysokého výkonu (zesílení)



Zobrazení 2: Displej časovače


- 1 Kontrolka časovače
- 2 Tlačítko snížení časovače
- 3 Tlačítko časovače
- 4 Tlačítko zvýšení časovače
- 5 LED kontrolka časovače příslušné varné zóny

## Obecná varování pro ovládací panel

**i** Tento produkt je ovládán dotykovým ovládacím panelem. Každá operace, kterou provedete na dotykovém ovládacím panelu, je potvrzena zvukovým signálem.


**i** Vždy udržujte ovládací panel čistý a suchý. Pokud je povrch vlhký a špinavý, může to způsobit problémy při provozu funkcí.

**i** Pokud se do 20 sekund neprovede žádná operace, varná deska se automaticky vrátí do pohotovostního režimu.

**i** Když se po dlouhou dobu dotknete libovolného tlačítka (kromě tlačítka ) , produkt vydá varování „FF“.


**i** Rozsvítí se — kontrolka na klávesách, které aktivně pracují nebo jsou vybrány.

## Zapnutí varné desky

1. Dotkněte se klávesy  na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska je připravena k použití.

## Vypnutí varné desky

1. Dotkněte se tlačítka  na ovládacím panelu.

⇒ Varná deska se vypne a vrátí se do pohotovostního režimu.

## Indikátor zbytkového tepla

Pro každou zónu ovládacího panelu je indikátor zbytkového tepla. Tento indikátor indikuje, že zóna je po vypnutí stále horká. Nedotýkejte se příslušné zóny(zón), dokud nezmizí indikátor zbytkového tepla.


H : Vysoká teplota

h : Nízká teplota

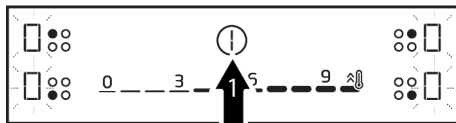


Pokud dojde k výpadku proudu, indikátor zbytkového tepla se nerozsvítí a varuje uživatele před horkými zónami.

## Zapnutí zón varné desky (sekce vaření) a nastavení úrovně teploty

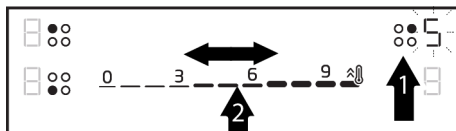
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .

⇒ Na displeji varné zóny se zobrazí „0“.



2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.

⇒ Zvolená varná zóna se zobrazí jako „0“ a rozsvítí se jasněji.



- Nastavte úroveň teploty mezi „0“ a „9“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení libovolné zóny, kterou chcete ovládat.

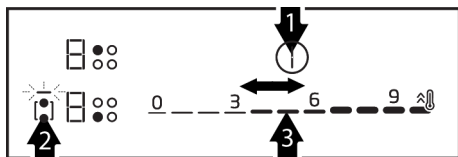
### Vypnutí varných zón:

Vybranou zónu lze vypnout dvěma různými způsoby:

- Snížením teploty na úroveň „0“:** Přiblížení vaření můžete vypnout snížením nastavení teploty na „0“.
- Použití funkce vypnutí časovače pro požadovanou zónu varné desky:** Po uplynutí času časovač vypne varnou zónu, která je k němu připojena. Všechny displeje zobrazují „0“ nebo „00“. Symbol ⌚ na displeji varné zóny zmizí. Nastavení časovače pro zónu je vysvětleno v následujících částech.

### Kombinace varné zóny se širokým povrchem (flexi)

- Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ⏻.
- Stiskněte klávesu 🔑.
  - ⇒ Na levém displeji varné zóny se zobrazí symbol „0“ a rozsvítí se světlo — tlačítka 🔑.



- Nastavte úroveň teploty z „0“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
  - ⇒ Varná deska začne fungovat. Pokud je vybrána jiná zóna nebo pokud není provedena žádná akce po dobu 10 sekund, zhasne — kontrolka tlačítka 🔑.

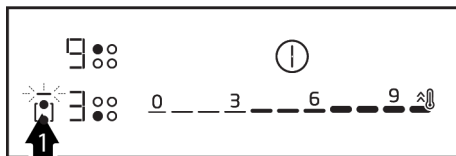


Varné desky se širokým povrchem vlevo jsou popsány jako příklad. Pokud mají zóny varné desky vpravo na vašem spotřebiči široké plochy, totéž platí pro zóny varné desky vpravo.

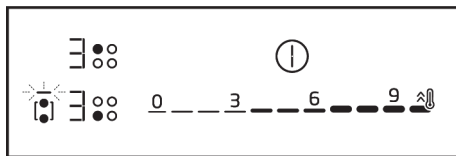
### Kombinace zóny varné desky se širokým povrchem při provozu jedné nebo obou zón varné desky vlevo

- ✓ Zatímco jedna nebo obě zóny varné desky na levé straně fungují samostatně, můžete obě zóny varné desky kombinovat aktivací varné desky se širokým povrchem. Tímto způsobem můžete ovládat širší varnou desku se stejnými hodnotami.

- Když je v provozu jedna nebo obě zóny varné desky vlevo, stiskněte tlačítka 🔑.



- ⇒ Hodnota zóny varné desky nízké úrovně se zobrazí na obou displejích zóny varné desky a rozsvítí se kontrolka — tlačítka 🔑.
- ⇒ Kombinované zóny nadále pracují při teplotě a hodnotách časovače zóny s nižší hodnotou teploty. Hodnoty teploty a časovače hořáku s vyšší hodnotou teploty před zrušením kombinace.



- Chcete-li později změnit hodnotu teploty, nastavte úroveň teploty, kterou chcete změnit, v oblasti nastavení.



### Vypnutí varných desek s širokým povrchem

Zóny můžete oddělit a nastavit je na nulovou úroveň stisknutím tlačítka 🔑.


### Nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ)

Nastavení vysokého výkonu můžete použít k ohřevu na maximální výkon. V této poloze se však nedoporučuje vařit delší dobu. Nastavení vysokého výkonu nemusí být k dispozici ve všech varných zónách.


## Přímý výběr nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE):

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem kláves pro výběr varné zóny.
3. Stiskněte klávesu .
  - ⇒ Vybraná zóna varné desky pracuje při nejvyšším výkonu a na displeji zóny varné desky postupně blikají 3 kontrolky.
  - ⇒ Po uplynutí doby nastavení vysokého výkonu (viz tabulka Časů automatického vypnutí) zóna pokračuje v provozu při nejvyšší teplotě.

## Volba nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČ), když je aktivní zóna varné desky:

1. Když je varná deska zapnutá a příslušná varná zóna pracuje na určité úrovni, aktivujte tuto zónu výběrem.
2. Stiskněte klávesu .
3. Vybraná zóna varné desky pracuje s maximálním výkonem a na displeji zóny varné desky blikají 3 kontrolky. Po uplynutí doby pro nastavení vysokého výkonu bude varná zóna pokračovat v provozu na nejvyšší teplotě.



## Vypnutí nastavení vysokého výkonu (POSILOVAČE) před vypršením jeho platnosti:




Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka můžete kdykoli vypnout nastavení vysokého výkonu stisknutím tlačítka . Varná zóna nadále pracuje při nejvyšší teplotě. Chcete-li jej vypnout, dotkněte se oblasti aktivního nastavení varné zóny nebo přejeďte prstem po této oblasti, abyste ji dostali do polohy „0“.

## Zámek kláves



Když je varná deska zapnutá nebo vypnutá, můžete aktivovat zámek kláves, abyste zabránili náhodným změnám jeho funkcí.

## Aktivace zámku kláves

1. Stisknutím klávesy  aktivujete zámek kláves.
  - ⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji se rozsvítí kontrolka — tlačítka  a všechny varné zóny se uzamknou.

 Když je zámek klíčů aktivní, funguje pouze klíč . Když se dotknete jakékoli jiné klávesy, — kontrolka klávesy  bude blikat, což znamená, že zámek kláves je aktivní. Pokud vypnete varnou desku, když jsou klíče uzamčeny, musí být zámek klíčů deaktivován, aby bylo možné varnou desku znovu zapnout.

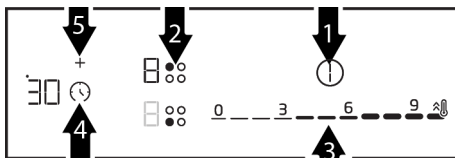
## Deaktivace zámku klíče



1. Stiskněte klávesu .
  - ⇒ Po odpočítávání 3-2-1 na displeji zhasne kontrolka — tlačítka  a zámek tlačítka se deaktivuje.


## Funkce časovače


Tato funkce vám usnadní vaření. Během procesu vaření nemusíte stát u varné desky nepřetržitě. Varná deska se po zvoleném čase automaticky vypne.


## Aktivace časovače





1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
2. Stiskněte tlačítko výběru varné zóny, kterou chcete zapnout.
  - ⇒ Zvolená varná zóna se zobrazí jako „0“ a rozsvítí se jasněji.
3. Nastavte úroveň teploty z "0" na "9" dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
4. Aktivujte časovač stisknutím tlačítka .


- ⇒ Na displeji časovače se rozsvítí „00“.
- Kolem „00“ jsou na displeji časovače viditelné 4 LED diody aktivity. LED aktivní varné zóny bliká a pro tuto zónu můžete nastavit časovač.
  - Pokud chcete nastavit časovač pro jinou aktivní zónu varné desky, vyberte příslušnou stranu zóny varné desky dotykem klávesy , dokud se nerozsvítí LED dioda na displeji hodin této strany zóny varné desky.
  - Nastavte požadovaný čas stisknutím kláves  $+/-$ . Můžete postupovat rychleji dlouhým stisknutím klávesy  $+$  nebo  $-$ .

⇒ Aktivujte nastavení hodin stisknutím tlačítka  nebo čekáním přibližně 10 sekund.

 Časovač lze nastavit pouze pro zóny, které jsou v provozu.

 Zopakujte výše uvedené kroky pro ostatní zóny, jejichž časovače chcete nastavit.

 Časovač nelze nastavit bez výběru zóny varné desky a hodnoty teploty zóny varné desky.

 Když je časovač aktivní, LED varné zóny s nejnižším nastavením času bliká. Pokud je v ostatních zónách nastaven čas, LED diody těchto zón zůstanou svítit.

### Vypnutí časovačů



Po uplynutí nastaveného času se varná deska automaticky vypne a vydá zvukovou výstrahu.

Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukovou výstrahu.

### Předčasné vypnutí časovačů


Pokud je časovač vypnut předčasně, varná deska bude pokračovat v provozu při nastavené teplotě, dokud se nevypne.



**Vypnutí časovače snížením hodnoty na „00“:**

- Po aktivaci příslušné varné zóny stisknutím tlačítka vyberte časovač pro příslušnou varnou zónu stisknutím tlačítka .
  - Snižte hodnotu stisknutím tlačítka  $-$ , dokud se na displeji časovače nezobrazí „00“. Můžete postupovat rychleji dlouhým dotykem klávesy  $-$ .
- ⇒ Poté, co symbol  po určitou dobu bliká na displeji zóny varné desky, zcela zhasne a časovač se zruší.

### Funkce zastavení

- ✓ Pomocí této funkce můžete po určitou dobu snížit úroveň teploty všech funkcí pracujících v zóně varné desky (s výjimkou časovače) na stupeň 1.

 Pokud je časovač nastaven pro jakoukoli zónu varné desky, časovač pokračuje v chodu během zastavení.

- Během provozu varné desky se dotkněte tlačítka .
  - ⇒ Všechny provozní zóny nadále pracují při teplotě 1.
- Opětovným stisknutím tlačítka  restartujete všechny zastavené varné zóny s předchozím nastavením.

### Nastavení

Pomocí této funkce můžete nastavit správu napájení, dobu zvukového signálu konce vaření a nastavení připojení varné desky.

A1: Nastavení zobrazení kompatibility „PanSense Function“ (Funkce PanSense)

A2: Nastavení správy napájení

A3: Nastavení doby varování před zvukem na konci vaření

A4: Nastavení typu připojení digestoře (**Liší se v závislosti na modelu produktu. \***

**Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

A5: Nastavení připojení varné desky (**Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

A6: Nastavení zobrazení spotřeby energie „Energisense“

A7: Nastavení zapnutí a vypnutí zvuku knoflíku varné desky
















A8: Obnovení továrního nastavení

### 1- Nastavení zobrazení kompatibility potu „PanSense Function“ (A1)


Funkce PanSense je inteligentní funkce navržena tak, aby optimalizovala výkon vaší indukční varné desky. Tento režim vám pomůže dosáhnout nejlepších výsledků vaření tím, že detekuje materiál, strukturu základny a magnetickou kompatibilitu pánve, kterou používáte. Přizpůsobuje se charakteristikám pánve, kterou používáte, a zajišťuje, že pokaždé dosáhnete dokonalých výsledků vaření.

Výhody této funkce: Nejlepší výsledky vaření (automaticky se přizpůsobí podle vlastností hrnce, který používáte na varné desce), úspora energie (optimalizuje spotřebu energie podle typu hrnce), prodlužuje životnost hrnce (přenáší optimální výkon, který hrnce zvládne)

Varič automaticky kontroluje nádobí pokaždé, když začnete vařit. Chcete-li ručně zkontrolovat, zda je nádobí, které používáte, kompatibilní s PanSense, můžete postupovat podle níže uvedených kroků.














1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek /        .
  - ⇒ Na displeji časovače se zobrazí první nastavení „A1“ a na všech displejích varné zóny se zobrazí „—“.
3. Umístěte hrnce nebo pánve, které chcete měřit, na varné zóny.
4. Na displeji mezi tlačítka  a  se zobrazí „0“.
5. Dotkněte se oblasti nastavení. "1" se zobrazí mezi tlačítka  a  místo "0" a spustí se skenování kvality banku. Skenování trvá přibližně 10 sekund a během skenování se na displeji zobrazí animace.

6. Kvalita hrnce je hodnocena na stupnici 0-3. 0 je nejhorší kvalita a 3 je nejlepší kvalita, která ukazuje kvalitu na displeji.

7. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka .

