

beko

Innebygd platetopp

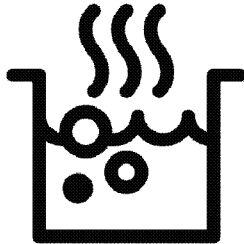
Brukerhåndbok

Indbyggningsblus

Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



HII64206F2MT

NO / DA / FI

185.2621.59/R.AA/7.12.2022/4-3

7757189230

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.



Arcelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/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.....	7
Temperaturadvarsler.....	7
Tilbehørsbruk.....	7
Steking og sikkerhet.....	8
Induksjon.....	8
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	8

2 Miljøinstruksjoner 10

Avfallsforskrifter.....	10
Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet.....	10
Bortskaffing av emballasjen.....	10
Anbefalinger for energibesparelser.....	10

3 Ditt produkt 11

Produktintroduksjon.....	11
Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.....	11

Kontroll for plate.....	11
Generell informasjon på kokeplaten.....	12
Tekniske spesifikasjoner.....	13

4 Første bruk 14

Første rengjøring.....	14
------------------------	----

5 Slik brukes komfyren 15

Generell informasjon om bruk av kokeplater	15
Kontrollpanel.....	18

6 Generell informasjon om steking 25

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater.....	25
---	----

7 Vedlikehold og stell 26

Generell informasjon om rengjøring.....	26
Rengjøring av kokeplaten.....	27
Rengjøring av kontrollpanelet.....	27

8 Feilsøking 28

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 trena om sikker bruk og fer ved produkt.
 - Barn skal ikkje 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 tilkopplingsleidingningen som er spesifisert i delen "Tekniske spesifikasjonar".
- Ikkje lås straumkabelen under og bak produktet. Ikkje legg ein tung gjenstand på straumleidingningen. Straumleidingningen 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 straumleidingningen 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 støpselet)

- 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

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

Vedlikehold og reingjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.

- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fåre for elektrosjokk.
- Reingjer ikkje produktet med dampreingjerarar då dette kan medføra elektrosjokk
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller

tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hald den keramiske glasflata rein.

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsforskrifter

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet



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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold 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.

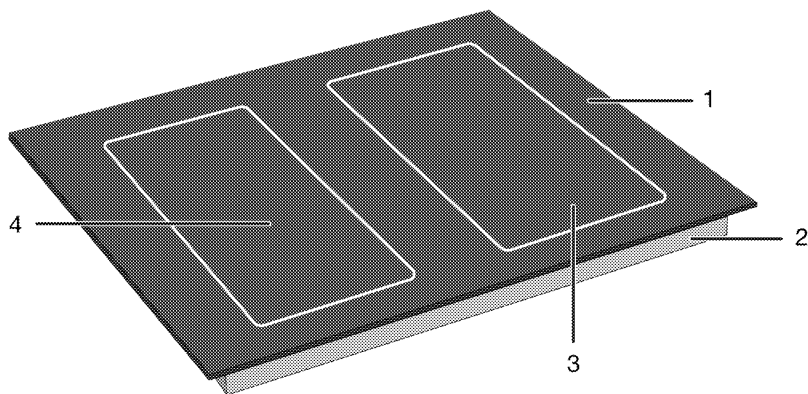
Anbefalinger for energibesparelser

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

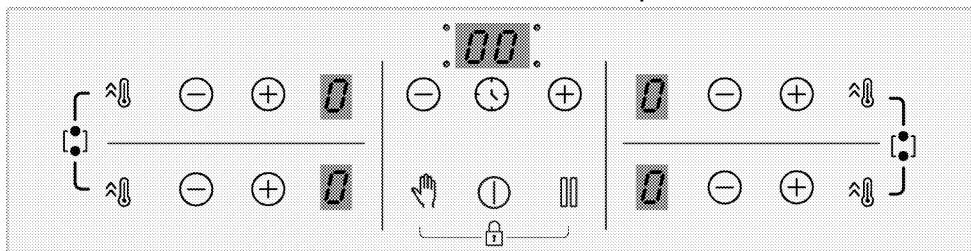


- 1 Glasskokeflate
- 2 Lavere hus
- 3 Induksjonskokesone
- 4 Induksjonskokesone

Introduksjon og bruk av produktets betjeningspanel.

I denne delen kan du finne en oversikt over produktets betjeningspanel, samt grunnleggende bruk av panelet. Det kan forekomme avvik mellom bilder og enkelte funksjoner, avhengig av produkttypen.

Kontroll for plate

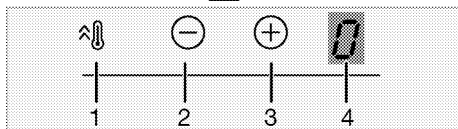
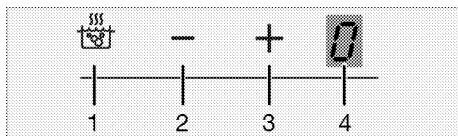


Taster

- ⏻ : På/av-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- 🔥 : Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)
- 👉 : Rengjøringslås-tast
- 🛑 : Stopp-tast
- ⊕ : Økningstast
- ⊖ : Reduksjonstast

Symboler

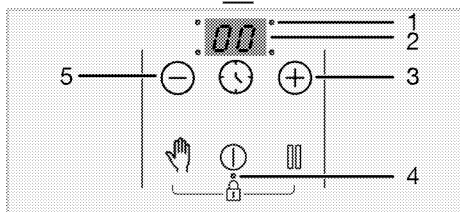
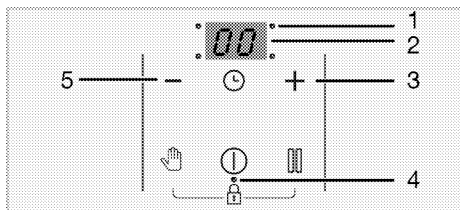
- 🔥 : Bombinasjonssymbol for bred kokesone
- 🔒 : Nøkkellåssymbol



Stekesonedisplay

- 1 Hurtigoppvarming-tast/Høy effektinnstilling-tast (booster)

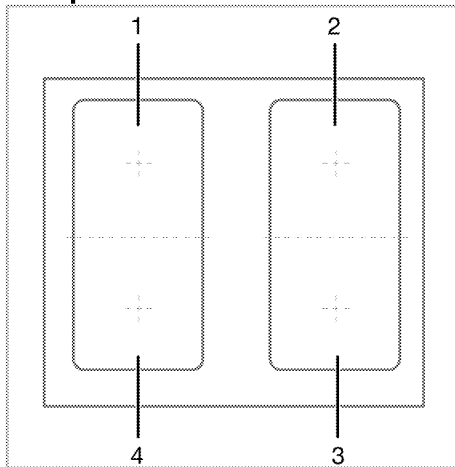
- 2 Temperaturreduksjonstast
- 3 Temperaturøkningstast
- 4 Temperaturindikator for den aktuelle kokesonen



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

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:	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tverrsnitt brukt / egnet for bruk med produktet	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Totalts strømforbruk	maks. 7200 B

Brennere

Bak til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000B / Booster: 2300 B

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



Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre produktkvaliteten.



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



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

4 Første bruk

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

Første rengjøring

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

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

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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke 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 vippe 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/sone, 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. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

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

Egnede gryter/panner:

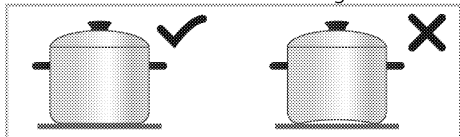
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Ueguede gryter/panner:

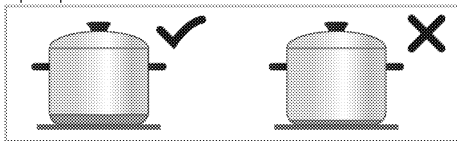
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

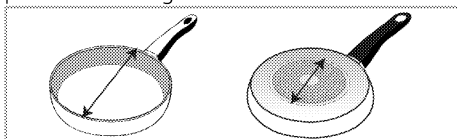
- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.



