

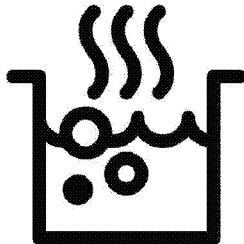


Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Indbygningsblus

Brugsvejledning



HIXI 64700 UF

PL / DA

185.9292.06/R.AD/26.08.2022/5-3

7757183603

Drogi kliencie,

przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby urządzenie to, wyprodukowane w wysokiej jakości i technologii, oferowało najlepszą wydajność. Aby to umożliwić, uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi i wszelkie inne dokumenty dostarczone przed użyciem urządzenia i zachowaj je jako odniesienie. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi. Postępuj zgodnie z instrukcjami, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję obsługi.

Instrukcja obsługi zawiera następujące symbole:



Zagrożenie, które może spowodować śmierć lub obrażenia.

UWAGA Zagrożenie, które może spowodować szkody materialne w produkcie lub jego otoczeniu



Zagrożenie, które może spowodować oparzenia w wyniku kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
Importer: Beko S.A.
ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

Przeznaczenie.....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zabezpieczenie podczas transportu.....	6
Bezpieczeństwo montażu.....	6
Bezpieczeństwo użytkowania.....	7
Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia.....	10
Bezpieczeństwo wentylacji.....	10
Płyta indukcyjna.....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	11

2 Warunki środowiskowe 13

Przepisy dotyczące odpadów.....	13
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	13
Informacje o opakowaniu.....	13
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	13

3 Twoje urządzenie 14

Wprowadzenie produktu.....	14
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	15
Sterowanie płytą grzewczą.....	15
Ogólne informacje o kuchence.....	16
Specyfikacje techniczne.....	17

4 Przeznaczenie 18

Czyszczenie wstępne.....	18
--------------------------	----

5 Korzystanie z kuchenki 19

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty.....	19
Panel sterowania.....	23

6 Stosowanie wentylacji 33

Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji.....	33
Tryby wentylacji.....	33
Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5.....	33
Stosowanie wentylacji.....	33

7 Ogólne informacje o gotowaniu 35

Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchenke.....	35
---	----

8 Konserwacja i czyszczenie 36

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	36
Czyszczenie płyty grzewczej.....	37
Czyszczenie panelu sterowania.....	37
Czyszczenie wentylacji.....	37

9 Rozwiązywanie problemów 42

1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- ⚠ Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba

że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.



Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i

- przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
 - Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania go w bezpieczny sposób.
 - Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
 - Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
 - Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
 - Obróć uchwyty garnków i patelni na bok blatu, aby dzieci nie mogły ich chwycić i poparzyć się.
 - **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
 - Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.



Bezpieczeństwo elektryczne

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używaj urządzenia bez uziemienia zgodnego z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w

- łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
 - Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
 - Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
 - Używaj tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.



Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części i samo urządzenie zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd urządzenia pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest

uszkodzone, nie wolno go zamontować.

- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych urządzenia otwarte.



Bezpieczeństwo

użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia piekarnika jest pęknięta należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby osiągnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Żeliwo, aluminium lub naczynia kuchenne z uszkodzonymi/szorstkimi dolnymi częściami mogą doprowadzić do zarysowania szklanej powierzchni. Podczas wyjmowania naczyń należy podnosić pojemniki, nie przesuwając po powierzchni.
- Ciśnienie par z powierzchni piekarnika i wilgoć mogą powodować przesuwanie się garnka lub przeskakowanie. Z tego powodu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnia kuchenki są zawsze suche.

- Urządzenie nie nadaje się do użytku z pilotem zdalnego sterowania lub zegarem zewnętrznym.
- Nie używaj urządzenia bez filtra zatrzymującego olej. Nie wyjmuj filtrów podczas pracy urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa w filtrach oleju i plastikowych elementach zabezpieczających przed płynami stosowany jest przełącznik magnetyczny. Urządzenie nie będzie działało bez montażu tych części.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru podczas przyrządzania smażonych potraw, oleje mogą się zapalić podczas smażenia, a gorący olej może spowodować pożar. Dlatego zwracaj uwagę na ubrania i zasłony.
- Jeśli czyszczenie nie zostanie wykonane w odpowiednim czasie, okap może stwarzać ryzyko pożaru.
- Jeżeli podczas używania okapu kuchennego z płytą kuchenną jednocześnie używane są urządzenia gazowe lub inne urządzenia spalające paliwo, w pomieszczeniu musi być zapewniona odpowiednia wentylacja. (nie dotyczy urządzeń, które odprowadzają powietrze z powrotem do pomieszczenia).
- Urządzenia spalające gaz lub olej opałowy, takie jak grzejniki pokojowe, które znajdują się w tym samym środowisku z wentylacją, muszą być całkowicie odizolowane od spalin tego produktu lub muszą być hermetyczne.
- Jeżeli w otoczeniu znajduje się inne urządzenie pracujące na olej opałowy lub paliwa gazowe, wymagana jest odpowiednia wentylacja otoczenia.
- Jeżeli w tym samym otoczeniu z wentylacją znajduje się inne urządzenie zasilane energią inną niż energia elektryczna, podciśnienie w pomieszczeniu powinno wynosić co najwyżej 0,04 mbar, aby spaliny z innego urządzenia nie były wciągane przez wentylację do pomieszczenia.

- Nie należy podłączać do przewodów kominowych z podłączeniem do pieca grzewczego, przewodów kominowych, z których odprowadzane są gazy odlotowe lub przewodów kominowych o wznoszącym się płomieniu. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących oczyszczania odpływu.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za problemy wynikające z nieprzestrzegania któregokolwiek z powyższych ostrzeżeń.
- Istnieje ryzyko pożaru, jeśli czyszczenie nie zostanie przeprowadzone zgodnie z instrukcją.
- Przy normalnym użytkowaniu zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu.
- Temperatura urządzenia może być wysoka. Nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów lub pojemników z aerozolem w szufladach bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy zarówno urządzenie, jak i dostępne części nagrzewają się. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie kładź na płycie żadnych materiałów do przechowywania.

Użycie akcesoriów

- **OSTRZEŻENIE:** Należy używać tylko opakowania przeznaczonego do przechowywania w piekarniku zaprojektowanego przez producenta lub wyprodukowanego zgodnie ze standardami określonymi przez producenta.

Niewłaściwe opakowanie przechowywane w piekarniku może być przyczyną wypadków.

Bezpieczeństwo pieczenia

- **OSTRZEŻENIE:** Proces gotowania musi być obserwowany. Krótkoterminowe procesy gotowania muszą być stale obserwowane.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas gotowania na oleju stałym lub płynnym, niebezpieczne jest pozostawienie płyty grzewczej bez nadzoru, co może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą; Odłącz urządzenie od sieci, a następnie zakryj płomień pokrywą lub osłoną przeciwpożarową (itp.).
- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.

Bezpieczeństwo wentylacji

- **Niebezpieczeństwo zatrucia!** Podczas pracy urządzenia powietrze jest pobierane z całego domu. W przypadku braku odpowiedniej wentylacji, następuje przepływ powietrza, a odpady i toksyczne gazy uwalniane w wyniku spalania w domu są ponownie wchłaniane. Nie używaj urządzenia razem z urządzeniami, które zapewniają cyrkulację powietrza i mogą wydzielać toksyczne gazy (piecyki na drewno, gaz, olej i węgiel, kotły, bojler itp.).
- Należy zlecić sprawdzenie przez uprawnione osoby, czy system wentylacyjny i kominowy budynku jest odpowiedni.

Płyta indukcyjna

- Elektrycznie sterowane pola grzewcze piekarnika są wyposażone w zaawansowaną technologię „indukcyjną”. W strefach płyty indukcyjnej, które oszczędzają czas i energię,

należy używać naczyń przystosowanych do gotowania indukcyjnego; w przeciwnym razie strefa płyty grzejnej nie będzie działać. Aby uzyskać szczegółowe informacje, zobacz sekcję „Wybór naczyń”.

- Ponieważ kuchenka indukcyjna wytwarza pole magnetyczne, może to mieć szkodliwy wpływ na osoby korzystające z urządzeń takich jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Zaleca się zachowanie odległości co najmniej 60 cm od włączonej płyty indukcyjnej, ponieważ pole elektromagnetyczne może wpływać na ustawienia stymulatora.
- Po użyciu wyłącz płytę na panelu sterowania, nie polegaj na czujniku garnka.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.
- Metalowe przedmioty przechowywane w szufladach pod piekarnikiem mogą się nagrzewać podczas długiego i

intensywnego użytkowania.

Nie należy przechowywać metalowych przedmiotów w szufladach pod piekarnikiem.

- Nie umieszczaj na kuchence indukcyjnej produktów elektronicznych, takich jak telefony komórkowe, tablety, komputery. Twoje urządzenie może być uszkodzone.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nigdy nie myj urządzenia, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Sól, resztki cukru na dnie naczynia lub drobinki na powierzchni szyby mogą powodować zarysowanie i pęknięcie szkła. Przed umieszczeniem naczynia należy upewnić, że spód jest czysty. Powierzchnię

szklano-ceramiczną należy utrzymywać w czystości.

- Podczas wyjmowania filtra oleju z urządzenia na dole może wystąpić gromadzenie się cieczy spowodowanej kondensacją. Podczas

wyjmowania filtra do czyszczenia po ugotowaniu, ważne jest dla ułatwienia czyszczenia, aby ten płyn był pobierany bez rozlewania się do urządzenia.

2 Warunki środowiskowe

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego urządzenia wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie .

Informacje o opakowaniu

- Opakowanie urządzenia jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

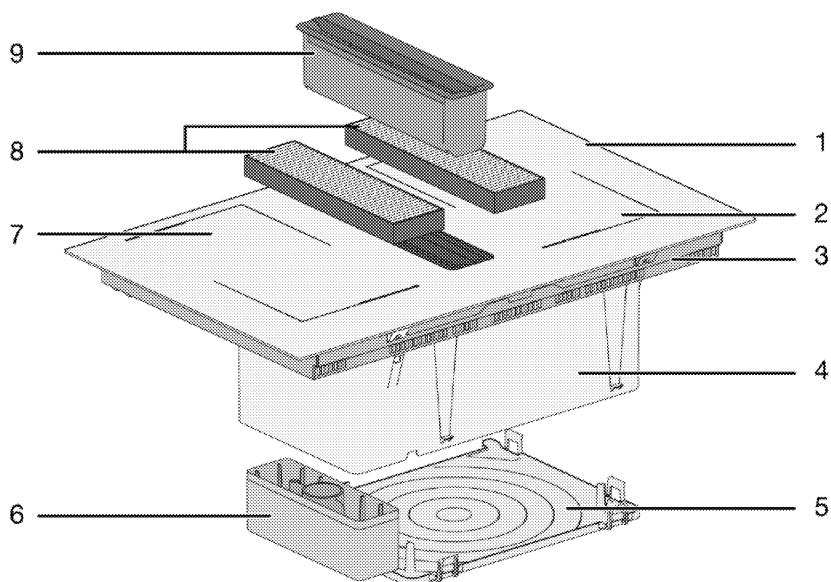
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Le informazioni sull'efficienza energetica secondo EU 66/2014 possono essere trovate sulla scheda prodotto fornita con il prodotto. Poniższe wskazówki pomogą używać urządzenia w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- Używaj garnków/patelni o rozmiarze i pokrywce odpowiednich do płyty grzejnej. Zawsze wybieraj odpowiedni rozmiar garnka do potrawy. Więcej energii jest zużywanej do foremek o niewłaściwym rozmiarze.
- Utrzymuj powierzchnie pieca i dna garnków w czystości. Zanieczyszczenia zmniejszają przenoszenie ciepła między obszarem gotowania a dnem garnka.