### Nastavení řízení napájení 2 (A2)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit celkový výkon varné desky, jak si přejete.







1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek /        .
  - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“ viditelné.
3. Pro nastavení správy napájení na displeji časovače „A2“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.
  - ⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „9“.
4. Nastavte úroveň výkonu (viz Tabulka - Úroveň řízení výkonu) z „1“ na „9“ dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti.
5. Potvrďte nastavení správy napájení stisknutím tlačítka .
  - ⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s celkovým nastavením výkonu na zvolené úrovni.

**"Správa napájení"** Obsahuje 9 různých úrovní výkonu (viz tabulka - Úroveň řízení výkonu).

Tabulka - Úroveň správy napájení

Úroveň správy napájení	Celkový výkon (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7

### Nastavení 3-End of cooking akustického výstražného času (A3)

- ✓ Pomocí této funkce můžete nastavit konec zvukového výstražného času varné desky, jak si přejete.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
  2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte kláves       v tomto pořadí.
    - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
  3. Chcete-li nastavit konec zvukového výstražného času vaření, stiskněte tlačítko časovače na displeji časovače. „A3“ Klepněte na tlačítko „ 00 “, dokud se nezobrazí.
    - ⇒ Na levém displeji zadní varné desky se zobrazí „2“.
  4. Upravte nastavení doby výstrahy (viz tabulka - Konec doby vařené zvukové výstrahy) mezi „0“ a „3“ dotykem nastavovacího pole nebo posunutím prstu po poli.
  5. Stisknutím tlačítka ① potvrďte nastavení času zvukové výstrahy na konci vaření.

⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s nastavením doby varování na zvolené úrovni.









Úroveň nastavení zvukové výstrahy konce vaření je během výroby nastavena jako standardní úroveň 2.

Tabulka - Nastavení zvukového výstražného času konce vaření

Varovná úroveň zvuku konce vaření	Konec doby vařené zvukové výstrahy
0	15 sekund
1	30 sekund


### Nastavení typu připojení 4 kapuce (A4) Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.




- ✓ Pomocí této funkce můžete zavést typ připojení odsavače par k varné desce.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka ① a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka ①.
  2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek      .
    - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
  3. Chcete-li nastavit typ připojení kapoty, na displeji časovače „A4“ Klepněte na tlačítko „ 00 “, dokud se nezobrazí.
    - ⇒ Pokud je varná deska vybavena funkcí vzdáleného připojení, zobrazí se toto nastavení jako „1“. Pokud ne, zobrazí se jako „0“.
  4. Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí vzdáleného připojení, toto nastavení "1" Pokud není k dispozici funkce vzdáleného připojení, můžete toto nastavení nastavit dotykem na oblast nastavení nebo posunutím prstu po oblasti „0“ nastavit jako .
  5. Potvrďte nastavení typu připojení kapoty stisknutím tlačítka ①.


⇒ Varná deska se vypne a potvrdí se nastavení typu odsavače.

### 5- Nastavení připojení varné desky (A5) Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.


- ✓ Pomocí této funkce můžete připojit varnou desku a odsavač par a nechat je spolupracovat automaticky.

 Pokud je váš odsavač par vybaven funkcí dálkového připojení (nastavení typu připojení odsavače par (A4) je 1), nastavení připojení Sporák-Hood (A5) se nezobrazí. Toto nastavení je určeno pouze pro modely odsavačů bez funkce dálkového připojení.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek .
  - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.

3. Pro nastavení připojení vařiče na displeji časovače „A5“ Klepněte na tlačítko „“, dokud se nezobrazí.

⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky "0" viditelné.







4. Nastavte provozní úroveň digestoře dotykem nastavovací oblasti nebo posunutím prstu po ní (viz Tabulka - Provozní úroveň digestoře). "0"s"7" nastavit mezi .
5. Potvrďte nastavení připojení varné desky stisknutím tlačítka .



⇒ Varná deska se vypne a varná deska začne pracovat s vybranou provozní úrovní odsavače.

### Stůl - provozní úroveň odsavače par

Provozní úroveň kapoty	Lampa	Hood (Vaření na jedné zóně)	Kapuce (vroucí na libovolné 2 nebo více zónách)	Smažení
0	vypnuto	vypnuto	vypnuto	vypnuto
1	světlo	vypnuto	vypnuto	vypnuto
2	světlo	vypnuto	L1	L1
3	světlo	L1	L1	L1
4	světlo	L1	L1	L2
5	světlo	L1	L2	L2
6	světlo	L2	L3	L3
7	světlo	L3	L4	L4

### Nastavení provozní úrovně odsavače par od varné desky













- ✓ Pomocí tohoto nastavení můžete nastavit provozní úroveň odsavače par pomocí varné desky.
1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka .
  2. Stiskněte tlačítko  po dobu 3 sekund.
    - ⇒ Kontrolka  tlačítka  zhasne.
  3. Chcete-li aktivovat provozní úroveň odsavače podle varné desky, stiskněte jednou tlačítko . Pokud je aktivní, klávesa  se neustále rozsvítí. V tomto případě bude vaše kapuce "Stůl - provozní úroveň odsavače par" funguje automaticky v souladu s tabulkou.

4. Provozní úroveň odsavače par vzhledem k varné desce můžete vypnout jedním stisknutím tlačítka . Když je vypnuto, kontrolka  zhasne.

### 6- Nastavení zobrazení spotřeby energie "EnergiSense" (A6)

EnergiSense je inteligentní funkce, která monitoruje spotřebu energie vaší indukční varné desky. Tato funkce vám pomůže rozvinout vědomější a efektivnější stravovací návyky tím, že vám ukáže, kolik energie spotřebujete při každém procesu vaření.


Vyzkoušením různých technik vaření a porovnáním celkového množství spotřebované energie můžete vytvořit udržitelné stravovací návyky a snížit svou uhlíkovou stopu.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / / / .
  - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení zobrazení spotřeby energie na displeji časovače „A6“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
  - ⇒ Mezi klávesami  a  „0“ viditelné.
4. Dotknutím se oblasti nastavení „0“ hodnota „1“ udělejte to.
5. Vypněte varnou desku stisknutím tlačítka .
  - ⇒ Displej spotřeby energie je povolen.





Chcete-li vypnout displej spotřeby energie, postupujte podle stejných kroků „1“ hodnota „0“ udělejte to.









### Výhled spotřeby energie

Aktivujte nastavení spotřeby energie, jak je popsáno výše. Když vypnete varnou desku stisknutím tlačítka  po každém vaření, uvidíte na displeji časovače celkovou energii, kterou sporák použil k vaření. Hodnoty Wh energie vaření dosáhnete vynásobením hodnoty na displeji číslem 100. Pokud se například na displeji zobrazí „03“, znamená to, že vaše varná deska při posledním vaření použila  $3 \times 100 = 300$  Wh.

### 7- Nastavení zapnutí a vypnutí klávesy varné desky (A7)










- ✓ Pomocí této funkce můžete zapnout nebo vypnout zvukové varování, které se zobrazí, když se dotknete každého tlačítka varné desky.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .

2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / / / .
  - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Pro nastavení zvuku klávesy varné desky na displeji časovače „A7“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
  - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „1“ viditelné.
4. Chcete-li vypnout zvuk tlačítka varné desky, dotkněte se oblasti nastavení nebo přejeďte prstem po oblasti a nastavte toto nastavení „0“ nastavit jako .
5. Potvrďte nastavení zvuku klávesy varné desky stisknutím tlačítka .
  - ⇒ Varná deska je vypnutá a nastavení zvuku tlačítka varné desky je potvrzeno.

### 8- Obnovení továrního nastavení (A8)

- ✓ Pomocí této funkce můžete resetovat všechna následná nastavení sporáku a vrátit jej do továrního nastavení.

1. Zapněte varnou desku stisknutím tlačítka  a vypněte ji opětovným stisknutím tlačítka .
2. Po vypnutí produktu se do 10 sekund dotkněte tlačítek / / / / / .
  - ⇒ První nastavení na displeji časovače je „A1“.
3. Chcete-li obnovit tovární nastavení, na displeji časovače „A8“ Klepněte na tlačítko „  “, dokud se nezobrazí.
  - ⇒ Na levém displeji zóny zadní varné desky „0“ viditelné.
4. Chcete-li obnovit tovární nastavení, nastavte toto nastavení na „1“ dotykem nebo posunutím prstu po oblasti nastavení.

5. Potvrďte nastavení klepnutím na ①.

⇒ Varná deska se vypne a všechna nastavení se vrátí do továrního nastavení.

## Bezpečně a efektivně používání indukčních varných desek

**Princip činnosti** Indukční varné desky ohřívají hrnec přímo kvůli svému pracovnímu principu. Z tohoto důvodu mají mnoho výhod oproti jiným typům varných desek. Pracují efektivněji a povrch varné desky je chladnější. Indukční varná deska je vybavena vynikajícími bezpečnostními systémy, které vám zajistí maximální bezpečné používání.



V závislosti na modelu může mít vaše varná deska indukční varné desky o průměru 145, 180, 210, 280 a 320 mm. Díky indukční funkci každá varná deska automaticky detekuje nádobu, která je na ní umístěna. Energie se generuje pouze tam, kde se dotýká dna nádoby, čímž se dosahuje minimální spotřeby energie.

### Automatické vypnutí systému

V ovládání varné desky je automatický vypínací systém. Pokud je jedna nebo více zón ponechána zapnutá, zóna varné desky se po určité době automaticky vypne (viz tabulka 1). Pokud je zóně přiřazen časovač, displej časovače se také vypne.

Časový limit automatického vypnutí závisí na zvolené teplotě. Platí maximální provozní doba v rámci této teplotní úrovně. Zónu varné desky může uživatel znovu ovládat po automatickém vypnutí, jak je popsáno výše.

## 6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

### Tabulka 1: Časy automatického vypnutí

Úroveň teploty	Automatické vypnutí časů
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Rychlý ohřev (posilovač)	10 minut

### Ochrana proti přehřátí

Varná deska má některé senzory, které chrání před přehřátím. V případě přehřátí lze pozorovat následující:

- Pracovní varnou zónu lze vypnout
- Vybraná úroveň může být snížena. Na displeji to však nebude vidět.

### Systém ochrany proti přetečení

Varná deska je vybavena systémem ochrany proti přetečení. V případě jakéhokoli přetečení na ovládacím panelu z jakéhokoli důvodu systém automaticky vypne napájení, aby vypnul varnou desku. Mezitím se na displeji zobrazí varování „F“.

### Přesné nastavení výkonu

Indukční varná deska reaguje na příkazy vydané okamžitě podle svého provozního principu. Jeho nastavení napájení se mění velmi rychle. Můžete tak zabránit přetečení jídla (vody, mléka), které se chystá přetečit, okamžitým vypnutím spotřebiče.

## 6.1 Obecné varování o vaření s varnou deskou

### Obecné varování o vaření s varnou deskou

- Nikdy neplňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru.

Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou! Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

- Před smažením jídel vždy odstraňte přebytečnou vodu a pomalu vkládejte do rozehřátého oleje. Před smažením se ujistěte, že jsou mražené potraviny rozmražené.

- Při ohřevu oleje se ujistěte, že nádoba, kterou používáte, je suchá a udržujte víko otevřené.
- Doporučení týkající se vaření s úsporou energie naleznete v části „Environmentální pokyny“.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.

## Varná deska

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)	
<b>Tání</b>			
Tání čokolády (např. značka Dr.Oetker, hořká čokoláda 55-60 % kakaa, 150 g)	1	20 ... 30	
Máslo (200 g)	6	5 ... 7	
Máslo (Vyjasněno)(200 g)	3	11 ... 13	
<b>Vaření, topení, udržování tepla</b>			
Voda 1 L (Vaření)	P	4 ... 6	
Voda 3 L (Vaření)	P	8 ... 10	
Mléko 1 L (Vaření)	7	6 ... 7	
Mléko 1 L (Udržování tepla)	Udržování tepla	18 ... 20	
Rostlinný olej (Ohřev) (Slunečnicový olej 0,5 L)	9	3 ... 5	
<b>Vaření</b>			
Brambory se skořápkou (2 Kus velké)	9	25 ... 35	
Brambory se skořápkou hrubě mleté (2 Kus velké)	9	13 ... 15	
Brokolice (300 g)	9	10 ... 14	
Brokolice mražené (300 g)	9	7 ... 10	
Klobása	8	4 ... 6	
Těstoviny (150 g)	9	6 ... 10	
Sázená vejce	5	2 ... 3	
Nudle	9	2 ... 7	
<b>Vaření, restování</b>			
Rýžové jídlo (200 g rýže)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Noemův pudink **			
	Vaření fazole-cizrna Vaření - pro noemův pudink	9	4 ... 6
	Vaření fazole-cizrna vaření - pro noemův pudink	4	10 ... 15
	Pšenice Vaření - pro noemův pudink	9	8 ... 10
	Pšenice vaření - pro noemův pudink	2	6 ... 8
	Noemův pudink -Všechny přísady	9	20 ... 24
Polévky (Např. Čočková polévka)	7	20 ... 25	
Dušená zelenina *	9	3 ... 5	
Julienne vaření * (Kuře, cibule a pepř)	9	5 ... 7	

Potraviny	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Telecí kostky se zeleninou **		
Restování zeleniny	9	3 ... 8
Prudké opečení ***	9	5 ... 8
Všechny přísady	4	80 ... 90
Rajčatová omáčka	3	10 ... 15
Bešamelová omáčka	7	5 ... 6
Stopky se zeleninou **		
Prudké opečení ***	9	3 ... 4
Restování zeleniny	9	3 ... 5
Všechny přísady	4	180 ... 190
Ta kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
<b>Mělké smažení</b>		
Steak ze svíčkové ** (2 cm)	9	2 ... 10
Žebrový steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rolovaný steak ze svíčkové	8	4 ... 10
T-Bone steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety ** (Prudké opečení ***)	9	3 ... 10
Jehněčí kotlety (Smažení)	5	4 ... 10
Klobása	6	4 ... 6
Kuřecí prso (Prudké opečení ***)	8	3 ... 4
Kuřecí prso (Smažení)	5	8 ... 10
Kuřecí prso (Motýlí řez)	8	4 ... 10
Losos (150 g)	9	3 ... 10
Rybí prst	9	5 ... 10
Čerstvá zelenina a houby (Mrkev, houby a barevný pepř)	9	5 ... 10
Palačinky	4	3 ... 5
Omeleta	7	4 ... 6
Volské oko	6	2 ... 4
Ploché těsto	9	4 ... 8
Máslové palačinky	7	5 ... 9
Masové kuličky/mleté maso	7	5 ... 10
Domácí řízek	7	4 ... 8
Syr Halloumi	7	2 ... 6
Kreveta	5	8 ... 12
<b>Hranolky</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Řízek	8	3 ... 10
Nugetky	9	1,5 ... 10
Brambory (mražené)	9	2 ... 10
Čerstvé brambory	9	5 ... 10
<b>Odmrazování a ohřev</b>		

Potraviný	Úroveň teploty	Čas pečení (min.) (přibližně)
Cibule (mražené) (200 g)	6	2 ... 4
Špenát (mražený) (200 g)	7	2 ... 5
* Doporučuje se pánev Wok.		
** Doporučuje se litá pánev/hrnec.		
*** Doporučuje se předeřhát pánev / hrnec.		

