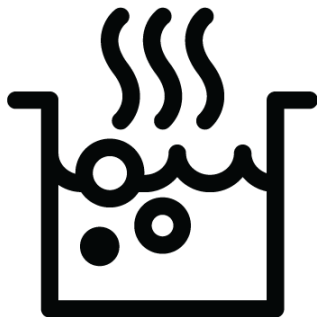


# GRUNDIG

**Indbygningsblus / Brugervejledning**  
**Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas**  
**Innebygd platetopp / Brukerhåndbok**  
**Inbyggd häll / Bruksanvisning**



GIEI 623471 MN

# Velkommen!

---

Kære kunde

Tak fordi du har valgt et produkt fra Grundig . Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevare den.

Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Garantibetingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

## **Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:**



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhedsinstruktioner .....</b>	<b>4</b>
1.1	Tilsigtet anvendelse .....	4
1.2	Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed.....	4
1.3	El-sikkerhed.....	5
1.4	Transportsikkerhed .....	6
1.5	Installationssikkerhed .....	7
1.6	Sikkerhed under brug .....	7
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Sikkerhed ved tilberedning.....	8
1.9	Induktion .....	9
1.10	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	9
<b>2</b>	<b>Miljøinstruktioner.....</b>	<b>9</b>
2.1	Affaldsdirektiv .....	9
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt: .....	9
2.2	Emballageoplysninger.....	10
2.3	Tips til energibesparelse.....	10
<b>3</b>	<b>Dit produkt.....</b>	<b>10</b>
3.1	Produktintroduktion .....	10
3.2	Tekniske specifikationer .....	11
<b>4</b>	<b>Førstegangsbrug .....</b>	<b>12</b>
4.1	Indledende rengøring .....	12
<b>5</b>	<b>Brug af kogepladen .....</b>	<b>12</b>
5.1	Generel information om brug af komfuret.....	12
5.2	Betjeningspanel.....	15
<b>6</b>	<b>Generelle oplysninger om bagning .....</b>	<b>22</b>
6.1	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	23
<b>7</b>	<b>Vedligeholdelse og rengøring.....</b>	<b>24</b>
7.1	Generelle oplysninger om rengøring .....	24
7.2	Rengøring af komfuret .....	25
7.3	Rengøring af kontrolpanelet .....	25
<b>8</b>	<b>Fejlfinding .....</b>	<b>26</b>

## 1 Sikkerhedsinstruktioner

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

### 1.1 Tilsigtet anvendelse

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

### 1.2 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 at nogen holder opsyn med dem.

- 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 på, 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.
- Før du bortskaffer slidte og ubrugelige produkter.
  1. Afbryd stikket, og fjern det fra stikkontakten.
  2. Klip strømkablet af og adskil det fra produktet.
  3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at gå ind i produktet.
- 4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i ødelagt tilstand.



### 1.3 El-sikkerhed

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

- 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.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
- Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
- Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
- Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strømkablet ikke passer.
- Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
- 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.

Hvis dit produkt har en ledning og et stik:

- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten. Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.
- Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
- Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.

#### 1.4 **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

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

### **1.5 Installationssikkerhed**

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

- materialer omkring komfuret. Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.
- Installer ikke produktet nær et vindue Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.
- Der bør ikke være nogen gaslange, plastikvandør og stikkontakt på bag- eller sidevæggen på det sted, produktet vil blive installeret. Ellers kan de blive deformeret af varmeeffekten, når komfuret bruges, og kan udgøre en sikkerhedsrisiko.

### **1.6 Sikkerhed under brug**

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd en-

heden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.

- **ADVARSEL:** Hvis komfurets overflade er revnet, så afbryd produktet fra strømmen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Hvis komfurets glasoverflade er revnet:

Sluk for al gas og (hvis de findes) elektriske kogeplader. Afbryd enheden fra strømmen.

- Rør ikke apparatets overflade.
- Brug ikke apparatet.
- Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
- Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.

### 1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.

### 1.8 Sikkerhed ved tilberedning

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra strømforsyningen, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe (osv.).
- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.



## 1.9 Induktion

- De elektriske kogeplader i dit komfur er udstyret med avanceret "Induktionsteknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde.
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.

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

## 1.10 Vedligeholdelse og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.

## 2 Miljøinstruktioner

### 2.1 Affaldsdirektiv

#### 2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

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



Dette produkt er fremstillet med høj kvalitetsdele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

### Overholdelse af RoHS-direktivet:

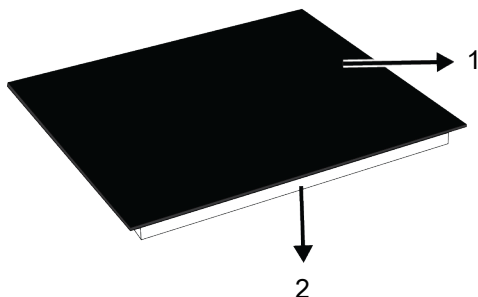
Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

### 2.2 Emballageoplysninger

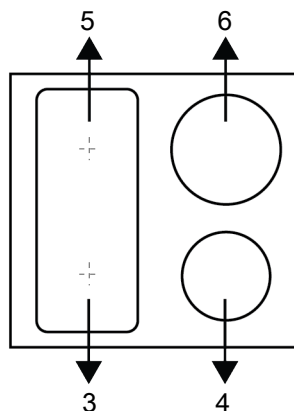
Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kassere dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

## 3 Dit produkt

### 3.1 Produktintroduktion



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



- 2 Lavere kabinet
- 4 Induktions-kogezone
- 6 Induktions-kogezone

### 2.3 Tips til energibesparelse

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

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


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


## 3.2 Tekniske specifikationer


Komfur generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Kogeplade-installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spænding / frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Samlet effektforbrug (kW)	max. 7,2 kW

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

\* Kogepladehøjden angivet i den tekniske tabel er produktets bundbeklædningshøjde.

 Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

 Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.

 Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

## 4 Førstegangsbrug

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

### 4.1 Indledende rengøring

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

## 5 Brug af kogepladen

### 5.1 Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

- Lad ikke genstande falde ned på kogepladen. Selv små genstande såsom saltshakere kan beskadige kogepladen. Brug ikke revnede kogeplader. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (f.eks. Synlige revner), skal du først slukke for sikringen og derefter kontakte den autoriserede service for at tage produktet ud af stikkontakten for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker under tilberedningen.

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

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

- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

#### Funktionsprincip for induktionskogepladen

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

#### Fordele ved madlavning med induktion

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

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Det rengøres lettere.

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

### For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kredt kort 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 slukningsystem. 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 slukningsystem aktiveres.

### Gryder/pander

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan,

at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Bunnediameteren på koge-gryderne / panderne skal svare til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

### Passende gryder/pander

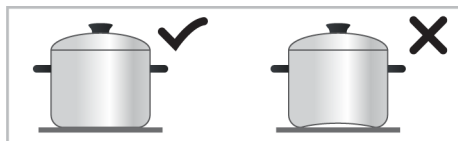
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

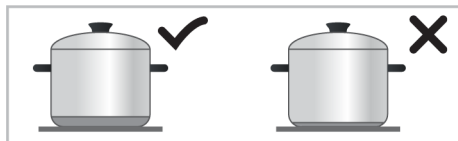
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefalinger:

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

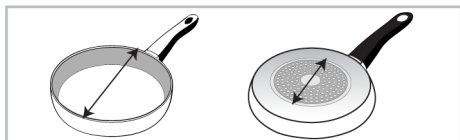


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske sluknings-system aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

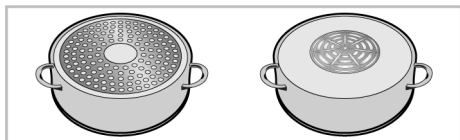


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne ned-sættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store

induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



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



### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

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

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

Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezonens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større



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

### Test af gryder/pander

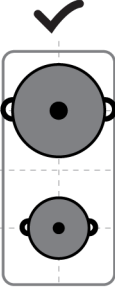
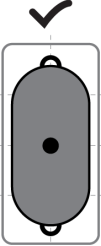
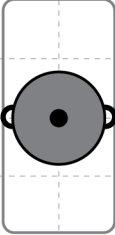
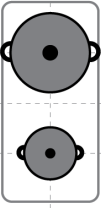
Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

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

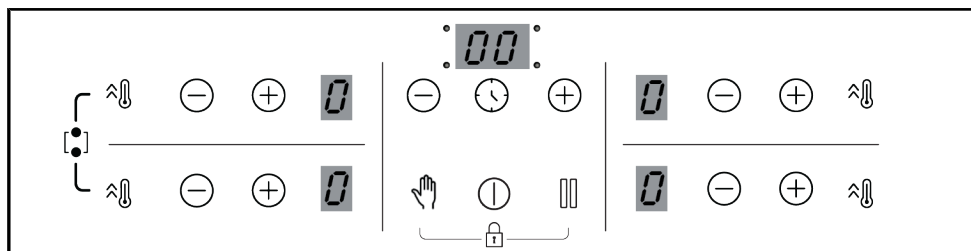
kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

### Kogezone med bred overflade (flexi)








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

Som to uafhængige kogezone		Som en enkelt kogezone	
	<p>Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogezyderne ved at centrere de separate kogezone.</p>		<p>Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.</p>
	<p>Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryde/pander midt på kogezone.</p>		<p>Hvis du vil tilberede med to forskellige gryder/pander på samme temperaturniveau, kan du kombinere kogezone med bred overflade (fleksibel) og koge med to forskellige gryder/pander ved samme temperatur. Anbring gryderne/panderne, så centrum af zonerne igen centrerer.</p>


## 5.2 Betjeningspanel




### Taster

-  : Tænd/sluk-knap
-  : Timer-tast
-  : Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
-  : Rengøringslåsetast
-  : Stop-tast
-  : Forøg-tast
-  : Reducer-tast

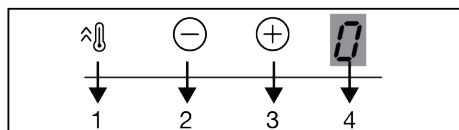
### Symboler

-  : Kombinationssymbol til kogezone med bred overflade \*

 : Symbol for tastelås

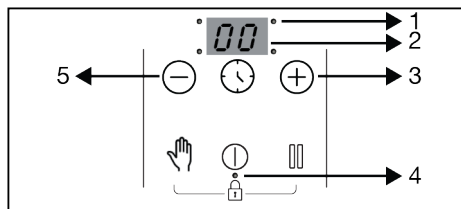
\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

### Kogezone-skærm



- 1 Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
- 2 Temperatur til mindske tiden
- 3 Tast til at øge temperaturen
- 4 Temperaturindikator for det relevante komfur

## Tidsdisplay




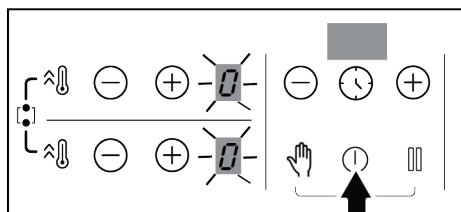
- 1 Driftspunkt-LED til timeren
- 2 Timerindikator.
- 3 Tast til at øge tiden
- 4 Betjeningspunkt-LED til tastelås / børnesikring
- 5 Tast til mindske tiden

### Generelle advarsler om ovnens styreenhed



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

### Sådan tændes komfuret:

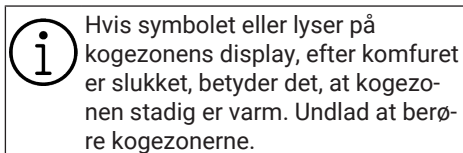
1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
- ⇒ Alle kogezonernes display viser "0".