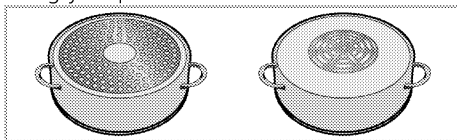
- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.



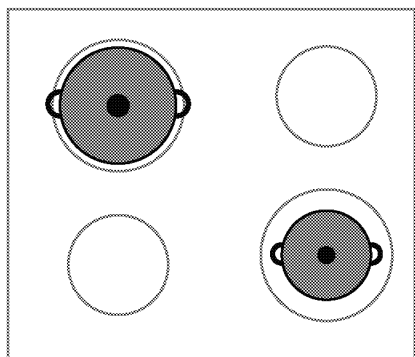
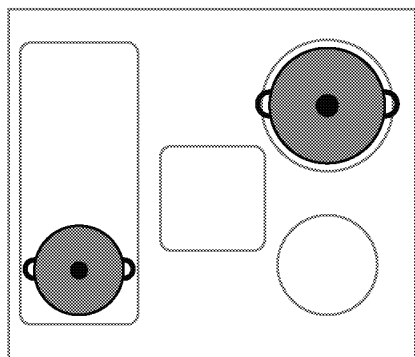
- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges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



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



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



Test av gryter/panner

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

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis "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

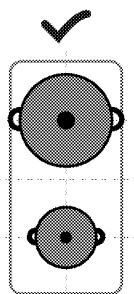
Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon

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)

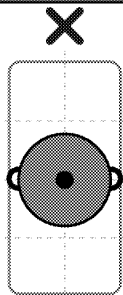
Kokeplaten din er utstyrt med kokeflater med bred overflate (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle kokeplater uavhengig av hverandre for dine mindre matgryter. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse kokesonene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for tilberedning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

Som to uavhengige kokesoner



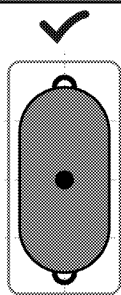
Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.

Som to uavhengige kokesoner



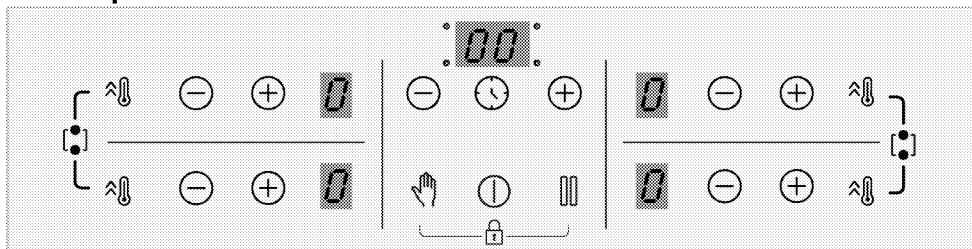
For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.

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

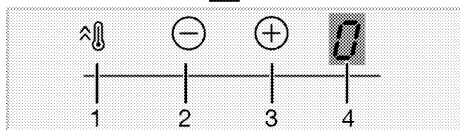
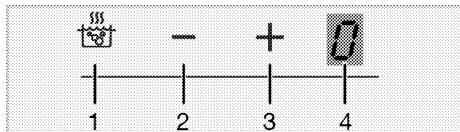


Taster

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

Symboler

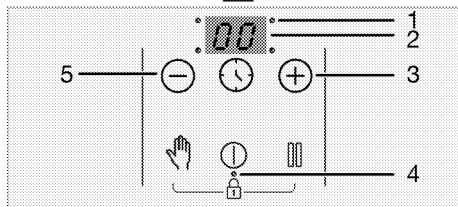
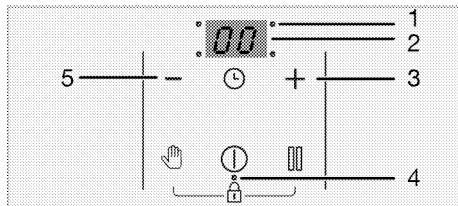
- : Kombinasjonssymbol for bred kokesone
- : Nøkkellåssymbol



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

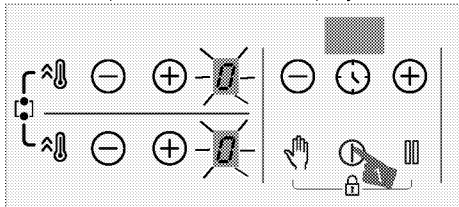
Generelle advarsler for kontrollpanelet

- i** Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.
- i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.
- i** Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.
- i** 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 kokesone 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 kokesone

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 \ominus/\oplus -sonetastene samtidig for ønsket kokesone

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

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

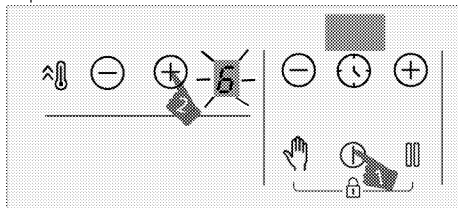
Indikator for restvarme

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.

- i** 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 \ominus/\oplus -sonetastene.





» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

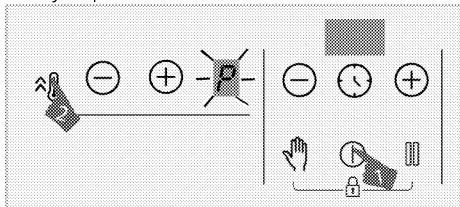
- i** Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

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 kokesone 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:

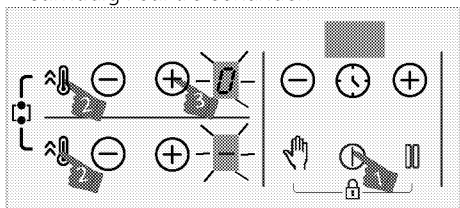
Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på - eller -tasten. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå "9".

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 sonen 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».

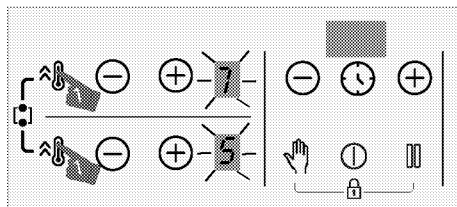
i Når den brede kokesonen er aktivert, kan du stille inn temperaturen med -tastene for bakre venstre kokesone. Du kan ikke stille inn temperaturen ved bruk av -tastene for fremre venstre kokesone.

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

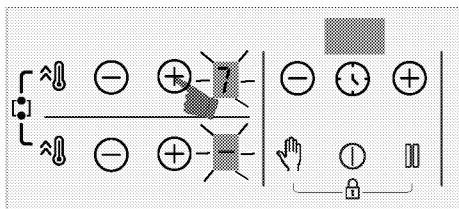
Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Du kan altså bruke en bredere kokesone ganske enkelt med de samme verdiene.



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 temperaturverdier og tidsverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen som var angitt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



» Trykk på \ominus/\oplus -tastene for bakre venstre kokesone for å endre til ønsket temperatur.

i Hvis du trykker på $\hat{\updownarrow}$ -tasten for venstre kokesone mens bred kokesone er aktiv, kjøres de på forsterkningsnivå.

