

# beko

**Inbouwkookplaat**

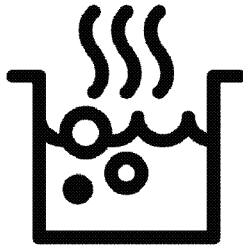
Gebruikershandleiding

**Indbygningsblus**

Brugsvejledning

**Innebygd platetopp**

Brukerhåndbok



**HII 64200 FMT**

**NL / DA / NO**

185.2622.05/R.AB/30.01.2023/7-4

7757189216



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

## Beste klant,

### Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Beko hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

**OPMERKING** Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

**1 Veiligheidsinstructies 4**

Doel van het gebruik .....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren .....	5
Elektrische veiligheid .....	5
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	7
Veiligheid tijdens gebruik: .....	7
Temperatuur waarschuwingen .....	8
Het gebruik van de accessoires.....	8
Veiligheid tijdens de bereiding .....	9
Inductie.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging .....	10

**2 Milieuriichtlijnen 11**

Afvalstoffenverordening.....	11
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	11
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	11
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	11

**3 Uw product 12**

Inleiding van het product.....	12
Algemene informatie over de kookplaat..	12
Technische specificaties.....	13

**4 Eerste gebruik 14**

Eerste reiniging.....	14
-----------------------	----

**5 De kookplaat gebruiken 15**

Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	15
Bedieningspaneel.....	18

**6 Algemene informatie bij het koken 26**

Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat .....	26
-----------------------------------------------------------------	----

**7 Onderhoud en verzorging 27**

Algemene reinigingsinformatie.....	27
De kookplaat reinigen .....	28
Het bedieningspaneel reinigen.....	28

**8 Probleemoplossing 29**

## **1 Veiligheidsinstructies**

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
  - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
  - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
  - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
  - **⚠** De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
  - **⚠** Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
  - **⚠** U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
  - **⚠** Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

## **Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren**

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- Draai de handvaten van potten en pannen naar de binnenzijde van de werkbank zodat kinderen ze niet kunnen grijpen en zich verbranden.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijdert.

## **Elektrische veiligheid**

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd

- met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
  - Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
  - Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
  - (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk "Technische specificaties".
  - Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
  - Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
  - Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- (Als uw product een stekker heeft)
- Voer de stekker van het product niet in een stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).
  - Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet

- aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.

### **Veiligheid tijdens het transport**

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.
- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.

### **Installatieveiligheid**

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.

- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.

### **Veiligheid tijdens gebruik:**

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- **WAARSCHUWING!** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw

beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.

- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Gietijzer, aluminium of keukengerei met een beschadigde/ruwe bodem kan resulteren in krassen op het glazen oppervlak. Wanneer u keukengerei verplaatst, moet u de containers altijd optillen. U mag ze niet verschuiven over het oppervlak.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Zorg er daarom voor dat het oppervlak van de kookplaat en de bodem van de pannen altijd droog zijn.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.



## **Temperatuur waarschuwingen**

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.



## **Het gebruik van de accessoires**

- **WAARSCHUWING!** Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte



beschermers kan ongelukken veroorzaken.

## **Veiligheid tijdens de bereiding**

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw etenswaren. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

## **Inductie**

- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en
- geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk "Selectie van de potten en pannen".
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Metalen voorwerpen die in laden onder de kookplaat worden bewaard, kunnen bij langdurig en intensief gebruik erg heet worden. Bewaar geen metalen voorwerpen in laden onder de kookplaat.
- Plaats geen elektronische producten zoals mobiele telefoons, tablets, computers

op de inductiekookplaat. Uw product kan beschadigd zijn.



### **Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging**

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Zout, suikerresten op de bodem van keukengerei of dergelijke deeltjes op de glasplaat kunnen krassen of barsten veroorzaken in het glas. Zorg ervoor dat de bodem schoon is voor u er keukengerei op plaatst. Houd het glazen keramisch oppervlak schoon.

## 2 Milieurichtlijnen

### Afvalstoffenverordening

**Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct**



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft. Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

### Voldoet aan RoHS-richtlijn:

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

### Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

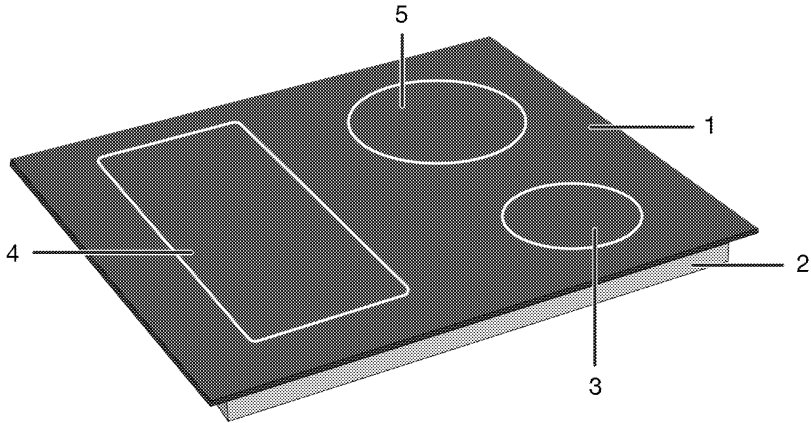
### Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd kookplaten en pannenbodems schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookzone en de panbodem.

## 3 Uw product

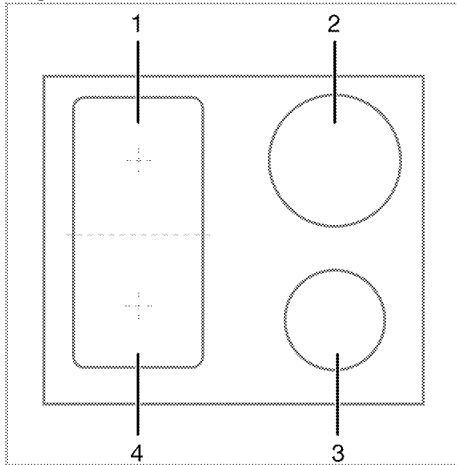
### Inleiding van het product



- 1 Glas kookoppervlak
- 2 Onderste behuizing
- 3 Inductie kookzone

- 4 Inductie kookzone
- 5 Inductie kookzone

### Algemene informatie over de kookplaat



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Rechts achteraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Links vooraan - Inductie kookzone

Uw kookplaat is uitgerust met kookplaten met brede oppervlakken (Flexi-oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen. Het gebruik van correcte potten en pannen voor deze kookzones en de combinatiefunctie worden beschreven in het hoofdstuk "Het gebruik van de kookplaat".

## Technische specificaties

### Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	52 mm*/580 mm/510 mm(Voor modellen die worden geleverd met montageveren en afdichtingspakking die aan het product zijn bevestigd, beschouw de breedte- en dieptematen als 10 mm meer dan deze afmetingen.)
Installatie-afmetingen van de branders (hoogte/breedte/diepte)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spanning / Frequentie	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W

### Branders

Links achteraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	180 mm
Stroom	2000W / Booster: 2300 W
Links vooraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	180 mm
Stroom	2000W / Booster: 2300 W
Rechts vooraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster: 1800 W
Rechts achteraan	<b>Inductie kookzone</b>
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster: 2300 W

\* De hoogte van de brander zoals gespecificeerd in de technische tabel is de basishoogte van het product.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

## **4** Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

### **Eerste reiniging**

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

**OPMERKING** Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

**OPMERKING** Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

## 5 De kookplaat gebruiken

### Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

#### Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.
- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

#### Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten /

pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

#### Voordelen van het koken via inductie

- Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.
- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
  - De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.
  - Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
  - Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

#### Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.

- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

### Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

#### Geschikte kookpotten/pannen:

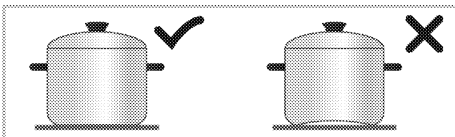
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

#### Niet geschikte kookpotten/pannen:

- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

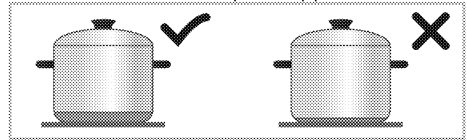
#### Aanbevelingen:

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.

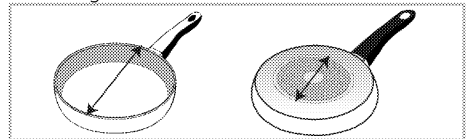


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten

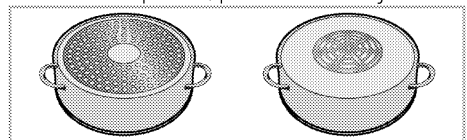
gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.