### Sådan slukkes en kogezone:

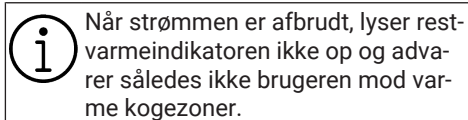
- ✓ En tændt kogezone kan slukkes på 4 måder:
- ✓ **Ved at berøre tasten **; Berør tasten .

1. **Ved at indstille temperaturen til "0"**;  
Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".
2. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone**; Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "0" eller "00" vises på det relevante display. Når tiden er slut, høres et lydssignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydssignalet.
3. **Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt**; Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt.






### Indikator for restvarme

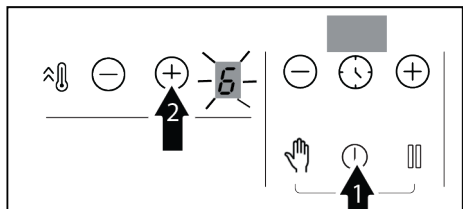
Hvis symbolet blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet , hvilket betyder mindre varm.



### Indstilling af temperaturen

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





⇒ Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.



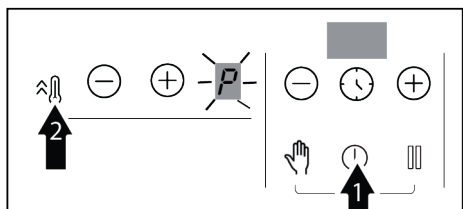
Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

### Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

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

### Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

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



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

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

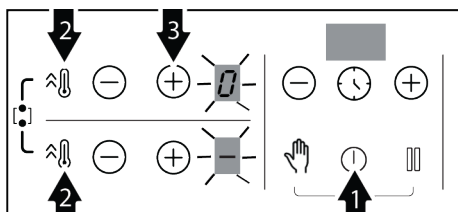
Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne eller . Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på 9.

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

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

### Sådan tænder du de brede kogezone

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



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

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

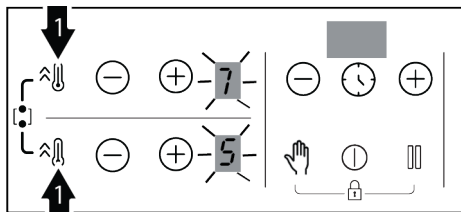
**i** Når den brede kogezone er aktiveret, kan temperaturen indstilles med tasterne  $\oplus/\ominus$  for den bagerste venstre kogezone. Du kan ikke indstille temperaturen med tasterne  $\oplus/\ominus$  for den forreste venstre kogezone.

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

⇒ Kogezonen tændes.

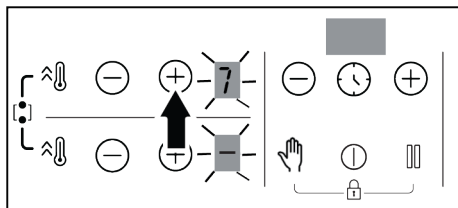
### Sådan tænder du den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezone er tændte

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



1. For at tænde for den brede kogezone, mens en eller to af de venstre kogezone er tændt, skal tasterne  $\hat{\cup}$  for begge kogezone holdes nede samtidig i ca. 3 sekunder.
  - ⇒ Temperaturindstillingen for den senest valgte kogezone vises på den bagerste venstre kogezones display, og den brede kogezone aktiveres.
  - ⇒ De kombinerede kogezone fungerer ved den temperatur og med de timer-indstillinger (hvis tilgængelig), der sidst er brugt til den af de

venstre kogezone, du har valgt. Indstillingerne for den venstre kogezone, som du ikke har valgt, annulleres.



- ⇒ For at ændre temperaturen skal du berøre tasterne  $\oplus/\ominus$  for den bagerste venstre kogezone og indstille den ønskede temperatur.

**i** Hvis du berører tasten  $\hat{\cup}$  for den venstre kogezone, når den brede kogezone er tændt, adskilles kogezoneerne, og booster-funktionen tændes.

### Sådan slukker du den brede kogezone



- ✓ Den brede kogezone kan slukkes på 4 forskellige måder:

1. **Ved at indstille temperaturen på "0":** Du kan slukke for den brede kogezone ved at indstille temperaturen på "0".
2. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den brede kogezone:** Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. "0" vises på den venstre kogezones display, og "00" vises på timerens display.
3. **Ved at berøre tasterne  $\oplus/\ominus$  for en af de venstre kogezone samtidigt:** Hvis du berører tasterne  $\oplus/\ominus$  for en af de venstre kogezone samtidigt, mens den brede kogezone er tændt, adskilles og slukkes kogezoneerne.
4. **Ved at holde tasterne  $\hat{\cup}$  for begge kogezone nede samtidig i ca. 3 sekunder:** Kogezoneerne slukkes, hvis du holder tasterne  $\hat{\cup}$  for begge kogezone nede samtidig i ca. 3 sekunder.

## Rengøringslås



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

### Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten  nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.
2. Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen .

### Deaktivering af rengøringslåsen




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


 Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten  nede, indtil der høres **to signallyde**.

### Børnesikring Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt




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

### Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.  
⇒ Børnesikringen deaktiveres. **“L”** vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten  tændes.


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

## Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
2. Børnesikringen deaktiveres. **“L”** blinker på alle kogezoneernes display, og lyset i tasten  slukkes.




### Tastelås

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




 Du har lavet en strømafbrydelse, nøgletasten vil blive annulleret.

### Aktivering af tastelås

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

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




### Deaktivering af tastelås

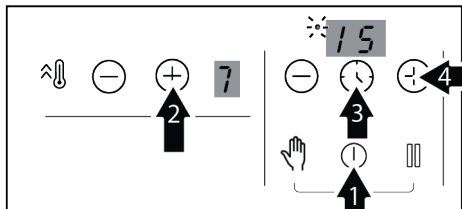
1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
2. Lyset i tasten  slukker, og betjeningspanelet låses op.




## Timer-funktion


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



### Aktivering af timer


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




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

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

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

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

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



### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.





### Tidlig lukning af timere

- ✓ Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:


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

Berør timer-tasterne /, indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

⇒ Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

⇒ **Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne / for den relevante zone samtidigt:** Berør tasterne / for den relevante zone samtidigt.

⇒ Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.




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

### Stop-funktion

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



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

- Berør tasten , mens en hvilken som helst kogezone er tændt.
  - ⇒ Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet  vises på de aktive kogezoners display.
  - ⇒ Berør tasten  igen for at skrue op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

### Strømstyringsfunktion








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

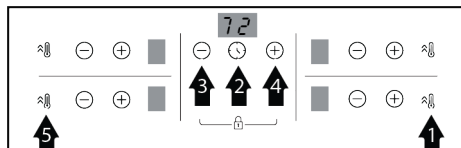
### Strømstyringsfunktion - Samlede effekt-niveauer, der kan indstilles



Strømstyringsdisplayindikator      Samlet effekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### For at ændre den samlede effekt;

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



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



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



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

### Sikker og effektiv brug af induktionszoner

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

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



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



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

### Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningsystem. Hvis en eller flere kogezoneer er tilbage, slukkes kogezoneen automatisk

efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timer-skærmen også slukket.

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

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

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min
P (Booster)	10 min (*)

(\*)Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 10 minutter.

### Tabel 1: Automatisk slukning af perioder

#### Beskyttelse mod overophedning

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

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

#### Sikkerhedssystem mod overløb

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

## 6 Generelle oplysninger om bagning

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

### Præcis indstilling af temperatur

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



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



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

## 6.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand! Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøes inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

### Tilberedningsbord

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
<b>Smeltning</b>		
Chokoladesmeltning (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chokolade 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 6
<b>Kogning, opvarmning varmeplade</b>		
Vand 1 L (Koge)	P	3 ... 5
Vand 3 L (Koge)	P	8 ... 10
Mælk 1 L (Koge)	6	4 ... 6
Mælk 1 L (Hold varm)	1-2	18 ... 22
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	8	3 ... 5
<b>Koge</b>		
Kartofler uden skræl grovhakket (2 Stykke Stor størrelse)	9	12 ... 14
Laksefilet	8	10 ... 15
Pølse	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
<b>Kogning, sautering</b>		
Risret (200 g ris)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noah's budding **		
Bønne-kikærter kogning Koge - til Noah's budding	9	5 ... 6
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	3	10 ... 30
Hvede Koge - til Noah's budding	9	2 ... 5
Hvede tilberedning - til Noah's budding	3	10 ... 30
Noah's budding -Alle ingredienser	8	20 ... 25
Ben med grøntsager **		
Grøntsagssautering	9	3 ... 8
Bagning	4-5	120 ... 150

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Supper (Fx linsesuppe)	6-7	17 ... 20
<b>Shallow-stegning</b>		
Søtungefilet	8	3 ... 7
Mørbrad ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Pølse	8	2 ... 5
Spejlæg	7	4 ... 8
<b>Pommes frites</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nuggett	8	4 ... 6
* Wokgryde anbefales		
** Støbejernsgryde/pande anbefales		

## 7 Vedligeholdelse og rengøring

### 7.1 Generelle oplysninger om rengøring

#### Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensedmidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.

- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

#### For komfurer

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

#### Inox og rustfri overflader

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



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

### **Glasoverflader**

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.

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

## **7.2 Rengøring af komfuret**

### **Glas-tilberedningsoverflade**

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

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

## **7.3 Rengøring af kontrolpanelet**

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

## 8 Fejlfinding

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

### Produktet virker ikke:

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

### ikonet lyser altid på kogezoneens display.

- Grydder må ikke placeres på kogepladen. >>> Tjek, om der er en gryde på kogepladen.
- Din gryde er muligvis ikke induktionsejnet. >>> Tjek, om dit komfur er egnet til induktionskogepladen.
- Kryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladen, eller bunden af gryden er muligvis ikke bred nok til at valgt kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezoneen.
- Gryden eller kogezoneen kan være for varm. >>> Vent på, at de er kølet af.