Slå av den brede kokesonen

Den brede kokesonen kan slå 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 \ominus/\oplus -tastene på hvilken som helst av de venstre kokesonene**

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

4. **Ved å holde inne $\hat{\updownarrow}$ -tastene for begge kokesonene i ca. tre sekunder**

Kokesonene slås av hvis du holder inne $\hat{\updownarrow}$ -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 $\hat{\updownarrow}$ -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.

i Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne $\hat{\updownarrow}$ -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 $\hat{\updownarrow}$ og ⏸ -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. **«L»** vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for $\hat{\updownarrow}$ -tasten slås på.

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

Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne $\hat{\updownarrow}$ - og ⏸ -tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. **«L»** blinker på alle kokesonedisplayer og lyset for $\hat{\updownarrow}$ -tasten slukkes.

Tastelås

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

i Tastelåsen vil kanselleres i tilfelle strømbrytning.

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.

i 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 kokesonedisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

Deaktivere 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.

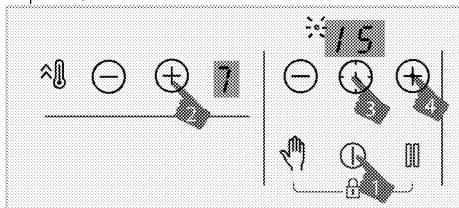
Timerfunksjon

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.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten. «00»-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.

4. Angi ønsket varighet ved å trykke på /-tastene.

5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.

6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

i 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.

i 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.

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

i 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»:

1. 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 \ominus/\oplus -soneknappene:

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

i 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).

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

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

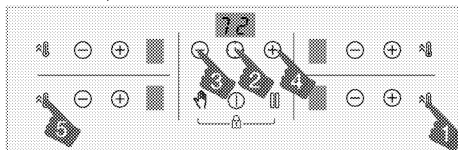
Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). "□"-symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

2. Trykk på \equiv -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

1. Slå på kokeplaten ved å berøre ⓪ -tasten. Slå av kokeplaten ved å berøre ⓪ igjen.
2. Berør deretter henholdsvis ⓪ -tasten foran høyre sone foran, ⓪ -tasten, \ominus -tidtakertasten, \oplus -tidtakertasten og til slutt ⓪ -nøkkel for venstre side foran.



3. Innstilt strømstyringsnivå vises på tidtakerdisplayet.
4. Trykk på \equiv -tasten for å veksle mellom nivåer og stille inn total effektverdi du vil stille.
5. Bekreft innstillingen ved å berøre ⓪ -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.

Indikator for strømstyringsskjerm	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;

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 bygger seg 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 tidtakerskjermen slått av. Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået. Kokeplaten kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell-1: Perioder med automatisk avslåing

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
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.

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5

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. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- De tørkede restene på glassoverflaten må under ingen omstendigheter rengjøres med takkede kniver, stålull eller lignende riperedskaper.
- Du kan fjerne kalsiumflekker (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel som eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er sterkt tilsmusset, påfør rengjøringsmidlet på flekken med en svamp og vent lenge på at den skal fungere skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normalt og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp, og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk skrapere av hardmetall og slipende rengjøringsmidler. Det kan skade overflatene.

- Forsikre deg om at skjøtene til apparatets komponenter forblir fuktige og med vaskemiddelrester. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av kokeplaten

Glasskokeflate

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

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

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knapper, tørker du av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørker med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet og knappene kan bli skadet.
- Ikke bruk inox-rengjøringsmidler rundt knappene mens du rengjør inox-panelene med knapper. Indikatorene rundt knappene kan bli utvisket.
- Rengjør berøringspanelene med en fuktig, myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en tastlåsfunksjon, må du stille inn 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 passende temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

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

Mulige lyder og årsaker

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

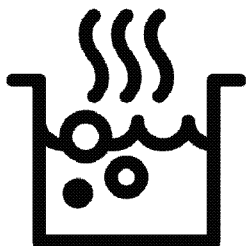
Feilkoder/årsaker og mulige løsninger - Til kokeplate

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.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
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.



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	4 Første brug	14
Formål med brugen.....	4	Første rengøring.....	14
Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed	4	5 Brug af kogepladen	15
Elektrisk sikkerhed.....	5	Generel information om brug af komfuret	15
Transportsikkerhed.....	6	Betjeningspanel.....	18
Installationssikkerhed.....	6	6 Generelle oplysninger om tilmadlavning	25
Sikkerhed i brug	7	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen	25
Temperaturadvarsler.....	7	7 Vedligeholdelse og pleje	26
Brug af tilbehør	7	Generelle oplysninger om rengøring.....	26
Madlavningssikkerhed.....	8	Rengøring af komfuret.....	27
Induktion	8	Rengøring af kontrolpanelet.....	27
Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed. 9		8 Fejlfinding	28
2 Miljøinstruktioner	10		
Affaldsregulativ.....	10		
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald.....	10		
Bortskaffelse af transportemballage.....	10		
Anbefalinger til energibesparelse.....	10		
3 Dit produkt	11		
Produktintroduktion	11		
Introduktion og brug af produktkontrolpanel	11		
Kogeplade-kontrolknop.....	11		
Generel information om komfuret.....	12		
Tekniske specifikationer	13		

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

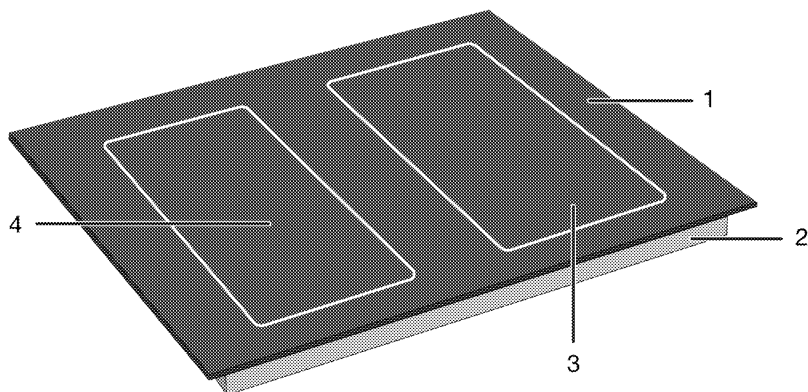
- Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde. Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

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. Container 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

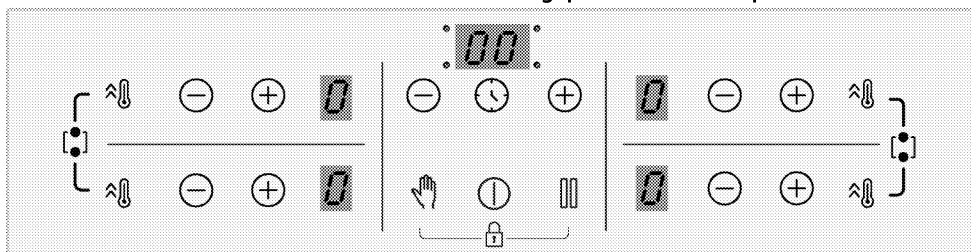


- 1 Glas-tilberedningsoverflade
- 2 Lavere hus
- 3 Induktions-kogezone
- 4 Induktions-kogezone

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

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

Kogeplade-kontrolknop

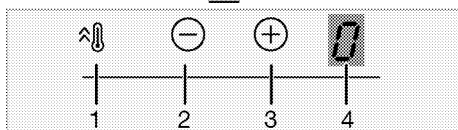
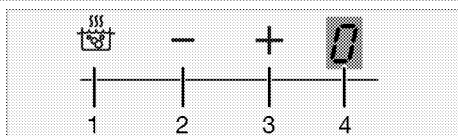