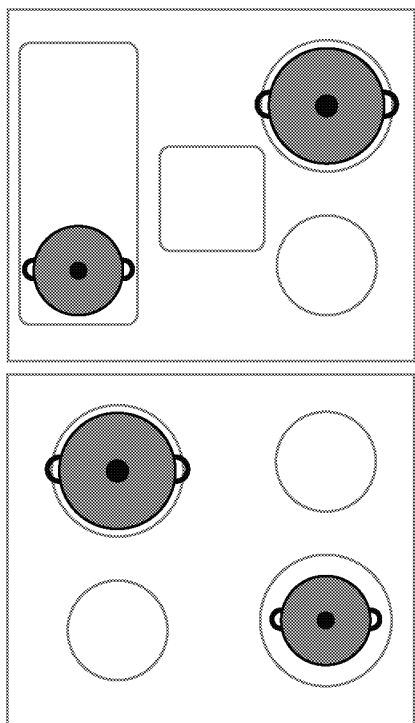


- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.



- **i** Een gelijke distributie van het keukengerei op de linkse en rechtse en centrale branders voor de selectie van de branders heeft een positieve invloed tijdens de bereiding van meerdere gerechten op de inductie kookplaten.





### Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

1. Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.
2. Hij is compatibel als "L" niet knippert wanneer u uw pot op de inductiekookplaat plaatst en de knop draait.

### Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Diameter van de kookzone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

De detectie van kookpotten/pannen door de inductiekookplaat hangt af van de diameter en het ferromagnetisch materiaal in de bodem van de potten/pannen. Om zeker te

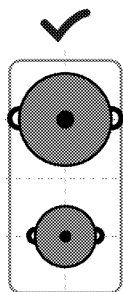
zijn dat de kookpotten/pannen worden gedetecteerd en dat u efficiënt kunt koken, moeten de kookpotten/pannen worden geselecteerd op basis van de afmeting van uw kookplaat. De aanbevolen afmetingen van de kookpotten/pannen voor de kookzones worden hierboven vermeld. Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

### Kookzone met breed oppervlak (flexi)

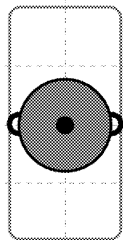
Uw kookplaat is uitgerust met kookoppervlakken met een breed oppervlak (Flexi oppervlakken). U kunt dit kookoppervlak bedienen als individuele kookplaat, onafhankelijk van elkaar voor uw kleinere kookpotten/pannen. U kunt de combinatiefunctie voor deze kookzones inschakelen en ze omvormen in één enkel kookoppervlak voor bereidingen met uw brede potten of pannen.

### Als twee onafhankelijke kookzones

Kookzones met een breed oppervlak hebben twee kookzones, vooraan en achteraan. U kunt deze zones gebruiken als twee onafhankelijke kookzones voor verschillende temperatuurniveaus met twee verschillende kookpotten/pannen. Plaats de kookpotten/pannen in het midden van de afzonderlijke kookzones.

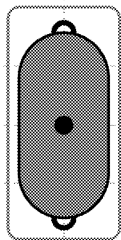


### Als twee onafhankelijke kookzones



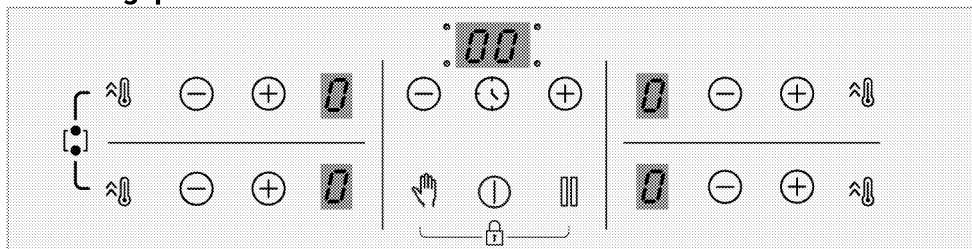
Voor bereidingen met een enkele kookpot/pan moet u deze in het midden van de kookzone vooraan of achteraan plaatsen. Plaats de kookpotten/pannen niet in het midden van de kookzone.

### Als een enkele kookzone



Voor bereidingen in grote kookpotten/pannen moet u de potten/pannen zodanig plaatsen dat ze het midden van beide kookzones afdekken en dat ze centraal op de kookzone staan.

## Bedieningspaneel

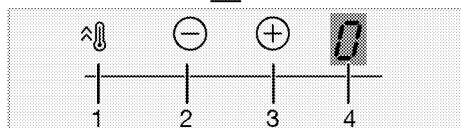
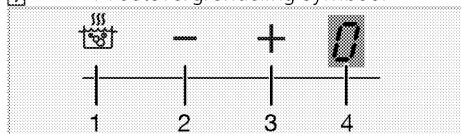


### Toetsen

- : Aan/Uit-toets
- : Timer-toets
- : Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- : Reinigingsvergrendeling toets
- : Stop-toets
- : Verhogen toets
- : Verlagen toets

### Symbolen

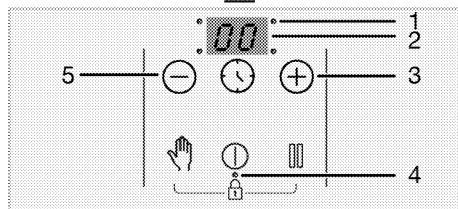
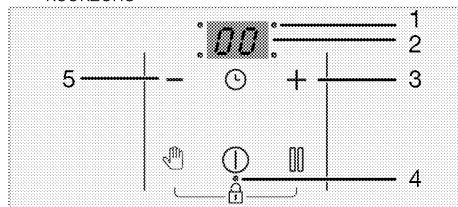
- : Brede kookzone
- : Combinatiesymbool
- : Toetsvergrendeling symbol



### Kookzone scherm

- 1 Snel opwarmen toets/Hoog vermogen instelling (booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets

- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookzone



### Timerindicator

- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

## Algemene waarschuwingen voor het bedieningspaneel

**i** Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.

**i** Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.

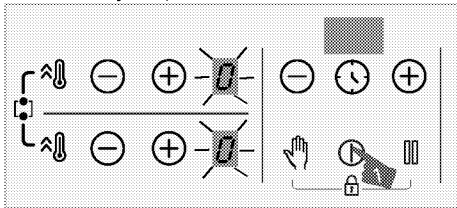
**i** De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.

**i** Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

## De kookplaat aanschakelen:

1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van  de toets.

"0" verschijnt op ieder kookzonescherm.



## Uitschakelen van de kookzone:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door het aanraken van de  toets

Raak de  toets aan.

2. Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";


U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurstelling te verlagen tot de "0" stand.


3. Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;

Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen.

"0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm.

Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.

4. Door het tegelijkertijd aanraken van de  toetsen voor de gewenste kookzone;

U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de  toetsen tegelijkertijd aan te raken.

**i** Als "H" of "h" brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.


## Indicator restwarmte

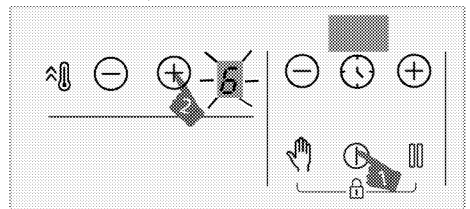
Als het "H" symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het "h" symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.

**i** Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

## Temperatuurniveau aanpassen

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.

2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone  toetsen aan te raken.





» De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

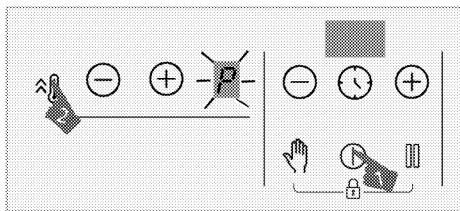
**i** De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

### Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.



#### De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Raak de  toets van de betreffende zone aan.



» De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het "P" symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

#### De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de  of  toets aan te raken.

De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau "9".

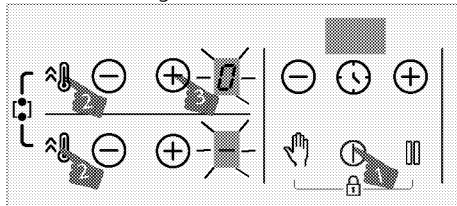
#### Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:


Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op



boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.




#### De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Raak  aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Om de kookzone met groot oppervlak in te schakelen, moet u de  toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.



» "0" verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter.  verschijnt op het scherm van de kookzone linksvoor en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

3. Raak de / toetsen van de kookzone linksachter aan om de temperatuur in te stellen tussen "0" en "9".

**i** Als de kookzone met groot oppervlak eenmaal is geactiveerd, kan de temperatuur worden ingesteld met de / toetsen van de kookzone linksachter. U kunt de temperatuur niet instellen met de / toetsen van de kookzone linksvoor.

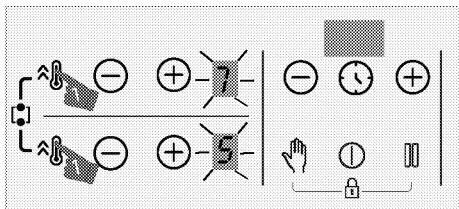
**i** De kookzone met groot oppervlak links wordt uitgelegd bij wijze van voorbeeld. Als er ook een kookzone met groot oppervlak is aan de rechterkant van het fornuis, gelden voor deze kookzone dezelfde instructies.