## 7 Údržba a čištění

### 7.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.

- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

#### Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

#### Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očistěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

#### Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.

- Spotřebič čistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákná určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákná.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákná. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

### Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistíte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

## 8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

### Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.

## 7.2 Čištění varné desky

### Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistěte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

## 7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

- Pokud se varná deska nezapne po stisknutí tlačítka zapnutí/vypnutí >>> Odpojte jej a počkejte alespoň 20 sekund, než jej zapojíte.
- Má ochranu proti přehřátí. >>> Počkejte, až vaše varná deska vychladne.
- Nesmějí být použity vhodné hrnce. >>> Zkontrolujte své hrnce.

### Symbol / / na displeji zóny varné desky neustále svítí.

- Na varné zóně nemusí být hrnec. >>> Zkontrolujte, zda je na varné zóně hrnec.
- Váš hrnec nemusí být kompatibilní s indukci. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varné desky.
- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte zónu varné desky výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro zónu varné desky.
- Hrnec nebo varná zóna mohou být velmi horké. >>> Počkejte, až vychladnou.

### Vybraná zóna varné desky se během práce náhle vypne.

- Doba vaření vybrané zóny možná vypršela. >>> Můžete nastavit nový čas vaření nebo dokončit vaření.
- Ochrana proti přehřátí. >>> Počkejte, až varná deska vychladne.
- Dotykový ovládací panel může zakrývat nějaký předmět. >>> Odstraňte objekt z panelu.

### I když je zóna varné desky zapnutá, hrnec se nezahřívá.

- Hrnec nemusí být kompatibilní s indukční varnou deskou. >>> Zkontrolujte, zda je váš hrnec vhodný pro indukční varnou desku.

- Hrnec nemusí být správně vystředěn v zóně varné desky nebo spodní povrch hrnce nemusí být dostatečně široký pro vybranou zónu varné desky. >>> Vycentrujte varnou zónu výběrem hrnce, který je dostatečně široký pro varnou zónu.

### Chladicí ventilátor pokračuje v chodu, i když je varná deska vypnutá.

- Nejedná se o chybu. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, dokud se elektronické zařízení uvnitř varné desky neochladí na příslušnou teplotu.

### Při vaření vychází z varné desky hluk

- Během vaření mohou z varné desky vycházet určité zvuky. Tyto zvuky závisí na složení nádobí. Tyto zvuky jsou normální, nejedná se o poruchu a jsou součástí indukční technologie.

### Možné zvuky a příčiny:

- **Hluk ventilátoru:** Varná deska má ventilátor, který automaticky pracuje podle teploty produktu. Ventilátor má různé provozní úrovně a pracuje na různých úrovních podle teploty. Po vypnutí varné desky, pokud je teplota vysoká podle teploty produktu, může ventilátor chvíli pokračovat v provozu.
- **Provoz transformátoru s nízkým bzučením:** Taková je povaha indukční technologie. Vzhledem k tomu, že teplo je přenášeno přímo na dno nádobí, může tento druh hučení nastat v závislosti na materiálu nádobí. Proto mohou být s různým nádobím slyšet různé zvuky.
- **Zvuk praskání:** To je způsobeno materiálem a strukturou dna nádobí. Pokud je nádobí vyrobeno z různých materiálů a vrstev, může dojít k praskání.
- **Pískání:** Při vaření na dvou varných zónách na stejné straně varné desky na různých úrovních vaření může být slyšet pískání.

## Chybové kódy/příčiny a možná řešení

CS

Chybové kódy	Důvody chyb	Možná řešení
A1 – A8	Chyba komunikace na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
B1 – B5	Hrncel vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrncel vhodný pro indukční ohřev.
B6	Indukční varná deska překročila maximální provozní dobu.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Indukční varnou desku obsluhujte v souladu s dobami uvedenými v uživatelské příručce.
B7	Hrncel vhodný pro indukční ohřev se nepoužívá.	Chyba musí být vyřešena, pokud je použit hrncel vhodný pro indukční ohřev.
B8	Pokud je vašim produktem indukční varná deska s digestoří, došlo k chybě filtru.	Vyjměte a znovu připojte ventilační filtry. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C1 – C2	Na indukční varné desce došlo k chybě teplotního senzoru.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
C3	Chyba provozu ventilátoru na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
C4	Došlo k chybě elektrického připojení.	Znovu nasadte správné elektrické připojení podle technické tabulky produktu a instalační příručky.
C5 – C7	Chyba teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční varnou desku a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud chyba přetrvává, odpojte produkt od napájení a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.
D1 – D9	Chyba hardwaru elektronické desky na indukční varné desce.	Indukční varnou desku vypněte a znovu spusťte po 30 sekundách. Pokud se problém obnoví, obraťte se na autorizovaného prodejce.
T1 – T8	Chyba vysoké teploty nebo teplotního senzoru na indukční varné desce.	Vypněte indukční vařič a počkejte, až vychladne. Chyba se vyřeší, jakmile teplota varné desky klesne pod povolené limity.



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

## 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. Garantibetingelser, 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

## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhedsinstruktioner</b> .....	<b>36</b>
1.1	Tilsigtet anvendelse .....	36
1.2	Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr .....	36
1.3	El-sikkerhed .....	37
1.4	Transportsikkerhed .....	38
1.5	Installationssikkerhed .....	39
1.6	Sikkerhed under brug .....	39
1.7	Temperaturadvarsler .....	40
1.8	Sikkerhed ved tilberedning .....	40
1.9	Induktion .....	40
1.10	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed .....	41
<b>2</b>	<b>Miljøinstruktioner</b> .....	<b>41</b>
2.1	Affaldsdirektiv .....	41
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt: .....	41
2.2	Emballageoplysninger .....	42
2.3	Tips til energibesparelse .....	42
<b>3</b>	<b>Dit produkt</b> .....	<b>42</b>
3.1	Produktintroduktion .....	42
3.2	Tekniske specifikationer .....	43
<b>4</b>	<b>Førstegangsbrug</b> .....	<b>44</b>
4.1	Indledende rengøring .....	44
<b>5</b>	<b>Brug af kogepladen</b> .....	<b>44</b>
5.1	Generelle oplysninger om brug af komfuret .....	44
5.2	Betjeningspanel .....	47
<b>6</b>	<b>Generelle oplysninger om madlavning</b> .....	<b>57</b>
6.1	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen .....	57
<b>7</b>	<b>Vedligeholdelse og rengøring</b> .....	<b>59</b>
7.1	Generelle oplysninger om rengøring .....	59
7.2	Rengøring af komfuret .....	60
7.3	Rengøring af kontrolpanelet .....	60
<b>8</b>	<b>Fejlfinding</b> .....	<b>61</b>

## 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

DA

- 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 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.

### **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.

### 1.7 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.

### 1.8 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 strømforsyningen, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe (osv.).
- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

### 1.9 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.
  - 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 apparatet kan blive beskadiget.



### 1.10 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.

## 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 høj kvalitets-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:

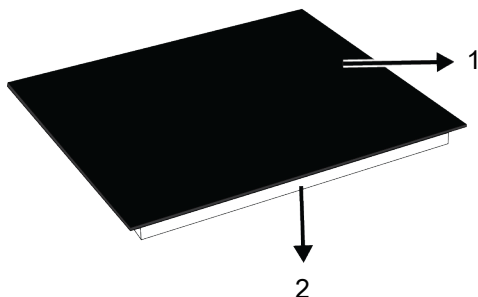
Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

### 2.2 Emballageoplysninger

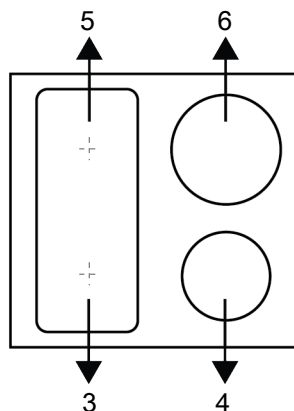
Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasse- re dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

## 3 Dit produkt

### 3.1 Produktintroduktion



- 1 Glas-tilberedningsoverflade
- 3 Induktions-kogezone
- 5 Induktions-kogezone



- 2 Lavere kabinnet
- 4 Induktions-kogezone
- 6 Induktions-kogezone

### 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 ovnens kogeplader og pander rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem kogepladerne og bunden af gryden.

## 3.2 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	43 * /590 /520
Kogeplade-installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spænding / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Samlet effektforbrug (kW)	max. 7,4 kW

### Kogezoner

Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	210x210 mm
Strøm	2400 W / Booster 3700 W

Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	145 mm
Strøm	1500 W / Booster 2500 W

Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	210x210 mm
Strøm	2400 W / Booster 3700 W

Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2200 W / Booster 3100 W

\* 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 kokegrej 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 kokegrejet. 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 kokegrejet opvarmes ved at modtage energi fra dette magnetfelt. På denne måde produceres varmen ikke på kogepladens glasoverflade, men direkte i kokegrejet over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra kokegrejet.

#### Fordele ved induktionskogning

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

- Da varmen gives direkte til kogegejret, er der intet varmetab, og der opnås mere effektiv madlavning.
- Så snart kogegejret er fjernet fra kogezone, stopper varmeoverførslen, og kogezone 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 kogeområdet som en overflade til at placere genstande på eller til at skære på.
- Placer ikke metalgenstande såsom bestik eller køkkengrejslag på kogezone, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Placer aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionskogezone.
- Hold magnetiske genstande, såsom kredkort eller bånd, væk fra produktet, mens kogezoneerne 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 kogegej, 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:

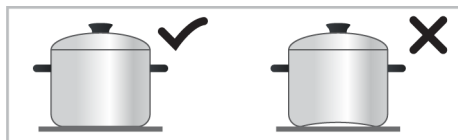
- Køkkengrej i støbejern
- Emaljeret stål kogegej
- Køkkengrej i stål og rustfrit stål (med en etiket eller advarsel om, at det er induktionskompatibelt)

### Uegnet køkkengrej:

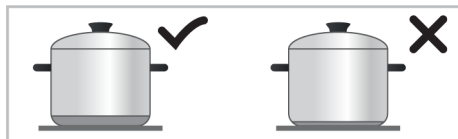
- Køkkengrej i aluminium
- Kobber køkkengrej
- Kogegej i messing
- Køkkengrej i glas
- Lerkogegej
- Køkkengrej i keramik og porcelæn

### Anbefalingen:

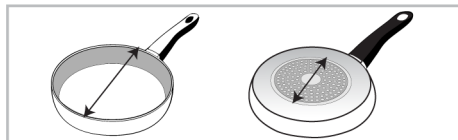
- Brug kun fladbundede køkkengrej. Brug ikke kogegej med konkave eller konvekse baser.



- 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.

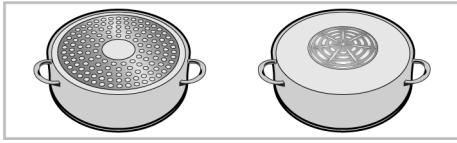


- Nogle kogegej har et ferromagnetisk felt i bunden, der er mindre end dets faktiske diameter. Kun dette område opvarmes af kogezone. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningsevnen falder. Derudover kan sådanne kogegej muligvis ikke detekteres af store induktionskogezone. Af denne grund bør kogezone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



- Nogle kogegej 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.



**i** 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.

Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Kogezone med bred overflade (flexi) (220 x 440)	bredde 220 - længde 400

### 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

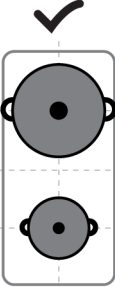
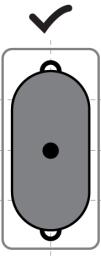
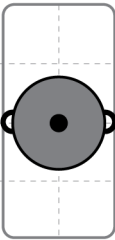
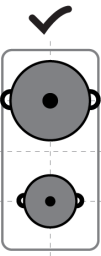
2. Når du placerer køkkengrejet på induktionskogezone og tænder produktet, hvis / /  ikke blinker, er det kompatibelt.

### Anbefalede kogegrejsstørrelser

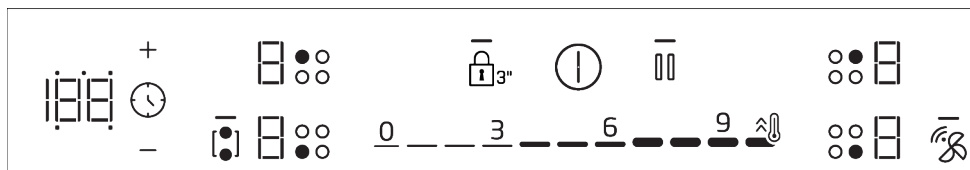
Dit produkt har en "Pansense"-funktion, der vil evaluere kompatibiliteten af køkkengrej. Du kan kontrollere dit køkkengrej ved hjælp af denne funktion. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Indstillinger".

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.