Taster

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

Symboler

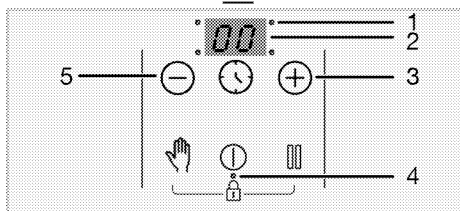
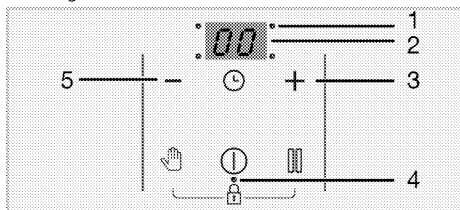
- : Kombinationssymbol til kogezone med bred overflade
- : Symbol for tastelås



Kogezone-skærm

- 1 Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)

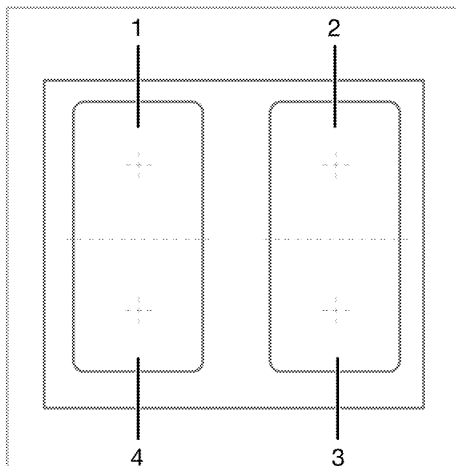
- 2 Temperatur til mindske tiden
- 3 Tast til at øge temperaturen
- 4 Temperaturindikator for den relevante kogezone



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

Generel information om komfuret



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

Din kogeplade er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeplade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store 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	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Samlet strømforbrug	maks. 7200 W

brænder

Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / Booster: 2300 W
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / Booster: 2300 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / Booster: 2300 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000W / 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 laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

4 Første brug

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

Første rengøring

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

BEMÆRK Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/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 gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Funktionsprincip for induktionskogepladen

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

Fordele ved madlavning med induktion

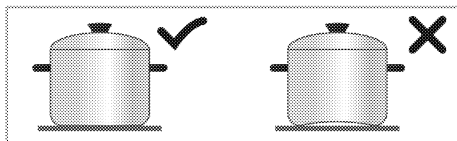
Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

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

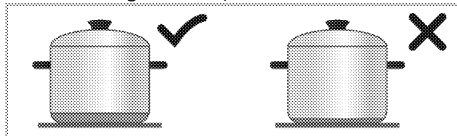
For en sikker betjening:

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

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



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



Gryder/pander

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

Passende gryder/pander

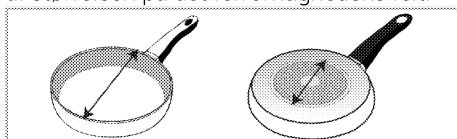
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder/pander

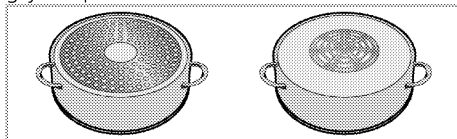
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

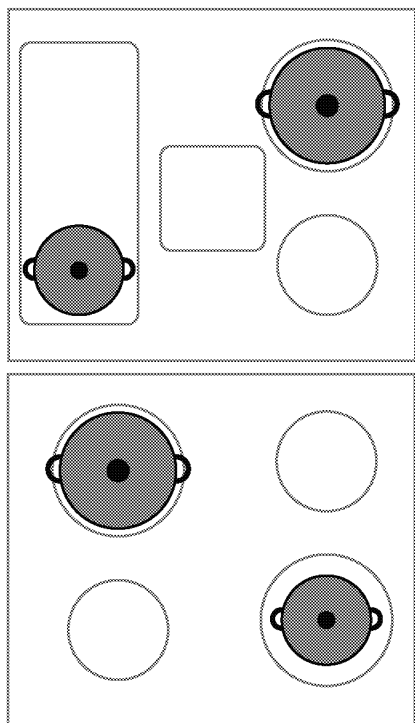
- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.



- 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

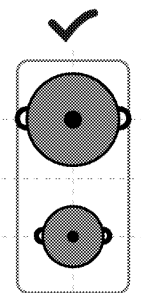
Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i

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 kogezoneens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

Kogezone med bred overflade (flexi)

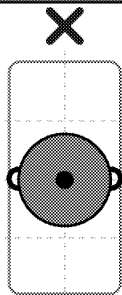
Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade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

Som to uafhængige kogezone



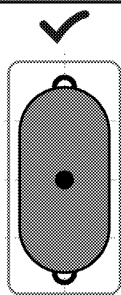
Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogegryderne ved at centrere de separate kogezone.

Som to uafhængige kogezone



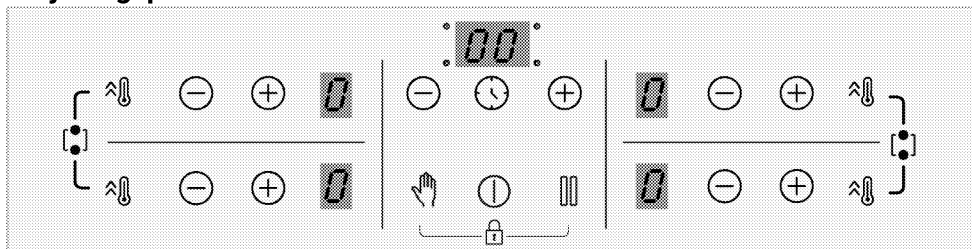
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

Som en enkelt kogezone



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

Betjeningspanel

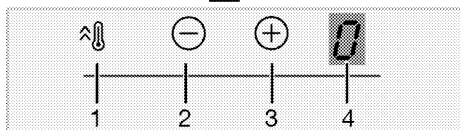
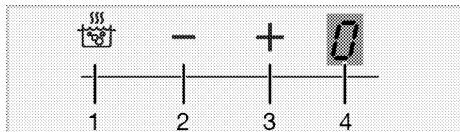


Taster

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

Symboler

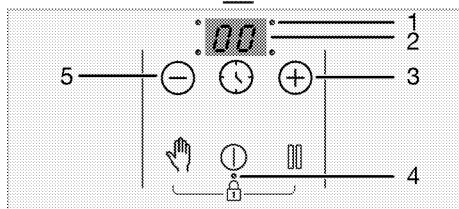
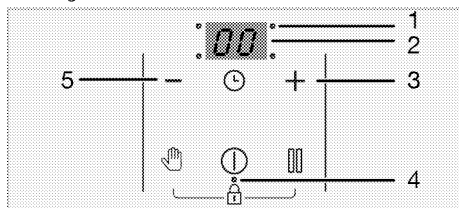
- : Kombinationssymbol til kogezone med bred overflade
- : Symbol for tastelås



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.

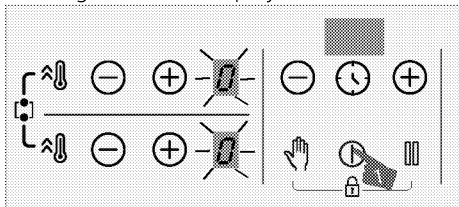
- 1 Driftspunkt-LED til timeren
- 2 Timerindikator.
- 3 Tast til at øge tiden
- 4 Betjeningspunkt-LED til tastelås / børnesikring
- 5 Tast til mindske tiden

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

- i** Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.
- i** Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.
- i** Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.
- i** 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 ①. Alle kogezonernes display viser "0".



Sådan slukkes en kogezone:

En tændt kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at berøre tasten ①**
Berør tasten ①.
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.

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

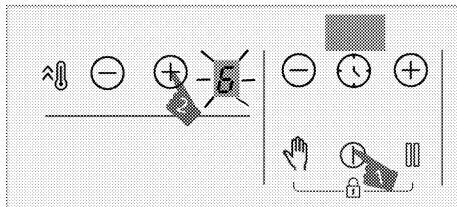
Indikator for restvarme

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.