3 Twoje urządzenie

Wprowadzenie produktu

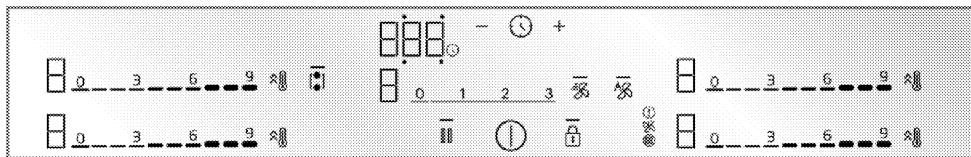


- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Szklana powierzchnia do gotowania | 6 Komora zbiorcza cieczy przelewowej |
| 2 Strefa płyty indukcyjnej | 7 Strefa płyty indukcyjnej |
| 3 Dolna obudowa | 8 Filtr węglowy |
| 4 Zespół wentylacyjny | 9 Filtr oleju |
| 5 Dolna pokrywa | |

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

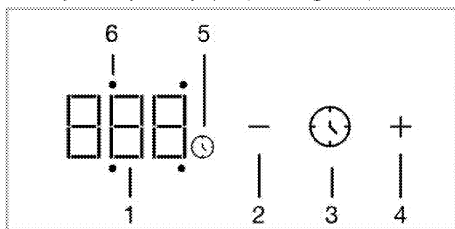
Sterowanie płytą grzewczą



Przyciski i symbole

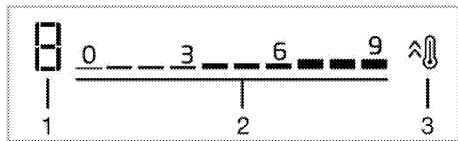
- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
 - Ⓜ : Przycisk Włącz/ Wyłącz
 - 🔒 : Symbol blokady przycisków
 - 🕒 : Płyta grzewcza z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
 - 🔥 : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
 - ⏸ : Przycisk blokady czyszczenia
 - 🕒 : Przycisk wyłącznika czasowego
 - ⊕ : Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
 - ⊖ : Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- * Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



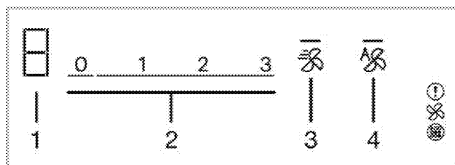
Ekran wyłącznika czasowego

- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej



Wyświetlacz strefy płyty grzewczej

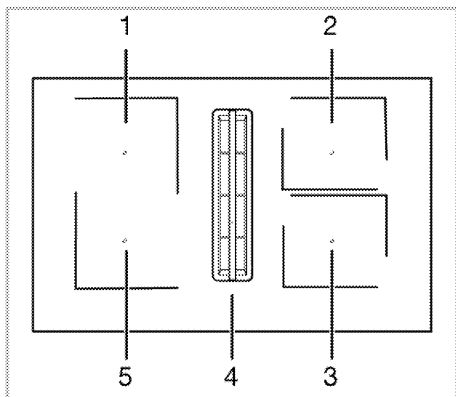
- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu



Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji

Ogólne informacje o kuchenke



- 1 Lewy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 2 Prawy tylny - strefa płyty indukcyjnej
- 3 Prawy przedni - strefa płyty indukcyjnej
- 4 Środek - Wentylacja
- 5 Lewy przedni - strefa płyty indukcyjnej

Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Te powierzchnie można eksploatować jako niezależne od siebie pojedyncze płyty grzewcze. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach. Używanie odpowiednich garnków dla tych płyt oraz funkcji łączenia zostało opisane w rozdziale „Obsługa kuchenki”.

Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szer./głębokość)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Wymiary montażowe kuchenki (szerokość / głębokość)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Napięcie / Częstotliwość	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii	maks. 7,4 kW

Płyta grzewcza

Lewy tylny	Strefa płyty indukcyjnej
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Lewy przedni	Strefa płyty indukcyjnej
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy przedni	Strefa płyty indukcyjnej
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W
Prawy tylny	Strefa płyty indukcyjnej
Wymiary	180x210 mm
Zasilanie	2200 W/wspomaganie: 3100 W

Cechy wentylacji

Kontrola	3 poziomy + 1 wspomaganie
Moc ssania	630 m ³ /h

Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest dolną wysokością obudowy urządzenia.

- i** W celu poprawy jakości urządzenia specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez poprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urządzenia.
- i** Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Przeznaczenie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

Czyszczenie wstępne

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2.Wytrzyj powierzchnie urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

5 Korzystanie z kuchenki

Ogólne informacje na temat użytkowania płyty

Ostrzeżenia ogólne

- Nie pozwól, aby jakiegokolwiek przedmioty spadły na piekarnik. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczka, mogą uszkodzić piekarnik. Nie używaj pękniętych piekarników. Woda może przedostać się przez te pęknięcia i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. widoczne pęknięcia), w celu zmniejszenia ryzyka porażenia prądem należy najpierw wyłączyć bezpiecznik, a następnie odłączyć urządzenie i wezwać autoryzowany serwis.
- Nie używaj na płycie niewyważonych i łatwo przechylających się naczyń.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń i garnków. Garnki i urządzenie mogą ulec uszkodzeniu.
- Zawsze wyłączaj palniki płyty grzewczej po każdorazowym użyciu.
- Eksploatacja płyty grzejnej bez garnka lub naczynia może spowodować uszkodzenie urządzenia. Zawsze wyłączaj płyty grzewcze po każdorazowym użyciu.
- Powierzchnia do gotowania będzie gorąca po każdym użyciu, więc nie stawiaj na niej plastikowych garnków/patelni. Niezwłocznie usuń taki materiał z powierzchni.
- Umieść odpowiednią ilość jedzenia w garnkach i patelniach. W ten sposób zapobiegiesz wylewaniu się jedzenia z naczynia i nie będziesz musiał niepotrzebnie go czyścić.
- Nie kładź pokryw garnków i patelni na palnikach.

- Wyrównaj garnki, aby stały na środku palników. Jeśli chcesz postawić garnek na innym palniku, nie przesuwaj go w kierunku pożądanego palnika; raczej najpierw go podnieś, a następnie umieść na drugim palniku.

Zasada działania kuchenki indukcyjnej

Kuchenka indukcyjna jest jak obwód otwarty. Obwód zamyka się, gdy postawi się na nim naczynie przystosowane do gotowania indukcyjnego, a układ elektryczny znajdujący się tuż pod powierzchnią szkła wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczynia jest podgrzewana przez pobranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło nie jest generowane na powierzchni płyty grzewczej, ale bezpośrednio na naczyniu nad nim. Szklana powierzchnia jest ogrzewana ciepłem naczynia do gotowania.

Zalety gotowania na płytach indukcyjnych

- Płyty indukcyjne oferują pewne korzyści, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania.
- Żywność, która przelewa się podczas gotowania, nie pali się szybko, ponieważ szklana powierzchnia do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Łatwiej się je czyści.
 - Gotowanie przebiega szybciej, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio na naczyniu do gotowania. W ten sposób oszczędza się czas i energię w porównaniu z innymi typami kuchenek.
 - Ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia do gotowania, nie ma strat ciepła i

zapewnione jest bardziej wydajne gotowanie.

- Dzięki temu, że przepływ ciepła ustaje, a powierzchnia gotowania nie jest bezpośrednio ogrzewana, gdy naczynie jest zdejmowane z powierzchni gotowania, jest ono bezpieczniejsze i chroni przed ewentualnymi wypadkami podczas gotowania.

Dla bezpiecznej eksploatacji:

- Nie należy wybierać wysokich poziomów grzania, w przypadku używania naczyń nieprzywierających pokrytych niewielką ilością oleju lub używanych bez oleju (typu teflonowego).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni, na której można coś postawić, ani jako powierzchni do krojenia.
- Nie umieszczaj na kuchence metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki garnków, ponieważ mogą się one nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj na płycie indukcyjnej żywności zawiniętej w folię aluminiową.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy magnetyczne, należy trzymać z dala od płyty grzewczej podczas jej pracy.
- Jeśli pod kuchenką znajduje się piekarnik i jest on włączony, czujniki na kuchence mogą obniżyć poziom gotowania lub wyłączyć kuchenkę.
- Kuchenka wyposażona jest w system automatycznego wyłączenia. Szczegółowe informacje na temat tego systemu znajdują się w kolejnych rozdziałach. Jeśli jednak używasz do gotowania garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się

bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączenia, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie.

Naczynia do gotowania

Do gotowania należy używać ferromagnetycznych naczyń wysokiej jakości, na których widnieje ostrzeżenie, że są one przystosowane do gotowania indukcyjnego wyłącznie na płycie indukcyjnej. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepsze właściwości naczynia do gotowania. Średnica dna naczynia do gotowania powinna być dopasowana do strefy indukcyjnej. Sugerowane wymiary podano poniżej.

Odpowiednie naczynia:

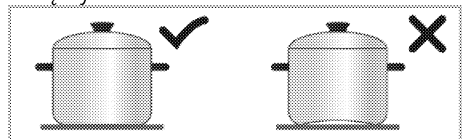
- Naczynia żeliwne
- Naczynia stalowe emaliowane
- Naczynia stalowe i ze stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem informującym, że są przystosowane do indukcji)

Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Naczynia szklane
- Wyroby garncarskie
- Ceramika i porcelana

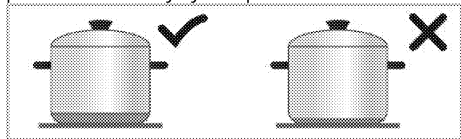
Zalecenia:

- Używaj wyłącznie naczyń do gotowania z płaskim dnem. Nie należy używać naczyń do z wypukłymi lub wklęsłymi dnami.

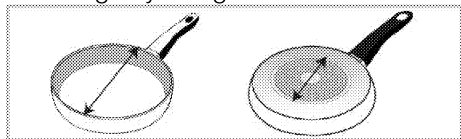


- Używaj tylko naczyń do gotowania z grubym, przetworzonym dnem. Jeśli

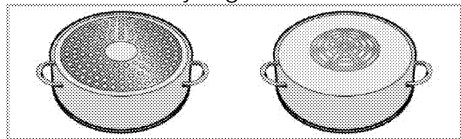
używasz garnków o cienkiej podstawie, garnki te nagrzewają się bardzo szybko i zanim zadziała automatyczny system wyłączenia, dno garnka może się stopić i uszkodzić powierzchnię gotowania oraz urządzenie. Ostre krawędzie mogą powodować rysy na powierzchni.



- Dno niektórych naczyń do gotowania mają mniejsze pole ferromagnetyczne niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę płyty grzejnej. W związku z tym ciepło nie jest równomiernie rozprzeczane, a wydajność gotowania spada. Co więcej, takie naczynia do gotowania mogą nie zostać wykryte przez duże płyty indukcyjne. W związku z tym płyta kuchenna powinna być dobrana zgodnie z wielkością pola ferromagnetycznego.



- Niektóre naczynia do gotowania mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia do gotowania mogą nie nagrzewać się odpowiednio lub mogą nie być w ogóle wykrywane przez strefę płyty indukcyjnej. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym garnku.



Test naczynia do gotowania

Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, korzystając z poniższych metod.

1. Jest kompatybilny, jeśli podstawa garnka trzyma magnes.
2. Po umieszczeniu garnka na kuchence, jeśli „□” oraz „□” lub „L” nie migają, to jest on odpowiedni.

Zalecane rozmiary naczyń do gotowania

Rozmiar strefy płyty - mm	Średnica garnka - mm
210x190	min. 100 - maks. 210
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)	Szerokość 210 - długość 390

Wykrycie naczyń do gotowania przez płytę indukcyjną zależy od średnicy i materiału ferromagnetycznego w podstawie naczynia. Aby zapewnić wykrycie naczynia do gotowania i uzyskać wydajne gotowanie, naczynie do gotowania należy wybrać zgodnie z rozmiarem strefy grzejnej. Powyżej podano wielkości naczyń zalecane dla poszczególnych stref płyty grzewczej. Gotować; zależy od rodzaju naczynia, wielkości i obszaru strefy gotowania. Duża powierzchnia gotowania może służyć do jednorodnego gotowania. Korzystanie z większej powierzchni gotowania na płytach indukcyjnych nie powoduje marnowania energii, ponieważ ciepło pokrywa tylko odpowiednią powierzchnię naczynia..

Automatyczne wykrywanie naczynia do gotowania

Po umieszczeniu na kuchence dowolnego naczynia do gotowania zgodnego z funkcją indukcyjną, kuchenka automatycznie wykrywa, na której płycie znajduje się naczynie do

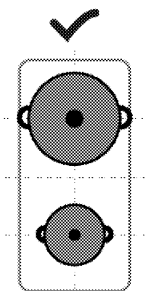
gotowania i wyświetla wskazówki na panelu sterowania.

Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi)

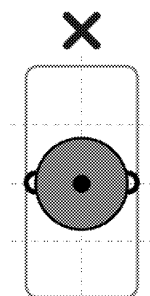
Twoja kuchenka jest wyposażona w płyty grzewcze o dużej powierzchni (powierzchnie Flexi). Możesz obsługiwać tę powierzchnię do gotowania jako oddzielne płyty grzejne, niezależne od siebie dla mniejszych naczyń do gotowania. Dla tych płyt grzewczych można aktywować funkcję kombinacji i przekształcić je w jedną powierzchnię do gotowania w dużych garnkach.

Jako dwie niezależne strefy grzewcze

Płyty o dużej powierzchni mają dwie strefy gotowania, przednią i tylną. Możesz używać tych stref jako dwóch niezależnych stref płyty grzewczej dla różnych poziomów temperatury z dwoma różnymi naczyniami do gotowania. Umieść naczynia do gotowania, wyśrodkowując poszczególne strefy gotowania.

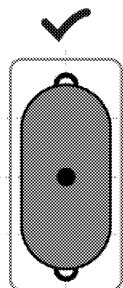


Jako dwie niezależne strefy grzewcze



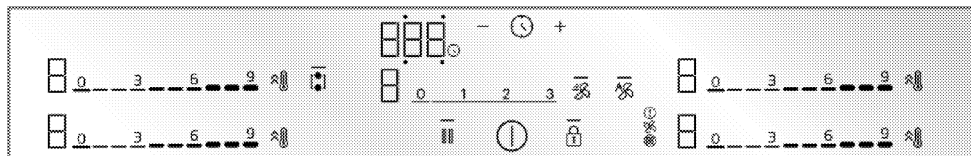
W przypadku gotowania w jednym naczyniu do gotowania należy umieścić je na środku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Nie umieszczaj naczynia do gotowania na środku strefy gotowania.

Jako pojedyncza strefa grzewcza



W przypadku gotowania w dużych naczyniach do gotowania należy umieścić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i znajdowało się na środku strefy gotowania.