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="240 188 561 347">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="736 225 1028 312">Til madlavning i store køkkengrej skal du placere køkkengrejet, så det dækker centrene af både kogezone og centrere kogezone.</p>
 <p data-bbox="240 520 561 651">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="736 512 1039 663">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 Betjeningspanel




— 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 at mindske tiden

 Tilslutningstast til kogepladedæksel \*

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

### Valgtaster for kogezone :

 Tast til valg af bageste venstre kogezone


 Tast til valg af forreste venstre kogezone

 Tast til valg af forreste højre kogezone

 Tast til valg af bageste højre kogezone

 Tast til valg af bageste højre kogezone

 Tast til valg af bageste højre kogezone

 Tast til valg af bageste højre kogezone

 Tast til valg af bageste højre kogezone

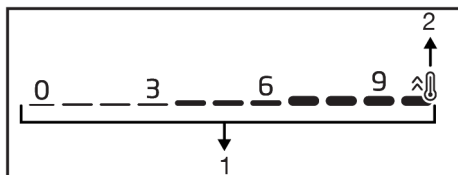


Illustration 1: Indstillingsområde for temperaturniveau

- 1 Indstillingsområde for temperaturniveau
- 2 Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)

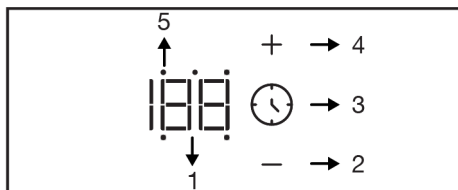


Illustration 2: Tidsdisplay


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

## Generelle advarsler til kontrolpanelet

**i** Dette produkt styres af et touch kontrolpanel. Hver handling, du foretager på berøringskontrolpanelet, bekræftes af et hørbart signal.


**i** Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. Hvis overfladen er fugtig og snavset, kan det forårsage problemer med at betjene funktionerne.

**i** Hvis der ikke udføres nogen betjening inden for 20 sekunder, vender kogepladen automatisk tilbage til standbytilstand.


**i** Når en hvilken som helst nøgle (undtagen , nøglen) berøres i lang tid, giver produktet en "FF" advarsel.

**i** Lyset — på de taster, der arbejder aktivt eller er valgt, lyser.

## Tænd for kogepladen

1. Tryk på -tasten på kontrolpanelet.  
⇒ Kogepladen er klar til brug.

## Sådan slukkes kogepladen

1. Tryk på tasten  på kontrolpanelet.  
⇒ Kogepladen slukker og vender tilbage til standbytilstand.

## Restvarmeindikator

Der er en restvarmeindikator for hver zone på kontrolpanelet. Denne indikator angiver, at zonen stadig er varm, når den er slukket. Rør ikke ved de(n) relevante zone(r), før restvarmeindikatoren forsvinder.


H : Høj temperatur

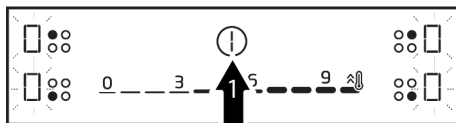
t : Lav temperatur



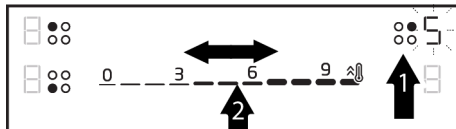
Når der er strømafbrydelse, lyser restvarmeindikatoren ikke og advarer ikke brugeren om varme zoner.

## Tænd for kogepladezonerne (madlavningssektionen) og indstil temperaturniveauet

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten.  
⇒ "0" vises på kogezonens display.




2. Tryk på valgtasten for den kogezone, du vil tænde.  
⇒ Den valgte kogezone vises som "0" og lyser lysere.






3. Indstil temperaturniveauet mellem "0" og "9" ved at røre eller skubbe fingeren over indstillingsområdet for den zone, du vil betjene.

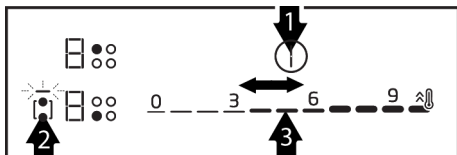
## Sluk for kogezonerne:


En valgt zone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. **Ved at sænke temperaturen til "0" niveau:** Du kan slukke for tilberedningszonen ved at sænke temperaturindstillingen til "0".
2. **Brug timer OFF-funktionen til den ønskede kogepladezone:** Når tiden er gået, slukker timeren for den tilsluttede kogezone. Alle skærme viser "0" eller "00". Symbolet  på kogezone-displayet forsvinder. Timerindstillingen for zonen 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 .
  - ⇒ Symbolet "0" vises på displayet til venstre for kogezone, og — lyset på -tasten lyser.



3. Indstil temperaturniveauet fra "0" til "9" ved at røre ved indstillingsområdet eller glide fingeren over området.
  - ⇒ Kogepladen begynder at fungere. Hvis der vælges en anden zone, eller hvis der ikke gøres noget i 10 sekunder, slukker — lyset på -tasten.




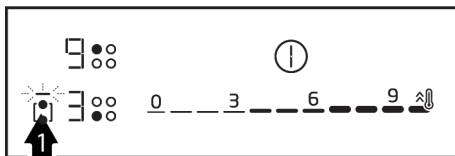
Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogepladezonerne til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogepladezonerne til højre.


### Kombination af kogepladezonen med bred overflade, mens en eller begge kogepladezoner til venstre fungerer

- ✓ Mens en eller begge kogepladezoner til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogepladezoner ved at aktivere kogepladen med bred over-

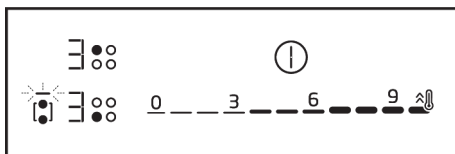
flade. På denne måde kan du betjene en bredere kogepladeoverflade med de samme værdier.

1. Mens en eller begge kogepladezoner til venstre fungerer, skal du trykke på -tasten.




⇒ Den lave kogepladezone-værdi vises på begge kogepladezone-skærme, og — lyset på -tasten er tændt.

⇒ De kombinerede zoner fortsætter med at fungere ved temperatur- og timerværdierne for zonen med den lavere temperaturværdi. Temperatur- og timerværdierne for brænderen med den højere temperaturværdi, før kombinationen annulleres.



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


### Drejning af kogeplader med bred overflade slukket

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

### Høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge den høje effektindstilling til at opvarme ved maksimal effekt. Det anbefales dog ikke at lave mad i lang tid i denne position. Den høje effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogezone.

### Valg af høj effektindstilling (BOOSTER) direkte:

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten.

2. Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på tasterne til valg af kogezone.
3. Tryk på tasten  $\wedge$ .

- ⇒ Den valgte kogepladezone fungerer med den højeste effekt, og 3 lys blinker sekventielt på kogepladezonedisplayet.
- ⇒ Når den høje strømindstillingstid (se automatisk slukningstider tabel) er forbi, fortsætter zonen med at fungere ved den højeste temperaturværdi.

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

1. Når kogepladen er tændt, og den relevante kogezone fungerer på et bestemt niveau, skal du aktivere denne zone ved at vælge den.
2. Tryk på tasten  $\wedge$ .
3. Den valgte kogepladezone fungerer med henholdsvis maksimal effekt og 3 lamper blinker på kogepladezonedisplayet. Når perioden for høj effektindstilling er udløbet, fortsætter kogepladezonen med at fungere på det højeste temperaturniveau.

### Sådan slukkes den høje effektindstilling (BOOSTER), før den udløber:

Når du har aktiveret den relevante kogezone ved at trykke på tasten, kan du til enhver tid slukke for den høje effektindstilling ved at trykke på  $\wedge$ -tasten. Kogezonen fortsætter med at fungere ved den højeste temperaturværdi. For at slukke for den skal du trykke på det aktive kogezoneindstillingsområde eller skubbe fingeren over området for at bringe den til "0"-positionen.

### Nøgleslås

Mens kogepladen er tændt eller slukket, kan du aktivere nøgleslåsen for at forhindre utilsigtede ændringer i dens funktioner.

### Aktivering af nøgleslås

1. Tryk på  $\wedge$ -tasten for at aktivere nøgleslås.
  - ⇒ Efter 3-2-1 nedtællingen på displayet tændes — lyset på  $\wedge$ -tasten, og alle kogezone låses.



Når nøgleslåsen er aktiv, fungerer kun  $\odot$  nøglen. Når du rører ved en anden nøgle, blinker — lyset på  $\wedge$ -tasten, hvilket indikerer, at nøgleslåsen er aktiv.

Hvis du slukker for kogepladen, mens nøglerne er låst, skal nøgleslåsen deaktiveres for at kunne tænde for kogepladen igen.

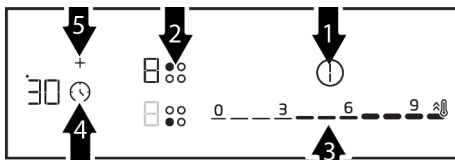
### Deaktivering af nøgleslåsen

1. Tryk på tasten  $\wedge$ .
  - ⇒ Efter 3-2-1 nedtællingen på displayet slukkes — lyset på  $\wedge$ -nøglen, og nøgleslåsen deaktiveres.


### Timerfunktion


Denne funktion gør madlavning nemmere for dig. Du behøver ikke at stå ved kogepladen kontinuerligt under tilberedningen. Kogepladen slukker automatisk efter den tid, du vælger.

### Aktivering af timeren



1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  $\odot$ -tasten.
2. Tryk på valgtasten for den kogezone, du vil tænde.
  - ⇒ Den valgte kogezone vises som "0" og lyser lysere.
3. Indstil temperaturniveauet fra "0" til "9" ved at røre ved indstillingsområdet eller glide fingeren over området.
4. Aktiver timeren ved at trykke på tasten  $\odot$ .

- ⇒ "00" lyser på timerdisplayet.
- Der er 4 aktivitets-LED'er omkring "00", der er synlige på timerdisplayet. Lysdioden på den aktive kogepladezone blinker, og du kan indstille timeren til denne zone.
  - Hvis du vil indstille timeren til en anden aktiv kogepladezone, skal du vælge den relevante kogepladezoneside ved at trykke på -tasten, indtil LYSDIODEN døgnet rundt på kogepladezonens side lyser.
  - Indstil den ønskede tid ved at trykke på  $\pm$ -tasterne. Du kan komme hurtigere frem ved at trykke på  $\pm$  eller  $-$  i lang tid.

⇒ Aktivér urets indstilling ved at trykke på -tasten eller vente i ca. 10 sekunder.



Timeren kan kun indstilles for zoner, der betjenes.



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



Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogepladezonen og kogepladezonens temperaturværdi.



Når timeren er aktiv, blinker lysdioden i kogezone med den mindste tidsindstilling. Hvis der er en tidsindstilling på de andre zoner, forbliver lysdioderne i disse zoner tændt.

### Deaktivering af timere



Når den indstillede tid er gået, slukker kogepladen automatisk og giver en hørbar advarsel.

Tryk på en vilkårlig tast for at slukke for lydalarmer.

### Deaktivering af timere tidligt

Hvis timeren slukkes tidligt, fortsætter kogepladen med at fungere ved den indstillede temperatur, indtil den slukkes.

**Sluk for timeren ved at reducere værdien til "00":**



- Når du har aktiveret den relevante kogezone ved at trykke på tasten, skal du vælge timeren for den relevante kogezone ved at trykke på -tasten.
  - Reducer værdien ved at trykke på  $-$ -tasten, indtil "00" vises på timerdisplayet. Du kan komme hurtigere frem ved at trykke på  $-$ -tasten i lang tid.
- ⇒ Når -symbolet blinker i en vis periode på kogepladezonedisplayet, slukkes det helt, og timeren annulleres.

### Stopfunktion

- ✓ Ved hjælp af denne funktion kan du reducere temperaturniveauerne for alle funktioner, der opererer på kogepladezonen (undtagen timeren) til trin 1 i en vis periode.



Hvis en timer er indstillet til en kogepladezone, fortsætter timeren med at køre under stop.

- Mens din kogeplade er i drift, skal du trykke på -tasten.
  - ⇒ Alle driftszoner fortsætter med at fungere på temperaturniveau 1.
- Tryk på tasten  igen for at genstarte alle stoppede kogezone med deres tidligere indstillinger.

### Indstillinger

Med denne funktion kan du foretage strømstyring, tilberedning af lydsignaltid og tilslutningsindstillinger for kogeplader og kogeplader.

A1: "PanSense-funktion" POT-kompatibilitetsdisplayindstilling

A2: Strømstyringsindstilling

A3: Indstilling af advarselstid for afslutning af tilberedning af lyd

A4: Indstilling af motorhjelmslutmålingstype (**Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt**)

A5: Indstilling af kogeplade-hoved-forbindelse (**Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt**)

A6: "EnergiSense" Indstilling af energiforbrugsdisplay

A7: Indstilling af tænd/sluk-lyd på kogeplade










A8: Nulstil til fabriksindstillinger




### 1- "PanSense-funktion" POT-kompatibilitetsdisplayindstilling (A1)

PanSense-funktionen er en smart funktion, der er designet til at optimere ydeevnen af din induktionskogeplade. Denne tilstand hjælper dig med at opnå de bedste madlavningsresultater ved at detektere materialet, basestrukturen og den magnetiske kompatibilitet af den gryde, du bruger. Det tilpasser sig egenskaberne ved den pande, du bruger, og sikrer, at du får perfekte tilberedningsresultater hver gang.

Denne funktion har fordele: Bedste madlavningsresultater (justeres automatisk i henhold til egenskaberne for den gryde, du bruger på din kogeplade), energibesparelse (optimerer energiforbruget i henhold til typen af gryde), forlænger grydens levetid (overfører den optimale effekt, som gryden kan håndtere)










Dit komfur kontrollerer automatisk køkkengrejet, hver gang du begynder at lave mad. For manuelt at kontrollere, om det køkkengrej, du bruger, er PanSense-kompatibelt, kan du følge nedenstående trin.

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk den ved at trykke på  -tasten igen.
2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på tasterne  /  /  /  /  inden for 10 sekunder.
  - ⇒ Den første indstilling, "A1", vises på timerdisplayet, og "—" vises på alle kogezoneskærme.
3. Placer de gryder eller pander, du vil måle, på kogezoneerne.
4. "0" vises på displayet mellem tasterne  og .