» De kookzone gaat in werking.

#### De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met groot oppervlak te activeren. U kunt dus een

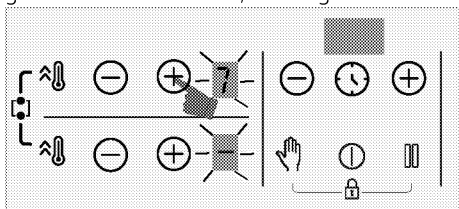
grotere kookzone gebruiken op hetzelfde niveau.



1. Als u de kookzone met groot oppervlak wilt inschakelen als een of beide linker kookzones actief zijn, moet u de  toetsen van beide kookzones tegelijkertijd ongeveer 3 seconden ingedrukt houden.

» De temperatuurwaarde van de laatst selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en de kookzone met groot oppervlak wordt geactiveerd.

» De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u heeft geselecteerd op de linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die was ingesteld voordat de kookzones gecombineerd werden, wordt geannuleerd.



» Wilt u de temperatuur wijzigen, raak dan de  $\ominus/\oplus$  toetsen van de kookzone linksachter aan en stel de gewenste temperatuur in.

 Als u de  toets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, werken de kookzones op boosterniveau.

## De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen naar "0".


2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de kookzone met groot oppervlak;**

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. **0** verschijnt op het scherm van de linker kookzone en **00** verschijnt op het timerscherm.

3. **Door de  $\ominus/\oplus$  toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aan te raken**

Als u de  $\ominus/\oplus$  toetsen van een van de linker kookzones gelijktijdig aanraakt, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

4. **Door de  toetsen van beide zones gelijktijdig ongeveer 3 seconden in te drukken**


De kookzones schakelen uit als u de  toetsen van beide kookzones gelijktijdig ongeveer 3 seconden ingedrukt houdt.

## Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.


## De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de  toets ingedrukt totdat een **enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.

Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de  toets.

## De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.


**i** Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de  toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

## Kinderbeveiliging

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).




### De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De kinderbeveiliging is nu actief. **"L"** verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de  toets wordt ingeschakeld.

**i** Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert **"L"** op het scherm van alle kookzones.

### De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.  
» De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. **"L"** knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de  toets gaat uit.

### Toetsvergrendeling


U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

**i** Bij een stroomonderbreking wordt de toetsenvergrendeling geannuleerd.

### Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd

ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de  toets wordt getoond na eerst te hebben geknippert.

**i** U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de  toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de  toets knipperen om aan te geven dat de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert **"L"** op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.




### Deactiveren van de toetsvergrendeling

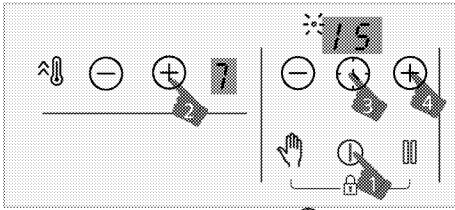
1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.  
» Het lampje van de  toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

### Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

### De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.  
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone  /  toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de toets aan te raken. "00" symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer  $\ominus/\oplus$  toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

**i** Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

**i** U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

**i** De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

**i** De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

### De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal

uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

### De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

#### De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op "00":

1. Raak de timer  $\ominus/\oplus$  toetsen aan totdat "00" wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.
- » Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

#### De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende zone $\ominus/\oplus$ toetsen tegelijkertijd aan te raken.

1. Raak de betreffende zone  $\ominus/\oplus$  toetsen tegelijkertijd aan.
- » Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

**i** Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone "0" en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

### Stopfunctie

Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

**i** Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de toets aan als een van de kookzones actief is. Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1). "0" symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.

2. Raak de toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.






## Energiebeheerfunctie

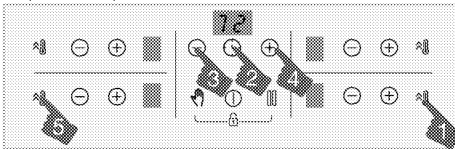
Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.

Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

Energiebeheer weergave indicator	Totaal vermogen
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Het totale vermogen wijzigen;

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken. Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken.
2. Raak daarna respectievelijk de  toets aan van de rechtse zone vooraan, de  toets, de timer  toets, de timer  knop en, tot slot, de zone linksvoor  toets.



3. Het energiebeheer niveau wordt weergegeven op het timer-scherm.
4. Raak de  toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
5. Bevestig de instelling door de ① toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.

**i** De temperatuurniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperatuurniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.

**i** Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

## Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

**Werkingsprincipes:** De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

**i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

**i** Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveaus van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer waterolie klein is. Dit is geen fout.

## Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een



bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-scherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

**Tabel -1:** Automatisch uitschakeling tijdsduur

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuten
P (Booster)	10 minuten (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 10 minuten	

## Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:


- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.


## Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een "E" - waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

## Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

 Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.

 Houd het oppervlak van het tiptoetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

## 6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

### Algemene waarschuwingen over bereidingen met de kookplaat

- Vul de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar.  
**Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.
- Voor u etenswaren begint te frituren, moet u altijd het overtollige water verwijderen en ze langzaam in de hete olie laten

zakken. Zorg ervoor dat ingevroren etenswaren worden ontdooid voor u ze frituurt.

- Zorg er bij het verhitten van olie voor dat de pan die je gebruikt droog is en houd het deksel open.
- Voor aanbevelingen over bereidingen met de energiebesparende functie verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Milieurichtlijnen".
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.

## 7 Onderhoud en verzorging

### Algemene reinigingsinformatie

#### ⚠️ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

#### Voor de kookplaat:

- Zure vervuilingen zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen blijvende vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de branders/kookplaten, verwijder eventueel overgelopen vloeistoffen onmiddellijk na het afkoelen van de kookplaat door deze uit te zetten.

### Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsoepje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

### Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen.

Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.

- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

### **Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken**

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

### **De kookplaat reinigen**

#### **Glazen kookoppervlak**

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten

onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.

- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

### **Het bedieningspaneel reinigen**

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knoppen kunnen worden verwijderd.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

## 8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

### Het product werkt niet

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*
- Als het scherm niet oplicht wanneer u de brander opnieuw inschakelt. >>> *Ontkoppel het apparaat bij de stroomonderbreker. Wacht ten minste 20 seconden en sluit het opnieuw aan.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- De pot of pan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pot of pan.*

### symbool verschijnt op het scherm van de kookplaat.

- U hebt de pot niet op de actieve kookplaat geplaatst. >>> **Controleer of er een pot aanwezig is op de kookplaat.**
- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*
- De pot of kookplaat is oververhit. >>> *Laat ze afkoelen.*

### De geselecteerde kookplaat schakelt plots uit tijdens de werking.

- De bereidingstijd voor de geselecteerde kookplaten is mogelijk verstreken. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de bereiding stopzetten.*
- De oververhittingsbeveiliging is actief. >>> *Laat uw brander afkoelen.*
- Het is mogelijk dat een voorwerp het touch bedieningspaneel afdekt. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

### De pot warmt niet op, zelfs met de kookplaat ingeschakeld.

- Uw pot is niet compatibel met een inductiekookplaat. >>> *Controleer of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat.*
- De pot is niet correct gecentreerd of de bodem van de pot is onvoldoende breed voor de kookplaat. >>> *Kies een voldoende brede pot en centreer hem correct op de kookplaat.*

### De koelventilator blijft werken hoewel de brander is uitgeschakeld.

- Dit is geen storing. De koelventilator blijft werken tot de elektronica in de brander afkoelen tot een geschikte temperatuur.

### Geluid van de kookplaat tijdens de bereiding

Het is mogelijk dat u geluiden hoort van de kookplaat tijdens de bereiding. Deze geluiden kunnen worden veroorzaakt door de samenstelling van de kookpan of -pot. Deze geluiden zijn normaal en vormen geen defect. Zij maken deel uit van de inductietechnologie.

#### Mogelijke geluiden en hun oorzaken

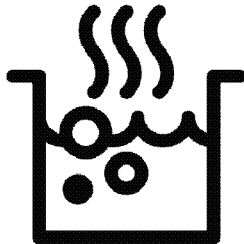
- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat is uitgerust met een ventilator die automatisch inschakelt naargelang de temperatuur van het apparaat. De ventilator heeft verschillende bedieningsniveaus en werkt op verschillende niveaus naargelang de temperatuur.
- **Laag zoemend geluid zoals het geluid van een werkende transformator:** Dit is te wijten aan de aard van de inductietechnologie. Naarmate de warmte wordt overgedragen naar de basis van de kookpan of -pot kunt u een dergelijk zoemend geluid horen afhankelijk van het materiaal van de kookpan. U kunt dus verschillende geluiden horen van verschillend kookgerei.
- **Kraken geluid:** De reden hiervoor is de structuur en het materiaal van de basis van de kookpan of -pot. Een krakend geluid kan hoorbaar zijn als de kookpan of -pot is gemaakt van lagen van uiteenlopend materiaal.
- **Klaaglijk geluid:** U kunt een klagend geluid horen wanneer twee kookzones aan dezelfde zijkant van de kookplaat worden gebruikt met twee verschillende kookniveaus.