### Den valgte kogepladezone slukker pludselig, mens den er i drift.

- Tilberedningstiden for det valgte rum kan være udløbet. >>> Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.
- En genstand kan have dækket berøringskontrolpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

### Selvom kogepladen er tændt, varmer gryden ikke op.

- Kryden er muligvis ikke egnet til induktionskogepladen. >>> Tjek, om dit komfur er egnet til induktionskogepladen.
- Kryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladen, eller bunden af gryden er muligvis ikke bred nok til at valgt kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.

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

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

### Støj fra komfuret under tilberedningen

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

### Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformator:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan

sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogeкарret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.

- **Knækstøj:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogeкарret. En knæklyd kan høres, hvis kogeкарret er lavet af forskellige lag med forskellige materialer.

- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogeзoner på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

### Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

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

## Tervetuloa!

---

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Grundig tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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

### Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuumen pinnan varoitus.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Sisällysluettelo

<b>1 Turvaohjeet .....</b>	<b>30</b>
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö .....	30
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	30
1.3 Sähköturvallisuus .....	31
1.4 Kuljetusturvallisuus .....	33
1.5 Asennusturvallisuus .....	33
1.6 Käyttöturvallisuus .....	33
1.7 Lämpötilavaroitukset .....	34
1.8 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	34
1.9 Induktio .....	35
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	35
<b>2 Ympäristöön liittyvät ohjeet.....</b>	<b>36</b>
2.1 Jätedirektiivi .....	36
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen .....	36
2.2 Pakkaustiedot .....	36
2.3 Energiansäästövinkkejä .....	36
<b>3 Laitteesi .....</b>	<b>37</b>
3.1 Tuotteen esittely .....	37
3.2 Tekniset tiedot .....	38
<b>4 Ensimmäinen käyttökerta .....</b>	<b>39</b>
4.1 Ensimmäinen puhdistus .....	39
<b>5 Keittotason käyttö .....</b>	<b>39</b>
5.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen .....	39
5.2 Ohjauspaneeli .....	42
<b>6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta .....</b>	<b>50</b>
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla .....	50
<b>7 Huolto ja puhdistus .....</b>	<b>51</b>
7.1 Yleiset puhdistusohjeet .....	51
7.2 Keittotason puhdistus .....	53
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus .....	53
<b>8 Ongelmanratkaisu .....</b>	<b>53</b>



## 1 Turvaohjeet

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

### 1.1



#### Tarkoituksenmukainen käyttö

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

### 1.2 Lasten, herkkien



#### henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Ennen kuluneen tai käyttökelvottoman tuotteen hävittämistä:
  1. Irrota pistoke pistorasiasta.
  2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeen kanssa tuotteesta.
  3. Varmista, että lapset eivät voi päästä laitteen sisään.
  4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se ei ole käytössä.



### 1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen tai sähköliitännän on oltava helposti ulottuvissa olevassa paikassa. Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki

- navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
  - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritetyjä.
  - (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
  - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
  - Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
  - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
  - Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
  - Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
  - Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohdon pituus ei ole riittävä.
  - Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
  - Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.
  - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!



- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.

## 1.4 Kuljetusturvallisuus

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

## 1.5 Asennusturvallisuus

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

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

## 1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.

- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- **VAROITUS:** Jos lieden pinta on haljennut, irrota laite verkkovirrasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Jos lieden lasipinta on vaurioitunut: Sulje kaasunsyöttö ja (jos käytössä) sähkölevyt. irrota tuote virransyötöstä.
  - Älä koske laitteen pintaan.
  - Älä käytä laitetta.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



## 1.7

### Lämpötilavaroitukset

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



## 1.8

### Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää liesi ilman valvontaa, koska tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

## 1.9 Induktio

- Lieden sähkötoimiset keittoalueet on varustettu kehittyneellä Induktiotekniikalla. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Katso lisätietoja osassa "Keittoastian valinta".
- Koska induktioliesi muodostaa magneettikentän, voi sillä olla haitallisia vaikutuksia henkilöille, jotka käyttävät esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.
- Sammuta keittoalue ohjauspaneelista käytön jälkeen, älä luota kattilan anturiin.

- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa liedен päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa liedен alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.

## 1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

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

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### 2.1 Jätedirektiivi

#### 2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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



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

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

#### Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

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

### 2.2 Pakkaustiedot

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

### 2.3 Energiansäästövinkejä

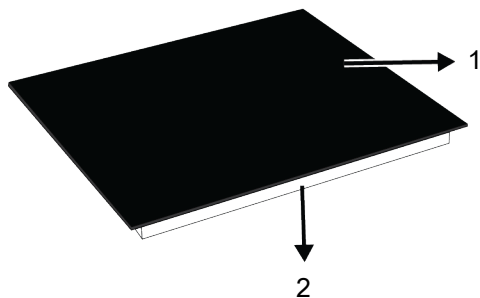
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

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

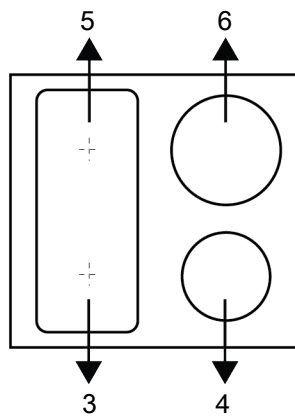
### 3 Laitteesi

#### 3.1 Tuotteen esittely

FI



- 1 Lasikeittopinta
- 3 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue



- 2 Alakotelo
- 4 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

## 3.2 Tekniset tiedot

Lieden yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyy)(mm)	52 /590 /520 *
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Jännite/taajuus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,2 kW

### Keittoalueet


Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	145 mm
Teho	1600 W / Tehostin 1800 W


Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	210 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

\* Teknisessä taulukossa ilmoitettu keittotason korkeus on tuotteen pohjakotelon korkeus.

 Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

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

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

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### 4.1 Ensimmäinen puhdistus

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

## 5 Keittotason käyttö

### 5.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannuja. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotasoa on kuuma, joten älä laita muoviasiastoita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.

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

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

- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän. Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

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

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.

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

### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämisessä. Älä koskaan aseta alumiinifolion käärittäjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

### Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden /

kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### Sopivat kattilat/pannut:

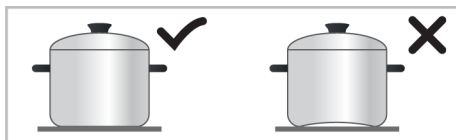
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön)

### Sopimattomat kattilat/pannut:

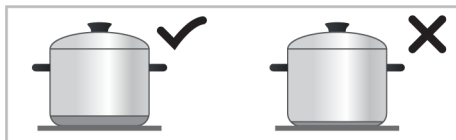
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### Suosituksset

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

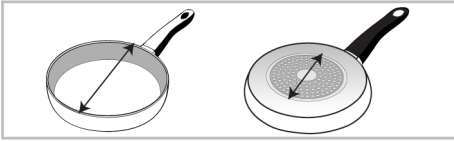


- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat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

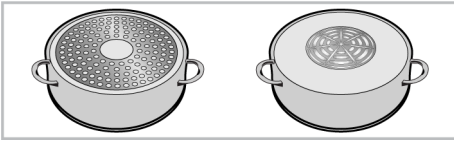


- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin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





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



### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

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

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla. Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää



Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevylle vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään induktioliedellä.

### Kattiloiden/pannujen testi

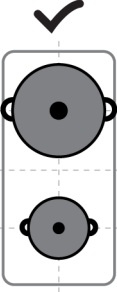
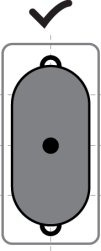
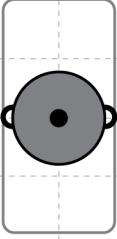
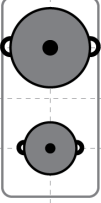
Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

- Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
- Se on yhteensopiva, jos ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokeittotason päälle ja keittotaso kytketään päälle.

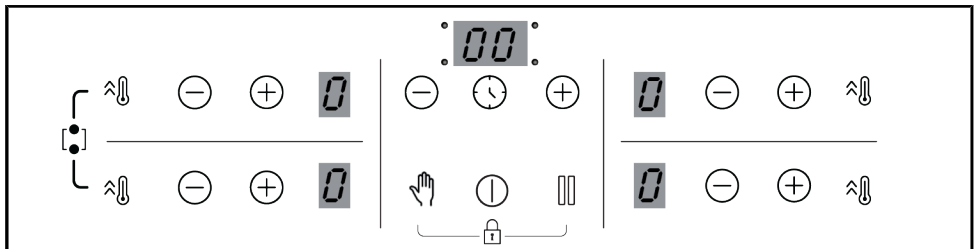
yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

### Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)








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

Kahtena erillisenä keittoalueena		Yhtenä keittoalueena	
	<p>Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/ pannulla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.</p>		<p>Keittämiseen suurella kattilalla/ pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.</p>
	<p>Keittämiseen yhdellä kattilalla/ pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.</p>		<p>Jos haluat keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilatasolla, voit yhdistää keittoalueen leveällä pinta-alalla (joustava) ja keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilalla. Aseta kattila/pannu niin, että alueiden keskiosat on taas keskittyä.</p>



## 5.2 Ohjauspaneeli



### Näppäimet

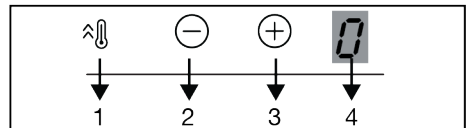
-  : Pälle/pois-näppäin
-  : Ajustimen näppäin
-  : Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
-  : Puhdistuslukon näppäin
-  : Pysäytysnäppäin
-  : Lisäysnäppäin
-  : Vähennysnäppäin

### Symbolit

-  : Leveän keittoalueen yhdistelmäsymboli \*
-  : Näppäinlukkosymboli

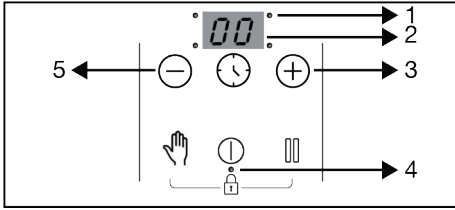
\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Keittoalueen näyttö



- 1 Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 2 Lämpötilan vähennysnäppäin
- 3 Lämpötilan lisäysnäppäin
- 4 Kyseisen keittoalueen lämpötilan merkkivalo

### Ajustinnäyttö




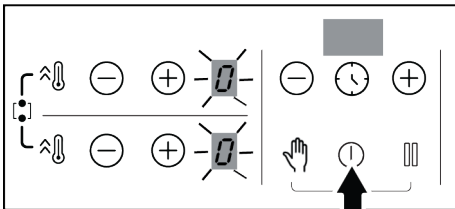
- 1 Ajastimen toimintakohdan LED-merkkivalo
- 2 Ajastimen merkkivalo
- 3 Ajastimen lisäysnäppäin
- 4 Näppäin-/lapsilukon toimintakohdan LED-merkkivalo
- 5 Ajastimen vähennysnäppäin

### Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset



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



### Lieden kytkeminen päälle:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  -näppäintä.
- ⇒ "0" ilmestyy kaikkien keittoalueiden näyttöruuduille.



### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

- ✓ Keittoalue voidaan kytkeä pois 4 eri tavalla:
- ✓ **Koskettamalla  -näppäintä;** Kosketa  -näppäintä.

1. **Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;** Voit sammuttaa keittoalueen säätämällä lämpötila-asetusta "0" tasolle.
2. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallasi keittoalueelle;** Ajan kuluessa loppuun ajastin sammuttaa valitsemasi keittoalueen. "0" tai "00" ilmestyy keittoalueen näyttöön. Ajan kuluessa loppuun, laite päästää äänimerkin. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.
3. **Koskettamalla keittoalueen  -näppäimiä samanaikaisesti haluamallasi keittoalueelle;** Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen  -näppäimiä samanaikaisesti.



Jos tai on palaa kun keittoalue on kytketty pois päältä, keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueita.



### Jäännöslämmön merkkivalo

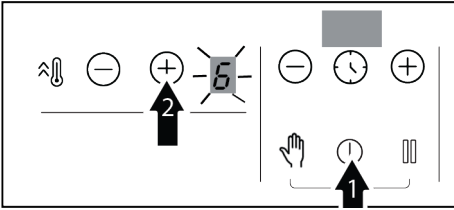
Jos symboli vilkkuu keittoalueen näytössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.



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

### Lämpötilantason säätö

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



⇒ Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.



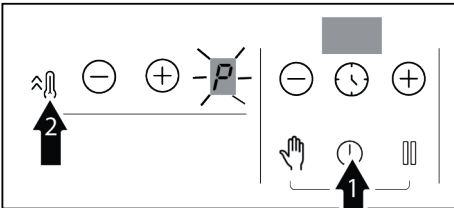
280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

### Tehostin (BOOSTER)-asetus

Voit käyttää tehostintoimintoa nopeaan lämmittämiseen. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  $\odot$  -näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen  $\hat{\mu}$  -näppäintä.



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

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennalta-aikaisesti:

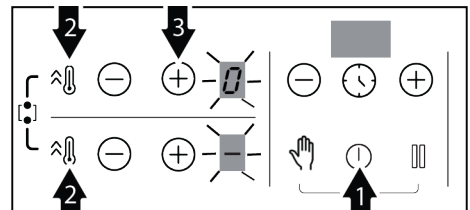
Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla  $\ominus$  tai  $\hat{\mu}$  -näppäintä. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla 9.

### Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

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

### Laajapintaisen keittoalueen päällekytkeminen

1. Kosketa  $\odot$  kytkeäksesi liedien päälle.
2. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden  $\hat{\mu}$  -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.



⇒ "0" ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun. " $\ominus$ " ilmestyy edessä vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytkeytyy päälle.

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



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

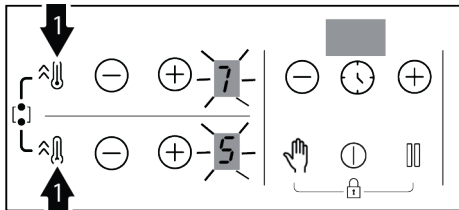


Laajapintaiset vasemman puolen keittoalueet ovat esimerkkinä. Jos myös liedin oikealla puolella on laajapintainen keittoalue, samat ohjeet koskevat myös tätä keittoaluetta.

⇒ Keittoalue käynnistyy.

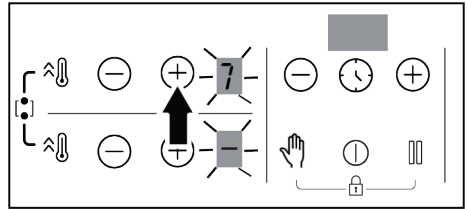
### Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä

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



1. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden  $\text{flame}$ -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.
  - ⇒ Viimeisimmän valitun keittoalueen lämpötila ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytketty päälle.
  - ⇒ Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa käyttäen vasemman keittoalueen (jos saatavilla) lämpötila- ja ajastinasetuksia.

Vasemmanpuoleisen keittoalueen arvo, joka asetettiin ennen keittoalueiden yhdistämistä peruutetaan.



- ⇒ Muuttaaksesi lämpötilaa, kosketa takana vasemmalla olevan keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä ja aseta haluamasi lämpötila.





Jos kosketat vasemman keittoalueen  $\text{flame}$ -näppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa kytketty päälle, keittoalueet toimivat tehostintasolla.

### Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

- ✓ Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:



1. **Asettamalla lämpötila tasolle "0":**  
Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa asettamalla lämpötila tasolle "0".
2. **Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutustoimintoa:** Ajan kuluessa loppuun, ajastin kytkee laajapintaisen keittoalueen pois päältä. "0" ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöruutuun ja "00" ilmestyy ajastimen näyttöruutuun.
3. **Koskettamalla minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä samanaikaisesti:** Jos kosketat minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä samanaikaisesti, keittoalueet erotetaan toisistaan ja kytketään pois päältä.

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

### Puhdistuslukko



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

### Puhdistuslukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä pohjassa  -näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.
2. Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi  -näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

### Puhdistuslukon purkaminen




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


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

### Lapsilukko Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.




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

### Lapsilukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **merkkiään** lieden ollessa valmiustilassa.
- ⇒ Lapsilukko kytkeytyy pois käytöstä. “L” esitetään kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa hetken aikaa ja  -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan.


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

### Lapsilukon purkaminen




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

### Näppäinlukko

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

 Sähkökatkon sattuessa näppäinlukko peruuntuu.

### Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.
2. Lapsilukko asetetaan päälle ja  -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.



Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain ① -näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, ② -näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket liedan pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä liedan takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, "L" vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäksesi liedan taas päälle.

### Näppäinlukon purkaminen

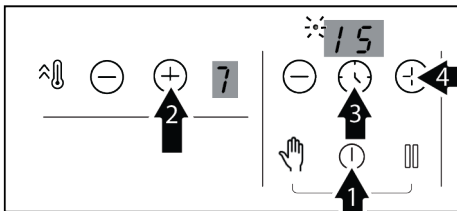
1. Kosketa ja pidä molempia ③ ja ④ -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.  
⇒ ② -näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.

### Ajastintoiminto

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

### Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla ⑤/⑥ -näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla ⑦ -näppäintä. "00" symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.
4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen ⑧/⑨ -näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.



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



Voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan koskettamalla kaikkien keittoalueiden ⑩ -näppäintä uudelleen. Jokaiselle kosketukselle näkyy eri keittoalueen ajastinarvo. Viimein, ajastimen pienin mahdollinen arvo tulee uudelleen esiin.



Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.



Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

### Ajastimen asettaminen pois päältä

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

## Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

- ✓ Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä. Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:
1. **Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":** Kosketa ⊕/⊖-näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.

- ⇒ Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.
- ⇒ **Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä koskettamalla keittoalueen ⊕/⊖-näppäimiä samanaikaisesti:** Kosketa halutun keittoalueen ⊕/⊖-näppäimiä samanaikaisesti.
- ⇒ Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.



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

## Katkaisu toiminto

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



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

1. Kosketa 00 -näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.
2. Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). □ -symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.

3. Kosketa 00 -näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.

## Tehon hallintatoiminto

Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla. Tehonhallintatoiminnossa on 8 eri tasoa käytettävissä.

### Tehonhallintatoiminto - Kokonaistehotasot jotka voidaan asettaa

Tehonhallinnan näyttöilmaisoin

Kokonaisteho

25 2,5 kW

30 3 kW

36 3,6 kW

44 4,4 kW

54 5,4 kW

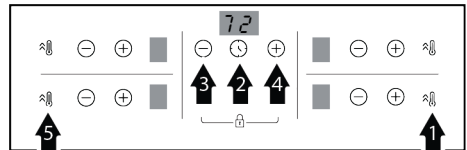
57 5,7 kW

67 6,7 kW

72 7,2 kW

### Kokonaistehon muuttaminen;

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



3. Asetettu tehonhallintataso näytetään ajastinnäytöllä.
4. Kosketa 00 näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.



5. Vahvista asetus koskettamalla ① näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.

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

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

### Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

### Järjestelmän automaattinen sammutus

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

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle.

Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (tehostin)	10 min. (*)

(\*)Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 10 minuuttia on kulunut.

### Taulukko 1: Automaattiset sammutusajat

## Ylikuumenemissuoja

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

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.
- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasolle 7.

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

## Täsmällinen tehoasetus

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



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



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

### 6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

#### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä! Kun öljy syttyy tulee, peitä se sammutuspeitteellä

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

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

## Kypsennystaulukko

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
<b>Sulatus</b>		
Suklaan sulatus (esim..Dr.Oetker merkki, tumma suklaa 55-60 % kaakao, 150 g)	1	20 ... 30
Voi (200 g)	6	5 ... 6
<b>Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito</b>		
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	3 ... 5
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	8 ... 10
Maito 1 L (Keittäminen)	6	4 ... 6
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	1-2	18 ... 22

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasienemenöljy 0,5 L)	8	3 ... 5
<b>Keittäminen</b>		
Kuorimatton peruna karkeasti jauhettu (2 Pala suuri)	9	12 ... 14
Lohifilee	8	10 ... 15
Makkara	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
<b>Keittäminen, kuullotus</b>		
Riisiruoka (200 g riisi)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Vanukas **		
Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	9	5 ... 6
Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	3	10 ... 30
Vehnä Keittäminen - vanukkaaseen	9	2 ... 5
Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	3	10 ... 30
Vanukas -Kaikki ainesosat	8	20 ... 25
Potka vihanneksilla **		
Vihannesten kuullotus	9	3 ... 8
Paahattaminen	4-5	120 ... 150
Keitot (Esim. linssikeitto)	6-7	17 ... 20
<b>Paistaminen pannulla</b>		
Meriahvenfilee	8	3 ... 7
Ulkofilee ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Makkara	8	2 ... 5
Paistettu kananmuna	7	4 ... 8
<b>Ranskalaiset perunat</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Leike	8	5 ... 7
Nugetti	8	4 ... 6
* Wok-pannua suositellaan.		
** Valurautapannua/kattilaa suositellaan.		

## 7 Huolto ja puhdistus

### 7.1 Yleiset puhdistusohjeet

#### Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.

- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.

- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske yhtki seadme komponenti nõudepomasinas, kui kasutusjuhendis pole teisisi oeldud.