Panel sterowania

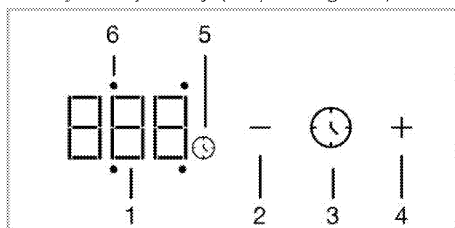


Przyciski i symbole

- : Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku
- Ⓛ : Przycisk Włącz/ Wyłączyć
- 🔒 : Symbol blokady przycisków
- 🔥 : Płyta grzewcza z kluczem kombinowanym o dużej powierzchni
- 🔥 : Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)
- ⏸ : Przycisk blokady czyszczenia
- ⌚ : Przycisk wyłącznika czasowego
- +
- : Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- : Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego

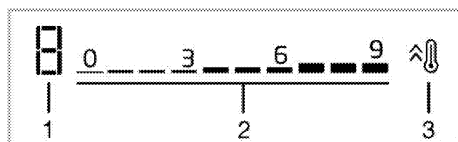
* Zależy od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- 3 Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (wspomagania)



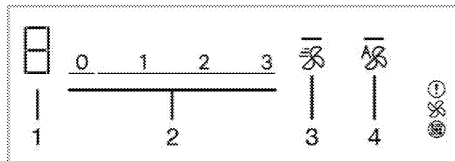
Ekran wyłącznika czasowego

- 1 Wskaźnik wyłącznika czasowego.
- 2 Przycisk zmniejszania wyłącznika czasowego
- 3 Przycisk wyłącznika czasowego
- 4 Przycisk zwiększania wyłącznika czasowego
- 5 Symbol wyłącznika czasowego
- 6 Dioda LED aktywności wyłącznika czasowego na danej płycie grzewczej



Wyświetlacz strefy płyty grzewczej



- 1 Temperatura - wskaźnik poziomu natężenia przepływu odpowiedniej płyty grzewczej
- 2 Temperatura - strefa ustawienia poziomu natężenia przepływu




Wyświetlacz wentylacji

- 1 Wskaźnik poziomu wentylacji
- 2 Pole ustawienia poziomu wentylacji
- 3 Przycisk wspomaganie
- 4 Przycisk trybu automatycznej wentylacji


Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- i** Urządzeniem steruje się za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każde działanie wykonane na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- i** Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.
- i** Kuchenka automatycznie powraca do trybu czuwania, jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność.
- i** Urządzenie wyświetli alert „FF” ze względów bezpieczeństwa, jeśli jakkolwiek przycisk (przycisk ) zostanie dotknięty.
- i** Zaświeci się  na aktywowanych lub wybranych przyciskach.

Włączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.
» Kuchenka jest gotowa do użycia.

Wyłączanie kuchenki

- Naciśnij  na panelu sterowania.
» Kuchenka wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

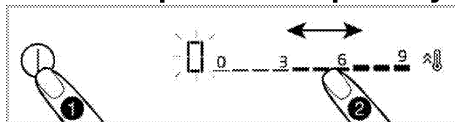
Wskaźnik pozostałego ciepła


Na panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła dla każdej strefy płyty. Ten wskaźnik wskazuje, że kuchenka jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykać płyt dopóki wskaźnik pozostałego ciepła nie zniknie.

Symbol	Opis
h	Niska temperatura

- i** W przypadku awarii zasilania, wskaźnik pozostałego ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed gorącymi płytami.

Włączanie płyt (strefy grzewczej) i ustawianie poziomu temperatury




- Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .
- >> Symbol „0” pojawi się na wyświetlaczu płyty środkowej.
- W zależności od obszaru, który ma zostać włączony, poprzez dotknięcie obszaru ustawień lub przesunięcie palcem po obszarze, należy ustawić poziom temperatury pomiędzy „0” a „9”.

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

Wyłączanie płyt:

Wybraną strefę można wyłączyć na 2 różne sposoby:

- Ustawiając temperaturę na „0”**
Można wyłączyć płytę, zmniejszając ustawienie temperatury do „0”.
- Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla wybranej strefy**
Gdy zegar jest wyłączony, minutnik wyłącza podłączoną do niego płytę. Wszystkie wyświetlacze pokazują „0” lub „00”. Symbol  znikną z wyświetlacza płyty.

Symbol	Opis
H	Wysoka temperatura

W kolejnych rozdziałach opisano ustawienie timera dla stref.

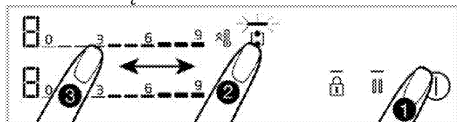
Łączenie stref płyty z szeroką powierzchnią (flexi) (jeśli w Twojej kuchence są dostępne strefy płyty z szerokimi powierzchniami)

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk



2. dotknij przycisk

» Na ekranie lewego pola grzejnego pojawi się symbol 0, a przycisk zaświeci się.



3. Dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom temperatury między 0 a 9.

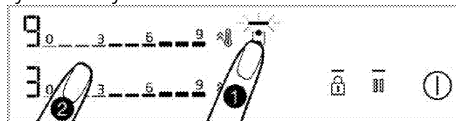
Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

» Kuchenka zaczyna działać. Jeżeli wybrano inną płytę grzewczą lub jeżeli odczekano 10 sekund bez wykonywania żadnej operacji, lampka kontrolna przycisku zgaśnie.

i Jako przykład opisano płyty z szeroką powierzchnią po lewej stronie. Jeżeli w Twoim urządzeniu znajdują się szerokie powierzchnie, należy postępować w ten sam sposób w przypadku prawej strefy płyty grzewczej.

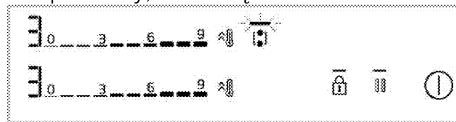
Łączenie stref grzewczych z szeroką powierzchnią (flexi) przy pracującej jednej lub obu strefach grzewczych po lewej stronie (jeżeli Państwa kuchenka posiada strefy grzewcze z szeroką powierzchnią)

Podczas gdy jedna lub obie płyty po lewej stronie działają oddzielnie, możesz połączyć obie płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można używać szerszej powierzchni kuchenki z tymi samymi wartościami.



1. Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej działają, naciśnij .
» Na obu wyświetlaczach strefy płyty zostanie wyświetlona strefa płyty o niższym stopniu i światło przycisku zaświeci się.

>> Połączone płyty grzewcze wznowią pracę z temperaturą strefy płyty, która ma niższy stopień i ewentualnie z wartością ustawienia timera. Wartości temperatury i timera strefy, która przed połączeniem miała wyższą wartość temperatury, zostaną anulowane.



>> Aby później zmienić wartość temperatury, należy ustawić żądany poziom temperatury w obszarze ustawień.


Wyłączanie płyty z szeroką powierzchnią (jeśli w Twojej kuchence są dostępne płyty z szeroką powierzchnią)

Możesz rozdzielić i ustawić strefy na poziom zero naciskając klawisz.

Przycisk ustawienia przyspieszenia (BOOSTER)

Możesz użyć wzmacniacza do ogrzewania z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak długiego gotowania w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne na wszystkich płytach. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy (patrz tabela limitów czasu pracy) strefa wyłącza się.


Bezpośredni wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER):

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk.
2. Naciśnij przycisk  wybranej płyty.


Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki.

Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela ograniczeń czasu pracy), strefa będzie kontynuowała pracę na najwyższym poziomie temperatury.

Wybór ustawienia przyspieszenia (BOOSTER), gdy strefa jest włączona:

1. Dotknij przycisku  gdy kuchenka jest włączona i odpowiednia strefa płyty pracuje na określonym poziomie.
2. Wybrana strefa pracuje z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu migają odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie okresu dla ustawienia wysokiej mocy, strefa płyty będzie nadal działała na najwyższym poziomie temperatury.

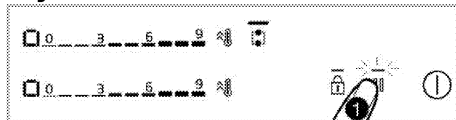
Wyłączenie ustawienia przyspieszenia (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:





 Możesz wyłączyć ustawienie wysokiej mocy w dowolnym momencie, dotykając przycisku. Strefa płyty nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Ustaw na 0, dotykając obszaru ustawienia aktywnej strefy płyty lub przesuwając palcem po obszarze, który ma zostać wyłączony.

Blokada czyszczenia

Blokada czyszczenia pozwala użytkownikowi na czyszczenie przez krótki okres czasu poprzez uniemożliwienie obsługi wszystkich przycisków na panelu sterowania, gdy kuchenka jest włączona. W tym czasie urządzenie nie pobiera prądu.

Aby aktywować blokadę czyszczenia










1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk , gdy kuchenka jest włączona.
»  kontrolka zapali się. Symbol  pojawi się na wyświetlaczu strefy. Żaden inny przycisk niż  nie może być obsługiwany.

Blokada przycisków




Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę klawiszy, aby zapobiec przypadkowej zmianie jej funkcji.

Włączenie blokady przycisków

1. Aby aktywować blokadę klawiszy,  dotykaj klawisza, aż rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Kontrolka  przycisku  zamiga, a wszystkie płyty zostaną zablokowane.

 Jedyne przycisk  działa, gdy blokada jest aktywna. Po dotknięciu dowolnego innego przycisku, kontrolka  przycisku  zamiga, wskazując na to, że blokada przycisków jest włączona. Jeśli wyłączysz kuchenkę, gdy przyciski są zablokowane, w celu ponownego włączenia kuchenki należy dezaktywować blokadę przycisków.

Wyłączenie blokada przycisków









1. Naciśnij i przytrzymaj  aż usłyszysz jeden sygnał. Operację potwierdza sygnał dźwiękowy.  Kontrolka  przycisku zniknie, a blokada przycisku zostanie wyłączona.



Funkcja wyłącznika czasowego





Ta funkcja ułatwia gotowanie. Twoja obecność przy kuchence przez cały czas gotowania nie jest wymagana. Strefa wyłącza się automatycznie po ustawionym czasie.

Aktywacja wyłącznika czasowego



1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .
 2. W zależności od miejsca, które chcesz włączyć, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw żądany poziom temperatury.
 3. Włącz wyłącznik czasowy, dotykając przycisk .
- „00” zapala się na wyświetlaczu wyłącznika czasowego i symbol  zaczyna migać.
4. Wokół „00” na ekranie wyłącznika czasowego pojawiają się 4 diody LED aktywności. Aby ustawić timer strefy należy nacisnąć przycisk , by wybrać odpowiednią stronę strefy.
 5. Ustaw żądany czas, naciskając przyciski /. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy, naciskając przycisk  lub  przez dłuższy czas.

Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej zamiga symbol  i zaświeci się światłem ciągłym przez pewien czas. Kiedy symbol  świeci się światłem ciągłym oznacza to, że funkcja jest włączona.

-  Timer może być używany tylko do obsługiwanych płyt.
-  Powtórz powyższą czynność dla innych płyt, dla których chcesz ustawić timer.
-  Nie można ustawić timera bez wybrania strefy i poziomu temperatury.
-  Gdy wyłącznik czasowy jest aktywny, czas ustawiony dla wybranej strefy płyty jest wyświetlany na ekranie wyłącznika czasowego.



Wyłączenie wyłącznika czasowego


Kuchenka wyłącza się automatycznie i słychać ostrzeżenie dźwiękowe po upływie ustawionego czasu. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Przedwczesne wyłączenie wyłącznika czasowego

Jeśli wyłącznik czasowy zostanie wyłączony przedwcześnie, kuchenka działa dalej z ustawioną temperaturą do momentu jej wyłączenia.

Wyłączenie poprzez zmniejszenie ustawienia timera do poziomu „00”:

1. Wybierz wyłącznik czasowy odpowiedniej płyty, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość dotykając przycisk aż „00” pojawi się na wyświetlaczu timera. Możesz również przyspieszyć wyłącznik czasowy, naciskając przycisk  przez dłuższy czas.

Po tym jak na wyświetlaczu strefy grzewczej przez określony czas będzie migał symbol , wyłączy się on całkowicie i wyłącznik czasowy zostanie anulowany.

Zatrzymanie funkcji

Korzystając z tej funkcji, możesz obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji

(z wyjątkiem wyłącznika czasowego)

działających na płycie grzewczej do pierwszego poziomu przez określony czas.

i Jeśli wyłącznik czasowy jest ustawiony dla dowolnej strefy, to wznowia działanie podczas funkcji zatrzymywania.

1. Dotknij przycisku **III** gdy kuchenka jest wyłączona.

Wszystkie obsługiwane płyty nadal działają na pierwszym poziomie.

3. Dotknij ponownie przycisku **III**, aby uruchomić wszystkie zatrzymane płyty grzewcze z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Za pomocą tej funkcji można zmienić ustawienia zarządzania energią, czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania oraz połączenia okapu z kuchenką.

cF1 :Ustawienia zarządzania energią

cF2 :Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

cF3 : Wybór trybu okapu (nieużywany)

cF4 : Ekran nieaktywny (nieużywany)

cF5 :Wybór trybu wentylacji

cF6 :Wskaźnik żywotności filtra z węglem aktywnym

cF7 :Resetowanie filtra z węglem aktywnym

1- Ustawienia zarządzania energią (cF1)

Dzięki tej funkcji możesz ustawić całkowitą moc kuchenki według własnego uznania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk **⓪** i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk **⓪**.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski **⓪/III/ ⓪/III**.

» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się cF1 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „9”.

3. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw poziom mocy pomiędzy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) ustawiony między „1” a „9”.

4. Potwierdź wybrany poziom, naciskając przycisk **⓪**.

» Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z całkowitą mocą ustawioną na wybranym poziomie.

„Zarządzanie zasilaniem” obejmuje 9 różnych poziomów zasilania (patrz Tabela - Poziom zarządzania zasilaniem), Tabela - Poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

i Całkowita wartość mocy dla poziomu zarządzania energią 5, 6, 7, 8, 9 wynosi 3,6 kW w produktach o maksymalnym poborze mocy 3,6 kW.

2- Ustawienia sygnału dźwiękowy zakończenia gotowania (cF2)

Za pomocą tej funkcji można dowolnie ustawić czas sygnału zakończenia gotowania.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ⌚/|||/ ⌚/|||.» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
 3. Aby ustawić sygnał dźwiękowy wysyłania gotowania, naciśnij raz |||.» Na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się cF2 a na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty grzewczej pojawi się „2”.
 4. Stukając w obszar ustawień lewej tylnej płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ustaw czas sygnału (patrz Tabela - Czas brzęczyka gotowania) w zakresie od do „0” do „3”.
 5. Dotykając przycisk ① potwierdź ustawienie czasu sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania.
- >> Twoja kuchenka wyłączy się i rozpocznie pracę z ustawieniem czasu sygnału na wybranym poziomie.

i Domyślne ustawienie fabryczne sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania, to standardowy poziom 2.

Tabela - Ustawienia sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund

Poziom sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania	Czas sygnału dźwiękowego zakończenia gotowania
2	1 minuta
3	2 minuty

3 - Ustawienie trybu wentylacji (cF5)

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej. (Szczegóły str. 16 /Tryby wentylacji)

Urządzenie jest fabrycznie ustawione zgodnie z trybem cyrkulacji wewnętrznej. Aby zmienić:

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.
 2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ⌚/|||/ ⌚/|||.» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.
 3. Dotknij przycisk cztery razy w celu ustawienie trybu wentylacji |||.» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się cF5 „1” pojawia się na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzewczej
 4. Tryb wentylacji można ustawić jako obieg zewnętrzny, dotykając obszaru ustawień lewej tylnej strefy płyty grzewczej lub przesuwając palcem po tym obszarze, ekran płyty grzewczej zostanie przełączony na „2”.
 5. Potwierdź ustawienie trybu wentylacji, naciskając przycisk ①.
- » Urządzenie wyłączy się i rozpocznie pracę z wybranym poziomem ustawienia wentylacji.

i Ustawienie wentylacji pojawi się jako cyrkulacja wewnętrzna w opcji „1” na cF5 ekranie ustawień jako standard podczas produkcji.

4 - Wyświetlanie żywotności filtra z węglem aktywnym

(cF6)

Filtry z węglem aktywnym zastosowane w produkcji używanym jako obieg wewnętrzny muszą być wymieniane po pewnym czasie użytkowania. także.

i Filtry z węglem aktywnym należy wymieniać po 150 godzinach pracy.

Na tym ekranie ustawień cF6 można wyświetlić pozostałe godziny pracy. Pozostały czas wyświetlany jako odliczanie od 150 godzin na ekranie.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk ① i wyłącz ją, dotykając ponownie przycisk ①.

2. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ⌚/⏸/ ⌚/⏸.

» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

3. Dotknij klawisza ⏸ pięć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.

» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się cF6, pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty są pokazane w następujący sposób.

- Jeśli jest to więcej niż 100 godzin „3”
- Od 50 do 100 godzin „2”
- Od 5 do 50 godzin „1”
- Od 0 do 5 godzin „0”

4. Dotykając przycisk ① można zamknąć ekran ustawień.

5 - Resetowanie wyświetlacza filtra z węglem aktywnym (cF7)

Po 150 godzinach pracy filtra z węglem aktywnym, „F” ostrzeżenie pojawia się na ekranach płyt kuchennych. W wyniku demontażu i wymiany filtrów z węglem aktywnym zgodnie z opisem w rozdziale konserwacja-czyszczenie, należy wykonać następujące czynności, aby zresetować wyświetlacz:

1. W ciągu 10 sekund po wyłączeniu urządzenia dotknij odpowiednio przyciski ⌚/⏸/ ⌚/⏸.

» Ustawienie domyślne cF1 zostanie wyświetlone na ekranie wyłącznika czasowego.

2. Dotknij klawisza ⏸ sześć razy dla ekranu żywotności filtra z węglem aktywnym.

» Na ekranie wyłącznika czasowego pojawia się cF7, pozostałe godziny pracy filtra z węglem aktywnym na lewym tylnym ekranie strefy płyty grzewczej wyświetlane są wspólnie z menu cF7.

3. Na tym ekranie, dotykając przycisk ①, można go zresetować.

Bezpieczne i efektywne korzystanie z płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyta indukcyjna bezpośrednio podgrzewa garnek dzięki swojej zasadzie działania. Dzięki temu ma wiele zalet w porównaniu z innymi typami kuchenek. Działa wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza. Twoja kuchenka indukcyjna jest wyposażona w doskonały system bezpieczeństwa, który zapewni maksymalne bezpieczeństwo pracy.

i Twoja kuchenka może być wyposażona w płyty o średnicy 145, 180, 210 i 280 mm z funkcją indukcyjną, w zależności od modelu. Dzięki funkcji indukcji każda strefa automatycznie wykrywa umieszczony na niej garnek. Energia wytwarzana jest tylko na powierzchni styku garnka, a zatem zużywana jest minimalna moc.

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
9	1

Szybkie nagrzewanie 10 minut

Tabela-2: Okresy automatycznego wyłączenia wentylacji

Poziom prędkości	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0

1 6

2 6

3 5

Intensywna praca (wzmocnienie) 8 minuta

Automatyczny system wyłączenia

Sterownik kuchenki posiada system automatycznego wyłączenia. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączonych, strefa wyłączy się automatycznie po chwili (patrz Tabela 1). W przypadku wyłącznika czasowego przypisanego do strefy płyty grzewczej, również wtedy ekran timera zostaje wyłączony.

Limit czasu automatycznego wyłączenia zależy od wybranego poziomu temperatury. Dla tego poziomu temperatury obowiązuje maksymalny czas pracy.

Strefa może być ponownie obsługiwana po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

Tabla 1: Okresy automatycznego wyłączenia strefy gotowania

Poziom temperatury	Czas automatycznego wyłączenia - godziny
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2

Podczas gdy poziom temperatury jest zwiększony do 1, 2, 3...19 w niektórych modelach, może zostać zwiększony do 1,1., 2,2. ... 9. w innych modelach. Zależy od modelu urządzenia.

Ochrona przed przegrzaniem

Twoja kuchenka wyposażona jest w kilka czujników, które zapewniają ochronę przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania możesz zaobserwować:

- Wyłączenie działającej strefy.
- Obniżenie wybranego poziomu. Nie jest to jednak pokazane na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja kuchenka jest wyposażona w system ochrony przed wykipieniem. W przypadku wykipienia na panel sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina zasilanie, aby wyłączyć kuchenkę. W

międzyczasie, na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie „F”.

Precyzyjne ustawienie mocy

Kuchenka indukcyjna reaguje natychmiast na polecenia, zgodnie ze

swoją zasadą działania. Ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec wylaniu się posiłku (woda, mleko), natychmiast wyłączając urządzenie.

6 Stosowanie wentylacji

Ogólne informacje na temat stosowania wentylacji

Ostrzeżenia ogólne

- Istnieje silnik z różnymi prędkościami do wentylacji. Aby urządzenie działało dobrze, zalecamy używanie niskich prędkości w normalnych warunkach i dużych prędkości w przypadku silnego zapachu i kondensacji pary.

Tryb wentylacji

Urządzenie to jest używane w 2 trybach: Tryb cyrkulacji wewnętrznej i tryb cyrkulacji zewnętrznej.

Cyrkulacja wewnętrzna



Powietrze zasysane ze środka kuchenki jest najpierw oczyszczane z oleju poprzez przepuszczanie go przez filtr oleju. Następnie przechodzi przez filtr z węglem aktywnym i trafia z powrotem do kuchni.

Ostrzeżenie: W trybie obiegu wewnętrznego, filtry z węglem aktywnym powinny być zainstalowane w obszarze określonym w produkcie, aby zatrzymać cząsteczki zapachu we wdychanym powietrzu. W celu uzyskania informacji na temat różnych typów wersji instalacji zdefiniowanych dla obiegu wewnętrznego urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją instalacji lub skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą.

Obieg zewnętrzny



Powietrze, które jest zasysane ze środka kuchenki, przechodzi przez filtry olejowe i jest odprowadzane na zewnątrz przez komin za pomocą systemu rur.

Ustawienie trybu wentylacji


Urządzenie jest wstępnie ustawione na tryb cyrkulacji wewnętrznej.

Aby urządzenie pracowało w trybie cyrkulacji zewnętrznej, w sekcji ustawień należy dokonać odpowiedniego ustawienia cf5.

Stosowanie wentylacji

Ręczne ustawienie wentylacji

Wentylację można ustawić ręcznie.

1. Włącz kuchenkę, dotykając przycisk .


» Na wyświetlaczu płyty środkowej pojawi się symbol „0”.

2. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości między „1” a „3”.

Wyłączanie wentylacji ręcznej

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuwając palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

Włączanie trybu intensywnej wentylacji

1. Tryb intensywnej wentylacji można aktywować, dotykając przycisku .
- » Tryb intensywnej wentylacji działa maksymalnie przez 8 minut. W tym czasie na wyświetlaczu świeci się symbol P. Po 8 minutach prędkość

wentylacji spada do 3 i kontynuuje działanie na tym poziomie prędkości.

Wyłączenie trybu intensywnej wentylacji

1. Dotykając obszaru ustawień wentylacji lub przesuując palcem po obszarze, ustaw poziom prędkości jako „0”.

i W trybie intensywnej wentylacji, po naciśnięciu dowolnego przycisku prędkości, powraca on do tego poziomu prędkości i kontynuuje działanie.


Automatyczny start

Urządzenie mierzy poziom temperatury w strefie gotowania, temperaturę i czas pracy. Na podstawie tych wartości określa najbardziej odpowiednią prędkość pracy wentylacji i pracuje na poziomach, które określa automatycznie.


1. Aby włączyć tryb automatyczny naciśnij przycisk .

» Tryb automatyczny jest aktywowany i włącza się automatycznie, gdy parametry spadną poniżej określonej wartości krytycznej. Musi być ponownie włączony, aby można go było ponownie aktywować.

i Gdy tryb automatyczny jest włączony, zostanie on anulowany po włączeniu i wyłączeniu urządzenia z dowolną prędkością.

2. Aby wcześniej wyłączyć tryb automatyczny, należy ponownie nacisnąć przycisk .

Funkcja pracy kolejnego wentylatora

Funkcja działania wentylatora pomocniczego zapewnia usunięcie zapachu i dymu, które mogą pojawić się pod koniec gotowania, poprzez automatyczne określenie czasu i poziomu prędkości w zależności od temperatury w obszarze gotowania, poziomu prędkości i czasu działania, gdy produkt zostanie wyłączony w wyniku gotowania na strefach gotowania, podczas gdy wentylacja działa w trybie automatycznym. W razie potrzeby, aby wyłączyć następną operację, można ją wyłączyć, naciskając przycisk .

i Gdy wentylacja działa w trybie automatycznym, wentylacja działa przez maksymalnie 20 minut i co najmniej 2 minuty po zakończeniu gotowania na piecach i wyjęciu garnków.

7 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i gotowania potraw.

Ogólne ostrzeżenia dotyczące gotowania na kuchence

- Nigdy nie napełniaj patelni więcej niż jedną trzecią oleju. Nie odchodzić w trakcie podgrzewania oleju. Nadmiernie podgrzany olej stanowi zagrożenie pożarowe. Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą! Gdy olej się zapali, przykryj go kocem gaśniczym lub mokrą szmatką. Gdy będzie to bezpieczne, wyłącz piekarnik i wezwij straż pożarną.
- Przed smaženiem potraw zawsze usuwaj z nich nadmiar wody i powoli wkładaj je do rozgrzanego oleju. Upewnij się, że mrożonki zostały rozmrożone przed smaženiem.
- Upewnij się, że pojemnik, którego używasz do podgrzewania oleju jest suchy i trzymaj pokrywę otwartą.
- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii znajdują się w części „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

8 Konserwacja i czyszczenie

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przecząc czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdej pracy urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. W związku z tym resztki żywności będą łatwe do czyszczenia, a pozostałości te należy chronić przed przypaleniem, gdy urządzenie zostanie później ponownie użyte. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy ulegają skróceniu.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Do czyszczenia nie należy używać detergentów ściemych, proszków czyszczących, kremów czyszczących, odkamieniaczy ani ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

Dla kuchenek:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płycie, przelewające się płyny należy wyczyścić natychmiast po ostygnięciu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni inox, uważając, aby przecierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściemych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i

osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.

- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i zawierające detergent. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

W przypadku czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania należy postępować zgodnie z opisem w

rozdziale „Ogólne wskazówki dotyczące czyszczenia”. W szczególnych przypadkach możesz dokończyć czyszczenie zgodnie z poniższymi wskazówkami.

- Potrawy na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop należy czyścić natychmiast, nie czekając aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia płyty grzewczej może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących do czynności czyszczenia, które wykonujesz, gdy kuchenka jest gorąca, w przeciwnym razie mogą powstać trwałe plamy.

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować przycisków ani uszczelk znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i przyciski mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli inox ze sterowaniem przyciskowym nie należy używać środków czyszczących inox wokół przycisku. Wskaźniki wokół przycisku mogą zostać usunięte.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wentylacji

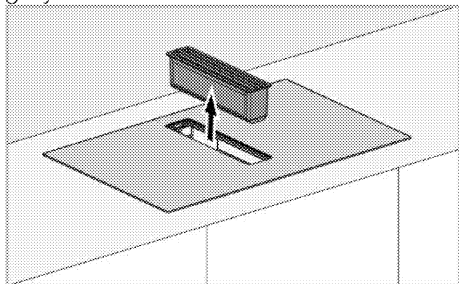
Aby zapewnić skuteczne zatrzymywanie zapachów i oleju, filtry z węglem

aktywnym muszą być regularnie wymieniane, a filtr oleju regularnie czyszczony.

Czyszczenie metalowego filtra oleju

Filtr oleju filtruje olej znajdujący się w zasasywanym dymie. Metalowy filtr tłuszczu powinien być czyszczony w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić dobrą wydajność.

1. Wymij filtr oleju, pociągając go do góry.



i Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

i Uważaj, aby nie uszkodzić wyjętej grupy filtrów oleju, spadając na szybę płyty grzewczej.

2. Wyjęty filtr tłuszczowy umyć w zmywarce do naczyń lub ręcznie.

i Umyj filtry w wodzie przy użyciu płynnego detergentu i zainstaluj ponownie po wyschnięciu. Filtry aluminiowe mogą zmieniać kolor podczas mycia; jest to normalne i nie wymaga wymiany filtrów.

i Filtr aluminiowy można również myć w zmywarce. (maks. 70 °C) W celu uzyskania optymalnych wyników czyszczenia zaleca się umieszczenie filtra tłuszczu w zmywarce do naczyń do góry nogami.

3. Wymień filtr oleju po czyszczeniu.

Usuwanie filtra z węglem aktywnym

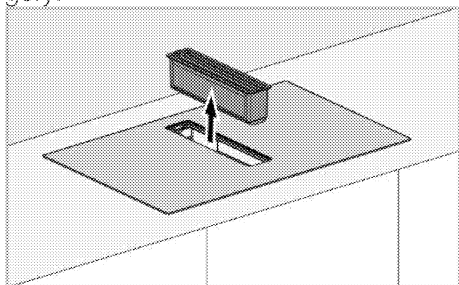
Filtry z węglem aktywnym zapewniają utrzymanie zapachów w produkcie i muszą być wymieniane w regularnych odstępach czasu, aby zapewnić optymalną wydajność. Zwróć uwagę na wskaźnik ostrzegawczy napelnienia w celu wymiany.

i Gdy urządzenie zakończy 150 godzin pracy, na polach grzewczych pojawi się ostrzeżenie w kształcie litery F. Filtr należy wymienić najpóźniej po pojawieniu się tego ostrzeżenia. Aby zresetować to ostrzeżenie, patrz Ustawienia

i Aby sprawdzić pozostały zakres czasu pracy filtrów z węglem aktywnym, należy postępować zgodnie ze szczegółowym objaśnieniem w części Ustawienia.

Aby usunąć:

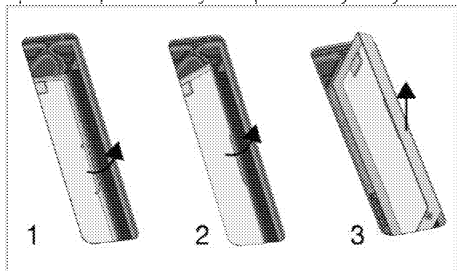
1. Wymij filtr oleju, pociągając go do góry.



i Na dolnej powierzchni filtra oleju może zbierać się olej lub przelewające się płyny. Podczas demontażu filtra należy go wyjmować prosto, aby zapobiec kapaniu i rozlewaniu się cieczy.

i W części filtra oleju znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

2. Zdejmij komorę zbierania cieczy w sposób pokazany na poniższym rysunku.

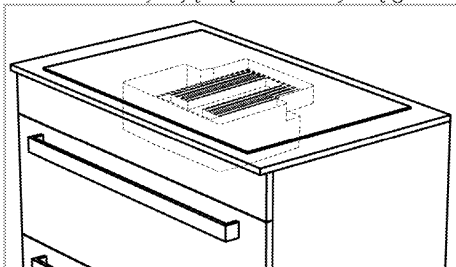


i W części komory zbierania cieczy znajduje się przełącznik magnetyczny. Wentylacja nie jest możliwa bez założonej części chroniącej przed płynem.

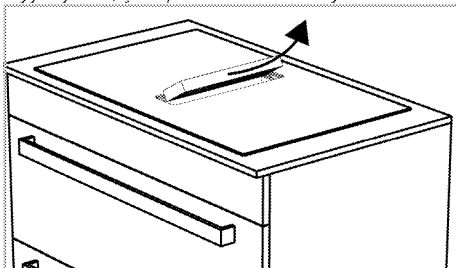
i Komora zbierania cieczy musi być okresowo czyszczona. Część tą można czyścić poprzez mycie w wodzie z płynnym detergentem i płukanie lub mycie w zmywarce do naczyń w temperaturze maks. 70 °C.

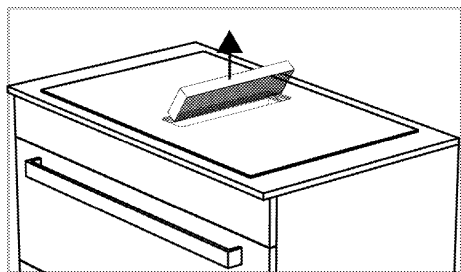
i Po włożeniu części komory zbierającej ciecz na swoje miejsce, kierunek strzałki na części wskazuje, że należy ją umieścić zgodnie z tym kierunkiem.

3. Po wyjęciu komory zbiorczej cieczy, po prawej i lewej stronie w dolnej komorze znajdują się dwa filtry węglowe



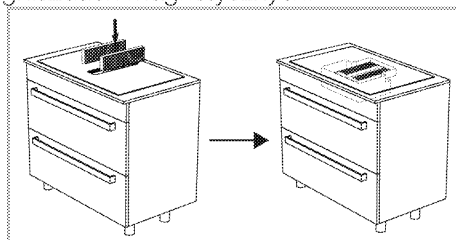
4. Przede wszystkim wyciągnij do siebie jeden z filtrów węglowych, przechylając go, aby wyjąć go z jego magnetycznej szczeliny ze szczeliny wentylacyjnej i wyjmij tak, jak pokazano na rysunku.





5. W ten sam sposób wyjmij drugi filtr węglowy z obudowy.

6. Umieść nowe 2 filtry z węglem aktywnym w ich gniazdach magnetycznych, przechylając je kolejno przez szczelinę wentylacyjną. Upewnij się, że jest całkowicie osadzony w gniazdach magnetycznych.



7. Ponownie zainstaluj plastikową ochronę przed plynami w taki sam sposób, jak po jego zdjęciu.

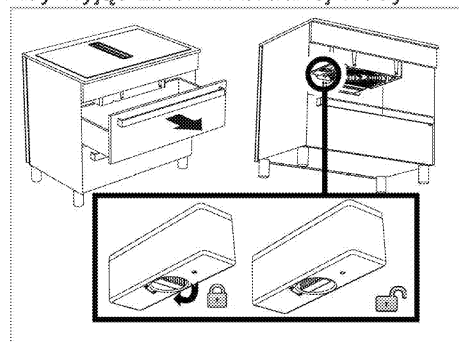
8. Włóż filtr oleju.

zbiornik na ścieki

W przypadku intensywnej cieczy przedostającej się do komory wentylacyjnej produktu, ciecze te gromadzą się w zbiorniku na ścieki znajdującym się pod piecem. W takim przypadku należy usunąć zbiornik na ścieki, wyłączyć płyn oraz wyczyścić i ponownie zamontować zbiornik.

i Zaleca się czyszczenie zbiornika ścieków raz w miesiącu.

Aby wyjąć zbiornik brudnej wody



1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.

2. Sięgnij do zbiornika brudnej wody pod płytą grzejną

3. Odblokuj i wyjmij zbiornik brudnej wody, obracając pokrętło blokujące.

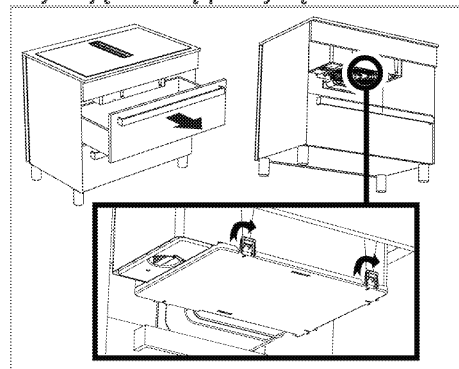
4. Wylej płyn w komorze i wyczyść komorę.

5. Obróć pokrętło blokujące i zablokuj je, wkładając komorę z powrotem do szczeliny.

Czyszczenie dolnej pokrywy

Jeśli dolna pokrywa na spodzie produktu ulegnie zabrudzeniu, możesz ją zdjąć i wyczyścić.

Aby zdjąć dolną pokrywę:



1. Wyjmij górną szufladę znajdującą się pod płytą grzejną. Powinieneś być w stanie sięgnąć pod piec.

2. Sięgnij do dolnej pokrywy spod płyty.

3. W kierunkach oznaczonych strzałkami na dolnej pokrywie znajduje się 5 zamków. Zwalniając te blokady, zdejmij dolną pokrywę, przytrzymując ją w dół.

4 Po wyczyszczeniu dolnej pokrywy pchnij ją mocno do góry w tym samym kierunku, aby zamki weszły w swoje szczeliny.

9 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.*
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> *Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.*
- Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.*
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku wł./wył. >>> **Odczekaj go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed podłączeniem.**
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> **Poczekaj, aż płyta ostygnie.**
- Nie są używane odpowiednie garnki. >>> **Sprawdź swoje garnki.**

Na wyświetlaczu strefy płyty grzewczej ikony „□” oraz „□” lub „□” są zawsze włączone.

- Na działającej płycie grzewczej nie wolno stawiać garnków. >>> *Sprawdź, czy w strefie płyty znajduje się garnek.*
- Twój garnek może nie być przystosowany do indukcji. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*
- Garnek lub strefa płyty grzewczej mogą być zbyt gorące. >>> **Poczekaj, aż ostygną.**

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął czas gotowania wybranej komory. >>> *Możesz ustawić nowy czas gotowania lub zakończyć gotowanie.*
- Posiada ochronę przed przegrzaniem. >>> *Poczekaj, aż płyta ostygnie.*
- Jakiś przedmiot mógł zakryć dotykowy panel sterowania. >>> *Usuń przedmiot z panelu.*

Mimo że strefa płyty grzewczej jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być odpowiedni do kuchenki indukcyjnej. >>> *Sprawdź, czy Twoja kuchenka jest przystosowana do płyty indukcyjnej*
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany na płycie grzewczej lub powierzchnia dna patelni może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty grzewczej. >>> *Wyśrodkuj płytę, wybierając garnek o szerokości dostosowanej do strefy płyty.*

Wentylator chłodzący pracuje nadal, mimo że płyta jest wyłączona.

- To nie jest usterka. Wentylator chłodzący pracuje tak długo, aż sprzęt elektroniczny w płycie grzewczej osiągnie odpowiednią temperaturę.

Odgłosy z kuchenki podczas gotowania

Podczas gotowania z kuchenki mogą wydobywać się dźwięki. Dźwięki te są spowodowane przez strukturę naczynia do gotowania. Dźwięki te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Możliwe odgłosy i przyczyny

- **Szum wentylatora:** Kuchenka jest wyposażona w wentylator, który włącza się automatycznie w zależności od temperatury urządzenia. Wentylator ma różne poziomy robocze i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Jeśli po wyłączeniu płyty grzewczej temperatura jest wyższa niż temperatura produktu, wentylator może pracować przez pewien czas.
- **Niższy szum, taki jak hałas roboczy transformatora:** Wynika to z charakteru technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio do podstawy naczynia do gotowania, takie brzęczące dźwięki mogą być słyszalne, jak w przypadku materiału naczynia do gotowania. W związku z tym przy różnych naczyniach mogą być słyszalne różne odgłosy.
- **Trzaskający dźwięk:** Powodem tego jest konstrukcja i materiał podstawy naczynia do gotowania. Jeśli naczynie wykonane jest z różnych materiałów i warstw, może pojawić się trzeszczący dźwięk.
- **Odgłos pisku:** Pisk może być słyszalny, gdy dwie strefy gotowania po tej samej stronie kuchenki są używane do gotowania na różnych poziomach gotowania.