- i** 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 ①.
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne ⊖/⊕.





» Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.

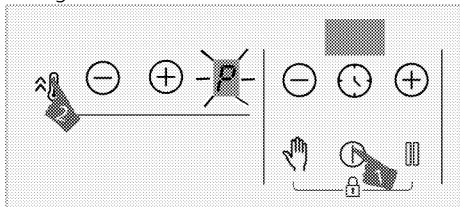
- i** Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtigt 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. Kogezoneen 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 .

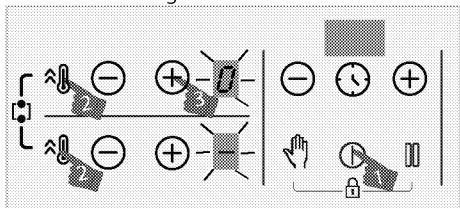
Kogezoneen går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på "9".


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 kogezoneer


1. Berør tasten  for at tænde for komfuret.
2. For at tænde for den brede kogezone skal tasterne  for begge kogezoneer 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".

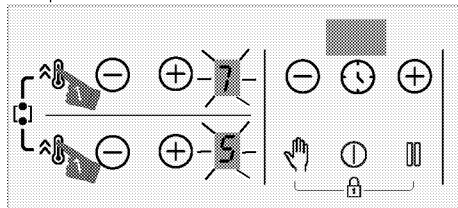
 Når den brede kogezone er aktiveret, kan temperaturen indstilles med tasterne / for den bagerste venstre kogezone. Du kan ikke indstille temperaturen med tasterne / for den forreste venstre kogezone.


 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.

» Kogezoneen tændes.

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

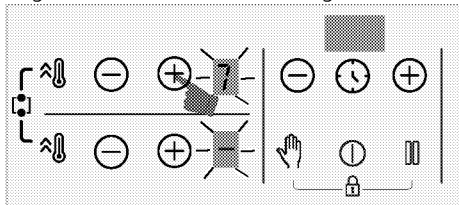
Når en af eller begge de venstre kogezoneer er tændte, kan du kombinere de to venstre kogezoneer ved at aktivere den brede kogezone. Således får du en større kogezone, der kan indstilles på én temperatur.



1. For at tænde for den brede kogezone, mens en eller to af de venstre kogezoneer er tændt, skal tasterne  for begge kogezoneer 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 \ominus/\oplus for den bagerste venstre kogezone og indstille den ønskede temperatur.

i Hvis du berører tasterne \ominus/\oplus 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 \ominus/\oplus for en af de venstre kogezone samtidigt

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

4. Ved at holde tasterne \ominus/\oplus for begge kogezone nede samtidig i ca. 3 sekunder.

Kogezoneerne slukkes, hvis du holder tasterne \ominus/\oplus for begge kogezone 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 tasterne \ominus/\oplus 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 \ominus/\oplus .

Deaktivering af rengøringslåsen

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

i Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasterne \ominus/\oplus 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 \ominus/\oplus og \ominus/\oplus nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnesikringen deaktiveres. "**L**" vises på alle kogezoneernes display, og decimalpunktummet på tasterne \ominus/\oplus tændes.


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

Deaktivering af børnesikring




1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
- » Børnesikringen deaktiveres. "L" blinker på alle kogezonernes display, og lyset i tasten  slukkes.

Tastelås

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


-  Tastelås bliver annulleret i tilfælde af strømudfald.

Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.
Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten  blinker og tændes.

-  Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten  fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten  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 kogezonernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.




Deaktivering af tastelås

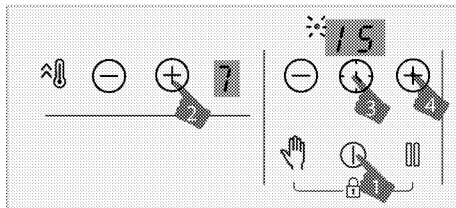
1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
- » Lyset i tasten  slukker, og betjeningspanelet låses op.




Timer-funktion


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



Aktivering af timer


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




3. Aktivér timeren ved at berøre tasten .
- Symboler "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.

-  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.

-  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.

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

-  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 \ominus/\oplus , 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 \ominus/\oplus for den relevante zone samtidigt:

1. Berør tasterne \ominus/\oplus 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 skruer 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 \square , mens en hvilken som helst kogezone er tændt.

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

2. Berør tasten \square igen for at skruer op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

Strømstyringsfunktion

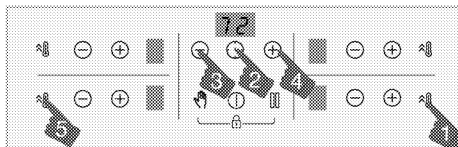
Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 8 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen.

Strømstyringsfunktion - Samlede effektive 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
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 \ominus , timeren \oplus 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 effektiveau. 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 effektiveauet 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.

Tablet 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.

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

i 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 savtakkede knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

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

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

Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

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

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

varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

Rengøring af kontrolpanelet

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

8 Fejlfinding

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

Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med 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.*

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.*

Kølebæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

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

Støj fra komfuret under tilberedningen

Dr kan høre nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

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

Fejlkode/årsager og mulige løsninger - Til kogeplader

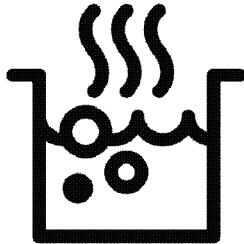
Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades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

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

beko

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

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

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

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



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Turvallisuusohjeet 4

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

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10

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

3 Laitteesi 11

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

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö11	
Keittotason ohjaus.....	11
Keittotason yleiset tiedot.....	12
Tekniset tiedot.....	13

4 Ensimmäinen käyttökerta 14

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

5 Keittotason käyttö 15

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen.....	15
Ohjauspaneeli.....	18

**6 Yleisiä tietoja
ruoanvalmistuksesta 26**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	26
---	----

7 Kunnossapito ja huolto 27

Yleiset puhdistusohjeet.....	27
Keittotason puhdistus.....	28
Ohjauspaneelin puhdistus.....	28

8 Vianetsintä 29

Turvallisuusohjeet

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

⚠ Käyttötarkoitus

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

⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

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



Sähköturvallisuus

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

huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.

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

(esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

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



Kuljetusturvallisuus

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



Asennusturvallisuus

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

- Pidä kaikki laitteen ilma-
aukot avoinna.



Käyttöturvallisuus

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

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

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



Lämpötilavaroitukset

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



Lisätarvikkeiden käyttö

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



Ruoanvalmistuksen

turvallisuus

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

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.