### Liedet:

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

### Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.

- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

### Lasipinnat

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

### Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.

- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## 7.2 Keittotason puhdistus

### Lasikeittopinta

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

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

## 8 Ongelmanratkaisu

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

### Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.
- Sitä käytetään estämään uunissa kypsennetty ateria roiskumasta keittiön seinään kattilasta.
- Siellä on ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Sopivia kattiloita ei saa käyttää. >>> Tarkista kattilat.

## 7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

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

### kuvake palaa aina keittotason näytössä.

- Kattiloita ei saa asettaa käyttötasolle. >>> Tarkista, onko liesialueella kattila.
- Kattilasi ei välttämättä sovellu induktiolle. >>> Tarkista, sopiiko liesi induktioliedelle.
- Kattila ei ehkä ole oikein keittotason keskellä tai kattilan pohja ei ehkä ole tarpeeksi leveä valittu liesialue. >>> Keskitä keittotaso valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittoalueelle.
- Kattila tai keittotaso voi olla liian kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

### Valittu keittotasoalue sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

- Valitun lokeron kypsennysaika on saattanut umpeutua. >>> Voit asettaa uuden kypsennysajan tai lopettaa kypsennyksen.
- Siellä on ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Kosketusohjauspaneelin on saattanut peittää esine. >>> Poista kohde paneelista.

## Vaikka liesialue on päällä, kattila ei kuumene.

- Kattila ei ehkä sovellu induktiokeittotason kanssa. >>> Tarkista, sopiiko liesi induktioliedelle.
- Kattila ei ehkä ole oikein keittotason keskellä tai kattilan pohja ei ehkä ole tarpeeksi leveä valittu liesialue. >>> Keskitä keittoalue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasoaueelle.

## Tjäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

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

## Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

## Mahdolliset äänet ja syyt

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

## Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

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

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 31 – E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 – E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

## Velkommen!

---

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Grundig-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

### Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

**MERKNAD** Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



## Innholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhetsinstruksjoner .....</b>	<b>58</b>
1.1	Tiltenkt bruk .....	58
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr.....	58
1.3	Elektrisk sikkerhet .....	59
1.4	Transportsikkerhet .....	61
1.5	Installasjonssikkerhet .....	61
1.6	Sikkerhet ved bruk .....	62
1.7	Temperaturadvarsler.....	62
1.8	Matlagingsikkerhet.....	62
1.9	Induksjon.....	63
1.10	Vedlikehold og rengjøringsikkerhet.....	63
<b>2</b>	<b>Miljøinstruksjoner .....</b>	<b>64</b>
2.1	Avfallsdirektivet .....	64
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet .....	64
2.2	Pakkeinformasjon .....	64
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	64
<b>3</b>	<b>Ditt produkt .....</b>	<b>65</b>
3.1	Produktintroduksjon.....	65
3.2	Tekniske spesifikasjoner .....	66
<b>4</b>	<b>Første bruk .....</b>	<b>67</b>
4.1	Innledende rengjøring .....	67
<b>5</b>	<b>Slik brukes komfyren.....</b>	<b>67</b>
5.1	Generell informasjon om bruk av kokeplater .....	67
5.2	Kontrollpanel.....	70
<b>6</b>	<b>Generell informasjon om baking .</b>	<b>77</b>
6.1	Generelle advarsler om matlagings med kokeplater .....	78
<b>7</b>	<b>Vedlikehold og rengjøring.....</b>	<b>79</b>
7.1	Generell informasjon om rengjøring .....	79
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen .....	80
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet.....	80
<b>8</b>	<b>Feilsøking .....</b>	<b>81</b>

## 1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.

### 1.1 Tiltentkt bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.

### 1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke

NO

utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.

- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
- Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
  1. Trekk ut støpslet og ta det ut av stikkontakten.
  2. Kutt av strømkabelen og koplet støpslet fra produktet,

3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. La ikke barn leke med produktet når det står i tomgangsstilling.

### 1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
  - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
  - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
  - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
  - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
  - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
  - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
  - Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
  - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
  - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
  - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
  - Rør aldri støpselet med fuktige hender.
  - Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.



## 1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvisstenteret dersom det er skadd.



## 1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.

- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.



## 1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvisstenter dersom det er skadd.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust:  
Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.
  - Ikke berør apparatets overflate.
  - Ikke bruk apparatet.
- Ikke trakk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.

- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.

NO



## 1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.



## 1.8 Matlagingsikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv

ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

### **1.9 Induksjon**

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg".
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.

- Lukk sonen fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.
- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

### **1.10 Vedlikehold og rengjøringsikkerhet**

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

## 2 Miljøinstruksjoner


### 2.1 Avfallsdirektivet

#### 2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke  avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

#### Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

### 2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

### 2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvittingen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før baking.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer overføringen av varme mellom kokeområdet og grytebunnen.

NO

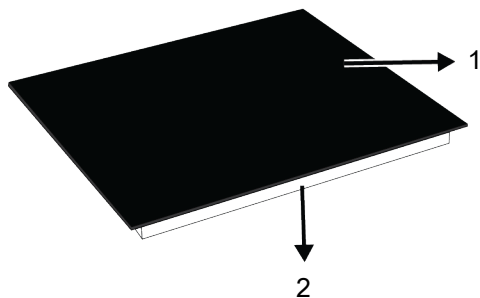


### 3 Ditt produkt

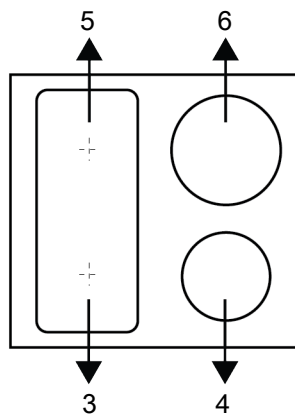
---

#### 3.1 Produktintroduksjon

NO



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

## 3.2 Tekniske spesifikasjoner

Komfyr Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spenning/frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,2 kW

### Stekesoner


Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1600 B / Booster 1800 B


Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

\* Høyden på platetoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen, er bunnhusets høyde på produktet.

 Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

 Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.

 Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

## 4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

### 4.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

**MERKNAD:** Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

**MERKNAD:** Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

NO

## 5 Slik brukes komfyren

### 5.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

#### Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekkene og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippes på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

#### Driftsprinsipp for induksjonsplaten

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

#### Fordeler med tilberedning med induksjon

Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.

- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.

- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

#### For en sikker drift:

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

#### Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med

induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

#### Egnede gryter/panner:

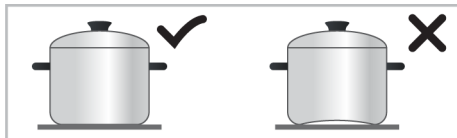
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

#### Ueguede gryter/panner:

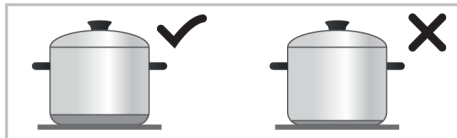
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

#### Anbefalinger:

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

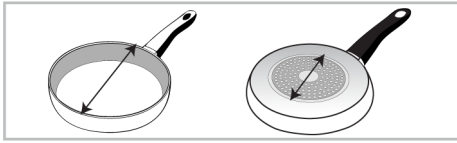


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengningssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

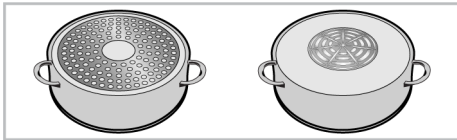


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



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



### Anbefalte størrelser på gryter/panner

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

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor. Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større



Lik fordeling av kokekaret på komfورتøpe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstoppe.

NO

### Test av gryter/panner

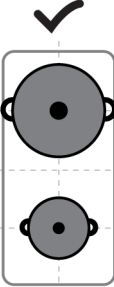
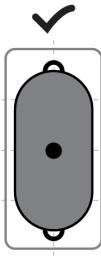
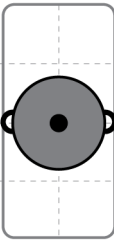
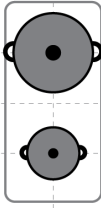
Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

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

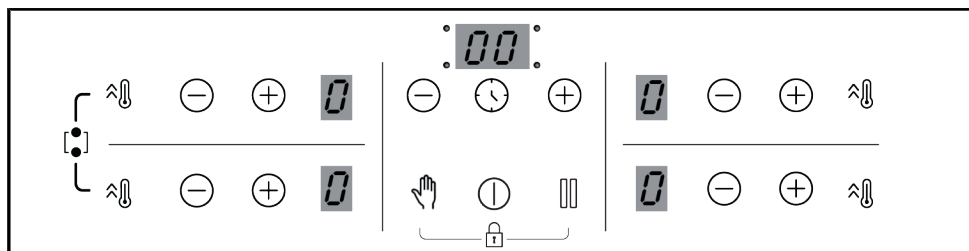
kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

### Kokesone med bred overflate (flexi)








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

Som to uavhengige kokesoner		Som en enkel kokesone	
	<p>Kokesoner med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige kokesoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige matgryter/panner. Plasser matgrytene/pannene ved å sentrere de separate kokesonene.</p>		<p>For kokeprosesser på store matgryter/panner, plasser grytene/pannene slik at de dekker sentrene i begge kokesonene og at den er sentrert i kokesonen.</p>
	<p>For tilberedning med en enkelt gryte/panne, plasser den i midten av den fremre eller bakre kokesonen. Ikke plasser matgrytene/pannene i midten av kokesonen.</p>		<p>Hvis du vil lage mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperaturnivå, kan du kombinere kokesonen med bred overflate (fleksibel) og tilberede mat med to forskjellige matgryter/panner på samme temperatur. Plasser matgryter/panner slik at sentrene i sonene skal sentreres igjen.</p>



## 5.2 Kontrollpanel



### Taster

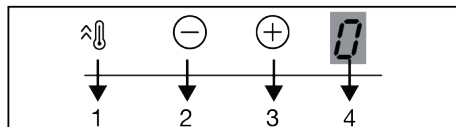
-  : På/av-tast
-  : Tidsurknapp
-  : Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
-  : Rengjøringslås-tast
-  : Stopptast
-  : Økningstast
-  : Reduksjonstast

### Symboler

-  : Bombinasjonssymbol for bred kokesone \*
-  : Nøkkellåssymbol

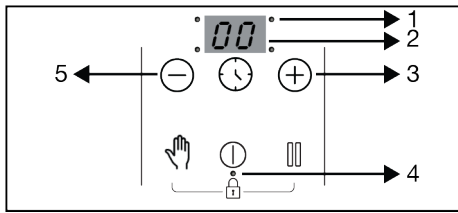
\* Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

### Stekesonedisplay



- 1 Hurtigvarmetast/Høyeffektinnstilling (Booster)-tast
- 2 Temperaturreduksjonstast
- 3 Temperaturøkningstast
- 4 Temperaturindikator for den aktuelle koketoppen

### Tidsurdisplay




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

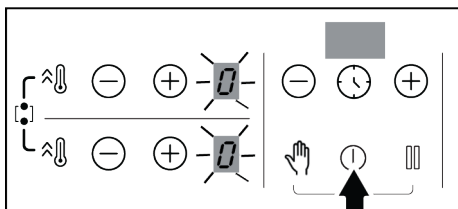
### Generelle advarsler for kontrollpanelet

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

### Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på  -tasten.