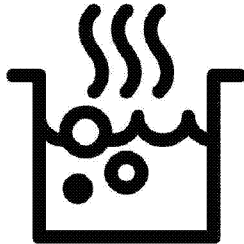
Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 22 E 26	Kuchenka indukcyjna jest przegrzana.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura szybkowaru spadnie poniżej dopuszczalnych wartości.
E 46	Jeden lub więcej przycisków naciśniętych przez ponad 10 sekund. Na panelu sterowania pozostawiono jakiś przedmiot lub panel sterowania został wystawiony na działanie pary.	Problem zniknie po zdjęciu dłoni z kuchenki. Problem zniknie po wyczyszczeniu panelu sterowania.
E 47	Nie jest używany garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.	Błąd zniknie, gdy używany jest garnek odpowiedni do ogrzewania indukcyjnego.
E 1 - E 15	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
E 16 - E 21	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 23 E 24	Błąd oprogramowania na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 25	Błąd pracy wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 31 - E 45	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i po 30 sekundach włącz ją ponownie. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 48 E 49 E 51	Błąd czujnika na płycie indukcyjnej.	Wyposażenie czujnikowe powinno być kompatybilne z warunkami pracy. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
E 52 - E 57	Błąd wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz kuchenkę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd zniknie, gdy temperatura czujnika spadnie poniżej dopuszczalnych wartości. Skontaktuj się z autoryzowanym dealerem, jeśli problem pojawi się ponownie.
FF	Dowolny przycisk mógł być długo naciskany.	Gdy długie naciskanie jednego z przycisków zostało zatrzymane,
	Garnek mógł znaleźć się nad jednostką sterującą. może się na nią wylać żywność/płyn.	Gdy garnek jest podniesiony nad jednostką sterującą, Błąd zniknie po wyczyszczeniu resztek jedzenia/płynu.



Indbygningsblus
Brugsvejledning







DA

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Tak ,fordi du foretrækker et Beko-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. Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå. Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

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

Tilsluttet anvendelse	4
Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed	4
Elektrisk sikkerhed.....	5
Transportsikkerhed.....	6
Installationssikkerhed.....	6
Sikkerhed under brug	6
Temperaturadvarslere.....	8
Brug af tilbehør	8
Sikkerhed ved tilberedning	8
Ventilationssikkerhed	9
Induktion	9
Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed	10

2 Miljøinstruktioner 11

Affaldsregulativ.....	11
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	11
Emballageoplysninger.....	11
Anbefalinger til energibesparelse.....	11

3 Dit produkt 12

Produktintroduktion.....	12
Introduktion og brug af produktkontrolpanel	13
Kogeplade-kontrolknop	13
Overordnet information om komfuret	14
Tekniske specifikationer	15

4 Første brug 16

Indledende rengøring.....	16
---------------------------	----

5 Brug af komfuret 17

Generel information om brug af komfuret.17	
Betjeningspanel.....	21

6 Brug af ventilation 30

Generel information om brug af ventilation	30
Ventilationstilstande	30
For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet.	30
Brug af ventilation.....	30

7 Generelle oplysninger om tilberedning 32

Generelle advarslere om tilberedning i ovnen	32
--	----

8 Vedligeholdelse og rengøring 33

Generelle oplysninger om rengøring	33
Rengøring af komfuret	34
Rengøring af kontrolpanelet.....	34
Rengøring af ventilation	34

9 Fejlfinding 38

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
 - Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følge med.
 - Vores firma skal ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
 - Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.
- ⚠ Tilsigtet anvendelse**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre udendørs miljøer. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener 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.
- ⚠ Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed**
- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er overvåget eller uddannet i den sikre

brug og farerne ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå på apparatet.
- Drej håndtaget på gryder og pander til siden af bordet, så børn ikke kan få fat i dem og brænde sig.
- **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er

risiko for personskade og kvælning.



Elektrisk sikkerhed

- Tilslut produktet til et jordforbindelse, der er beskyttet af en sikring, der passer til de aktuelle værdier på typemærket. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller elforbindelsen til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke kan blive påvirket af komfurets flamme). Hvis dette ikke er muligt, bær der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Produktet må ikke sættes i stikkontakten under installation, reparation og transport.
- Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er i overensstemmelse med de

spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.

- Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.



Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tyk pap og tape det tæt til. 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 være opstået under transporten.



Installationssikkerhed

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke have det installeret.
- Installer ikke produktet nær varmekilder (radiatorer, ovne osv.)
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.



Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, så tag stikket ud eller slå sikringen fra på sikringsboksen.
- Brug ikke defekte eller beskadigede produkter. Hvis det er det, så afbryd el/gas-tilslutningerne og tilkald autoriseret service.
- **ADVARSEL:** Hvis ovnoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

- Kravt ikke op på produktet for at nå noget eller af nogen anden grund.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brandbare genstande, der befinder sig i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Opbevar aldrig brændbare genstande i tilberedningsområdet.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede/ru dele kan føre til ridser i glasoverfladen. Når man flytter køkkengrej, så løft altid beholderne, glid ikke på overfladen.
- Damptryk fra ovnoverfladen og fugt kan forårsage at gryden glider eller hopper. Af denne grund, vær sikker på at grydens bund og tilberedningsoverfladen altid er tør.
- Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.
- Brug ikke dit produkt uden oliefilter. Fjern ikke filtrene imens apparatet er i gang Af sikkerhedsgrunde anvendes magnetkontakt i oliefilteret og plastdele til beskyttelse mod væsker. Produktet vil ikke virke uden montering af disse dele.
- Efterlad ikke din kogeplade uovervåget, mens du tilbereder stegt mad, olie kan bryde i brand under tilberedning, og varm olie kan forårsage brand. Vær derfor opmærksom på tøj og gardiner.
- Hvis der ikke bliver gjort rent i tide, kan emhætten udgøre en brandrisiko.
- Der skal være passende ventilation til stede i lokalet, når gas eller andre brændstofkrævende apparater bruges samtidigt med at ovnens emhætte benyttes. (Gælder ikke for apparater, der sender luften tilbage i rummet).
- Gas eller brændselsolie-baserede apparater, såsom varmeapparater, som deler miljø med produktet, skal være fuldt isoleret fra udledningen fra dette produkt eller de skal være hermetiske.
- Hvis der er et andet apparat baseret på gas eller brændsels-olie i miljøet,

kræves der passende ventilation af miljøet.

- Hvis der er et andet apparat, der virker med anden energi, end el i det samme miljø med ventilation, må det negative tryk i rummet højst være på 0,04 mbar, så udblæsningen fra de andre apparater ikke trækkes tilbage i rummet af ventilationen.
- Tilslut ikke til røggasstuds med varmeovnsforbindelse, studser, hvor gas sendes ud eller studser med flammer i. Overhold lokale forordninger ved rensning af udledning.
- Vores virksomhed er ikke ansvarlig for problemer, der opstår, hvis man ikke overholder ovenstående advarsler.
- Der er en risiko for brand, hvis der ikke udføres rengøring i overensstemmelse med forordningerne.
- Det anbefales at rense filteret en gang om måneden ved normal brug.
- Rumtemperaturen kan være høj. Opbevar ikke brandbare genstande eller spraydåser direkte under komfuret..

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. 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:** Brandfare! Læg ikke materialer på ovnen til opbevaring.

Brug af tilbehør

- **ADVARSEL:** Brug kun en ovnbeskyttelseskasse designet af producenten af produktet eller fremstillet efter standarder specificeret af producenten. Forkert opbevaring af ovnen kan forårsage ulykker.

Sikkerhed ved tilberedning

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overholdes. Korttids-

tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.

- **ADVARSEL:** Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra elnettet og dæk derefter flammerne med et tæppe eller brandtæppe (osv.).
- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

Ventilationssikkerhed

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

vandvarmere, kogeapparater osv).

- Få egnetheden af din bygnings ventilation- og skorstenssystem kontrolleret.

Induktion

- De elektriske kogeplader i din ovn er udstyret med avanceret "Induktions - teknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogevej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper. Det anbefales, at du holder en afstand på mindst 60 cm mellem dig og induktionskogepladen, når den er tændt, da det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakerindstillingerne.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.

- Metalgenstande som knive, gaffer, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande, der er opbevaret i skuffer under ovnen, kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine produkter kan blive beskadiget.
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af 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.
- Når oliefilteret fjernes fra produktet, kan der opstå væskesamlinger på grund af kondensvand i bunden. Ved fjernelse af filter ved rengøring eller tilberedning er det vigtigt for at lette rengøringen, at denne væske opsamles uden at spille den i apparatet.



Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:



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

Dette produkt er fremstillet med høj kvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder.

Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Emballageoplysninger

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

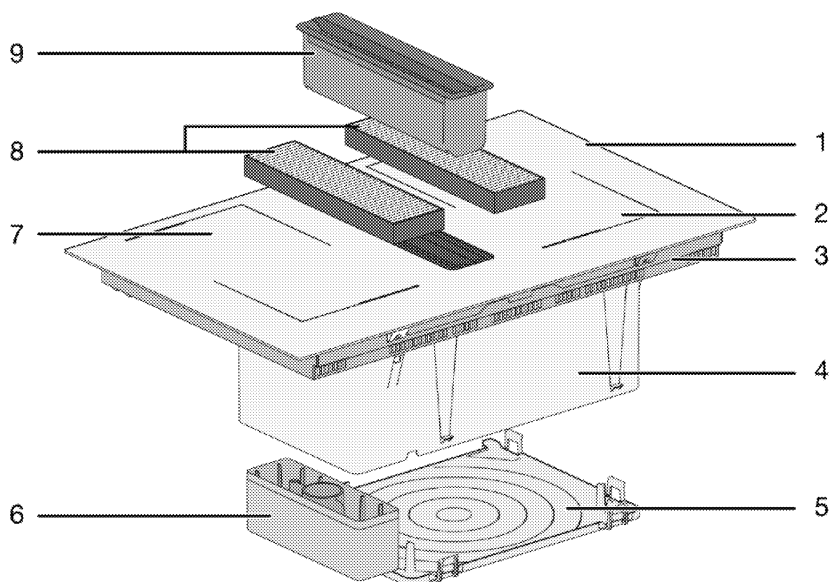
Anbefalinger til energibesparelse

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden madlavning.
- Brug gryder/pander af en størrelse og låg, der passer til kogepladen. Brug altid den rigtige størrelse gryde til dine måltider. Der bruges mere end nødvendig energi til gryder af forkert størrelse.
- Hold ovnens tilberedningsområder og ydersiden af gryder rene. Snavs mindsker varmeoverførsel mellem kogeplader og grydens bund.

3 Dit produkt

Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

2 Induktions-kogezone

3 Lavere kabinet

4 Monteret ventilation

5 Bunddæksel

6 Opsamlingskammer til væske, der løber over

7 Induktions-kogezone

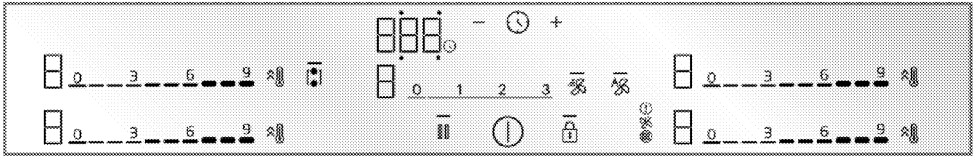
8 Kulfilter

9 Oliefilter.

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.

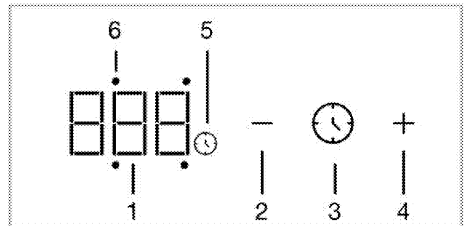
Kogeplade-kontrolknop



Taster og symboler

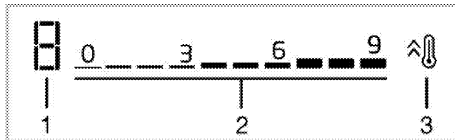
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- Ⓜ : Tænd-/slukknop
- 🔒 : Tastaturlåseknop
- 🔥 : Kombinationstast til komfur med bred overflade
- 🔥 : Hurtigopvarmningsknop/Høj effektindstilling (Booster)
- 🌀 : Rengøringslåsetast
- 🕒 : Timer-tast
- ⊕ : Tast til at øge tiden
- ⊖ : Tast til mindske tiden

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



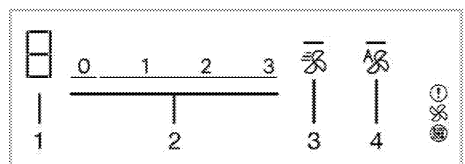
Timerskærm

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



Kogezonedisplay

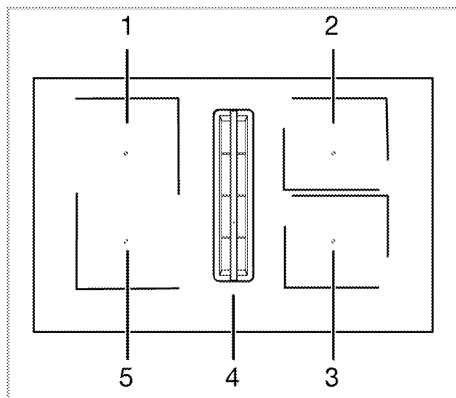
- 1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
- 2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
- 3 Hurtigopvarmningsknop/Høj effektindstilling (Booster)



Ventilationsdisplay

- 1 Indikator for ventilationsniveau
- 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
- 3 Booster-tast
- 4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Overordnet information om komfuret



- 1 Bagside venstre - Induktions-kogezone
- 2 Bagside højre - Induktions-kogezone
- 3 Forside højre - Induktions-kogezone
- 4 Midt - Ventilation
- 5 Forside venstre - Induktions-kogezone

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

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer

Ydre dimensioner af produktet (højde / bredde / dybde)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Kogeplade installationsdimensioner (bredde / dybde)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Spænding / frekvens	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Total effekt (W)	max. 7,4 kW

Kømfur

Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W

Ventilationsfunktioner

Kontrol	3 niveauer + 1 booster
Sugeeffekt	630 m ³ /t

Komfurets højde som specificeret i den tekniske tabel er den lave indbygningshøjde for produktet.