5. Tryk på indstillingsområdet. "1" vises mellem tasterne  og  i stedet for "0", og scanningen af puljekvaliteten starter. Scanningen tager ca. 10 sekunder, og en animation vises på displayet under scanningen.
6. Kvaliteten af puljen evalueres på en skala fra 0-3,0 er den værste kvalitet, og 3 er den bedste kvalitet, der viser kvaliteten på displayet.
7. Sluk for kogepladen ved at trykke på  -tasten.

### 2-strømstyringsindstilling (A2)

- ✓ 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 produktet, skal du trykke på tasterne  /  /  /  /  i rækkefølge inden for 10 sekunder.
  - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" synlig.
3. For strømstyringsindstilling, på timerdisplayet "A2" Tryk på tasten "  ", indtil du ser den.
  - ⇒ "9" vises på venstre bageste kogepladezonedisplay.
4. Juster effektniveauet (se tabel - Strømstyringsniveau) fra "1" til "9" ved at røre ved indstillingsområdet eller skubbe fingeren hen over området.
5. Bekræft strømstyringsindstillingen ved at trykke på  -tasten.
  - ⇒ Kogepladen slukkes, og din kogeplade begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

**"Strømstyring"** Den 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

### 3-ende indstilling af hørbar advarselstid til madlavning (A3)

- ✓ Med denne funktion kan du justere slutningen af tilberedningen af hørbar advarselstidsindstilling af kogepladen, 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 produktet, skal du trykke på tasterne / / / /  i den rækkefølge inden for 10 sekunder.
    - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.
  3. For at indstille afslutningen af tilberedning af hørbar advarselstid skal du trykke på timer-tasten på timerdisplayet. "A3" Tryk på tasten "", indtil du ser den.
    - ⇒ "2" vises på venstre bageste kogepladezonedisplay.
  4. Juster advarselstidsindstillingen (se tabel - Afslutning af tilberedning af hørbar advarselstid) mellem "0" og "3" ved at røre ved indstillingsfeltet eller skubbe fingeren hen over feltet.
  5. Bekræft afslutningen af indstilling af hørbar advarselstid ved at trykke på -tasten.
    - ⇒ Kogepladen slukkes, og din kogeplade begynder at fungere med advarselstidsindstillingen på det valgte niveau.









 Indstillingsniveauet for afslutningen af tilberedning af hørbar advarselstid er indstillet som standardniveau 2 under produktionen.


DA

Tabel - Indstilling af hørbar advarselstid ved tilberedningens afslutning

Advarselniveau for afslutning af madlavning	Afslutning af tilberedning af hørbar advarselstid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minutter

### 4- Indstilling af motorhjelms tilslutningstype (A4) Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

- ✓ Med denne funktion kan du introducere din emhætters tilslutningstype til kogepladen.
1. Tænd for kogepladen ved at trykke på -tasten, og sluk den ved at trykke på -tasten igen.
  2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på tasterne / / / /  inden for 10 sekunder.
    - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.
  3. For at indstille motorhjelmens tilslutningstype, på timerdisplayet "A4" Tryk på tasten "", indtil du ser den.
    - ⇒ Hvis din kogeplade har en fjernforbindelsesfunktion, vises denne indstilling som "1.". Hvis den ikke gør det, vises den som "0".
  4. Hvis din hætte har en fjernforbindelsesfunktion, kan denne indstilling "1" Hvis der ikke er nogen fjernforbindelsesfunktion, kan du indstille denne indstilling ved at trykke på indstillingsområdet eller glide fingeren over området. "0" indstillet som .

5. Bekræft indstillingen af motorhjelmens tilslutningstype ved at trykke på  -tasten.



⇒ Kogepladen er slukket, og indstillingen af emhættetypen er bekræftet.








### 5 - Indstilling af kogeplade-hovedforbindelse (A5) Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

✓ Med denne funktion kan du forbinde kogepladen og emhætten og få dem til at arbejde sammen automatisk.




Hvis din emhætte har en fjernforbindelsesfunktion (indstillingen for emhætteforbindelsestype (A4) er 1), vises indstillingen for emhætte-tilslutning (A5) ikke. Denne indstilling er kun for motorhjelmmodeller uden en fjernforbindelsesfunktion.

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


2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på tasterne /       ind for 10 sekunder.

⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.

3. For tilslutningsindstillingen komfurtheroved, på timerdisplayet "A5" Tryk på tasten "  ", indtil du ser den.

⇒ På venstre bageste kogeplade zone display "0" synlig.

4. Indstil kølerhjelmens driftsniveau ved at røre ved indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren over det (se tabel - Kølerhjelmens driftsniveau). "0" med "7" indstillet mellem .

5. Bekræft kogesektionens tilslutningsindstilling ved at trykke på  -tasten.


⇒ Kogepladen slukkes, og din kogeplade begynder at fungere med det valgte kølerhjelm driftsniveau.

### Tabel - Hætte driftsniveau



Hætte driftsniveau	Lampe	Hætte (Kogning på en enkelt zone)	Hætte (Kogning på en hvilken som helst 2 eller flere zoner)	Stegning
0	slukket	slukket	slukket	slukket
1	lys	slukket	slukket	slukket
2	lys	slukket	L1	L1
3	lys	L1	L1	L1
4	lys	L1	L1	L2
5	lys	L1	L2	L2
6	lys	L2	L3	L3
7	lys	L3	L4	L4



### Indstilling af kølerhjelmens driftsniveau fra kogepladen



✓ Med denne indstilling kan du justere dit kølerhjelm driftsniveau via kogepladen.

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten.

2. Tryk på  -tasten i 3 sekunder.

⇒  lyset på  -tasten slukkes.










3. For at aktivere emhættens driftsniveau i henhold til kogepladen, skal du trykke på  -tasten én gang. Når den er aktiv, lyser  nøglen konstant. I dette tilfælde vil din hætte "Tabel - Hætte driftsniveau" Det fungerer automatisk i overensstemmelse med tabellen.

4. Du kan slukke for emhættens driftsniveau i forhold til kogepladen ved at trykke på  -tasten én gang. Når den er slukket, slukkes  -tastelampen.

## 6- "EnergiSense" Indstilling af energiforbrugsdisplay (A6)

EnergiSense er en smart funktion, der overvåger energiforbruget på din induktionskogeplade. Denne funktion hjælper dig med at udvikle mere bevidste og effektive madlavningsvaner ved at vise dig, hvor meget energi du bruger med hver madlavningsproces.


Ved at prøve forskellige madlavningstekniker og sammenligne den samlede mængde energi, der forbruges, kan du udvikle bæredygtige madlavningsvaner og reducere dit CO<sub>2</sub>-fodaftryk.

1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk den ved at trykke på  -tasten igen.
2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på tasterne    inden for 10 sekunder.
  - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.
3. For energiforbrugsdisplayindstilling, på timerdisplayet "A6" Tryk på tasten "  ", indtil du ser den.
  - ⇒ Mellem tasterne  og  "0" synlig.
4. Ved at trykke på indstillingsområdet "0" value "1" gør det.
5. Sluk for kogepladen ved at trykke på  -tasten.
  - ⇒ Displayet for energiforbrug er aktiveret.











Følg de samme trin for at slukke for energiforbrugsdisplayet. "1" value "0" gør det.

### Udsigter for energiforbrug



Aktivér energiforbrugsindstillingen som beskrevet ovenfor. Når du slukker for din kogeplade ved at trykke på  -tasten efter hver madlavning, kan du se den samlede energi, som ovnen har brugt til madlavning, på timerdisplayet. Du kan nå Wh-værdien for madlavningsenergien ved at gange vær-


dien på displayet med 100. Hvis for eksempel "03" vises på displayet, betyder det, at din kogeplade har brugt  $3 \times 100 = 300$  Wh i den sidste madlavning.

## 7- Indstilling af tænd/sluk-tast på kogepladen (A7)

- ✓ Med denne funktion kan du tænde eller slukke for den hørbare advarsel, der gives, når hver tast på din kogeplade berøres.
1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk for den ved at trykke på  -tasten igen.
  2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på     tasterne inden for 10 sekunder.
    - ⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.
  3. For at justere kogepladenøglen lyd, på timerdisplayet "A7" Tryk på tasten "  ", indtil du ser den.
    - ⇒ På venstre bageste kogeplade zone display "1" synlig.
  4. For at slukke for kogepladeknappens lyd, skal du trykke på indstillingsområdet eller skubbe fingeren over området for at indstille denne indstilling. "0" indstillet som .
  5. Bekræft lydindstillingen for kogepladenøglen ved at trykke på  -tasten.
    - ⇒ Kogepladen er slukket, og lydindstillingen for kogepladeknappen er bekræftet.

## 8 - Nulstilling til fabriksindstillinger (A8)

- ✓ Med denne funktion kan du nulstille alle efterfølgende indstillinger af dit komfur og returnere det til fabriksindstillingerne.
1. Tænd for kogepladen ved at trykke på  -tasten, og sluk for den ved at trykke på  -tasten igen.

2. Når du har slukket for produktet, skal du trykke på tasterne  inden for 10 sekunder.

⇒ Den første indstilling på timerdisplayet er "A1" vises.

3. For at nulstille til fabriksindstillinger, på timerdisplayet "A8" Tryk på tasten "00", indtil du ser den.

⇒ På venstre bageste kogeplade zone display "0" synlig.

4. For at nulstille til fabriksindstillingerne skal du indstille denne indstilling til "1" ved at trykke eller skubbe fingeren hen over indstillingsområdet.

5. Bekræft indstillingen ved at trykke på 

⇒ Kogepladen slukkes, og alle indstillinger vender tilbage til fabriksindstillingerne.

### Brug af induktionskogeplader sikkert og effektivt

**Driftsprincip** Induktionskogeplader opvarmer gryden direkte på grund af deres arbejdsprincip. Af denne grund har de mange fordele i forhold til andre typer kogeplader. De arbejder mere effektivt, og kogepladeoverfladen 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, 280 og 320 mm diameter kogeplader med induktion. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogeplade 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 zonerne er tændt, slukker kogepladezonen

automatisk efter en vis periode (se tabel-1). Hvis der er tildelt en timer til zonen, vil timerdisplayet også slukke.

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: Tider for automatisk slukning

Temperaturniveau	Automatisk slukning af timer-timer
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

### Overophedningsbeskyttelse

Din kogeplade har nogle sensorer, der beskytter mod overophedning. I tilfælde af overophedning kan følgende observeres:

- Arbejdszonezonen kan slukkes
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette vil dog ikke være synligt på displayet.

### Overløbsbeskyttelsessystem

Din kogeplade er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund, afbryder systemet automatisk strømtilslutningen for at slukke for din kogeplade. I mellemtiden vises "F" advarsel på displayet.

### Præcis effektindstilling

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

## 6 Generelle oplysninger om madlavning

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

### 6.1 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 frose 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

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
<b>Smeltning</b>		
Chokoladesmeltning (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chokolade 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 7
Smør (Klaret)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Kogning, opvarmning varmeplade</b>		
Vand 1 L (Koge)	P	4 ... 6
Vand 3 L (Koge)	P	8 ... 10
Mælk 1 L (Koge)	7	6 ... 7
Mælk 1 L (Hold varm)	Hold varm	18 ... 20
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	9	3 ... 5
<b>Koge</b>		
Kartofler uden skræl (2 Stykke Stor størrelse)	9	25 ... 35
Kartofler uden skræl grovhakket (2 Stykke Stor størrelse)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frossen (300 g)	9	7 ... 10
Pølse	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pocherede æg	5	2 ... 3
Nudel	9	2 ... 7
<b>Kogning, sautering</b>		
Risret (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's budding **		
Bønne-kikærter kogning Koge - til Noah's budding	9	4 ... 6

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	4	10 ... 15
Hvede Koge - til Noah's budding	9	8 ... 10
Hvede tilberedning - til Noah's budding	2	6 ... 8
Noah's budding -Alle ingredienser	9	20 ... 24
Supper (Fx linsesuppe)	7	20 ... 25
Sauterede grøntsager *	9	3 ... 5
Julienne * (Kylling, løg og peber)	9	5 ... 7
Kalvekød i terninger med grøntsager **		
Grøntsagssautering	9	3 ... 8
Bitter ***	9	5 ... 8
Alle ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsovs	3	10 ... 15
Bechamelsauce	7	5 ... 6
Ben med grøntsager **		
Bitter ***	9	3 ... 4
Grøntsagssautering	9	3 ... 5
Alle ingredienser	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35
<b>Shallow-stegning</b>		
Mørbrad ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)	9	3 ... 10
Rullet mørbrad	8	4 ... 10
Rulo bonfile ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammekoteletter ** (Bitter ***)	9	3 ... 10
Lammekoteletter (Stegning)	5	4 ... 10
Pølse	6	4 ... 6
Kyllingebryst (Bitter ***)	8	3 ... 4
Kyllingebryst (Stegning)	5	8 ... 10
Kyllingebryst (Sommerfugleudskæring)	8	4 ... 10
Laks (150 g)	9	3 ... 10
Fiskepinde	9	5 ... 10
Sautering med friske grøntsager og champignon (Gulerod, champignon og farvede peberfrugter)	9	5 ... 10
Pandekage	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Spejlæg	6	2 ... 4
Fladbrødsdej	9	4 ... 8
Smørede pandekager	7	5 ... 9
Frikadeller/hakket kød	7	5 ... 10
Hjemmelavet schnitzel	7	4 ... 8
Hellim-ost	7	2 ... 6
Rejer	5	8 ... 12
<b>Pommes frites</b>		

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nuggett	9	1,5 ... 10
Kartoffel (frossen)	9	2 ... 10
Friske kartofler	9	5 ... 10
<b>Optøning og opvarmning</b>		
Løg (frossen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (frossen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokgryde anbefales		
** Støbejernsgryde/pande anbefales		
*** Det anbefales at forvarme gryden / gryden.		

## 7 Vedligeholdelse og rengøring

### 7.1 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 rens- 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 skuresvamp, trådsvamp, 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 sprayes/påsmøres på overfladen skal rengøres omgående. Slibende rensmidler 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 emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.