⇒ "0" vises på alle kokesonedisplayer.




### Slå av kokesonen:

- ✓ En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:


1. **Ved å trykke på  -tasten;** Trykk på  -tasten.

2. **Ved å redusere temperaturnivået til "0";** Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone;** Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. "0" eller "00" vises på det relevante displayet. Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
4. **Ved å trykke på  /  -sonetastene samtidig for ønsket kokesone;** Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens  /  -taster.




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

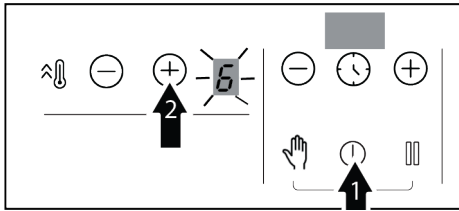
### Indikator for restvarme

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

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

### Justere temperaturnivået

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



⇒ Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

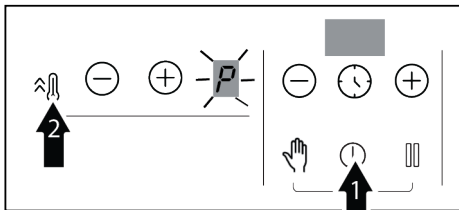
**i** Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

**Høy effekt (FORSTERKER)**

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

**Velge høy effekt (FORSTERKER):**

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



⇒ Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og "P"-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå.

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

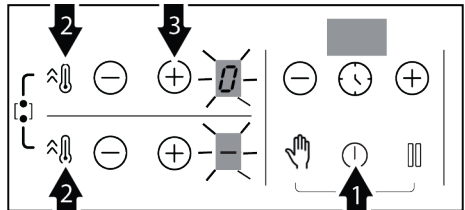
Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på - eller -tasten. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå 9.

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

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

**Slå på den brede kokesonen**

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



⇒ "0" vises på displayet for bakre venstre kokesone. "" vises på displayet for fremre venstre kokesone, og bred kokesone er aktivert.

3. Trykk på -tastene for bakre venstre kokesone for å stille inn temperaturen mellom "0" og "9".

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

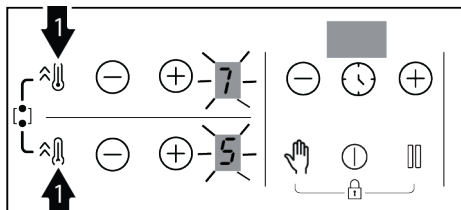


**i** Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokesone med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

⇒ Kokesonen begynner å varmes opp.

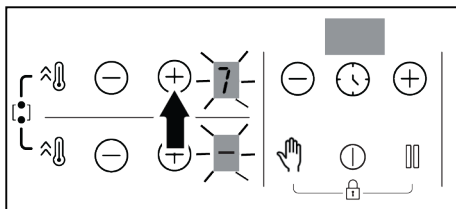
### Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

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



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

- ⇒ Temperaturverdien for den sist valgte kokesonen vises på displayet til den bakre venstre kokesonen, og bred kokesone er aktivert.
- ⇒ Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsurverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen som var angitt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



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

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

### Slå av den brede kokesonen



- ✓ Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0":** Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for den brede kokesonen:** Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. "0" vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står "00" på tidsurdisplayet.
3. **Ved å trykke samtidig på  $\oplus/\ominus$ -tastene på hvilken som helst av de venstre kokesonene:** Hvis du trykker samtidig på  $\oplus/\ominus$ -tastene på en av de venstre kokesonene, separeres kokesonene og slås av.
4. **Ved å holde inne -tastene for begge kokesonene i ca. tre sekunder:** Kokesonene slås av hvis du holder inne -tastene for begge kokesonene samtidig i ca. tre sekunder.

### Rengjøringslås

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


## Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne  -tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.
  - ⇒ Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt  knappen.

### Deaktivering av rengjøringslås

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






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

### Barnesikring Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

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




### Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne  og  -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.
  - ⇒ Barnesikringen deaktiveres. **“L”** vises på alle kokesonerdisplayer en kort stund, og desimalplassen for  -tasten slås på.



Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og **“L”** blinker på alle kokesonerdisplayer.

## Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne  -og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
2. Barnesikringen deaktiveres. **“L”** blinker på alle kokesonerdisplayer og lyset for  -tasten slukkes.




### Tastelås

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





Tastelåsen kanselleres ved strøbrudd.




### Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på  -og  -tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.
2. Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for  -tasten slås på etter at den har blinket.



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

### Deaktivere tastelåsen

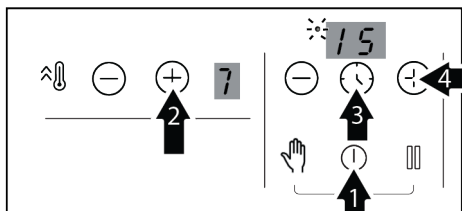
1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne  - og  -tasten inntil **to signallyder** avgis.
2. Lyset i  -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

## Timerfunksjon

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

### Aktivere tidsuret

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



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på ③-tasten. "00"-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på (+)/(-)-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

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

**i** Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på ④-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

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

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

NO

### Deaktivere tidsuret

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

### Deaktivere tidsurene tidligere

- ✓ Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av. Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

1. **Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til "00"**: Trykk på (+)/(-)-tastene til "00" kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert.
  - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.
  - ⇒ **Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på (+)/(-)-soneknappene**: Trykk samtidig på (+)/(-)-soneknappene.
  - ⇒ Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

**i** Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen "0", også med tidsurnivået.

### Stoppfunksjon

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



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

1. Trykk på -tasten når en av kokesonene er i drift.
2. Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). -symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.
3. Trykk på -knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tidligere innstillinger.

### Strømstyringsfunksjon

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

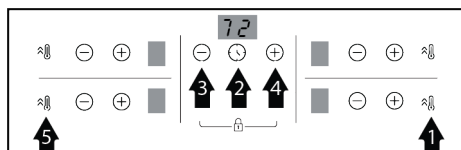
### Strømstyringsfunksjon - Totalt strømnivå som kan stilles inn

Indikator for strømstyrings skjerm Total effekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### For å endre total effekt;

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



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



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



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

### Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



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



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

### Automatisk slå av systemet

Komfyrkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis en eller flere kokeplatesoner er igjen, slås kokeplatesonen av automatisk etter en

stund (se tabell-1). I tilfelle en tidtaker som tilordnet kokeplaten, blir også tidtakerskjermen slått av.

Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået.

Kokeplaten kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Temperaturnivå	Perioder med automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Forsterker)	10 min. (*)

(\*)Komfyren reduseres til nivå 9 etter 10 minutter

### Tabell 1: Perioder med automatisk avslåing

#### Overopphetingsvern

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

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

#### Sikkerhetssystem for overkoking

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

#### Presis strøminnstilling

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



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



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

## 6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

## 6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

### Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet «Miljøinstruksjoner».
- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

NO

### Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol	
<b>Smelting</b>			
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30	
Smør (200 g)	6	5 ... 6	
<b>Koking, oppvarming, holde varm</b>			
Vann 1 L (Koking)	P	3 ... 5	
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10	
Melk 1 L (Koking)	6	4 ... 6	
Melk 1 L (Holde varm)	1-2	18 ... 22	
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	8	3 ... 5	
<b>Koking</b>			
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tør størrelse)	9	12 ... 14	
Laksefilet	8	10 ... 15	
Pølse	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Steking, sauterering</b>			
Risrett (200 g ris)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noahs pudding **			
	Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	9	5 ... 6
	Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
	Hvete Koking - for Noahs pudding	9	2 ... 5
	Hvete steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
	Noahs pudding -Alle ingredienser	8	20 ... 25
Skanker med grønnsaker **			
	Vegetabilsk sauterering	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Supper (F.eks. linsesuppe)	6-7	17 ... 20
<b>Grunn steking</b>		
Havaborfilet	8	3 ... 7
Mørbradbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Pølse	8	2 ... 5
Stekt egg	7	4 ... 8
<b>pommes frites</b>		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
klump	8	4 ... 6
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		

## 7 Vedlikehold og rengjøring

### 7.1 Generell informasjon om rengjøring

#### Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnede rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).

- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

#### For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene og komponentene i komfyrtoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av koketoppen ved å slå den av.

#### Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.

- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

### **Glassoverflater**

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

### **Plastdeler og malte overflater**

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.

- Ikke bruk hardmetallskraper og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

## **7.2 Rengjøring av komfyrtoppen**

### **Glasskokeflate**

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

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

## **7.3 Rengjøring av kontrollpanelet**

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.



## 8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

### Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.
- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

### ikonet lyser alltid på koketoppens display.

- Gryter kan ikke plasseres på betjeningsplaten. >>> Sjekk om det er en gryte på koketoppsonen.
- Kryten din er kanskje ikke induksjonsegnert. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en kjele som er bred nok for koketoppsonen.
- Kryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> Vent til de har kjølt seg ned.

### Den valgte koketoppsonen slår seg plutselig av mens den er i drift.

- Koketiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen er avkjølt.
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

### Selv om koketoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Kryten passer kanskje ikke sammen med induksjonstoppen. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en gryte som er bred nok for koketoppsonen.

### Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå til det elektroniske utstyret i koketoppen faller til riktig temperatur.

### Støy fra komfyren under tilberedningen

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

### Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av

kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.

- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekkende lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.

- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

NO

## Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

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



## Välkommen!

---

Kära kund,

Tack för att du valde Grundig produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

### Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Innehåll

<b>1</b>	<b>Säkerhetsinstruktioner.....</b>	<b>86</b>
1.1	Avsedd användning .....	86
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	86
1.3	Elsäkerhet .....	87
1.4	Transportsäkerhet.....	89
1.5	Installationssäkerhet.....	89
1.6	Användningssäkerhet .....	90
1.7	Temperaturvarningar .....	90
1.8	Matlagningssäkerhet .....	90
1.9	Induktion .....	91
1.10	Underhåll och rengöring.....	91
<b>2</b>	<b>Miljöinstruktioners.....</b>	<b>92</b>
2.1	Avfallsdirektiv .....	92
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten .....	92
2.2	Information om förpackningen.....	92
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	92
<b>3</b>	<b>Din produkt.....</b>	<b>93</b>
3.1	Produkt introduktion .....	93
3.2	Tekniska specifikationer.....	94
<b>4</b>	<b>Första användning .....</b>	<b>95</b>
4.1	Första rengöring .....	95
<b>5</b>	<b>Så här använder du hällen .....</b>	<b>95</b>
5.1	Allmän information om användning av kokplattan.....	95
5.2	Kontrollpanel.....	98
<b>6</b>	<b>Allmän information om matlagning.....</b>	<b>106</b>
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	106
<b>7</b>	<b>Underhåll och rengöring .....</b>	<b>107</b>
7.1	Allmän rengöringsinformation .....	107
7.2	Rengöring av kokplattan .....	109
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	109
<b>8</b>	<b>Felsökning .....</b>	<b>109</b>

## 1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

### 1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### 1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör

inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
  - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
  - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
  - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
  - Vrid handtaget på kokkärl och stekpannor mot sidan av köksbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
  - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
  - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
  - Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.