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

4 Første brug

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

Indledende rengøring

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

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

5 Brug af komfuret

Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Undlad at placere andre objekter på apparatet. Selv små genstande som f.eks. saltdryssere kan beskadige ovnen. Brug ikke revnede ovne. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (for eksempel synlige revner), skal du først slukke for sikringen, derefter tage apparatet ud af stikkontakten for at mindske risiko for elektrisk stød og ringe til et autoriseret værksted.
- 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.
- Tilberedningsoverfladen vil blive varm efter hver brug, så kom ikke plastikgryder/-pander på tilberedningsoverfladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- 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.
- Sæt gryderne på midten af brænderne. 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 afsluttes, når der placeres en gryde/pande, der er egnet til induktionskogning, og en elektromagnet lige under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes/panderne metallegeme 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. Den 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 og forhindrer mulige ulykker under tilberedningen..

For en sikker betjening:

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

Kogekar

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. Kogegrejets bunddiameter skal passe til

induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

Passende gryder

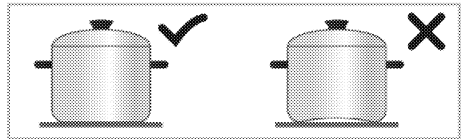
- Støbejernsgryder
- Emailjerede stålgrøder
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder

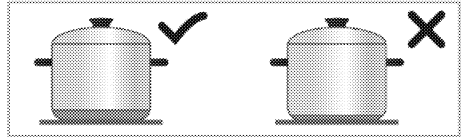
- Aluminiumsgryder
- Kobbergryder
- Messinggryder
- Glasgryder
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

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

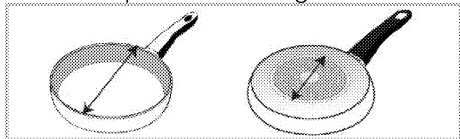


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

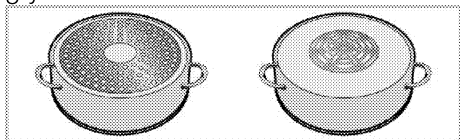


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander

muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde dukker der en advarsel op for en dårlig gryde.



Test af gryde

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. Når du placerer din gryde på komfuret, hvis "□" og "□" eller "L" ikke blinker, så passer den.

Anbefalede grydestørrelser

Kogezone-størrelse - mm	Pandediameter (mm)
210x190	min. 100 - max 210
Kogezone med bred overflade (flexi)	Bredde 210 - længde 390

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af diameter og ferromagnetisk 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. Kog; afhænger af pandetype, størrelse og kogezoneområde. Stort kogeområde kan bruges til en homogen kogning. Brug af et større kogeområde på induktionskogeplader spilder ikke energi, fordi varmen kun dækker det relevante grydeområde.

Automatisk registrering af gryderne/panderne

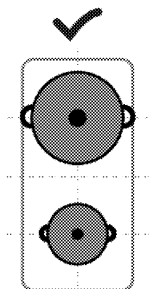
Når du placerer en gryde/pande, der er kompatibel med induktion på kogepladen, registrerer kogepladen automatisk, hvilken kogeplade kogegryderne/panderne er placeret på og giver anvisninger på kontrolpanelet.

Kogezone med bred overflade (flexi)

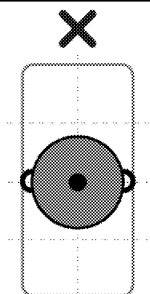
Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade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

Som to uafhængige kogezone

Kogezoneer med bred overflade har to kogezoneer for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezoneer til forskellige temperaturiveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring gryderne ved at centrere de separate kogezoneer.

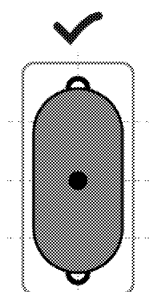


Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezoneen.

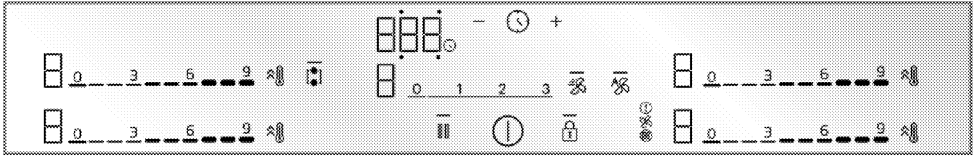


Som enkelt kogezone

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



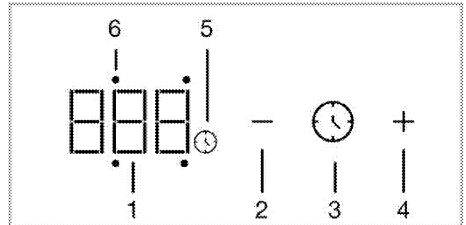
Betjeningspanel



Taster og symboler

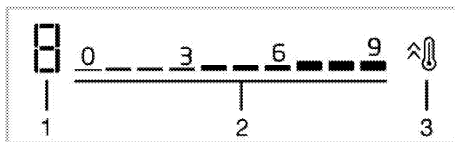
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- Ⓛ : Tænd-/slukknop
- 🔒 : Tastaturlåseknop
- 🔑 : Kombinationstast til komfur med bred overflade
- 🌀 : Hurtigopvarmingsknop/Høj effektindstilling (Booster)
- 🔧 : Rengøringslåsetast
- ⌚ : Timer-tast
- +
-

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



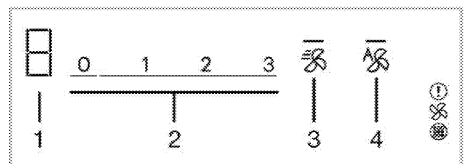
Timerskærm

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



Kogezonedisplay

- 1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
- 2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
- 3 Hurtigopvarmingsknop/Høj effektindstilling (Booster)



Ventilationsdisplay


- 1 Indikator for ventilationsniveau
- 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
- 3 Booster-tast
- 4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

i Dette apparat styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.


i Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

i Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.


i Apparatet vil vise "FF"-advarslen-advarslen af sikkerhedsårsager, hvis en tast (tasten ) berøres.

i Lyset på de aktiverede eller valgte taster lyser.

Tænd for komfuret

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

Sluk for komfuret

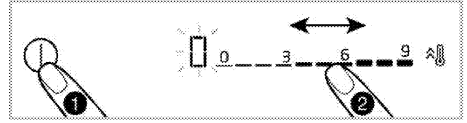
1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
» Komfuret slukker og vender tilbage til standbytilstand.

Indikator for restvarme-advarsel

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

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

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

>> Symbolet "0" lyser på displayet på kogezone.

2. Afhængigt af, hvad du vil tænde ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "9"

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

Slå kogepladerne fra:


En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. Ved at indstille temperaturen til "0"

Du kan slukke for kogepladen med den brede overflade ved at reducere temperaturindstillingen til "0".

2. Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone

Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen, som den er tilsluttet. Alle displays viser "0" or "00".

Symbolet  på kogepladens display forsvinder.

Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende kapitler.

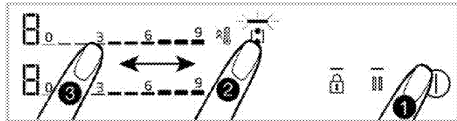
Symbol	Beskrivelse
H	Høj temperatur,
h	Lav temperatur

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

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.

2. Tryk på knappen ❷.

» Symbolet 0 dukker op på den venstre kogezoneskærm og knappen ❷ tænder —.



3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "9".

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

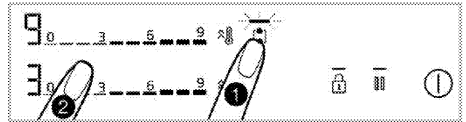
» Komfuret begynder at virke. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset ❸ på tasten — slukket.

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

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

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

breder komfuroverflade med de samme værdier.



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

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

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



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


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

Du kan adskille og indstille zoner til niveau nul ved at trykke på tasten ❷.

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

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


Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. ⓪ Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
2. Tryk på tasten  for den kogeplade, du vil tænde.


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

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

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

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

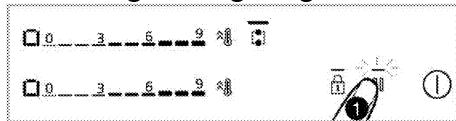
Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:





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

Rengøringslås

Rengøringslås giver brugeren mulighed for at rengøre i en kort periode ved at forhindre betjening af alle taster på kontrolpanelet, mens komfuret er tændt. Apparatet trækker ikke strøm i denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen









1. Rør og hold tasten  når komfuret er tændt.
»  tænder. Symbolet  lyser på displayet på kogezone. Ingen anden tast, end , kan betjenes i denne periode.

Tastaturlås




Når komfuret er tændt eller slukket, kan du aktivere tastelåsen for at forebygge utilsigtet skift af dets funktioner.

Aktivering af nøglerlåsen

1. For at aktivere tastelåsen  tryk på tasten indtil der lyder **et enkelt bip**.  Lyset i tasten  skal blinke, og alle kogeplader skal låses.

 Kun tasterne  kan betjenes, mens tastelåsen er aktiv. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast,  blinker lyset i tasten  for at indikere, at tastelåsen er aktiv.
Hvis du slukker for komfuret, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

Deaktivering af nøglerlåsen

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

Timerfunktion

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

Aktivering af timeren:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten ②.

“00” tænder på timerdisplayet, og symbolet ⌚ begynder at blinke.

4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring “00”, som dukker op på timerskærmen. For at indstille en timer for kogezone, berør tasten ⌚ for at vælge den relevante kogezoneside.
5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne +/-. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten + eller - i lang tid.

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

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

Slå timerne fra

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

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmeren.

Slå timerne fra tidligere

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

Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau “00”:

1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten ⌚.
2. Mindsk værdien ved at trykke på tasten indtil “00” — dukker op på timerdisplayet. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten — eller i lang tid.

Efter at symbolet blinker ⌚ på kogezone-displayet i et vist stykke tid, slukker det **fuldstændigt** og timeren bliver annulleret.

Stop-funktion

Ved brug af denne funktion kan du reducere temperaturniveauet på alle funktioner (**undtagen timeren**) der kører på komfuret til første trin i en vis tid.

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

1. Tryk på tasten |||, mens dit komfur er tændt.
- Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.
3. Tryk på tasten ||| igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du ændre strømstyring, tilberedningslut og tilslutningsindstillinger - for komfur-embætte.

- ⌘F1: Strømstyringsindstilling
- ⌘F2: Tilberedningslut og hørbar signaltid
- ⌘F3: Valg af emhættetilstand (ikke brugt)
- ⌘F4: Inaktiv skærm (ikke brugt)
- ⌘F5: Valg af ventilationstilstand
- ⌘F6: Levetidsdisplay for det aktive kulfilter
- ⌘F7: Nulstilling af aktivt kulfilter

1- Strømstyringsindstilling (⌘F1)

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

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ☺/||/☺/||.
 - » På timerdisplayet dukker ⌘F1 op og "9" tænder på venstre bageste kogezonesdisplay.
 3. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) "1" og "9".
 4. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten ①.
- Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

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

Tabel - Strømstyringsniveau

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

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

2- Tilberedningslut og hørbar signaltidsindstilling (⌘F2)

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

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ☺/||/☺/||.
 - Standardindstilling ⌘F1 vil blive vist på timerdisplayet.
3. For tilberedningslut-hørbart signal, berør tasten || en gang.
 - » På timerdisplayet dukker ⌘F2 op og "2" tænder på venstre bageste kogezonesdisplay.

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

5. Ved at berøre tasten ① bekræft den hørbare alarm for afslutning af tilberedningstid.

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW

>> Komfuret vil slukke og begynde at fungere med signaltidsindstillingen på det valgte niveau.

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

Tabel - Tilberedningslut og hørbar signaltidsindstilling

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

3- Indstilling af ventilationstilstand (cF5)

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern cirkulation og ekstern cirkulation. (Detalje S. 16 /Ventilationstilstande)

Enheden kommer forudindstillet i overensstemmelse med den interne cirkulationstilstand. For at skifte

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

Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten fire gange for indstilling af ventilationstilstand **ⓁⓁ**.