## Foutcodes/oorzaken en mogelijk oplossingen - Voor kookplaat

Foutcodes	Fouten oorzaken	Mogelijke oplossingen
E 22 E 26	De inductiekookplaat is oververhit.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat zakt tot onder de grenswaarden;
E 46	Een of meer toetsen worden gedurende meer dan 10 seconden ingedrukt gehouden. Er is een voorwerp op het bedieningspaneel blijven staan of het is blootgesteld aan waterdamp.	Het probleem wordt opgelost wanneer u uw hand verwijderd van de kookplaat. Het probleem wordt opgelost wanneer het bedieningspaneel is gereinigd.
E 47	Er is een pot of pan gebruikt die niet geschikt is voor een inductiekookplaat.	De fout wordt opgelost wanneer een pot of pan wordt gebruikt die geschikt is voor een inductiekookplaat.
E 1 - E 15	Communicatiefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 16 - E 21	Temperatuursensor storing op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 23 E 24	Softwarefout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 25	Storing in de werking van de ventilator de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 31 - E 45	Storing in de hardware van het elektronische bord op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en opnieuw in na 30 seconden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 48 E 49 E 51	Sensor storing op de inductiekookplaat.	De sensorapparatuur moet compatibel zijn met de omstandigheden waarin ze wordt gebruikt. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.
E 52 - E 57	Hoge temperatuurfout op de inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en wacht tot ze is afgekoeld. De fout wordt opgelost wanneer de temperatuur van de sensor zakt tot onder de grenswaarden. Neem contact op met een geautoriseerde verdeler als het probleem niet is opgelost.



**Indbygningsblus**  
Brugsvejledning



DA



## Kære kunde

### Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

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

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

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



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

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



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



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



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



## **1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

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

## **2 Miljøinstruktioner 10**

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

## **3 Dit produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
--------------------------	----

Generel information om komfuret.....	11
Tekniske specifikationer.....	12

## **4 Første brug 13**

Første rengøring.....	13
-----------------------	----

## **5 Brug af kogepladen 14**

Generel information om brug af komfuret	14
Betjeningspanel.....	17

## **6 Generelle oplysninger om tilmadlavning 24**

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen .....	24
-------------------------------------------------------------	----

## **7 Vedligeholdelse og pleje 25**

Generelle oplysninger om rengøring.....	25
Rengøring af komfuret.....	26
Rengøring af kontrolpanelet.....	26

## **8 Fejlfinding 27**

## **1 Sikkerhedsinstruktioner**

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

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



### **Elektrisk sikkerhed**

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

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

kablet for at trække stikket ud, men altid stikket.

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



### **Transportsikkerhed**

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



### **Installationssikkerhed**

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

## Sikkerhed i brug

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

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

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

## Temperaturadvarsler

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

## Brug af tilbehør

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

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

## **Madlavningssikkerhed**

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

## **Induktion**

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

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

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

## **Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed**

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

## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

#### Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

### Bortskaffelse af transportemballage

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

### Anbefalinger til energibesparelse

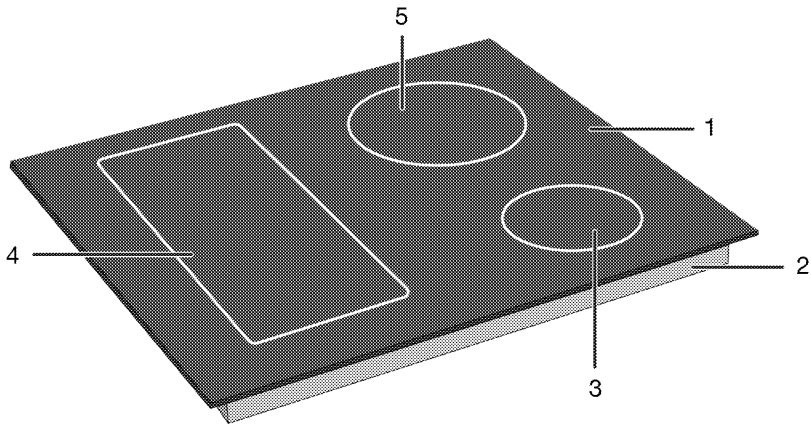
Information om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 kan findes på produktoversigten, der følger med produktet. Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

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



## 3 Dit produkt

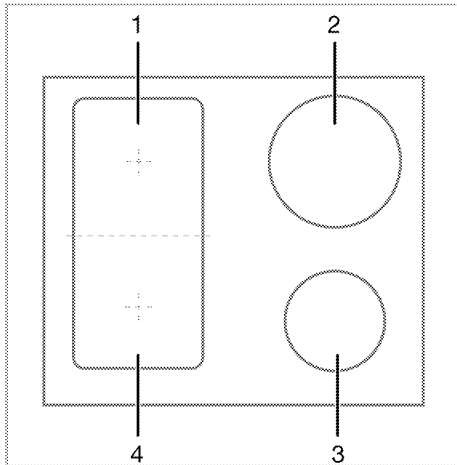
### Produktintroduktion



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

- 4 Induktions-kogezone
- 5 Induktions-kogezone

### General information om komfuret



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

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

## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)	52 mm*/580 mm/510 mm (For modeller, der leveres med monteringsfjedre og tætningspakning, der er fastgjort til produktet, skal du overveje bredde- og dybdemålingerne som 10 mm mere end disse mål.)
Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Spændingsfrekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Samlet strømforbrug	maks. 7200 W

### Brænder

Bageste venstre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / Booster: 2300 W
Forreste venstre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / Booster: 2300 W
Forreste højre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	145 mm
Strøm	1600 W / Booster: 1800 W
Bageste højre	<b>Induktions-kogezone</b>
Dimensioner	210 mm
Strøm	2000 W / Booster: 2300 W

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



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



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



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

## 4 Første brug

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

### Første rengøring

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

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

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

## 5 Brug af kogepladen

### Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

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

#### Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet fuldføres, når der placeres en gryde / pander, der er egnede til induktionskogning, og et elektronisk system under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes / pandernes metalbase opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på

kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

#### Fordele ved madlavning med induktion

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

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

#### For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kredittkort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

## Gryder/pander

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

### Passende gryder/pander

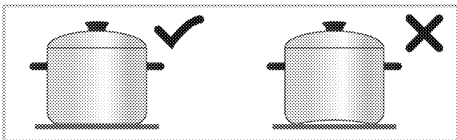
- Gryder/pander i støbejern
- Emaljerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

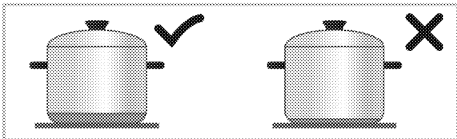
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefalinger:

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

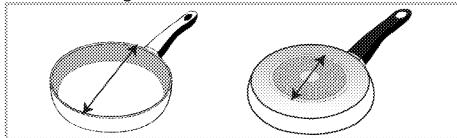


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningsystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

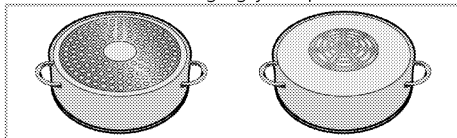


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal

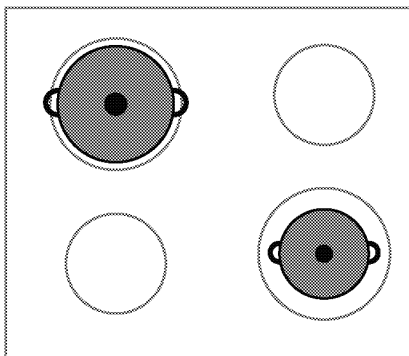
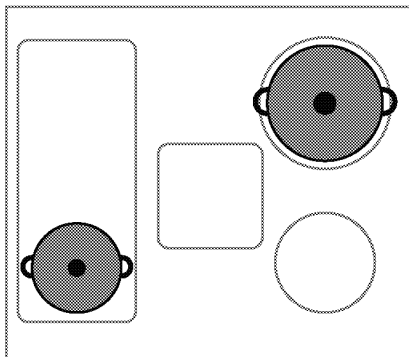
således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



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



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



## Test af gryder/pander

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

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

## Anbefalede gryde-/pandestørrelser

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

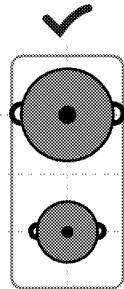
Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor.

Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezonens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

## Kogezone med bred overflade (flexi)

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

## Som to uafhængige kogezone

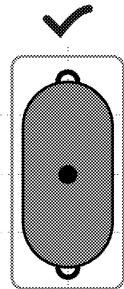


Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogegryderne ved at centrere de separate kogezone.