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

## 7.2 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.

## 7.3 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 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 tasturlås, kan tasturlåsen være aktiveret, deaktivér tasturlåsen.
- 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
A1 – A8	Kommunikationsfejl på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen og betjen igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet genoptages.
B1 – B5	Der anvendes ikke en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
B6	Induktionskogepladen har overskredet den maksimale driftstid.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Betjen induktionskogepladen i overensstemmelse med de varigheder, der er angivet i brugervejledningen.
B7	Der anvendes ikke en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
B8	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.
C1 – C2	Der er opstået en temperatursensorfejl på 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.
C3	Ventilatorens betjeningsfejl på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen og betjen igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet genoptages.
C4	Der er opstået en elektrisk forbindelsesfejl.	Genetabler den korrekte elektriske forbindelse ved at henvise til produktets tekniske tabel og installationsvejledning.
C5 – C7	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	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.
D1 – D9	Fejl i elektronisk tavlehardware på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen og betjen igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet genoptages.
T1 – T8	Høj temperatur eller temperaturfølerfejl på induktionskogeplade.	Sluk induktionskogepladen, og vent, indtil den er kølet af. Fejlen skal forsvinde, når temperaturen på kogepladen falder til under grænseværdierne.



## 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.



Kuumun 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

<b>1 Turvaohjeet.....</b>	<b>66</b>
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö .....	66
1.2 Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus .....	66
1.3 Sähköturvallisuus .....	67
1.4 Kuljetusturvallisuus .....	69
1.5 Asennusturvallisuus .....	69
1.6 Käyttöturvallisuus .....	69
1.7 Lämpötilavaroitukset .....	70
1.8 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	70
1.9 Induktio .....	71
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	71
<b>2 Ympäristöön liittyvät ohjeet .....</b>	<b>71</b>
2.1 Jätedirektiivi .....	71
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen .....	71
2.2 Pakkaustiedot .....	72
2.3 Energiansäästövinkejä .....	72
<b>3 Laitteesi .....</b>	<b>72</b>
3.1 Tuotteen esittely .....	72
3.2 Tekniset tiedot .....	73
<b>4 Ensimmäinen käyttökerta .....</b>	<b>74</b>
4.1 Ensimmäinen puhdistus .....	74
<b>5 Keittotason käyttö .....</b>	<b>74</b>
5.1 Yleistä keittotason käytöstä .....	74
5.2 Ohjauspaneeli .....	77
<b>6 Yleistä tietoa ruoanlaitosta .....</b>	<b>87</b>
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla .....	87
<b>7 Huolto ja puhdistus .....</b>	<b>89</b>
7.1 Yleiset puhdistusohjeet .....	89
7.2 Keittotason puhdistus .....	91
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus .....	91
<b>8 Ongelmanratkaisu .....</b>	<b>91</b>



## 1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien 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

FI

- 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 pituus 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. 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.

### 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 arviointikykyysi 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.

## 1.7

### 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.



## 1.8 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.

## 1.9 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.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa liedен päälle, koska ne voivat kumentua.

## 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.

- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa liedен alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.

### 1.10 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 puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.



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:**

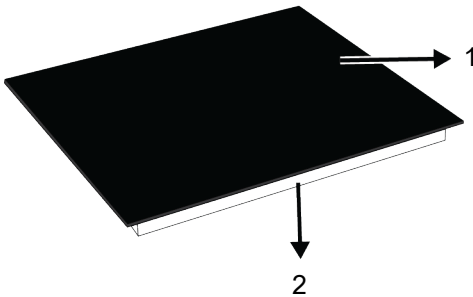
Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

### **2.2 Pakkaustiedot**

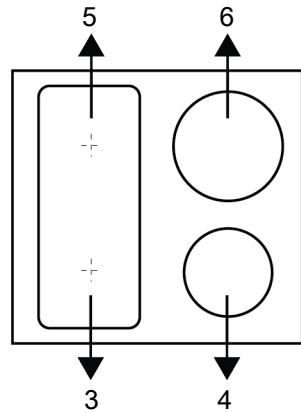
Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

## **3 Laitteesi**

### **3.1 Tuotteen esittely**



- 1 Lasikeittopinta
- 3 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue



- 2 Alakotelo
- 4 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

### **2.3 Energiansäästövinkejä**

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 puhtaana. Lika vähentää keittoalueen ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

## 3.2 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyyt)(mm)	43 * /590 /520
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Jännite/taajuus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,4 kW

### Keittoalueet

Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	210x210 mm
Teho	2400 W / Tehostin 3700 W

Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	145 mm
Teho	1500 W / Tehostin 2500 W

Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	210x210 mm
Teho	2400 W / Tehostin 3700 W

Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2200 W / Tehostin 3100 W

\* 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 epävakaista 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

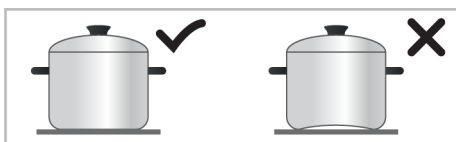
- Teräksiset ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat (joissa on merkintä tai varoitus niiden induktioyhteensopivuudesta)

**Sopimattomat keittoastiat:**

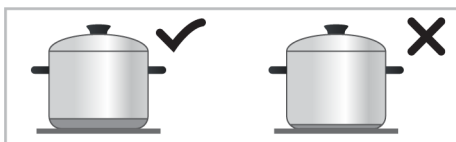
- Alumiiniset astiat
- Kupariset astiat
- Messinki keittoastiat
- Lasiset astiat
- Savi keittoastiat
- Keraamiset ja posliiniset astiat

**Suosituksia:**

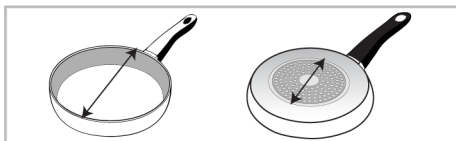
- Käytä vain tasapohjaisia astioita. Älä käytä astioita, joissa on kovera tai kupera pohja.



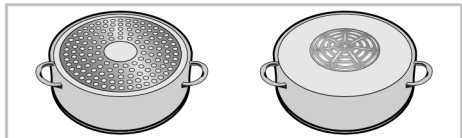
- Käytä vain paksupohjaisia, käsiteltyjä astioita. Jos käytät ohutpohjaisia astioita, nämä astiat lämpenevät hyvin nopeasti ja astioiden pohja voi sulaa ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua, mikä vahingoittaa keittopintaa ja tuotetta. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- 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 keittiövälinevaroitus.



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.

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
210 x 210	min 140 - maks. 210
320	min 125 - maks. 320
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla (220 x 440)	leveys 220 - pituus 400

### Leveät pintakeittoalueet (Flexi-alueet)

Tuotteessasi on laaja pintakeittoalue (Flexi). Voit käyttää tätä leveän pinnan keittoaluetta erillisinä itsenäisinä

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

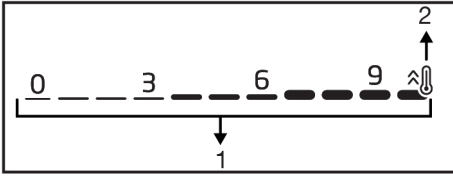
Tuotteessasi on "Pansense" -toiminto, joka arvioi keittoastioiden yhteensopivuutta. Voit tarkistaa keittoastiasi tällä toiminnolla. Lisätietoja on Asetukset-osiossa.

Suosittelut keittoastioiden koot keittoalueen koon mukaan on esitetty 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.

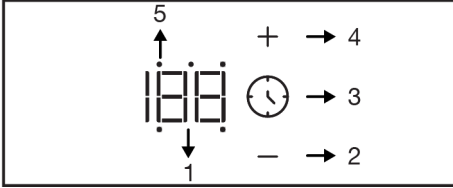
keittoalueina pienille astioillesi. Kun haluat valmistaa ruokaa suurilla astioillasi, voit aktivoida yhdistelmätoiminnon näille leveille pintakeittoalueille ja muuttaa ne yhdeksi keittoalueeksi.





Kuvaus 1: Lämpötilan asetusalue

- 1 Lämpötilan asetusalue
- 2 Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin



Kuvaus 2: Ajastinnäyttö

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

## Ohjauspaneelin yleiset varoitukset

**i** Tätä tuotetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelilla tekemäsi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

**i** Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Jos pinta on kostea ja likainen, se voi aiheuttaa ongelmia toimintojen käytössä.

**i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa, keittotaso palaa automaattisesti valmiustilaan.

**i** Kun mitä tahansa näppäintä (paitsi  $\text{FF}$ -näppäintä) kosketaan pitkään, tuote antaa "FF"-varoituksen.

**i** Aktiivisesti toimivien tai valittujen näppäinten — valo syttyy.

## Keittotason käynnistäminen

1. Kosketa ohjauspaneelin  $\text{I}$ näppäintä.

⇒ Liesi on käyttövalmis.

## Keittotason sammuttaminen

1. Kosketa ohjauspaneelin  $\text{I}$ näppäintä.
  - ⇒ Keittotaso sammuu ja palaa valmiustilaan.

## Jälkilämmön ilmaisim

Ohjauspaneelin jokaiselle vyöhykkeelle on jälkilämmön ilmaisim. Tämä ilmaisim osoittaa, että vyöhyke on edelleen kuuma, kun se sammutetaan. Älä koske asiaankuuluviin vyöhykkeisiin ennen kuin jälkilämmön merkkivalo katoaa.

H: Korkea lämpötila

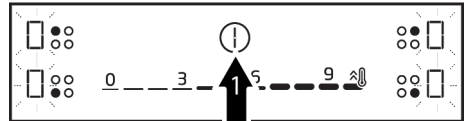
h: Matala lämpötila

**i** Kun on sähkötage, jälkilämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista alueista.

## Keittotason vyöhykkeiden (keitto-osa) kytkeminen päälle ja lämpötilatason asettaminen

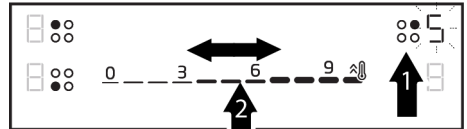
1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla  $\text{I}$ näppäintä.

⇒ "0" ilmestyy keittoalueen näyttöihin.



2. Kosketa sen keittoalueen valintanäppäintä, jonka haluat ottaa käyttöön.

⇒ Valittu keittoalue näkyy muodossa "0" ja syttyy kirkkaammin.



3. Aseta lämpötilataso välille "0" ja "9" koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi sen vyöhykkeen asetusalueen yli, jota haluat käyttää.

## Keittoalueiden sammuttaminen:

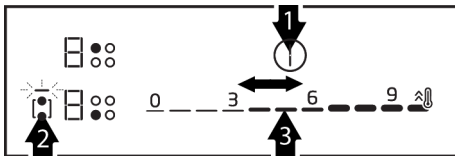
Valitun vyöhykkeen voi kytkeä pois päältä 2 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötila tasolle "0":** Voit sammuttaa ruoanlaiton laskemalla lämpötila-asetuksen arvoon "0".
2. **Ajastimen sammutustoiminnon käyttäminen halutulle keittotasolle:** Kun aika on kulunut, ajastin sammuttaa siihen liitetyn keittoalueen. Kaikissa näytöissä näkyy "0" tai "00". ⏰-symboli keittoalueen näytöstä katoaa. Vyöhykkeen ajastimen asetus selitetään seuraavissa osissa.

## Keittotason vyöhykkeen yhdistäminen leveään pintaan (flexi)

1. Käynnistä keittotaso koskettamalla ⓘ näppäintä.
2. Kosketa [0]näppäintä.

⇒ Symboli "0" ilmestyy vasemmalle keittoalueen näytölle ja [0]näppäimen — valo syttyy.



3. Aseta lämpötilataso välillä "0" - "9" koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli.

⇒ Keittotaso alkaa toimia. Jos toinen vyöhyke valitaan tai jos mitään ei tehdä 10 sekuntiin, [0]näppäimen — valo sammuu.

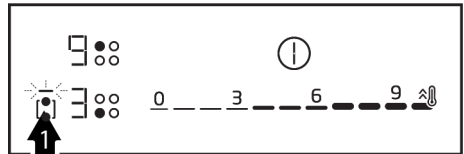


**Esimamp** Vasemmalla leveäpintaisten keittotasot on kuvattu. Jos oikealla olevilla keittotason alueilla on leveät pinnat laitteessa, sama koskee oikeanpuoleisia keittotason alueita.

## Keittotason vyöhykkeen yhdistäminen leveään pintaan, kun toinen tai molemmat vasemmalla olevista keittotason vyöhykkeistä ovat toiminnassa

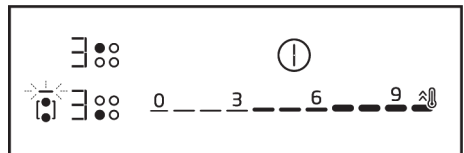
- ✓ Vaikka toinen tai molemmat vasemmalla olevista keittotason vyöhykkeistä toimivat erikseen, voit yhdistää molemmat keittotason vyöhykkeet aktivoimalla keittotason leveällä pinnalla. Tällä tavalla voit käyttää leveämpää keittotason pintaa samoilla arvoilla.

1. Kun toinen tai molemmat vasemmalla olevista keittotason vyöhykkeistä ovat toiminnassa, kosketa [0]näppäintä.



⇒ Matalan tason keittotason vyöhykkeen arvo näkyy molemmissa keittotason vyöhykkeen näytöissä ja [0]näppäimen — valo palaa.

⇒ Yhdistetyt vyöhykkeet toimivat edelleen alhaisemman lämpötila-arvon vyöhykkeen lämpötila- ja ajastinarvoilla. Polttimen lämpötila- ja ajastinarvot, joilla on korkeampi lämpötila-arvo ennen yhdistelmää, peruutetaan.



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



## Leveäpintaisten keittotasojen sammuttaminen

Voit erottaa vyöhykkeet ja asettaa ne nollassolle koskettamalla [0]näppäintä.


## Suuren tehon asetus (BOOSTER)

Voit käyttää suurtehoasetusta lämmitykseen maksimiteholla. Tässä asennossa ei kuitenkaan suositella ruoanlaittoa pitkään. Suuri tehoasetus ei välttämättä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.