2. Klipp av strömsladden och koppla den ur produkten med kontakten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn får tillträde till produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten, när den inte är i bruk.



### 1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
  - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
  - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
  - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
  - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
  - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
  - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
  - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
  - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
  - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
  - Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
  - Rör aldrig kontakten med våta händer!
  - Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.



## 1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.

## 1.5 Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.

- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbelen, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- Installera inte produkten nära ett fönster. Det finns risk för att spishällens låga antänder gardiner och brännbara material runt spishällen. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av den plats där produkten ska installeras. Annars kan de deformeras av värmeeffekten när hällen används, vilket kan utgöra en säkerhetsrisk.



## 1.6

### Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:  
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
  - Vidrör inte apparatens yta.
  - Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.

- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



## 1.7

### Temperaturvarningar

- **WARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/ explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



## 1.8

### Matlagningssäkerhet

- **WARNING** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.

### 1.9 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningssonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för

- personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng av zonen från dess kontrollpanel efter användning, förlita dig inte på kärlesorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

### 1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

## 2 Miljöinstruktioners

### 2.1 Avfallsdirektiv

#### 2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

### 2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

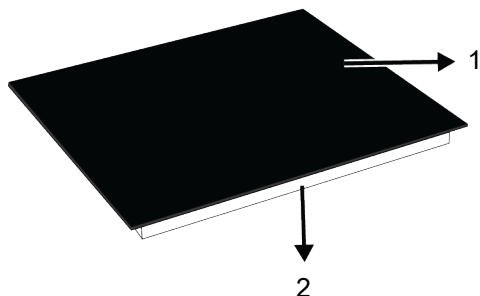
### 2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

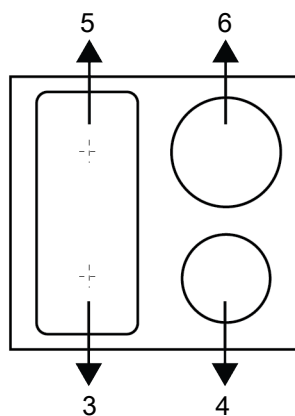
- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningszonen. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll tillagningszoner och botten på kärlen rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningszonen och kärlets botten.

## 3 Din produkt

### 3.1 Produkt introduktion



- 1 Matlagningsyta av glas
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning



- 2 Nedre hölje
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning

SV

## 3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer för spishällen	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	52 /590 /520 *
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,2 kW

### Matlagningszoner


Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W


Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1600 W / Booster 1800 W


Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

\* Den hållhöjd som anges i den tekniska tabellen är produktens bottenhöljeshöjd.

 Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.

 Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.

 Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### 4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**OBS!** Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

**OBS!** Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

SV

## 5 Så här använder du hällen

### 5.1 Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.

- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.

- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger

högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

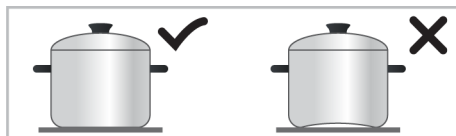
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria ståлкаstruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

### Olämpliga kastruller/pannor:

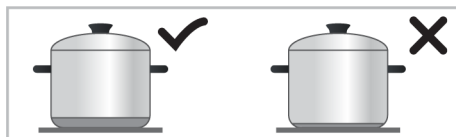
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



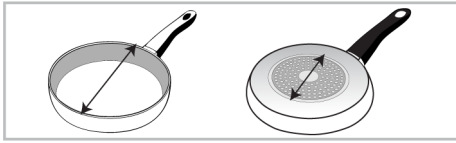
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



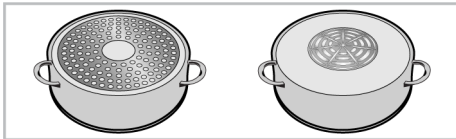
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större



induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



### Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon

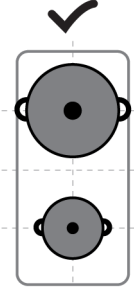
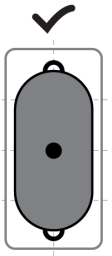
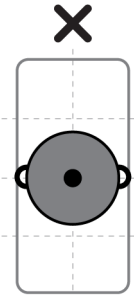
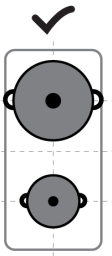


Jämn fördelning av kokkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.

### Test av kastruller/pannor

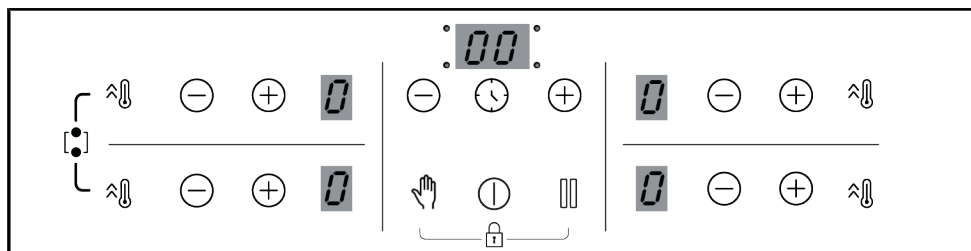
Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.


Som två oberoende matlagningszoner		Som en matlagningszon	
	<p>Matlagningszonerna med bred yta har två matlagningszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagningszoner för olika temperaturer med två olika kastruller/pannor. Placera kastrullen/pannan i mitten av de separata matlagningszonerna.</p>		<p>För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagningszonerna och är centrerade över matlagningszonen.</p>
	<p>Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av främre eller bakre matlagningszon. Placera inte kastrullen/pannan i mitten av matlagningszonen.</p>		<p>Om du vill laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå, kan du kombinera matlagningszon med bred yta (flexibel) och laga mat med två olika kastruller/pannor på samma temperaturnivå. Placera kastrullen/pannan så, att mitten av zonerna centreras igen.</p>

SV


## 5.2 Kontrollpanel



### Nycklar

 : På-/av-knapp

 : Timerknapp

 : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)


 : Knapp för rengöringslås

 : Stoppknapp

 : Ökningsknapp

 : Minskingsknapp

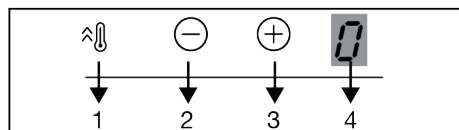
### Symboler

 : Kombinationssymbol för matlagningszon med bred yta \*

 : Knapplåssymbol

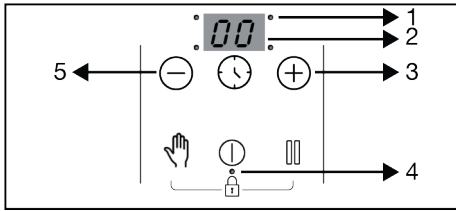
\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

### Visning av matlagningszon



- 1 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställningsknapp (booster)
- 2 Knapp för temperaturminskning
- 3 Knapp för temperaturökning
- 4 Temperaturindikator för aktuell hob

## Timerdisplay



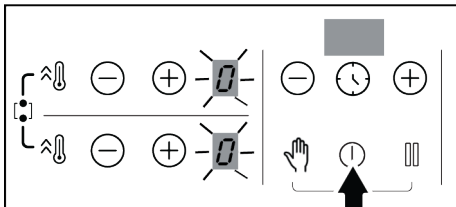
- 1 Användningspunktens LED för timer
- 2 Timerindikator
- 3 Knapp för tidsökning
- 4 Användningspunktens LED för knapplås/  
barnlås
- 5 Knapp för tidsminskning

## Generella varningar för kontrollpanelen

- Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.
- Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.
- Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.
- Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

## Slå på hällen:

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.  
⇒ "0" visas på alla plattors displayer.



## Slå av tillagningszonerna:

- ✓ En aktiv tillagningszon kan stängas av på 4 olika sätt:
- ✓ **Genom att trycka på ⏻-knappen;**  
Tryck på knappen ⏻.

1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0";** Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;** När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen som är kopplad till den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.
3. **Genom att trycka på zon (+)/(-)-knapparna samtidigt för den önskade tillagningszonen;** Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen genom att trycka på (+)/(-)-knapparna samtidigt.



Om symbolen eller är tänd när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Vidrör inte tillagningszonerna.

## Restvärmeindikator

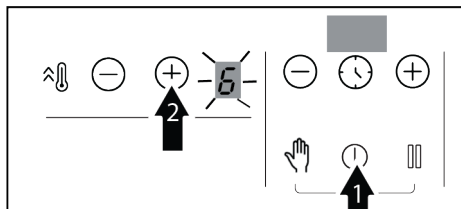
Om symbolen blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas snart till symbolen som står för mindre het.



När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

## Justera temperaturnivån

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-(+)/(−)-knapparna.



⇒ Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.



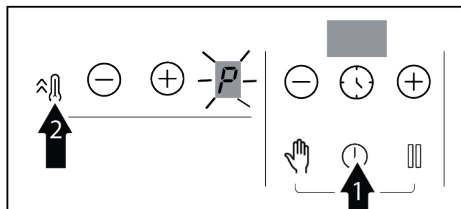
Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

### Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

### Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Slå på hällen genom att trycka på ⏻-knappen.
2. Tryck på knappen ^⏻ för den aktuella zonen.



⇒ Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge.

### Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

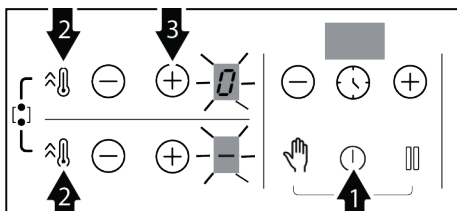
Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen ⏻ eller ^⏻ när du vill. Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge 9.

### Arbetsprincip med 2 zoner som ligger i samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

### Slå på den breda tillagningszonen

1. Tryck på ⏻-knappen för att slå på hällen.
2. För att slå på den breda tillagningszonen, håll ^⏻-knappen för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.