Induktio

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

tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

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

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

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

Jätemääräykset

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



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

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

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

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

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

direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

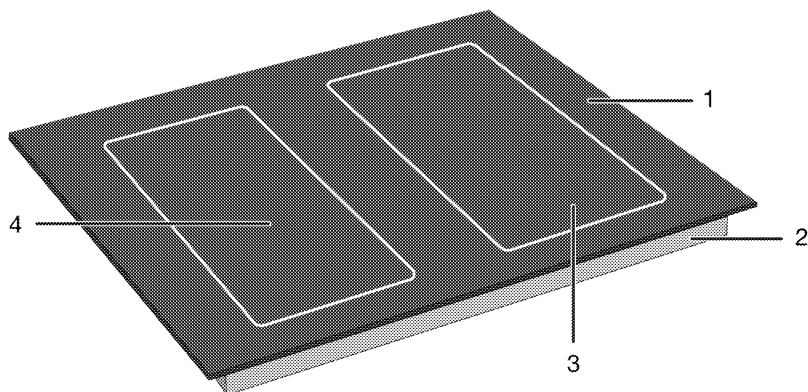
Energiansäästövinkejä

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

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

3 Laitteesi

Tuotteen esittely

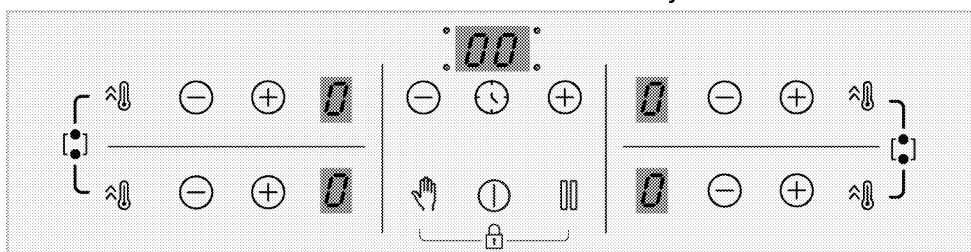


- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokieittoalue
- 4 Induktiokieittoalue

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

Keittotason ohjaus

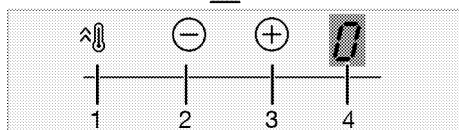
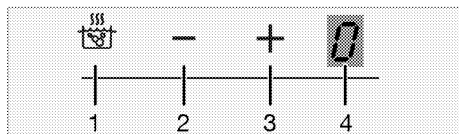


Näppäimet

- : Päälle/pois-näppäin
- : Ajustimen näppäin
- : Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- : Puhdistuslukon näppäin
- : Pysäytysnäppäin
- : Lisäysnäppäin
- : Vähennysnäppäin

Symbolit

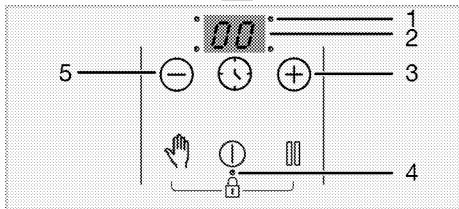
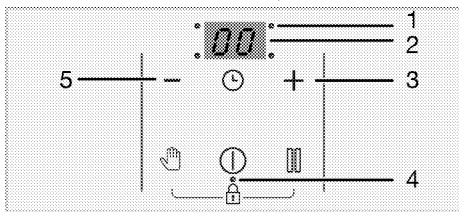
- : Leveän keittoalueen yhdistelmäsymboli
- : Näppäinlukkosymboli



Keittoalueen näyttö

- 1 Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 2 Lämpötilan vähennysnäppäin

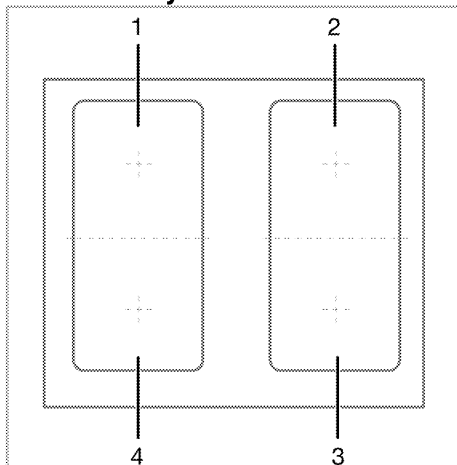
- 3 Lämpötilan lisäysnäppäin
- 4 Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo



Ajastimen merkkivalo

- 1 Ajastimen toimintakohdan LED-merkkivalo
- 2 Ajastimen merkkivalo
- 3 Ajastimen lisäysnäppäin
- 4 Näppäin-/lapsilukon toimintakohdan LED-merkkivalo
- 5 Ajastimen vähennysnäppäin

Keittotason yleiset tiedot



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

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

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	52 mm*/580 mm/510 mm (Jos mallissa on jouset ja tiiviste, jotka on kiinnitetty tuotteeseen, ota leveys- ja syvyysmitat huomioon 10 mm enemmän kuin nämä mitat.)
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Jännite/taajuus	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W

Keittolevyt

Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2000W / Tehostin: 2300 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2000W / Tehostin: 2300 W
Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2000W / Tehostin: 2300 W
Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Virta	2000W / Tehostin: 2300 W

* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistuskerta

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

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

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

5 Keittotason käyttö

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

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

Induktiokeittotason käyttöperiaate.

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

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

Induktiotekniikalla keittämisen edut

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

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

Turvallinen käyttö:

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

kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

Kattilat/pannut

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

Sopivat kattilat/pannut:

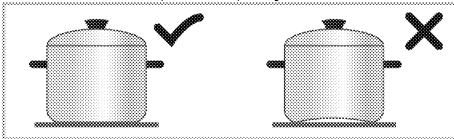
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

Sopimattomat kattilat/pannut:

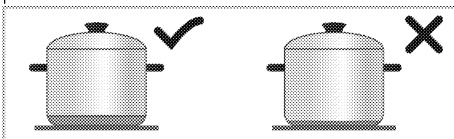
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituks

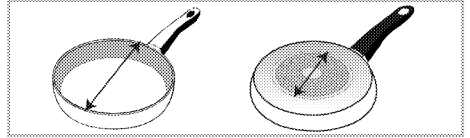
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalalla pohjalla.



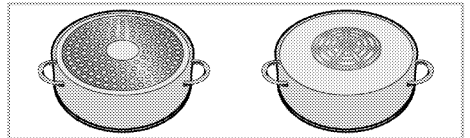
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat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



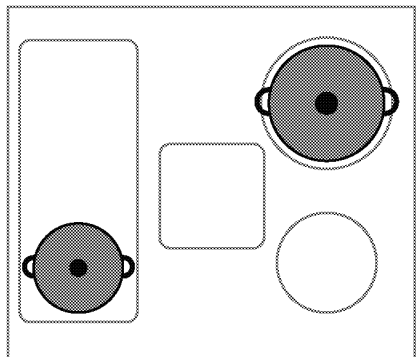
- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.

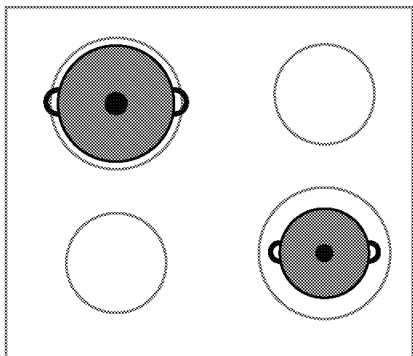


- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



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





Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokiittotasolla seuraavalla tavalla.

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

Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

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

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

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

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

Homogeenisemmaksi

kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta.

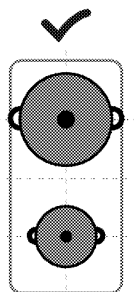
Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta

energian tuhlausta induktiiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

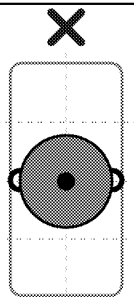
Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

Kahtena erillisinä keittoalueena

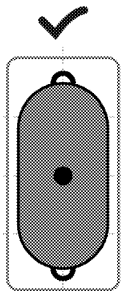


Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisinä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/pannulla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.



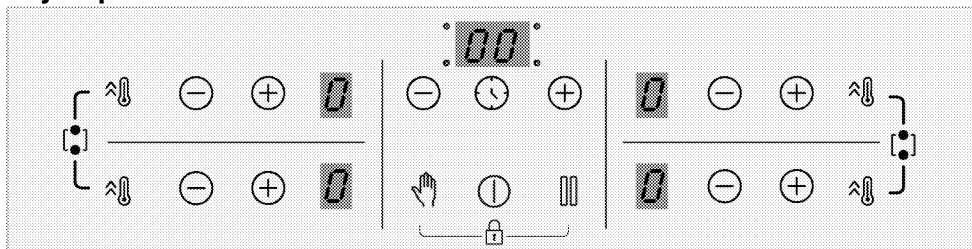
Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.