### Suuren tehon asetuksen (BOOSTER) valitseminen suoraan:

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla näppäintä.
2. Valitse haluamasi keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa näppäintä.
  - ⇒ Valittu keittotason vyöhyke toimii suurimmalla teholla ja 3 valoa vilkkuu peräkkäin keittotason vyöhykkeen näytössä.
  - ⇒ Kun suuren tehon asetusaika (katso automaattisten sammutusaikojen taulukko) on ohi, vyöhyke jatkaa toimintaansa korkeimmalla lämpötila-arvolla.

### Suuren tehoasetuksen (BOOSTER) valitseminen keittotason vyöhykkeen ollessa aktiivinen:

1. Kun keittotaso on päällä ja kyseinen keittoalue toimii tietyllä tasolla, aktivoi tämä alue valitsemalla se.
2. Kosketa näppäintä.
3. Valittu keittotason vyöhyke toimii suurimmalla teholla, ja keittotason vyöhykkeen näytössä vilkkuu vastaavasti 3 valoa. Kun suuren tehon asetusaika on umpeutunut, keittotason vyöhyke jatkaa toimintaansa korkeimmalla lämpötilatasolla.

### Suurtehoasetuksen (BOOSTER) kytkeminen pois päältä ennen sen vanhenemista:



Kun olet aktivoinut kyseisen keittoalueen koskettamalla näppäintä, voit sammuttaa suuren tehon milloin tahansa koskettamalla näppäintä. Keittoalue

jatkaa toimintaansa korkeimmalla lämpötila-arvolla. Sammuta se koskettamalla aktiivisen keittoalueen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli tuodaksesi sen "0"-asentoon.



### Näppäinlukko

**Kun liesi on päällä tai pois päältä**, voit aktivoida näppäinlukon estääksesi sen toimintojen tahattoman muuttamisen.

### Näppäinlukon aktivointi



1. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla <sub>3</sub>-näppäintä.
  - ⇒ Näytön 3-2-1-lähtölaskennan jälkeen <sub>3</sub>-näppäimen — valo syttyy ja kaikki keittoalueet lukittuvat.



Kun näppäinlukko on aktiivinen, vain näppäin toimii. Kun kosketat mitä tahansa muuta näppäintä, <sub>3</sub>-näppäimen — valo vilkkuu osoittaen, että näppäinlukko on aktiivinen.

Jos sammutat keittotason näppäinten ollessa lukittuina, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta keittotaso voidaan käynnistää uudelleen.

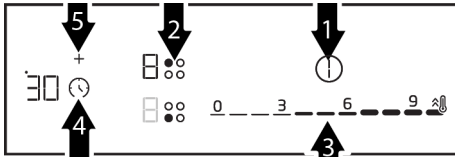
### Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa <sub>3</sub>-näppäintä.
  - ⇒ Näytössä näkyvän 3-2-1-lähtölaskennan jälkeen <sub>3</sub>-näppäimen — valo sammuu ja näppäinlukko kytkeytyy pois päältä.

### Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Sinun ei tarvitse seistä keittotason vieressä jatkuvasti kypsennyksen aikana. Keittotaso sammuu automaattisesti valitsemasi ajan kuluttua.

## Ajastimen aktivointi



1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa sen keittoalueen valintanäppäintä, jonka haluat ottaa käyttöön.
  - ⇒ Valittu keittoalue näkyy muodossa "0" ja syttyy kirkkaammin.
3. Aseta lämpötilataso välillä "0" - "9" koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli.
4. Aktivoi ajastin koskettamalla näppäintä.
  - ⇒ "00" syttyy ajastimen näyttöön.
5. Ajastimen näytössä näkyy 4 aktiivisuus-LEDiä "00":n ympärillä. Aktiivisen keittotason vyöhykkeen LED-valo vilkkuu ja voit asettaa ajastimen tälle vyöhykkeelle.
6. Jos haluat asettaa ajastimen toiselle aktiiviselle keittotason vyöhykkeelle, valitse sopiva keittotason vyöhykkeen puoli koskettamalla näppäintä, kunnes kyseisen keittotason vyöhykkeen puolen kellon näytön ympärillä oleva LED-valo syttyy.
7. Aseta haluamasi aika koskettamalla  $+$ / $-$ näppäimiä. Voit edetä nopeammin koskettamalla  $+$  tai  $-$ näppäintä pitkään.
  - ⇒ Aktivoi kelloasetus koskettamalla näppäintä tai odottamalla noin 10 sekuntia.

Ajastin voidaan asettaa vain käytössä oleville vyöhykkeille.

Toista yllä olevat vaiheet muille vyöhykkeille, joiden ajastimet haluat asettaa.

Ajastinta ei voi asettaa valitsematta keittotason vyöhykettä ja keittotason lämpötila-arvoa.

Kun ajastin on aktiivinen, pienimmän aika-asetuksen omaavan keittoalueen LED-valo vilkkuu. Jos muilla vyöhykkeillä on aika-asetus, näiden vyöhykkeiden LED-valot jäävät palamaan.

## Ajastimien sammuttaminen

Kun asetettu aika on kulunut, keittotaso sammuu automaattisesti ja antaa äänivaroituksen.

Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänihälytyksen.

## Ajastimien kytkeminen pois päältä aikaisin

Jos ajastin sammutetaan aikaisin, keittotaso jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa, kunnes se sammutetaan.

## Ajastimen sammuttaminen pienentämällä arvoa "00":



1. Kun olet aktivoinut kyseisen keittoalueen koskettamalla näppäintä, valitse kyseisen keittoalueen ajastin koskettamalla näppäintä.
2. Pienennä arvoa koskettamalla  $-$ näppäintä, kunnes ajastimen näyttöön tulee "00". Voit edetä nopeammin koskettamalla  $-$ näppäintä pitkään.

⇒ Kun -symboli vilkkuu tietyn ajan keittotason vyöhykkeen näytössä, se sammuu kokonaan ja ajastin peruuntuu.

## Pysäytä toiminto

✓ Tämän toiminnon avulla voit laskea kaikkien keittotason alueella toimivien toimintojen (paitsi ajastimen) lämpötilatasot stage 1 tietyksi ajaksi.

Jos ajastin on asetettu jollekin keittotason alueelle, ajastin jatkaa toimintaansa pysäytyksen aikana.

1. Kun keittotaso on käynnissä, kosketa  -näppäintä.  
⇒ Kaikki toiminta-alueet toimivat edelleen lämpötilatasolla 1.
2. Kosketa  -näppäintä uudelleen käynnistääksesi kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen edellisillä asetuksillaan.

## Asetukset

Tällä toiminnolla voit määrittää virranhallinnan, kypsennyksen lopun äänimerkin ajan ja liesituulettimen liitäntäasetukset.

A1: "PanSense-toiminto" Kattilan yhteensopivuusnäytön asetus

A2: Virranhallinta-asetus

A3: Kypsennyksen päättymisäänen varoitusaajan asetus

A4: Liesituulettimen liitäntätyyppin asetus **(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)**

A5: Keittotason liesituulettimen liitäntäasetus **(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)**

A6: "EnergiSense" Energiankulutuksen näyttöasetus

A7: Keittotason nupin äänen päälle-pois-asetus

A8: Palauta tehdasasetukset









### 1- "PanSense-toiminto" Kattilan yhteensopivuuden näyttöasetus (A1)

PanSense-toiminto on älykäs ominaisuus, joka on suunniteltu optimoimaan induktioliesi suorituskyky. Tämä tila auttaa sinua saavuttamaan parhaat kypsennystulokset tunnistamalla käyttämäsi pannun materiaalin, pohjarakenteen ja magneettisen yhteensopivuuden. Se mukautuu käyttämäsi pannun ominaisuuksiin ja varmistaa, että saat täydelliset kypsennystulokset joka kerta.

Tämän toiminnon edut: Parhaat kypsennystulokset (säätty automaattisesti keittotasolla käyttämäsi kattilan ominaisuuksien mukaan), energiansäästö (optimoi energiankulutuksen kattilan tyyppin




mukaan), pidentää kattilan käyttöikä (siirtää optimaalisen tehon, jonka kattila kestää)

Liesi tarkistaa keittoastian automaattisesti aina, kun aloitat ruoanlaiton. Voit tarkistaa manuaalisesti, ovatko käyttämäsi keittoastiat PanSense-yhteensopivia, noudattamalla alla olevia ohjeita.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa  -näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.  
⇒ Ensimmäinen asetus, "A1", näkyy ajastimen näytössä ja "—" näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.
3. Aseta mitattavat kattilat tai pannut keittoalueille.
4. "0" ilmestyy näyttöön  - ja  -näppäinten väliin.
5. Kosketa asetusaluetta. "1" ilmestyy  - ja  -näppäinten väliin "0":n sijaan, ja potin laadun tarkistus alkaa. Skannaus kestää noin 10 sekuntia ja näytölle ilmestyy animaatio skannauksen aikana.
6. Ruukun laatua arvioidaan asteikolla 0-3. 0 on huonoin laatu ja 3 on paras laatu, mikä näyttää laadun näytöllä.
7. Sammuta keittotaso koskettamalla  näppäintä.

### 2-Virranhallinta-asetus (A2)

- ✓ Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kokonaistehoa haluamallasi tavalla.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa  -näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.  
⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" näkyvä.

3. Virranhallinnan asetuksia varten ajastimen näytössä "A2" Napauta "⏏"-näppäintä, kunnes näet sen.
  - ⇒ "9" ilmestyy vasemmalle keittotason vyöhykkeen näytölle.
4. Säädä tehotaso (katso taulukko - Virranhallinnan taso) välillä "1" - "9" koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormella alueen poikki.
5. 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

### 3-Kypsennyksen päättymisen äänivaroitusajan asetus (A3)

- ✓ Tällä toiminnolla voit säätää keittotason kypsennyksen päättymisvaroitustajan asetusta haluamallasi tavalla.
1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla Ⓛnäppäintä ja sammuta se koskettamalla Ⓛnäppäintä uudelleen.
  2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa ⏏/●●●●●●●●-näppäimiä tässä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.
    - ⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" tulee näkyviin.

3. Aseta kypsennyksen päättymisen varoitusaika painamalla ajastinnäppäintä ajastimen näytössä. "A3" Napauta "⏏"-näppäintä, kunnes näet sen.
  - ⇒ "2" näkyy vasemmassa takakeittotason vyöhykkeen näytössä.
4. Säädä varoitustajan asetus (katso Taulukko - Kypsennyksen päättymisen äänivaroitusaja) välille "0" ja "3" koskettamalla asetuskenttää tai liu'uttamalla sormella kentän poikki.
5. Vahvista kypsennyksen päättymisäänivaroitusajan asetus koskettamalla Ⓛnäppäintä.
  - ⇒ Keittotaso sammuu ja keittotaso alkaa toimia varoitustajan asetuksella valitulle tasolle.



Kypsennyksen päättymisen varoitustajan asetustaso asetetaan vakiotasoksi 2 tuotannon aikana.

Taulukko - Kypsennyksen päättymisen varoitustajan asetus

Kypsennyksen päättymisen äänivaroitustaso	Kypsennyksen päättymisen äänivaroitusaja
0	15 sekuntia
1	30 sekuntia
2	1 minuutti
3	2 minuuttia

### 4- Liesituulettimen liitäntätyyppin asetus (A4) Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.


- ✓ Tämän toiminnon avulla voit esitellä liesituulettimen liitäntätyyppin keittotasoon.
1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla Ⓛnäppäintä ja sammuta se koskettamalla Ⓛnäppäintä uudelleen.
  2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa ⏏/●●●●●●●●-näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.






⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" tulee näkyviin.

3. Liesituulettimen liitäntätyypin asettaminen ajastimen näytössä "A4" Napauta "⏏"-näppäintä, kunnes näet sen.
- ⇒ Jos keittotasossasi on etäyhteysominaisuus, tämä asetus näkyy muodossa "1". Jos näin ei ole, se näkyy muodossa "0".
4. Jos liesituulettimessasi on etäyhteysominaisuus, tämä asetus "1" Jos etäyhteysominaisuutta ei ole, voit asettaa tämän asetuksen koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormella alueen yli. "0" asetettu muodossa .
5. Vahvista liesituulettimen liitäntätyypin asetus koskettamalla Ⓛ-näppäintä.
- ⇒ Keittotaso sammutetaan ja liesituulettimen tyyppiasetus vahvistetaan.

### 5- Keittotason liesituulettimen liitäntäasetus (A5) Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

- ✓ Tämän toiminnon avulla voit yhdistää keittotason ja liesituulettimen ja saada ne toimimaan automaattisesti yhdessä.

 Jos liesituulettimessasi on etäyhteysominaisuus (liesituulettimen liitäntätyyppiasetus (A4) on 1), liesituulettimen liitäntäasetus (A5) ei tule näkyviin. Tämä asetus koskee vain liesituulettimille, joissa ei ole etäyhteysominaisuutta.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla Ⓛ-näppäintä ja sammuta se koskettamalla Ⓛ-näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa  /  /  /  /  -näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.
 

⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" tulee näkyviin.
3. Liesituulettimen liitäntäasetus ajastimen näytössä "A5" Napauta "⏏"-näppäintä, kunnes näet sen.
 

⇒ Vasemmalla takakeittotason vyöhykenäytössä "0" näkyvä.
4. Aseta liesituulettimen käyttötaso koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormella sen yli (katso Taulukko - Liesituulettimen käyttötaso). "0" kanssa "7" asetettu välille .
5. Vahvista keittotason liesituulettimen liitäntäasetus koskettamalla Ⓛ-näppäintä.
 









⇒ Keittotaso sammuu ja keittotaso alkaa toimia valitulla liesituulettimen toimintatasolla.