⇒ "0" kommer visas på vänstra bakre tillagningszonens display. ⏻ kommer visas på vänstra främre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.

3. Tryck på ⊕/⊖-knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen för att ställa in önskad temperatur mellan "0" och "9".

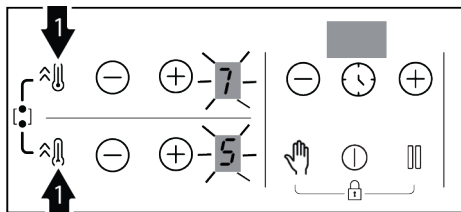
**i** När den breda tillagningszonen har aktiverats kan temperaturen ställas in med  $\oplus/\ominus$ -knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen. Du kan inte ställa in temperaturen med hjälp av  $\oplus/\ominus$ -knapparna för den vänstra främre tillagningszonen.

**i** Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

⇒ Tillagningszonen startar.

### Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs

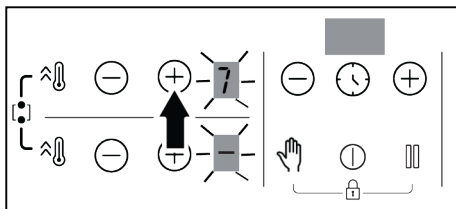
- ✓ När en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon på samma nivå.



1. För att slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs, håll  $\hat{\text{fl}}\text{-knapp}$  för båda tillagningszonerna intryckta samtidigt i ungefär 3 sekunder.

- ⇒ Temperaturvärdet för den senast valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och den breda tillagningszonen kommer aktiveras.
- ⇒ De kombinerade tillagningszonerna kommer fortsätta att köras med värdet för

temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen som ställdes in först innan kombinationen av tillagningszoner kommer avbrytas.



- ⇒ För att ändra temperatur, tryck på  $\oplus/\ominus$ -knapparna för den vänstra bakre tillagningszonen och ställ in önskad temperatur.


**i** Om du trycker på  $\hat{\text{fl}}\text{-knapp}$  för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv kommer tillagningszonerna fungera på boosternivå.

### Slå av de breda tillagningszonerna

- ✓ Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivå "0"**: Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för den breda tillagningszonen**: När tiden är över kommer timern att stänga av den breda tillagningszonen. "0" visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och "00" visas på timerdisplayen.
3. **Genom att trycka på  $\oplus/\ominus$ -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt**: Om du trycker på  $\oplus/\ominus$ -knapparna för någon av de vänstra tillagningszonerna samtidigt separeras tillagningszonerna och stängs av.



#### 4. **Genom att trycka på -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder:**

Tillagningszonerna slås av genom att trycka på  -knappen för båda tillagningszonerna samtidigt i ungefär 3 sekunder.

#### **Rengöringslås**



Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

#### **Aktivera rengöringslåset**

1. Tryck och håll in knappen  tills en **enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.
2. En nedräkning som börjar på 20 visas på timerdisplayen på hällen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom .

#### **Inaktivera rengöringslåset**




Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.


 Om du vill inaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen  tills **två signalljud** hörs.

#### **Barnlås Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**




När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

#### **Aktivera barnlåset**

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.  
⇒ Barnlåset kommer att aktiveras. **“L”** kommer att visas på alla plattors display en stund och decimaltecknet för  -tangenter kommer slås på.


 Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs två ljudsignaler och **“L”** -knappen blinkar på alla tillagningszoners display.

#### **Inaktivera barnlåset**




1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när barnlåset är aktivt.
2. Barnlåsfunktionen kommer att inaktiveras. **“L”** visas på displayen för alla tillagningszoner och indikatorn för  -knappen släcks.



#### **Knapplås**

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att förhindra att funktionerna ändras av misstag när hällen används.




 Nyckellåset avbryts vid strömavbrott.

#### **Aktivera knapplåset**

1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **en enkel ljudsignal** hörs.  
⇒ Knapplåset kommer aktiveras och decimalpunkten för knappen  kommer slås på efter blinkningarna.

**i** Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen  funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar decimalpunkten för knappen  att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen. När du trycker på någon knapp utan att inaktivera knapplåset kommer "L" att blinka för alla tillagningszoner för att indikera att knapplåset är aktivt. Inaktivera knapplåset för att slå på hällen.




### Inaktivera knapplåset

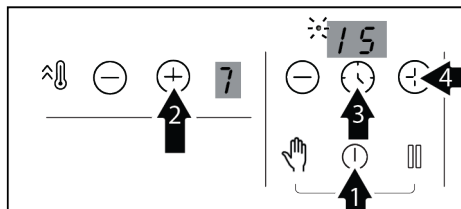
1. Tryck och håll in knapparna  och  samtidigt tills **två ljudsignaler** hörs när knapplåset är aktivt.
2. Ljuset för knappen  stängs av och kontrollpanelen låses upp.




### Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.


### Aktivera timern

1. Slå på hällen genom att trycka på  -knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på zon-  /  -knapparna.



3. Aktivera timern genom att trycka på  -knappen. "00"-symbol och decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på  /  -knapparna.
5. Inställningen kommer att aktiveras efter 10 sekunder. Decimalpunkt för vald zon kommer blinka på timerdisplayen.
6. Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.

**i** Om mer än ett timervärde är inställt på olika zoner, visas zontimern som har minsta timervärde på timerdisplayen och decimalpunkten för den zonen blinkar. Decimalpunkterna för de andra zonerna lyser kontinuerligt.

**i** Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på  -knappen för alla tillagningszoner. För varje tryck kommer olika zontimervärden visas. Slutligen visas det minsta timervärdet igen.

**i** Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde.

**i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

### Inaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge ett signalljud. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen. Om du inte trycker på någon knapp avbryts signalljudet efter några minuter.

## Inaktivera timers tidigare

- ✓ Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av. Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

### 1. Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att låta värdet falla ned till "00": Tryck på timerns (+)/(-) -knappar tills "00" visas på displayen för den tillagningszon för vilken timern är påslagen.

- ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.
- ⇒ **Inaktivera timern för den aktuella zonen genom att röra den aktuella zonen (+)/(-) -knappar samtidigt:** Tryck på den aktuella zonen (+)/(-) -knappar samtidigt.
- ⇒ Decimalpunktsymbolen för den relaterade zonen slås av permanent och timern avbryts.



Efter detta steg kommer temperaturnivån för aktuell zon vara "0" även med timernivån.

## Stoppfunktion

- ✓ Du kan minska drifttemperaturnivån för tillagningszonerna till minsta nivå (nivå 1) med hjälp av denna funktion.



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på -knappen när någon tillagningszon är påslagen.
2. Alla aktiva tillagningszoner kommer fungera på miniminivå (nivå 1). -symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.

3. Tryck på -knappen igen för att köra om alla plattor med de tidigare inställningarna.

## Effekthanteringsfunktion

Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion. Effekthanteringsfunktionen har 8 nivåer till förfogande.

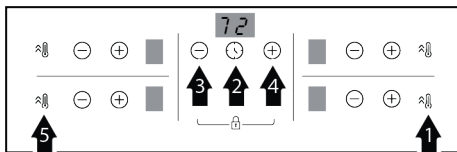
### Effekthanteringsfunktion - Totaleffektsnivåer som kan ställas in

Effekthanteringsfunktionens skärmindikator Totaleffekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### Ändra totaleffekten;

1. Slå på kokplattan genom att trycka på knappen. Stäng av kokplattan genom att trycka på knappen igen.
2. Tryck sedan på respektive knapp på höger främre zon, knapp, timer knapp, timer knappen och slutligen den vänstra främre zonen knapp.



3. Inställd effekthanteringsnivå visas i timerskärmen.
4. Tryck på knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
5. Bekräfta inställning genom att trycka på knappen och stäng av kokplattan. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.



**i** Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

**i** Om annan knapp än i den specificerade sekvensen trycks in när effektnivån ändras, kan inte inställningen göras. Inställningen måste börjas om från steg ett.

### Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

**i** Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärle som placeras på den. Energin genereras bara på de ställen där kärlet kommer i kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

**i** Produkten kan starta stopp när den arbetar i nivåer från 1 till 7, särskilt med köksredskap med liten diameter och när vattenolja är liten. Detta är inte ett fel.

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Snabbstart)	10 min. (*)
(*) Hällen kommer sänkas till nivå 9 efter 10 minuter	

**Tabell 1: Automatiska avstängningsperioder**

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

## Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

## Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt som användningsprincip. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.



Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.



Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

## 6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

### 6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

#### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller

fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

## Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
<b>Smältande</b>		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 6
<b>Kokning, uppvärmning, varmhållning</b>		
Vatten 1 L (Kokande)	P	3 ... 5
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjölk 1 L (Kokande)	6	4 ... 6
Mjölk 1 L (Varmhållning)	1-2	18 ... 22
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	8	3 ... 5
<b>Kokande</b>		
Oskalad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	12 ... 14

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)	
Laxfilé	8	10 ... 15	
Korv	9	2 .. 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
<b>Kokning, sautering</b>			
Risrätt (200 g ris)	6	8 ... 14	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding (asure) **			
	Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	5 ... 6
	Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
	Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	2 ... 5
	Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
	Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	8	20 ... 25
Spjäll med grönsaker **			
	Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
	Bakning	4-5	120 ... 150
Soppor (T.ex. linssoppa)	6-7	17 ... 20	
<b>Grundstekning</b>			
Filé av havsabborre	8	3 ... 7	
Stek av ryggbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9	
Korv	8	2 ... 5	
Stekt ägg	7	4 ... 8	
<b>Pommes frites</b>			
Boortsog	8	13 ... 16	
Schnitzel	8	5 ... 7	
Nugget	8	4 ... 6	
* Wokpanna rekommenderas.			
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.			

## 7 Underhåll och rengöring

### 7.1 Allmän rengöringsinformation

#### Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten

- används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
  - Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och

rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).

- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

#### **För hållar:**

- Surt smuts, så som mjölk, tomatsås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hållen och matlagingszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hållen har svalnat.

#### **Inox - rostfria ytor**

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hålls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

#### **Glasytor**

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsafte.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

#### **Plastdelar och målade ytor**

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

## 7.2 Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

## 7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

SV

## 8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

### Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med kretsbrytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

### visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> Låt dem svalna.

### Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.

- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Avlägsna föremålet från panelen.

### **Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.**

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.

### **Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.**

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

### **Ljud från spisen under matlagning**

- Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

### **Felkoder/orsaker och möjliga lösningar**

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 2	Kommunikationsfel mellan displayen och gränssnittskortet för vredet.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 – E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

### **Möjliga ljud och orsaker**

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärlet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om matlagingskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagingsnivåer.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 16 – E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 – E 45	Fel i elektronikkretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensorutrustningen ska vara kompatibel för driftförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 – E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