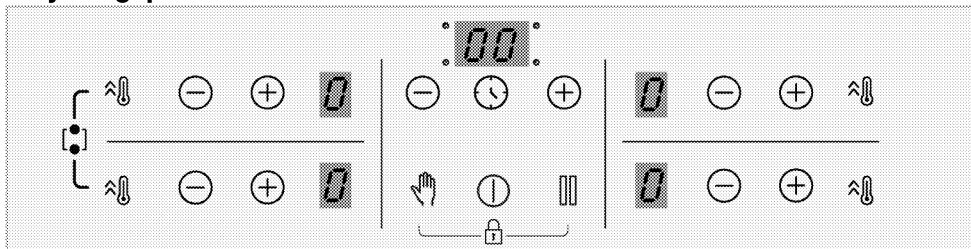
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

## Som en enkelt kogezone



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

## Betjeningspanel

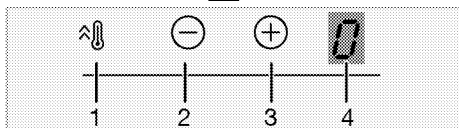
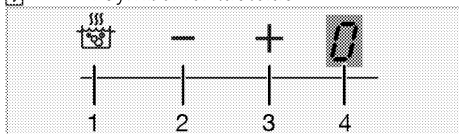


### Taster

- : Tænd/Sluk-tast
- : Timer-tast
- : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- : Rengøringslåsetast
- : Stop-tast
- : Forøg-tast
- : Reducer-tast

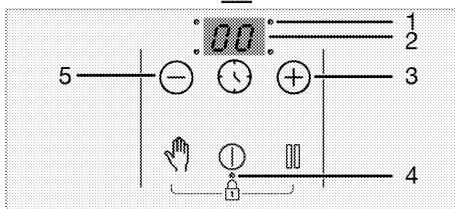
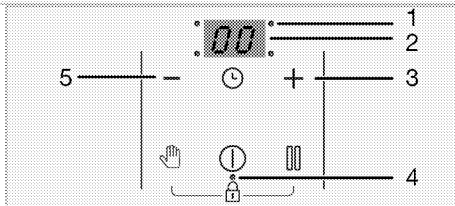
### Symboler

- : Kombinationssymbol til kogezone med bred overflade
- : Symbol for tastelås



### Kogezone-skærm

- 1 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
- 2 Temperatur til mindske tiden
- 3 Tast til at øge temperaturen
- 4 Temperaturindikator for den relevante kogezone




### Timerindikator.

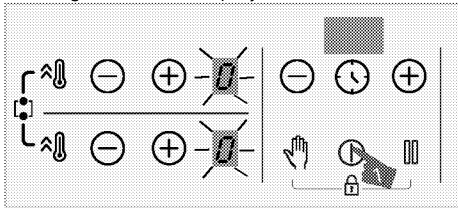
- 1 Driftspunkt-LED til timeren
- 2 Timerindikator.
- 3 Tast til at øge tiden
- 4 Betjeningspunkt-LED til tastelås / børnesikring
- 5 Tast til mindske tiden

### Generelle advarsler om ovnens styreenhed

- Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.
- Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.
- Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.
- Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

## Sådan tændes komfuret:

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .  
Alle kogezonernes display viser "0".



## Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at berøre tasten **

Berør tasten .



2. **Ved at indstille temperaturen til "0".**



Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".


3. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone.**

Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "0" eller "00" vises på det relevante display.

Når tiden er slut, høres et lydsignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydsignalet.

4. **Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt.**

Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt.

 Hvis symbolet "H" eller "h" lyser på kogezonens display, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezone.

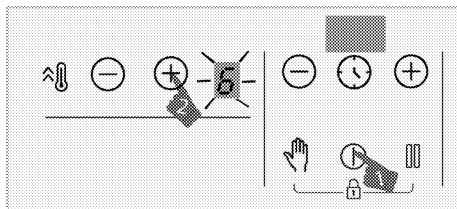
## Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet "h", hvilket betyder mindre varm.


 Når strømmen er afbrudt, lyser restvarmeindikatoren ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezone.

## Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne /.





» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

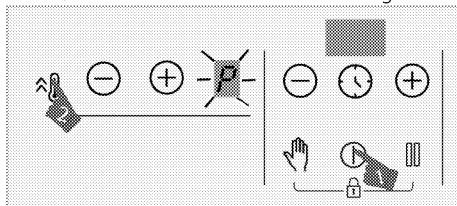
 Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

## Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone.



### Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
2. Berør tasten  for den relevante kogezone.



» Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezonens display. Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".

### Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne  eller .

Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".


### Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

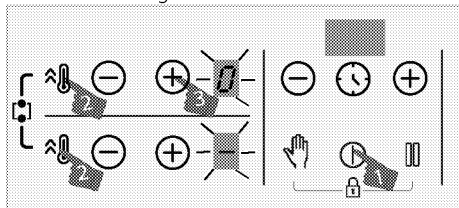
Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der



er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.





### Sådan tænder du de brede kogezone

1. Berør tasten ① for at tænde for komfuret.
2. For at tænde for den brede kogezone skal tasterne  for begge kogezone holdes nede samtidig i ca. 3 sekunder.



» "0" vises på den bagerste venstre kogezones display.  vises på den forreste venstre kogezones display, og den brede kogezone aktiveres.

3. Berør tasterne / for den bagerste venstre kogezone for at indstille temperaturen mellem "0" og "9".

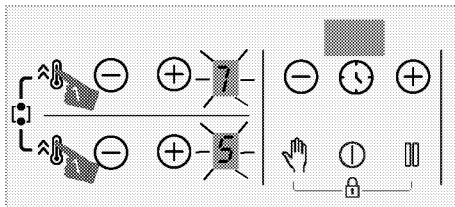
**i** Når den brede kogezone er aktiveret, kan temperaturen indstilles med tasterne / for den bagerste venstre kogezone. Du kan ikke indstille temperaturen med tasterne / for den forreste venstre kogezone.


**i** Følgende eksempel tager udgangspunkt i den brede kogezone på venstre side af komfuret. Hvis komfuret også er udstyret med en bred kogezone til højre, gælder samme anvisninger for den brede kogezone til højre, som for den til venstre.

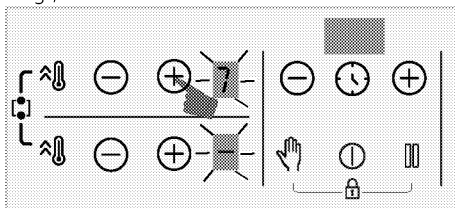
» Kogezonen tændes.

### Sådan tænder du den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezone er tændte


Når en af eller begge de venstre kogezone er tændte, kan du kombinere de to venstre kogezone ved at aktivere den brede kogezone. Således får du en større kogezone, der kan indstilles på én temperatur.



1. For at tænde for den brede kogezone, mens en eller to af de venstre kogezone er tændt, skal tasterne  for begge kogezone holdes nede samtidig i ca. 3 sekunder.
- » Temperaturindstillingen for den senest valgte kogezone vises på den bagerste venstre kogezones display, og den brede kogezone aktiveres.
- » De kombinerede kogezone fungerer ved den temperatur og med de timer-indstillinger (hvis tilgængelig), der sidst er brugt til den af de venstre kogezone, du har valgt. Indstillingerne for den venstre kogezone, som du ikke har valgt, annulleres.



» For at ændre temperaturen skal du berøre tasterne / for den bagerste venstre kogezone og indstille den ønskede temperatur.

**i** Hvis du berører tasten  for den venstre kogezone, når den brede kogezone er tændt, adskilles kogezoneerne, og booster-funktionen tændes.

### Sådan slukker du den brede kogezone

Den brede kogezone kan slukkes på 4 forskellige måder:

#### 1. Ved at indstille temperaturen på "0"

Du kan slukke for den brede kogezone ved at indstille temperaturen på "0".

#### 2. Ved at bruge timerens sluk-funktion på den brede kogezone

Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. 0 vises på den venstre kogezones display, og 00 vises på timerens display.

#### 3. Ved at berøre tasterne / for en af de venstre kogezone samtidigt

Hvis du berører tasterne  $\ominus/\oplus$  for en af de venstre kogezoneer samtidigt, mens den brede kogezone er tændt, adskilles og slukkes kogezoneerne.

#### 4. Ved at holde tasterne $\hat{A}$ for begge kogezoneer nede samtidig i ca. 3 sekunder.

Kogezoneerne slukkes, hvis du holder tasterne  $\hat{A}$  for begge kogezoneer nede samtidig i ca. 3 sekunder.

#### Rengøringslås

Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

#### Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten  $\hat{A}$  nede, indtil der høres en enkelt signallyd.

Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen  $\text{⏸}$ .

#### Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder en signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten  $\hat{A}$  nede, indtil der høres **to signallyde**.

#### Børnesikring

Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezoneerne er slukkede (på standby).

#### Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne  $\text{⏸}$  og  $\hat{A}$  nede samtidigt, indtil der høres en enkelt signallyd.

Børnesikringen deaktiveres. "L" vises på alle kogezoneernes display, og decimalpunktummet på tasten  $\text{⏸}$  tændes.

**i** Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder et signallyd, og "L" blinker på alle kogezoneernes display.

#### Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne  $\hat{A}$  og  $\text{⏸}$  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

» Børnesikringen deaktiveres. "L" blinker på alle kogezoneernes display, og lyset i tasten  $\text{⏸}$  slukkes.

#### Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for at undgå fejlagtigt at ændre funktionerne, når komfuret er i gang.

**i** Tastelås bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

#### Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne  $\hat{A}$  og  $\text{⏸}$  nede samtidigt, indtil der høres en enkelt signallyd.

Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten  $\text{⏸}$  blinker og tændes.

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten  $\text{⏸}$  fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten  $\text{⏸}$  for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker "L" på alle kogezoneernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.

#### Deaktivering af tastelås

1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne  $\hat{A}$  og  $\text{⏸}$  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.

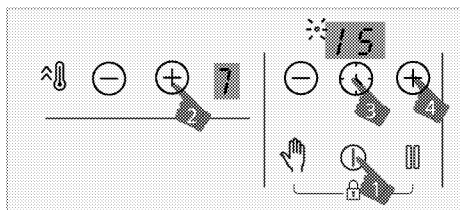
» Lyset i tasten  $\text{⏸}$  slukker, og betjeningspanelet låses op.

#### Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezoneen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.

#### Aktivering af timer

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten  $\text{⏸}$ .  
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne  $\ominus/\oplus$ .



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten . Symbolet "00" og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne /.
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezone.

**i** Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker. Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

**i** Ved at berøre tasten for alle kogezone kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

**i** Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

**i** Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.

### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter. Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

1. Berør timer-tasterne /, indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.
- » Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

### Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne / for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne / for den relevante zone samtidigt.
- » Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

**i** Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på "0".

### Stop-funktion

Du kan skrue helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.

**i** Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

1. Berør tasten , mens en hvilken som helst kogezone er tændt.

Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet vises på de aktive kogezone display.

2. Berør tasten igen for at skrue op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

### Strømstyringsfunktion








Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 8 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen.

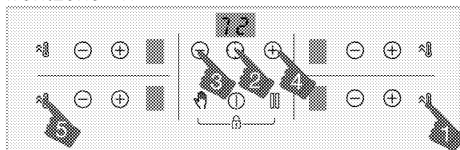
Strømstyringsfunktion - Samlede effekt-niveauer, der kan indstilles



Strømstyringsdisplayindikator	Samlet effekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW

Strømstyringsdisplayindikator	Samlet effekt
67	6,7 kW
72	7,2 kW

For at ændre den samlede effekt:

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten . Sluk for komfuret ved igen at berøre tasten .
2. Berør derefter henholdsvis tasten  til højre frontzone, tasten , timertasten , timeren  og endelig nøglen til venstre frontzone .



3. Det indstillede strømstyringsniveau vises på timerdisplayet.
4. Berør tasten  for at skifte mellem niveauer og indstille den samlede effektværdi, du vil indstille.
5. Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten  og sluk for kogepladen. Den samlede effektværdi, du indstiller, vil blive aktiveret.

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

**i** Hvis der trykkes på en anden tast end den specificerede sekvens, mens effektniveauet ændres, kan indstillingen ikke foretages. Du skal gentage trinene fra starten for at foretage indstillingen.

### Sikker og effektiv brug af induktionszoner

**Sådan fungerer det:** Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezone. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere.

Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.

**i** Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 eller 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfunktionen registrerer hver kogezone hver gryde/pande, der er placeret på den. Energien opbygges kun der, hvor gryden/panden har kontakt med kogezone, og således bruges der et minimum af energi.

**i** Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

### Automatisk slukning af systemet

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

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

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

**Tabel 1:** Automatisk slukning af perioder

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Booster)	10 minutter (*)
(*) Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 10 minutter	

### Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

### Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen "E" vises på displayet i dette tidsrum.

### Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.



Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.



Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.

## 6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

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

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko.

#### **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!**

Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

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

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

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

#### Til kogepladen:

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

#### Inox og rustfri overflader

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

rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.

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

#### Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med 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 leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

## **Rengøring af komfuret**

### **Glas-tilberedningsoverflade**

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

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

varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

## **Rengøring af kontrolpanelet**

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



## 8 Fejlfinding

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

### Produktet fungerer ikke.

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

### Ikke-tilberedningszonen vises på tilberedningszone displayet.

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

### Den valgte kogezone slukker pludselig under brug.

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

### Gryden bliver ikke varm, selvom kogezone er tændt.

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

### Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

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

### Støj fra komfuret under tilberedningen

Der kan høres nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogeкарret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

#### Mulige lyde og grunde

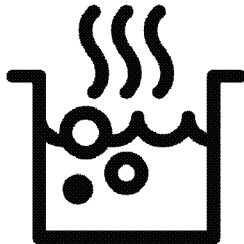
- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten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

## Fejlkoder/årsager og mulige løsninger - Til kogeplader

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
E 1 - E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensordstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.



**Innebygd platetopp**  
Brukerhåndbok



NO



RESIRKULERT OG  
RESIRKULERTBART PAPIR

**Kjære kunde,**

**Les denne bruksanvisningen før du tar i bruk produktet.**

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

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

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



Fare som kan medføre død eller skade.

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



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



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les bruksanvisningen.



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

**1 Sikkerhetsinstruksjoner 4**

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

**2 Miljøinstruksjoner 9**

Avfallsforskrifter.....	9
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	9
Bortskaffing av emballasjen.....	9
Anbefalinger for energibesparelser.....	9

**3 Ditt produkt 10**

Produktintroduksjon.....	10
Generell informasjon på kokeplaten.....	10

Tekniske spesifikasjoner.....	11
-------------------------------	----

**4 Første bruk 12**

Første rengjøring.....	12
------------------------	----

**5 Slik brukes komfyren 13**

Generell informasjon om bruk av kokeplater .....	13
Kontrollpanel.....	16

**6 Generell informasjon om steking 23**

Generelle advarsler om matlagning med kokeplater.....	23
----------------------------------------------------------	----

**7 Vedlikehold og stell 24**

Generell informasjon om rengjøring.....	24
Rengjøring av kokeplaten.....	25
Rengjøring av kontrollpanelet.....	25

**8 Feilsøking 26**

## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

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

det er nokon som har tilsyn med dei.

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



## Elektrisk sikkerheit

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

spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjoner".

- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidningen. Straumleidningen skal ikkje bøyst, blir knust og komma i kontakt med noka varmekjelde.
- Bruk berre original kabel. Ikkje bruk kutta eller øydelagde kablar eller skøyteleidningar.
- Viss straumleidningen er skadd, må han bytast ut av ein produsent, ei autorisert teneste eller ein person som skal spesifiserast av importørselskapet for å forhindra moglege farar. (Hvis produktet har en støpsel)
- Ikkje kopla produktet til ein stikkontakt som er laus, har komme ut av stikkontakten, er øydelagt, skitten, feit, med fare for vasskontakt (til dømes vatn som kan leka frå disken).
- Ikkje rør kjøleskapet med våte hender! For å trekka ut støpselet, ikkje hald i leidningen, hald alltid i støpselet.
- Forsikre deg om at produktpluggen er ordentleg kopla til stikkontakten for å unngå lysbue.



### **Transportsikkerhet**

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



### **Installasjonssikkerhet**

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



### **Sikkerheit ved bruk**

- Forsikre deg om at produktet er slått av etter kvar bruk.
- Viss du ikkje bruker produktet på lenge, koplar du frå det eller skrur av sikringa frå sikringsskapet.
- Ikkje bruk defekte eller øydelagde produkt. Viss nokon, kopl frå straum- /



gassambanda til produktet og ring den autoriserte tenesta.

- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikkje klatra på produktet for å nå noko eller av andre grunnar.
- Ikkje bruk produktet i situasjonar som kan påverka vurderinga di, til dømes medikamentsinntak og / eller alkoholbruk.
- Brennbar gjenstandar som blir haldne i kokeplassen kan ta fyr. Ikkje lag brennbar gjenstandar i kokeplassen.
- Støypejern, aluminium eller kokekar med øydelagde / grove botndelar kan føra til ripar i glasoverflata. Når du byter kokekar, må du alltid heva behaldarane, ikkje skli på overflata.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Dette produktet er ikkje eigna for bruk med ein fjernkontroll eller ei ekstern klokke.



## Temperaturadvarslar

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



## Tilbehørsbruk

- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.



## Steking og sikkerhet

- **ADVARSEL:** Følg med på stekeprosessen. Korttids stekeprosesser må stadig observeres.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett

- eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper ved høye temperaturer, og kan antennes hvis den blir eksponert for varme overflater, noe som kan føre til brann.



### **Induksjon**

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se delen «Valg av gryter» hvis du vil ha mer informasjon.
- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Slå av kokeplaten fra betjeningspanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.

- Metallgjenstander som for eksempel kniver, gafler, skjær og lokk må ikke settes på kokeplaten, da de blir varme.
- Metallgjenstander lagret i skuffer under koketoppen kan bli veldig varme under lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under platetoppen.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.