### Taulukko - Liesituulettimen toimintatase

Liesituulettimen toimintatase	Lamppu	Huppu (kiehuu yhdellä vyöhykkeellä)	Huppu (kiehuu millä tahansa 2 tai useammalla vyöhykkeellä)	Paistamiseen
0	pois	pois	pois	pois
1	valo	pois	pois	pois
2	valo	pois	L1	L1
3	valo	L1	L1	L1
4	valo	L1	L1	L2



Liesituulettimen toimintataso	Lamppu	Huppu (kiehuu yhdellä vyöhykkeellä)	Huppu (kiehuu millä tahansa 2 tai useammalla vyöhykkeellä)	Paistamiseen
5	valo	L1	L2	L2
6	valo	L2	L3	L3
7	valo	L3	L4	L4
















## Liesituulettimen käyttötason asettaminen keittotasolta

- ✓ Tällä asetuksella voit säätää liesituulettimen käyttötaso keittotason kautta.
1. Käynnistä keittotaso koskettamalla  näppäintä.
  2. Kosketa  näppäintä 3 sekunnin ajan.
    - ⇒  näppäimen  valo sammuu.
  3. Aktivoi liesituulettimen toimintataso keittotason mukaan koskettamalla  näppäintä kerran. Kun  näppäin on aktiivinen, se palaa jatkuvasti. Tässä tapauksessa huppu siirtyi **"Taulukko - Liesituulettimen toimintataso"**. Se toimii automaattisesti taulukon mukaisesti.
  4. Voit sammuttaa liesituulettimen toimintatason keittotasoon nähdessä koskettamalla  näppäintä kerran. Kun se on pois päältä,  näppäimen valo sammuu.

## 6- "EnergiSense" Energiankulutuksen näyttöasetus (A6)

EnergiSense on älykäs ominaisuus, joka valvoo induktiolieden energiankulutusta. Tämä toiminto auttaa sinua kehittämään tietoisempia ja tehokkaampia ruoanlaittettomuksia näyttämällä, kuinka paljon energiaa käytät kussakin kypsennysprosessissa. Kokeilemalla erilaisia ruoanlaittoteχνikoita ja vertailemalla kulutetun energian kokonaisuutta voit kehittää kestäviä ruoanlaittettomuksia ja pienentää hiilijalanjälkeäsi.


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

2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa            -näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.
  - ⇒ Ajustimen näytön ensimmäinen asetus on **"A1"** tulee näkyviin.
3. Energiankulutuksen näyttöasetus ajustimen näytössä **"A6"** Napauta  -näppäintä, kunnes näet sen.
  - ⇒ Näppäinten välillä  ja  **"0"** näkyvä.
4. Koskettamalla asetusluettelo **"0"** arvo **"1"** Tee se.
5. Sammuta keittotaso koskettamalla  näppäintä.
  - ⇒ Energiankulutuksen näyttö on käytössä.













Sammuta energiankulutusnäyttö noudattamalla samoja ohjeita. **"1"** arvo **"0"** Tee se.

## Energiankulutusnäkömät

Aktivoi energiankulutusasetus yllä kuvatulla tavalla. Kun sammutat keittotason koskettamalla  näppäintä jokaisen kypsennyksen jälkeen, näet ajustimen näytössä keittimen ruoanlaittoon käyttämän kokonaisenergian. Voit saavuttaa kypsennysenergian Wh-arvon kertomalla näytön arvon 100:lla. esimampJos **"03"** näkyy näytössä, se tarkoittaa, että liesi on käyttänyt  $3 \times 100 = 300$  Wh viimeisessä kypsennyksessä.









## 7- Keittotason näppäimen ääni päälle-pois-asetus (A7)

- ✓ Tällä toiminnolla voit kytkeä päälle tai pois päältä äänivaroituksen, joka annetaan, kun keittotason jokaista näppäintä kosketetaan.


1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa / / / / / -näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.
  - ⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" tulee näkyviin.
3. Säädä keittotason näppäimen ääntä ajastimen näytössä "A7" Napauta "  " -näppäintä, kunnes näet sen.
  - ⇒ Vasemmalla takakeittotason vyöhykenäytössä "1" näkyvä.
4. Voit sammuttaa keittotason painikkeen äänen koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen yli asettaaksesi tämän asetuksen. "0" asetettu muodossa .
5. Vahvista keittotason näppäimen ääniasetus koskettamalla  näppäintä.

## 8- Tehdasasetusten palauttaminen (A8)

- ✓ Tällä toiminnolla voit nollata kaikki kiukaan myöhemmät asetukset ja palauttaa sen tehdasasetuksiin.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kun olet sammuttanut tuotteen, kosketa / / / / -näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.
  - ⇒ Ajastimen näytön ensimmäinen asetus on "A1" tulee näkyviin.
3. Palauta tehdasasetukset ajastimen näytössä "A8" Napauta "  " -näppäintä, kunnes näet sen.
  - ⇒ Vasemmalla takakeittotason vyöhykenäytössä "0" näkyvä.

4. Palauta tehdasasetukset asettamalla asetukseksi "1" koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi asetusalueen poikki.

5. Vahvista asetus napauttamalla .

⇒ Keittotaso sammuu ja kaikki asetukset palaavat tehdasasetuksiin.

## Induktioliesi turvallinen ja tehokas käyttö

**Toimintaperiaate** Induktioliesi lämmittää keittoastiaa suoraan toimintaperiaatteensa vuoksi. Tästä syystä niillä on monia etuja muihin keittotasoihin verrattuna. Ne toimivat tehokkaammin ja keittotason pinta on viileämpi. Induktioliesi on varustettu ylivoimaisilla turvajärjestelmillä, jotka takaavat sinulle maksimaalisen turvallisen käytön.



Mallista riippuen keittotasossasi voi olla halkaisijaltaan 145, 180, 210, 280 ja 320 mm induktiokeittotaso.

Induktiominaisuuden ansiosta jokainen liesi tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa syntyy vain siellä, missä säiliön pohja koskee, jolloin energiankulutus on mahdollisimman pieni.

## Automaattinen sammutusjärjestelmä

Keittotason säätimessä on automaattinen sammutusjärjestelmä. Jos yksi tai useampi vyöhyke jätetään päälle, keittotason vyöhyke sammuu automaattisesti tietyn ajan kuluttua (katso taulukko 1). Jos vyöhykkeelle on määritetty ajastin, myös ajastimen näyttö sammuu.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Tämän lämpötilatason enimmäiskäyttöaika on voimassa.

Käyttäjä voi käyttää keittotason aluetta uudelleen, kun se sammutetaan automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko-1:** Automaattiset sammutusajat

Lämpötilan taso

Automaattinen  
sammutus ajat ja tunnit

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Nopea lämmitys  
(tehostin)

10 minuuttia

## Ylikuumenemissuoja

Keittotasossasi on joitain antureita, jotka suojaavat ylikuumenemiseltä.

Ylikuumenemisen yhteydessä voidaan havaita seuraavaa:

- Toimiva keittoalue voidaan kytkeä pois päältä

## 6 Yleistä tietoa ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

### 6.1 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 tuleen, peitä se sammutuspeitteellä

- Valittua tasoa voidaan pienentää. Tämä ei kuitenkaan näy näytössä.

### Ylivuotosuojajärjestelmä

Keittotasosi on varustettu ylivuotosuojajärjestelmällä. Jos ohjauspaneeli vuotaa jostain syystä, järjestelmä katkaisee virtaliitännän automaattisesti sammuttaakseen keittotason. Sillä välin "F"-varoitusta ilmestyy näyttöön.

### Tarkka tehoasetus

Induktioliesi reagoi annettuihin käskyihin välittömästi toimintaperiaatteensa mukaisesti. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin nopeasti. Näin voit estää ylivuotavan aterian (vesi, maito) ylivuotamisen sammuttamalla laitteen välittömästi.

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

- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

## Kypsennystaulukko

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
<b>Sulatus</b>		
Suklaan sulatus (esim..Dr.Oetker merkki, tumma suklaa 55-60 % kaakao, 150 g)	1	20 ... 30
Voi (200 g)	6	5 ... 7
Voi (Kirkastettu)(200 g)	3	11 ... 13
<b>Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito</b>		
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	4 ... 6

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)	
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	8 ... 10	
Maito 1 L (Keittäminen)	7	6 ... 7	
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	Lämpimänäpito	18 ... 20	
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasienemenöljy 0,5 L)	9	3 ... 5	
<b>Keittäminen</b>			
Kuorimatton peruna (2 Pala suuri)	9	25 ... 35	
Kuorimatton peruna karkeasti jauhettu (2 Pala suuri)	9	13 ... 15	
Parsakaali (300 g)	9	10 ... 14	
Parsakaali pakastettu (300 g)	9	7 ... 10	
Makkara	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Uppomonat	5	2 ... 3	
Nuudeli	9	2 ... 7	
<b>Keittäminen, kuullotus</b>			
Riisiruoka (200 g riisi)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Vanukas **			
	Papu-kikherne keittäminen keittäminen - vanukkaaseen	9	4 ... 6
	Papu-kikherne keittäminen keittäminen - vanukkaaseen	4	10 ... 15
	Vehnä Keittäminen - vanukkaaseen	9	8 ... 10
	Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	2	6 ... 8
	Vanukas -Kaikki ainesosat	9	20 ... 24
Keitot (Esim. linssekeitto)	7	20 ... 25	
Kuullotetut vihannekset *	9	3 ... 5	
Suikaloitujen keittäminen * (Kana, sipuli ja paprika)	9	5 ... 7	
Vasikanlihapatat vihanneksilla **			
	Vihannesten kuullotus	9	3 ... 8
	Ruskistaminen ***	9	5 ... 8
	Kaikki ainesosat	4	80 ... 90
Tomaattikastike	3	10 ... 15	
Valkokastike	7	5 ... 6	
Potka vihanneksilla **			
	Ruskistaminen ***	9	3 ... 4
	Vihannesten kuullotus	9	3 ... 5
	Kaikki ainesosat	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35	
Bulgur pilaf (500 g)	7	25 ... 35	
<b>Paistaminen pannulla</b>			
Ulkofilee ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Kylkipaisti ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rullattu ulkofilee	8	4 ... 10	

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
T-luupihvi ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lampaankyljys ** (Ruskistaminen ***)	9	3 ... 10
Lampaankyljys (Paistaminen)	5	4 ... 10
Makkara	6	4 ... 6
Kananrinta (Ruskistaminen ***)	8	3 ... 4
Kananrinta (Paistaminen)	5	8 ... 10
Kananrinta (Halkaistu)	8	4 ... 10
Lohi (150 g)	9	3 ... 10
Kalapuikot	9	5 ... 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien kuullotus (Porkkana, sieni ja värikkäät paprikat)	9	5 ... 10
Pannukakku	4	3 ... 5
Munakas	7	4 ... 6
Paistettu kananmuna	6	2 ... 4
Tasaleipätaikina	9	4 ... 8
Voideltuja pannukakkuja	7	5 ... 9
Lihapullat/jauheliha	7	5 ... 10
Kotitekoinen šnitsemi	7	4 ... 8
Haloumi	7	2 ... 6
Katkarapu	5	8 ... 12
<b>Ranskalaiset perunat</b>		
Boortsog	5	13 ... 15
Leike	8	3 ... 10
Nugetti	9	1,5 ... 10
Perunat (pakastettu)	9	2 ... 10
Uusia perunoita	9	5 ... 10
<b>Sulatus ja lämmitys</b>		
Sipuli (pakastettu) (200 g)	6	2 ... 4
Pinaatti (pakastettu) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok-pannua suositellaan.		
** Valurautapannua/kattilaa suositellaan.		
*** Pannun / kattilan esilämmitys on suositeltavaa.		

## 7 Huolto ja puhdistus

### 7.1 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, tahrän- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, 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 uhtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

#### **Liedet:**

- Hapollinen lika, 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-pinoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinoilta 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 lasipinoille 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.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

#### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

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

## 7.2 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 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.
- Sitä käytetään estämään uunissa kypsennetty ateria roiskumasta keittiön seinään kattilasta.
- Siellä on ylikuumentumissuoja. >>> 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.

## 7.3 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.

- Potti ei ehkä ole induktioyhteensopiva. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktioliedelle.
- Ruukkuja 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.
- Ylikuumentumissuoja 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.

- Ruukku 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, eivätkä toimintahäiriöitä ja ovat osa induktiotekniikkaa.

### Mahdolliset äänet ja syyt:

- **Tuulettimen melu:** Keittotasossa on tuuletin, joka toimii automaattisesti tuotteen lämpötilan mukaan.

### Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
A1-A8	Kommunikointivirhe induktiotasolla.	Kytke induktioliesi pois päältä ja käytä uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteyttä valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma jatkuu.
B1-B5	Induktiokuumennukseen sopivaa astiaa ei käytetä.	Virhe on korjattava, kun käytetään induktiolämmitykseen soveltuvaa astiaa.
B6	Induktioliesi on ylittänyt enimmäiskäyttöajan.	Sammuta induktioliesi ja kytke se takaisin päälle 30 sekunnin kuluttua. Käytä induktioliestä käyttöoppaassa määriteltyjen kestojen mukaisesti.
B7	Induktiokuumennukseen sopivaa astiaa ei käytetä.	Virhe on korjattava, kun käytetään induktiolämmitykseen soveltuvaa astiaa.
B8	Jos tuotteesi on induktioliesi, jossa on huppu; Tapahtui suodatusvirhe.	Poista ilmanvaihtosuodattimet ja kiinnitä ne uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
C1-C2	Induktioallasolla on tapahtunut lämpötila-anturivirhe.	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.
C3	Puhaltimen toimintavirhe induktiotasolla.	Kytke induktioliesi pois päältä ja käytä uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteyttä valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma jatkuu.
C4	Tapahtui sähkökytkentävirhe.	Muodosta oikea sähköliitäntä uudelleen tuotteen teknisestä taulukosta ja asennusoppaasta.

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	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
C5 – C7	Induktiolieden lämpötila-anturin virhe.	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.
D1-D9	Elektronisen levyn laitteistovirhe induktiotasolla.	Kytke induktioliesi pois päältä ja käytä uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteyttä valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma jatkuu.
T1 – T8	Induktioliedellä on korkea lämpötila tai lämpötila-anturin virhe.	Sammuta induktioliesi ja odota, kunnes se jäähtyy. Virhe korjautuu, kun liedon lämpötila laskee rajojen alapuolelle.