Yhtenä keittoalueena



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

Ohjauspaneeli

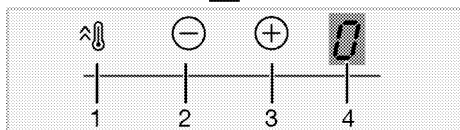
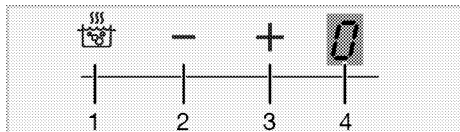


Näppäimet

- ⏻ : Päälle/pois-näppäin
- 🕒 : Ajastimen näppäin
- 🔥 : Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 👉 : Puhdistuslukon näppäin
- 🔒 : Pysäytysnäppäin
- ⊕ : Lisäysnäppäin
- ⊖ : Vähennysnäppäin

Symbolit

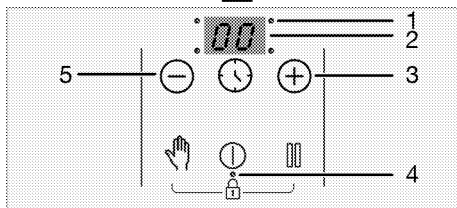
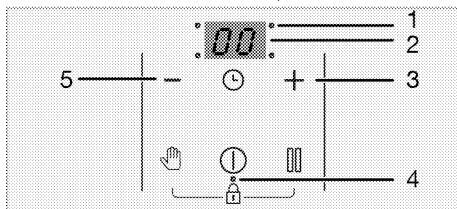
- 🔥 : Leveän keittoalueen yhdistelmäsymboli
- 🔒 : Näppäinlukkosymboli



Keittoalueen näyttö

- 1 Pikalämmitys-näppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 2 Lämpötilan vähennysnäppäin

- 3 Lämpötilan lisäysnäppäin
- 4 Halutun keittoalueen lämpötilan merkivalo



Ajastimen merkivalo

- 1 Ajastimen toimintakohdan LED-merkivalo
- 2 Ajastimen merkivalo
- 3 Ajastimen lisäysnäppäin
- 4 Näppäin-/lapsilukon toimintakohdan LED-merkivalo
- 5 Ajastimen vähennysnäppäin

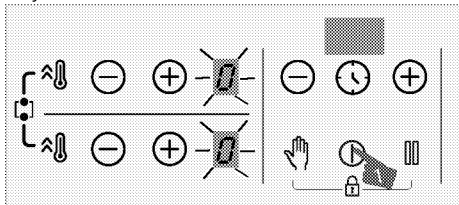
Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

- i** Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
- i** Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.
- i** Jos mitään näppäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuussyistä.

Lieden kytkeminen päälle:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  -näppäintä.

"0" ilmestyy kaikkien keittoalueiden näyttöruuduille.



Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

1. **Koskettamalla  -näppäintä**

Kosketa  -näppäintä.

2. **Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;**



Voit sammuttaa keittoalueen säätämällä lämpötila-asetusta "0" tasolle.

3. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallesi keittoalueelle;**

Ajan kuluessa loppuun ajastin sammuttaa valitsemasi keittoalueen. "0" tai "00" ilmestyy keittoalueen näyttöön.

Ajan kuluessa loppuun, laite päästää äänimerkin. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

4. Koskettamalla keittoalueen / -näppäimiä samanaikaisesti haluamallesi keittoalueelle;

Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen / -näppäimiä samanaikaisesti.




- i** Jos "H" tai "h" on palaa kun keittoalue on kytketty pois päältä, keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueita.

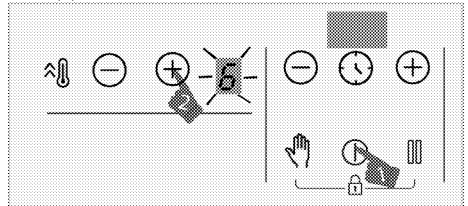
Jäännöslämmön merkkivalo

Jos "H" symboli vilkkuu keittoalueen näyttössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian "h" symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.

- i** Kun virta katkaistaan, jälkilämmön merkkivalo ei syty ja ei varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Lämpötilantason säätö

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  -näppäintä.
2. Säädä haluamaasi lämpötilatasoa koskettamalla keittoalueen / -näppäimiä.



» Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.



- i** 280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

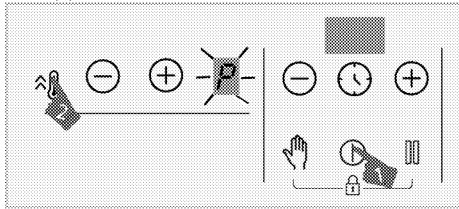
Tehostin (BOOSTER)-asetus

Voit käyttää tehostintoimintoa nopeaan lämmittämiseen. Tätä toimintoa ei

kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.



Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen -näppäintä



» Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla ja "P"-symboli ilmestyy keittoalueen näyttöruutuun. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".



Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennen aikaisesti:

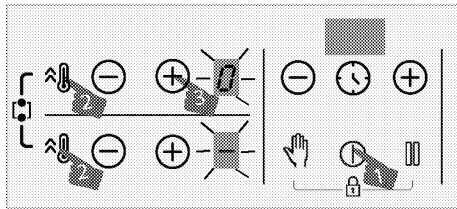
Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla  tai -näppäintä. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".


Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

Jos yksi keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ja toinen keittoalue, joka sijaitsee samassa vaakasuorassa tasossa asetetaan 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9), ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 9, ja toinen keittoalue voidaan asettaa 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9). Jos toinen keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 6.





Laajapintaisen keittoalueen päällekytkeminen

1. Kosketa  kytkeäksesi liedin päälle.
2. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.



» "0" ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun.  ilmestyy edessä vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytketty päälle.

3. Kosketa takana vasemmalla olevan keittoalueen /-näppäimiä asettaaksesi lämpötilan "0" ja "9" välille.

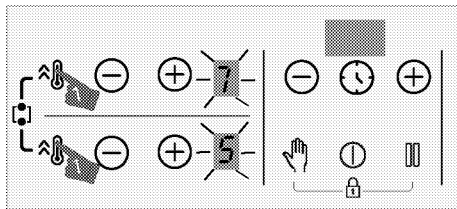
i Kun laajapintainen keittoalue on kytketty päälle, lämpötila voidaan asettaa takana vasemmalla olevan keittoalueen /-näppäimillä. Et voi asettaa lämpötilaa käyttäen edessä vasemmalla olevan keittoalueen /-näppäimiä.


i Laajapintaisten vasemman puolen keittoalueet ovat esimerkkinä. Jos myös liedin oikealla puolella on laajapintainen keittoalue, samat ohjeet koskevat myös tätä keittoaluetta.

» Keittoalue käynnistyy.

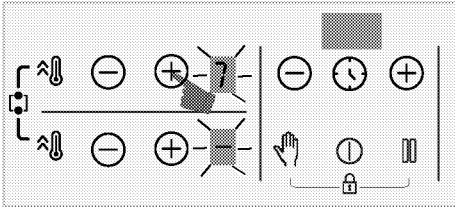
Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä

Kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä, voit yhdistää keittoalueet aktivoimalla laajapintaisen keittoalueen. Voit silloin käyttää laajempaa keittoaluetta samoilla arvoilla.




1. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.