### **Vedlikehold og**

### **reingjeringstryggleik**

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

## 2 Miljøinstruksjoner

### **Avfallsforskrifter**

#### **Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet**



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

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

#### **Samsvar med RoHS-direktivet:**

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

### **Bortskaffing av emballasjen**

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

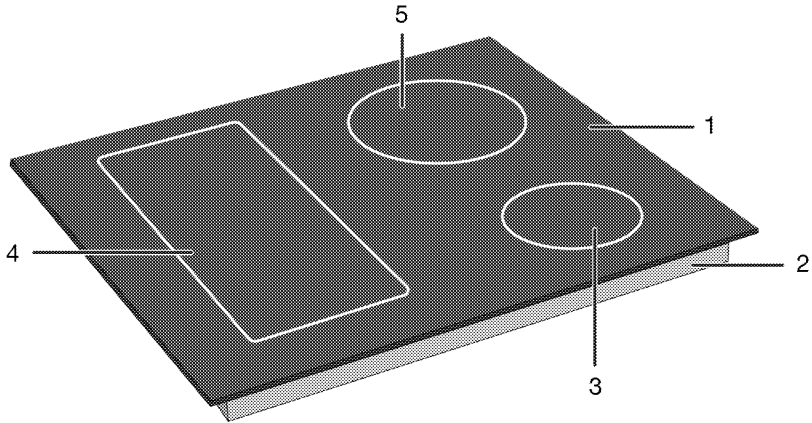
### **Anbefalinger for energibesparelser**

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

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

## 3 Ditt produkt

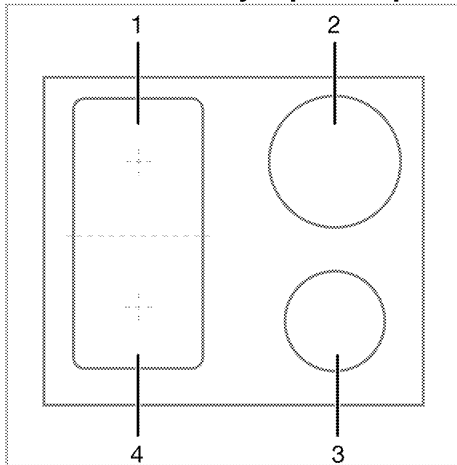
### Produktintroduksjon



- 1 Glasskokeflate
- 2 Laverer hus
- 3 Induksjonskokesone

- 4 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone

### Generell informasjon på kokeplaten



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

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

## Tekniske spesifikasjoner

### Generelle spesifikasjoner

Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde)	52 mm*/580 mm/510 mm (For modeller som kommer med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet, må du vurdere bredde- og dybdemålingene som 10 mm mer enn disse målene.)
Stekeplatens installasjonsmål (høyde/bredde)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Spenning/frekvens:	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totalt strømforbruk	maks. 7200 B

### Brennere

Bak til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B
Foran til venstre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B
Foran til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	145 mm
Effekt	1600 B / Booster: 1800 B
Bak til høyre	<b>Induksjonskokesone</b>
Mål	210 mm
Effekt	2000 B / Booster: 2300 B

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



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



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



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

## 4 Første bruk

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

### Første rengjøring

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

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

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

## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

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

#### Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannerne varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den.

Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

#### Fordeler med tilberedning med induksjon

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

#### For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljer informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

## Matgryter/panner

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

### Egnede gryter/panner:

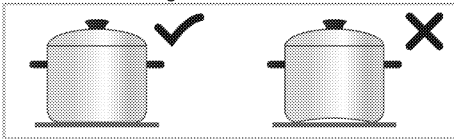
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

### Uegnete gryter/panner:

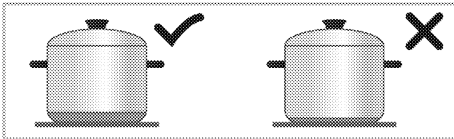
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

### Anbefalinger:

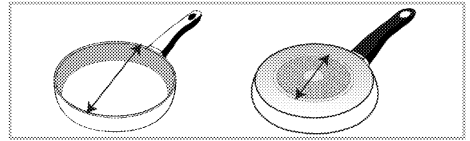
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



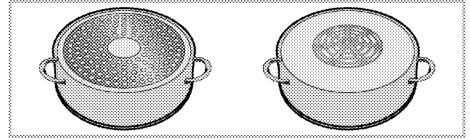
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



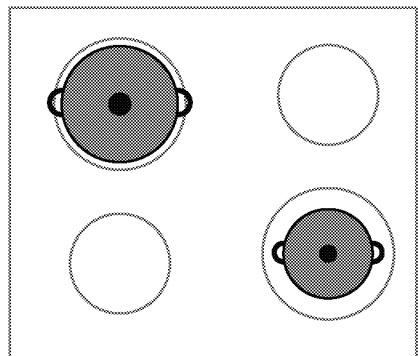
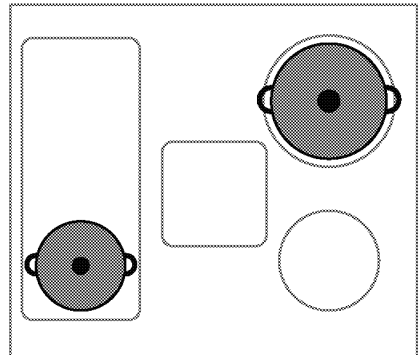
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges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



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



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





## Test av gryter/panner

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

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

## Anbefalte størrelser på gryter/panner

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

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten.

Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor.

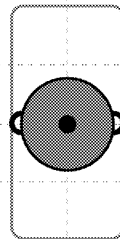
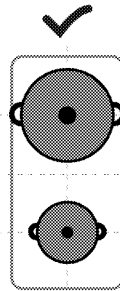
Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

### Kokesone med bred overflate (flexi)

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

## Som to uavhengige kokesoner

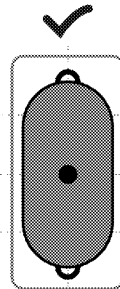
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.



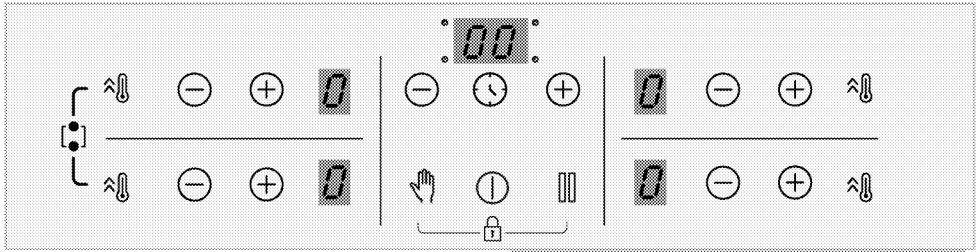
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

## Som en enkel kokesone

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



# Kontrollpanel

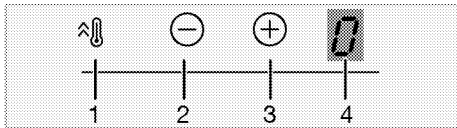
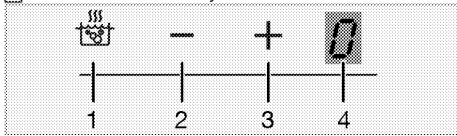


## Taster

- : På/av-tast
- : Tidsurknapp
- : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- : Rengjøringslås-tast
- : Stoptast
- : Økningstast
- : Reduksjonstast

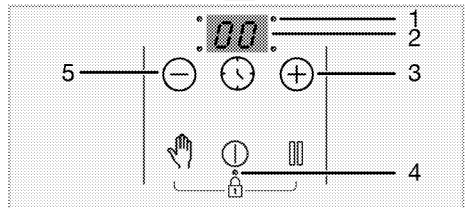
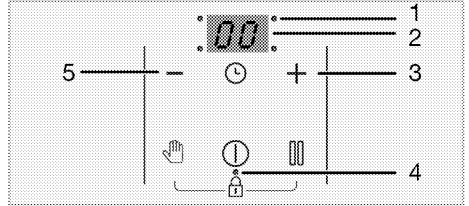
## Symboler

- : Kombinasjonssymbol for bred kokesone
- : Nøkkellåssymbol



## Stekesonedisplay

- 1 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 2 Temperaturreduksjonstast
- 3 Temperaturøkningstast
- 4 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen




## Tidsurindikator

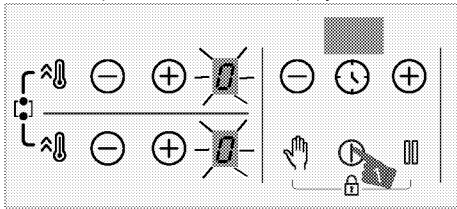
- 1 Driftspunkt-LED for tidsuret
- 2 Tidsurindikator
- 3 Knapp for økning av tidsur
- 4 Driftspunkt-LED for tastelås/sperrefunksjon
- 5 Knapp for reduksjon av tidsur

## Generelle advarsler for kontrollpanelet

- Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.
- Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.
- Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.
- Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.


## Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på -tasten. «0» vises på alle kokesonedisplayer.



## Slå av kokesonen:

En aktiv kokeseone kan slås av på tre ulike måter:

1. **Ved å trykke på -tasten**

Trykk på -tasten.

2. **Ved å redusere temperaturnivået til «0»**


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


3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokeseone**

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet.

Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.


4. **Ved å trykke på /-sonetastene samtidig for ønsket kokeseone**

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens /-taster.




 Hvis det står «H» eller «h» på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

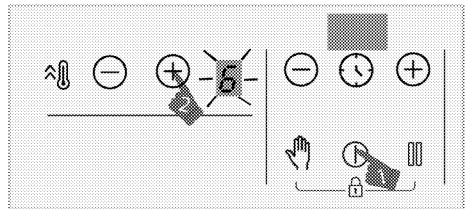
## Indikator for restvarme

Hvis «H»-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til «h», som betyr mindre varm.


 Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

## Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på /-sonetastene.





» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

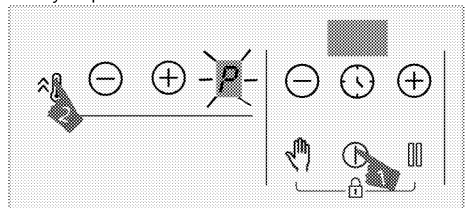
 Den ytre delen av 280 mm-kokeseone (hvis produktet har en 280 mm-kokeseone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

## Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

## Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Trykk på -tasten til den relevante sonen.



» Valgt kokeseone slår seg på med maksimal effekt, og «P»-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå «9».

## Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på - eller -tasten.



Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå «9».

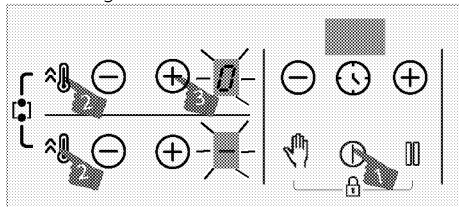
## Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:



Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den




andre sone er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

### Slå på den brede kokesonen.

1. Trykk på  for å slå av komfyren.
2. Når du vil bruke bred kokesone, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.



- » «0» vises på displayet for bakre venstre kokesone.  vises på displayet for fremre venstre kokesone, og bred kokesone er aktivert.
3. Trykk på -tastene for bakre venstre kokesone for å stille inn temperaturen mellom «0» og «9».

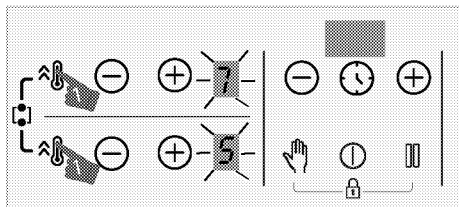
**i** Når den brede kokesonen er aktivert, kan du stille inn temperaturen med  / -tastesonene for bakre venstre kokesone. Du kan ikke stille inn temperaturen ved bruk av -tastene for fremre venstre kokesone.

**i** Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokesone med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

» Kokesonen begynner å varmes opp.

### Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

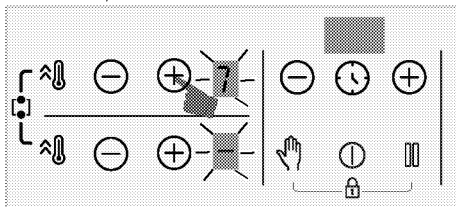
Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Du kan altså bruke en bredere kokesone ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Når du vil bruke bred kokesone samtidig som én eller begge venstre kokesoner er aktive, holder du inne -tasten for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

» Temperaturverdien for den sist valgte kokesonen vises på displayet til den bakre venstre kokesonen, og bred kokesone er aktivert.

» Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdiene og tidsurverdiene (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen som var angitt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



» Trykk på -tastene for bakre venstre kokesone for å endre til ønsket temperatur.

**i** Hvis du trykker på -tasten for venstre kokesone mens bred kokesone er aktiv, kjøres de på forsterkningsnivå.

### Slå av den brede kokesonen


Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:


1. **Ved å redusere temperaturnivået til «0»**


Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".


2. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for den brede kokesonen**

Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. **0** vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står **00** på tidsurdisplayet.

3. **Ved å trykke samtidig på -tastene på hvilken som helst av de venstre kokesonene**

Hvis du trykker samtidig på -tastene på en av de venstre kokesonene, separeres kokesonene og slås av.

4. **Ved å holde inne -tastene for begge kokesonene i ca. tre sekunder**


Kokesonene slås av hvis du holder inne -tastene for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

## Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

### Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne -tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt  knappen.

### Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

-  Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne -tasten inntil **to lydsignaler** avgis.


## Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).



### Aktivere barnesikringen


1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. «L» vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for -tasten slås på.

-  Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og «L» blinker på alle kokesonerdisplayer.


### Deaktiver barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.



» Barnesikringen deaktiveres. «L» blinker på alle kokesonerdisplayer og lyset for -tasten slukkes.


## Tastelås




Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

-  Tastelåsen vil kanselleres i tilfelle strøbrudd.



### Aktivering av tastelåsen


1. Trykk samtidig på - og -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for -tasten slås på etter at den har blinket.

-  Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun -tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker «L» på alle kokesonerdisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

### Deaktiver tastelåsen




1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne - og -tasten inntil **to signallyder** avgis.

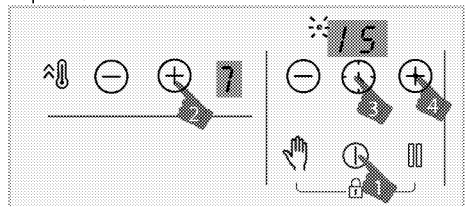
» Lyset i -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

### Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

### Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på -tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på /-sonetastene.



- Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
- Angi ønsket varighet ved å trykke på -tastene.
- Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
- Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på -tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

### Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

### Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

### Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

- Trykk på -tastene til «00» kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert  
» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

### Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på -soneknappene:

- Trykk samtidig på /-soneknappene  
» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen «0», også med tidsurnivået.

### Stoppfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).

Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

- Trykk på -tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). -symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

- Trykk på -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

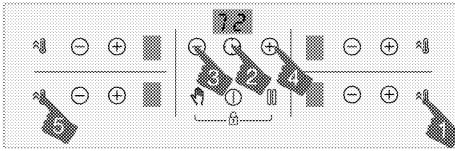
### Strømstyringsfunksjon

Apparatet ditt er utstyrt med en strømstyringsfunksjon. Du kan endre den totale strømmen som komfyren kan trekke med denne funksjonen. Det er åtte nivåer tilgjengelig for strømstyringsfunksjonen. Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Indikator for strømstyringskjerm	Total effekt
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

For å endre total effekt;

- Slå på kokeplaten ved å berøre -tasten. Slå av kokeplaten ved å berøre igjen.
- Berør deretter henholdsvis -tasten foran høyre sone foran, -tasten, -tidtakertasten, -tidtakertasten og til slutt -nøkkel for venstre side foran.



- Innstilt strømstyringsnivå vises på tidtakerdisplayet.
- Trykk på -tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
- Bekreft innstillingen ved å berøre -tasten og slå av kokeplaten. Total effektverdi du har angitt, skal aktiveres.

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

**i** Hvis du berører en annen tast enn den angitte sekvensen mens du endrer strømnivået, kan ikke innstillingen foretas. Du må gjenta trinnene fra begynnelsen for å gjøre innstillingen.

### Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere.

Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

**i** Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygges kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

**i** Produktet kan starte-stop når det fungerer i nivåer fra 1 til 7, spesielt med kokekar med liten diameter og når vannolje er lite. Dette er ikke en feil.

### Automatisk slå av systemet

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

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

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutter
P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyren reduseres til nivå 9 etter 10 minutter	

### Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

### Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. «E»-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

### Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

**i** Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.

**i** Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.



## 6 Generell informasjon om steking

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

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

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

## 7 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon om rengjøring

#### ⚠ Generelle advarsler

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

#### For koketoppen:

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

### Overflater i rustfritt Inox-stål

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler for å rengjøre overflater og håndtak av rustfritt inox-stål.
- Overflate av rustfritt inox-stål kan endre farge med tiden. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør med et vaskemiddel som er egnet for overflaten av rustfritt inox-stål.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og pass på å tørke av i én retning.
- Fjern kalk, olje, stivelse, melk og protein flekker på overflatene av rustfritt inox-stål og glass uten å vente. Flekker kan ruste i lange perioder.

### Glassoverflater

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

## **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.
- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## **Rengjøring av kokeplaten**

### **Glasskokeflate**

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

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

## **Rengjøring av kontrollpanelet**

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

## 8 Feilsøking

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

### Produktet fungerer ikkje.

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

### symbolet vises på displayet for kokesona.

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

### Den valde kokesona blir slått plutselig av under drift.

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

### Kjelen blir ikkje varm sjølv om kokesona er på.

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

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

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

### Støy fra komfyren under tilberedningen

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

#### Mulige lyder og årsaker

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

## Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.