» På timerdisplayet dukker cF5 op og "1" tænder på venstre bageste

4. Ventilationstilstand kan indstilles som ekstern cirkulation ved at trykke på indstillingsområdet på venstre bageste kogezone ved at køre din

finger over området, kogepladeskærmen sættes på "2".
5. Bekræft det tilstand ved at trykke på tasten **Ⓛ**

» Apparatet vil slukke og dit apparat begynder at virke med de valgte niveauer af ventilationsindstilling.

i Ventilationsindstillingen vil dukke op som den interne cirkulation i mulighed nr. "1" på cF5 indstillings-skærmen som standard under produktion.

4 - Levetidsdisplay for det aktive kulfilter

(cF6)

De aktive kulfiltre

Brugt i produktet brugt

Da intern cirkulation skal ændres efter en vis brug også.

i Aktive kulfiltre skal skiftes efter 150 timers drift.

Det er muligt at se de resterende driftstimer på denne cF6 indstillings-skærm. Denne resterende tid vises som nedtælling fra 150 timer på skærmen.

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

Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten **ⓁⓁ** fem gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen cF6, det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises som følger.





- Hvis det er over 100 timer "3"
- Fra 50-100 timer "2"

- Fra 5-50 timer "1"
- Fra 0-5 timer "0"


4. Ved at røre tasten  kan indstillingsdisplay blive slukket.


5 - Nulstil display for det aktive kulfilter (cF7)

Efter 150 timer med aktiv kulfilterdrift, dukker advarslen "F" op på kogepladeskærme. Som et resultat af at flytte og erstatte de aktive kulfiltre som beskrevet i vedligeholdelses-renses-afsnittet, følges de følgende trin til nulstilling af display:

1. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tastene ///.

Standardindstilling cFI vil blive vist på timerdisplayet.

2. Tryk på tasten  seks gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen , det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises samtidig med cF7-menuen.

3. Ved at røre tasten  i dette display, kan den blive nulstillet.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

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

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

Automatisk slukning af systemet

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

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

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

Tabel 1: Kogezone slukker automatisk tidsrum

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
Hurtig opvarmning	10 minutter

Tabel 2 Automatiske slukningsperioder for ventilation

Hastighedsniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenst arbejde (booster)	8 minut

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

Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod

overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

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

Overløbsbeskyttelsessystem

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

Præcis effektindstilling

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

6 Brug af ventilation

Generel information om brug af ventilation

Generelle advarsler

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

Ventilationstilstande

Denne enhed bruges i 2 tilstande
Tilstandene intern circulation og ekstern circulation.

Indre cirkulation



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

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

Ydre cirkulation



Luften, som suges fra midten af komfuret blæser igennem oliefiltrerne og

sendes udenfor gennem skorstenen med et rørsystem.

Indstilling af ventilationstilstand


Apparatet er forudindstillet til indre cirkulationstilstand

For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet.

Brug af ventilation

Manuel ventilationsindstilling

Ventilation kan indstilles manuelt.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

» Symbolet "0" vil blive vist på ventilationsdisplayet.

2. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet mellem "1" og "3".

Slukning af manuel ventilation

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

Sådan tændes den intensive ventilationstilstand

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

Sådan slukkes den intensive ventilationstilstand


1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod

området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

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


Automatisk start

Dit apparat måler kogezonens temperaturniveau, temperaturer og driftstid. Den fastlægger den mest korrekte ventilations-driftshastighed i henhold til disse værdier og virker på de niveauer, de automatisk bestemmer.

1. For at aktivere automatisk niveau, tryk på tasten .

» Automatisk tilstand bliver aktiveret og slukker automatisk, når parametrene falder under den angivne kritiske værdi. Den skal genaktiveres for at blive genaktiveret


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

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

Fortløbende ventilationsdriftsfunktion

Ventilator-hjælpefunktionen sikrer at lugt og rog, der kan opstå ved afslutning af

tilberedning fjernes ved automatisk at bestemme tid og hastighedsniveau i henhold til tilberedningsområdets temperatur, hastighedsniveau og driftstid, når produktet slukkes som et resultat af tilberedningen på kogezoneerne, mens ventilationen kører i automatisk tilstand.

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

- i** Mens ventilationen kører i automatisk tilstand, fortsætter ventilationen i maksimalt 20 minutter og mindst 2 minutter mere, når tilberedningen er afsluttet på komfurene og gryderne fjernes.

7 Generelle oplysninger om tilberedning

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

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Fyld aldrig gryden mere end en tredjedel med olie. Forlad den ikke under opvarmning af olien. Overdrevent opvarmet olie er en brandfare. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Når olien antænder, skal du dække den med et ildtæppe eller en våd klud. Når det er sikret, skal du slukke for ovnen og ringe til brandvæsenet.

- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Sørg for at den gryde, du bruger, når du opvarmer olie 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.

8 Vedligeholdelse og rengøring

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 kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Til komfurer:

- Surt snavs som mælk, tomatpasta og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladene, rengør en overfyldt væske umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein-pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et

afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne 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 fra knappen, 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-panelet med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelet 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.

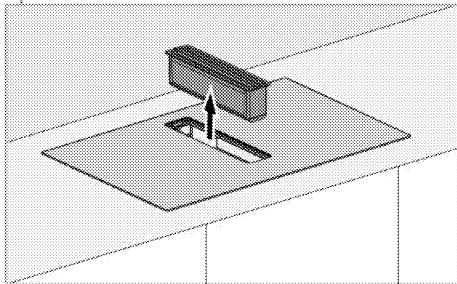
Rengøring af ventilation

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

Rensning af metalfedfilter

Oliefilteret filtrerer olien fra i den indtagne røg. Metalfedfilteret skal renses med regelmæssige intervaller for at sikre en god ydeevne.

1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



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

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

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

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

i Du kan også vaske aluminiumsfedtfilteret i vaskemaskinen. (max 70 °C) For at opnå de bedste rensresultater, anbefales det at placere fedtfilteret i opvaskemaskinen med bunden i vejret.

3. Sæt oliefilteret tilbage efter rensning.

Fjern det aktive kulfilter

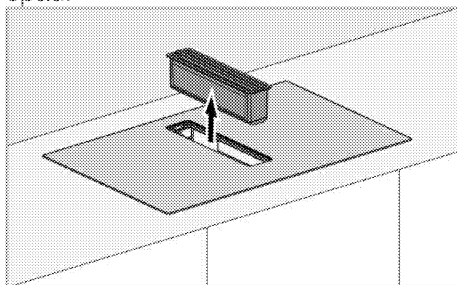
Aktive kulfiltre holder lugt i produktet tilbage, og skal skiftes med regelmæssige intervaller for at opnå den bedste ydeevne. Vær opmærksom fyldnings-advarselsindikatoren for udskiftning.

i Når produktet har fuldført 150 timers drift, ses en F-formet advarsel på kogepladerne. Filteret skal udskiftes senest, når denne advarsel ses. For at nulstille denne advarsel, se Indstillinger

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

For at fjerne det:

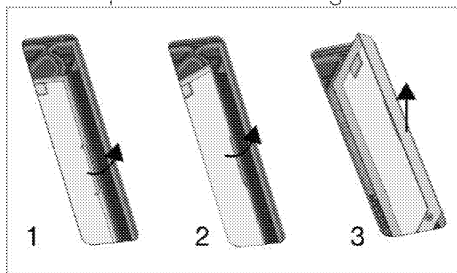
1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



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

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

2. Fjern væskeopsamlingskammeret, som vist på nedenstående figur.

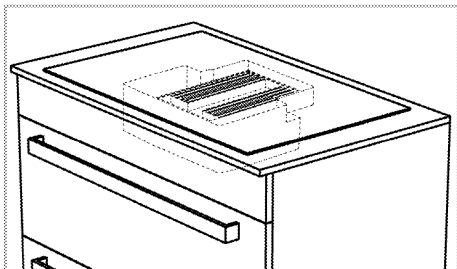


i Der er en magnetkontakt i væskeopsamlingskammeret. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

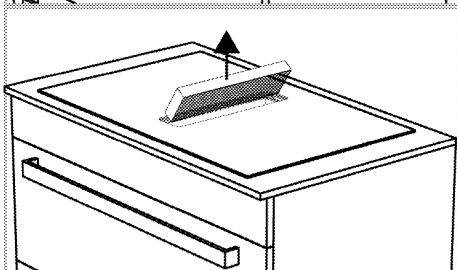
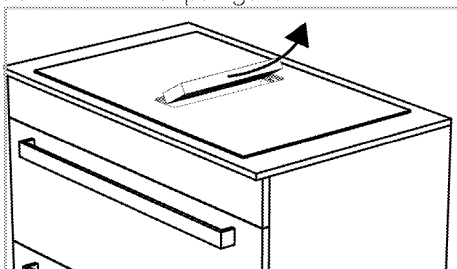
i Væskeopsamlingskammeret skal renses regelmæssigt. Delen kan renses ved at vaske den med vand med flydende vaskemiddel og rengøring, eller burde vaskes i opvaskemaskinen ved 70 °C.

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

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



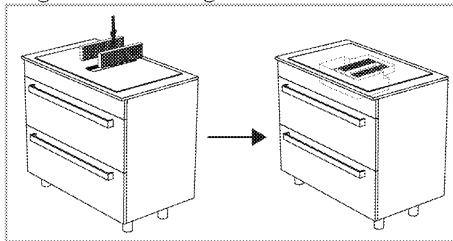
4. Først og fremmest skal du trække et af kulfiltrene til dig selv ved at vippe det for at fjerne det fra dets magnetiske spalte fra ventilationsåbningen og tage det ud som vist på figuren.



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

6. Placer de nye 2 aktive kulfiltre i deres magnetiske slidser ved at vippe dem gennem ventilationsåbningen på skift.

Sørg for, at den sidder helt fast i dens magnetiske fatninger.



7. Geninstaller væskebeskyttelsesplastikken på samme måde, som da den blev fjernet.

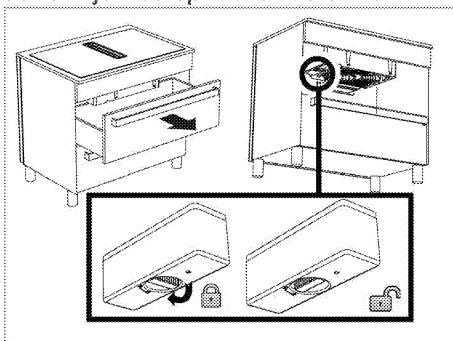
8. Indsæt oliefilteret.

Spildevandsbeholder

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

i Det anbefales at rengøre spildevandstanken en gang om måneden.

Sådan fjernes spildevandstanken:



1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.

2. Nå spildevandsbeholderen under kogepladen.

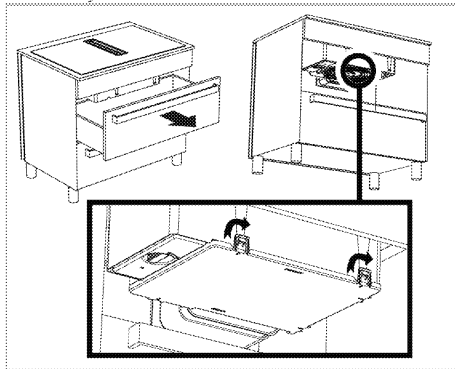
3. Lås op og fjern spildevandstanken ved at dreje låseknappen.

4. Hæld væsken ud i kammeret og rengør kammeret.
5. Drej låseknappen og lås den ved at indsætte kammeret tilbage i åbningen.

Rengøring af bunddækslet

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

Sådan fjernes bunddækslet:



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

9 Fejlfinding

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

Apparatet fungerer ikke.

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.*
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> *Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.*
- Tasterne på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktivér tastaturlåsen.*
- Hvis komfuret ikke tænder, når man trykker på tænd-/slukknappen >>> **Afbryd den fra stikkontakten og vent mindst 20 sekunder, før du sætter den til.**
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> **Vent på at kogepladen køler af.**
- Du bruger måske ikke passende gryder. >>> **Kontroller dine gryder.**

På kogezoneudisplay er ikonerne "□" og "□" eller "□" altid aktive.

- Gryder er måske ikke placeret på den kogeplade, der er tændt. >>> *Kontroller, om der er en gryde på kogezone.*
- Din gryde passer måske ikke til induktion. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezone eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezone.*
- Gryden eller kogezone kan være for varm. >>> **Vent på at de køler af.**

Den valgte kogezone slukker pludselig, mens den er i gang.

- Tilberedningstiden for det valgte afsnit kan være udløbet. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> *Vent på at kogepladen køler af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

Selvom kogezone er tændt, varmes gryden ikke op.

- Gryden passer måske ikke til et induktionskomfur. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezone eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezone.*

Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleblæseren fortsætter med at virke, indtil det elektroniske udstyr i komfuret falder til den passende temperatur.

Støj fra komfuret under tilberedningen

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

Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen. Hvis temperaturen er højere end produktets temperatur, efter at komfuret er slukket, kan ventilatoren køre i et stykke tid.
- **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.
- **Krakelerende lyd:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. Hvis køkkentøjet er fremstillet af forskellige materialer og lag, kan der opstå en krakelerende lyd.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænseværdierne.
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.

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibel 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.
FF	Enhver af tasterne kan være nedtrykket i lang tid.	Når der blev trykket længe på en af tasterne, stoppede det.
	En gryde må have stået på kontrolenheden.	Når gryden over kontrolenheden bliver løftet,
	Kan der være mad/væske hældt over kontrolenheden.	Fejlen vil forsvinde, når mad/væske-rester er renses bort.