» Viimeisimmän valitun keittoalueen lämpötila ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytkeytyy päälle.
» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa käyttäen vasemman keittoalueen (jos saatavilla) lämpötila- ja ajastinasetuksia. Vasemmanpuoleisen keittoalueen arvo, joka asetettiin ennen keittoalueiden yhdistämistä peruutetaan.



» Muuttaaksesi lämpötilaa, kosketa takana vasemmalla olevan keittoalueen -näppäimiä ja aseta haluamasi lämpötila.

i Jos kosketat vasemman keittoalueen -näppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa kytkeyty päälle, keittoalueet toimivat tehostintasolla.

Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:


1. Asettamalla lämpötila tasolle "0"

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa asettamalla lämpötila tasolle "0".

2. Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutustoimintoa


Ajan kuluessa loppuun, ajastin kytkee laajapintaisen keittoalueen pois päältä. **0** ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöruutuun ja **00** ilmestyy ajastimen näyttöruutuun.

3. Koskettamalla minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen -näppäimiä samanaikaisesti

Jos kosketat minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen -

näppäimiä samanaikaisesti, keittoalueet erotetaan toisistaan ja kytetään pois päältä.


4. Painamalla molempien keittoalueiden -näppäimiä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan


Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä jos paina molempien keittoalueiden -näppäimiä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, jolloin käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä. Laite ei käytä virtaa tänä aikana.


Puhdistuslukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä pohjassa -näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytkeyty päälle.

Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi -näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

Puhdistuslukon purkaminen



Sinun ei tarvitse painaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua ja puhdistuslukko on purkautuu automaattisesti.


i Jos haluat purkaa puhdistuslukon aikaisemmin, kosketa ja pidä -näppäintä pohjassa kunnes kuulet **kaksi merkkiääntä**.

Lapsilukko

Kun keittoalueet on kytkeyty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytkeyty pois päältä (valmiustilassa).




Lapsilukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **merkkiään** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko kytkeytyy pois käytöstä. "L" esitetään kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa hetken aikaa ja -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan.

i Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa päällä, laite antaa kaksi äänimerkkiä ja "L" vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa.

Lapsilukon purkaminen



1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi merkkiä** lapsilukon ollessa päällä
- » Lapsilukkotoiminto on purettu. "L" vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ja -näppäimen valo sammuu.


Näppäinlukko



Voit asettaa näppäinlukon, estääksesi toimintojen muuttamisen vahingossa lieden ollessa käytössä.

i Näppäinlukko perutaan virtakatkoksen ilmetessä.




Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko asetetaan päälle ja -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.

i Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain -näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, -näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket lieden pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä lieden takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, "L" vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäksesi lieden taas päälle.




Näppäinlukon purkaminen

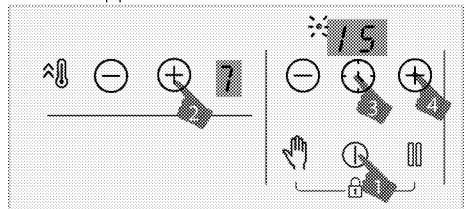
1. Kosketa ja pidä molempia  ja -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.
- » -näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

Ajastintoiniminto

Tämän toiminnon avulla kypsentäminen helpottuu. Sinun ei tarvitse vahtia liettä koko ajan yhtäjaksoisesti laittaessasi ruokaa. Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti asettamasi ajan päätyttyä.

Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  / -näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla -näppäintä. "00" symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.

4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen \ominus/\oplus -näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.

i Jos useamman kuin yhden ajastimen arvo asetetaan eri keittoalueille, vyöhykkeen ajastin, jolla on vähimmäisajastinarvo, näkyy ajastimen näytöllä ja kyseisen keittoalueen desimaalipilkku vilkkuu. Muiden keittoalueiden desimaalipisteet syttyvät palamaan jatkuvasti.

i Voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan koskettamalla kaikkien keittoalueiden ⌚ -näppäintä uudelleen. Jokaiselle kosketukselle näkyy eri keittoalueen ajastinarvo. Viimein, ajastimen pienin mahdollinen arvo tulee uudelleen esiin.

i Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.

i Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

Ajastimen asettaminen pois päältä

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin. Jos et paina mitään näppäintä, signaalin ääni peruutetaan muutaman minuutin kuluttua.

Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":

1. Kosketa \ominus/\oplus -näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.
- » Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä koskettamalla keittoalueen \ominus/\oplus -näppäimiä samanaikaisesti:

1. Kosketa halutun keittoalueen \ominus/\oplus -näppäimiä samanaikaisesti.
- » Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.

i Tämän vaiheen jälkeen, haluamasi alueen lämpötila asetetaan "0" myös ajastimen kanssa.

Katkaisutoiminto

Voit laskea keittoalueiden käyttölämpötilan alimmalle tasolle (taso 1) tämän toiminnon avulla.

i Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa katkon aikana.

1. Kosketa ⏏ -näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle. Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). "⏏"-symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.
2. Kosketa ⏏ -näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.








Tehon hallintatoiminto

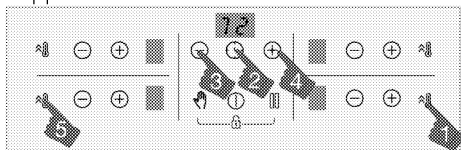
Laitte on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla. Tehonhallintatoiminnossa on 8 eri tasoa käytettävissä. Tehonhallintatoiminto - Kokonaistehotaset jotka voidaan asettaa



Tehonhallinnan näyttöilmiasin	Kokonaisteho
25	2,5 kW


Tehonhallinnan näyttöilmäisin	Kokonaisteho
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


Kokonaistehon muuttaminen

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä. Kytke keittolevy pois päältä koskettamalla  näppäintä uudelleen.
2. Kosketa sitten oikean etualueen  näppäintä,  näppäintä,  ajastin  näppäintä ja lopuksi vasen etualueen  näppäintä.




3. Asetettu tehonhallintataso näytetään ajastinnäytöllä.
4. Kosketa  näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.
5. Vahvasta asetus koskettamalla  näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.


 Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotason asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetty lämpötilataso laskee automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

 Jos muuta näppäintä kuin määritettyä järjestystä kosketaan tehotasoa muutettaessa, asetusta ei voida tehdä. Asetuksen tekeminen on toistettava vaiheet alusta alkaen.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Toimintaperiaatteet: Induktiolieden toiminta perustuu suoraan lämmönsiirtoon kypsennysvälineen ja liedon välillä. Tämän vuoksi, sillä on useita etuja verrattuna muihin liesityyppeihin. Se toimii tehokkaammin eikä liedon pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

 Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on 145, 180, 210 ja 280 mm mallista riippuen. Induktio ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueille, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja näin saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

 Tuote saattaa alkaa pysähtyä, kun se toimii tasoilla 1 - 7, etenkin keittoastiassa, joiden halkaisija on pieni ja kun vesiöljyä on vähän. Tämä ei ole vika.

Järjestelmän automaattinen sammutus

Keittotason ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittolevyyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

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

Taulukko -1: Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tunteja
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minuuttia
P (tehostin)	10 minuuttia (*)
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 10 minuuttia on kulunut.	

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraavia oireita voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.

- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasolle 7.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. "E"-varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Tämän vuoksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämisvinkkejä.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

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

7 Kunnossapito ja huolto

Yleiset puhdistusohjeet

⚠ Yleiset varoitukset

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

Keittotasolle:

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

Inox ja ruostumaton teräs

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

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

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

Lasipinnat

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

Ohjauspaneelin puhdistus

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

8 Vianetsintä

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

Tuote ei toimi.

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

symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

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

Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

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

Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

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

Aäntä keittotasosta käytön aikana

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

Mahdolliset äänet ja syyt

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

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Keittotasolle

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

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

