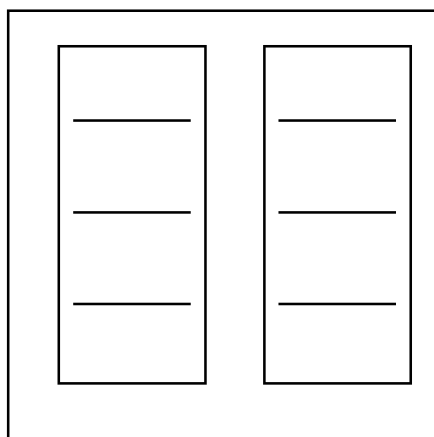


# **BUILT-IN HOB INNBYGGINGSOVN INDBYGNINGSBLUS**

**USER MANUAL  
BRUKERHÅNDBOK  
BRUGSVEJLEDNING**

**GIEI 735880 X**



AUS GUTEM GRUND

**GRUNDIG**

## Please read this user manual first!

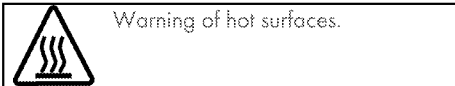
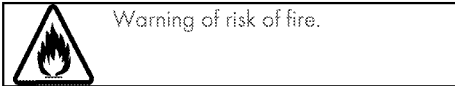
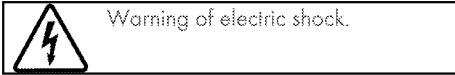
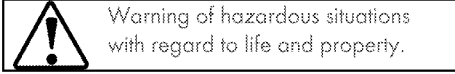
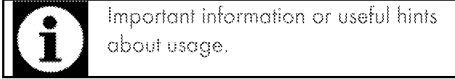
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

**1 Important instructions and warnings for safety and environment** ..... 4

General safety ..... 4  
 Electrical safety ..... 4  
 Product safety ..... 5  
 Intended use ..... 6  
 Safety for children ..... 7  
 Disposing of the old product ..... 7  
 Package information ..... 7

**2 General information** ..... 8

Overview ..... 8  
 Technical specifications ..... 8

**3 Installation** ..... 9

Before installation ..... 9  
 Installation and connection ..... 10  
 Disposal ..... 12  
 Package information ..... 12  
 Future Transportation ..... 12  
 Disposing of the old product ..... 12

**4 Preparation** ..... 13

Tips for saving energy ..... 13  
 Initial use ..... 13  
 First cleaning of the appliance ..... 13  
 Initial heating ..... 13

**5 How to use the hob** ..... 14

General information about cooking ..... 14  
 Using the hobs ..... 16  
 Control panel ..... 16

**6 Maintenance and care** ..... 25

General information ..... 25  
 Cleaning the hob ..... 25

**7 Troubleshooting** ..... 26

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized

persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water

onto it! There is the risk of electric shock!

- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

## **Product safety**

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off

the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General*

*information about cooking, page 14, selecting the pots.*

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be

used for other purposes, for example room heating.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

### **Safety for children**

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

### **Disposing of the old product**

#### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU).

This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### **Compliance with RoHS**

#### **Directive:**

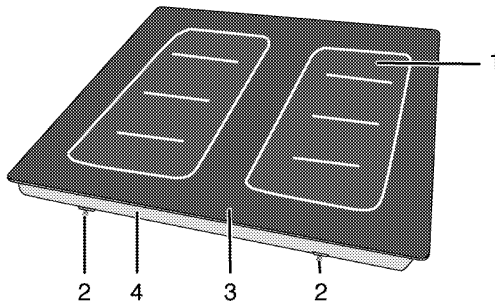
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |   |                         |   |                      |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp          | 4 | Base cover           |

### Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total power consumption	7200 W
Fuse	min. 16 A x 2 / 32 A
Cable type / section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/680 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
<b>Burners</b>	
Left H-HH-V	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)
Right H-HH-V	<b>Induction cooking plate</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Power	1250 W x 4 (max. 3600 W)



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.



### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



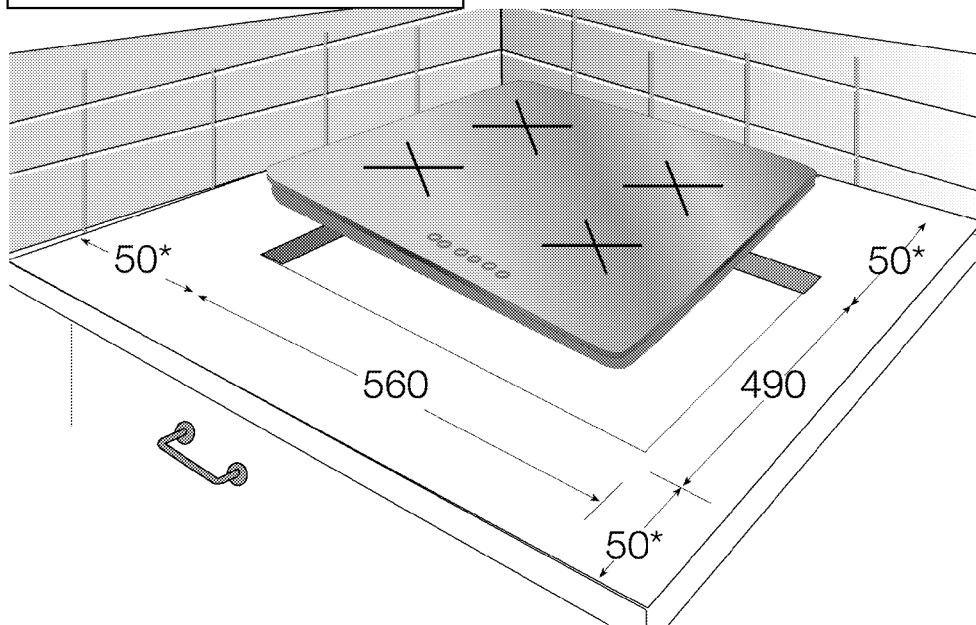
**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

### Before installation

The hob is designed for installation in a commercial worktop. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- \* Remove packaging materials and transport locks.
- \* Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- \* The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- \* Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



\* min.

## Installation and connection

- Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

### Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



#### DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



#### DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.

- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



#### DANGER:

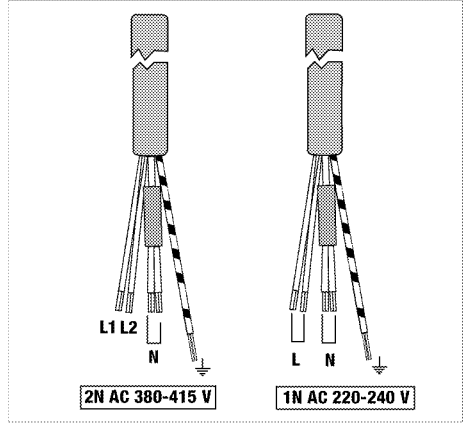
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

### Connecting the power cable

- If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

#### If a cable is supplied with the product:

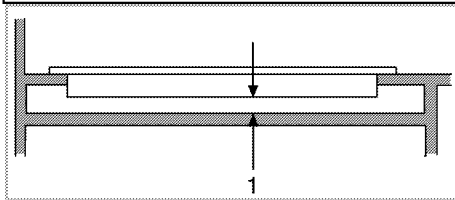


- For single-phase connection,** connect the wires as identified below:
  - Brown/Black cable = L (Phase)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\equiv$  (Ground)
- For double-phase connection,** connect the wires as identified below:
  - Brown cable = L1 (Phase 1)

- Black cable = L2 (Phase 2)
  - Blue/Grey cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Ground)
- >> or
- Black cable = L1 (Phase 1)
  - Grey cable = L2 (Phase 2)
  - Blue/Brown cable = N (Neutral)
  - Green/yellow cable = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Ground)

### Installing the product

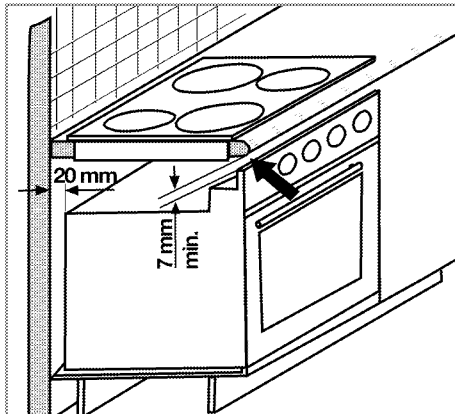
**i** If it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



1 min. 30 mm

**i** When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-in oven.

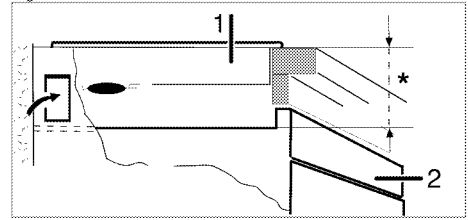
### If the oven is below:



\* min.

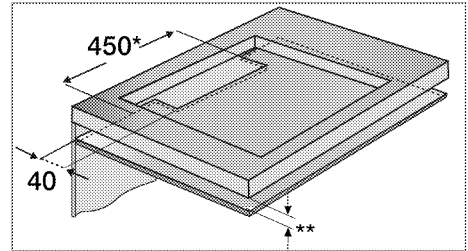
It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm<sup>2</sup> at the rear section of

the furniture as illustrated in the following figure.



\* min. 70 mm

### If the board is below:



\* min.

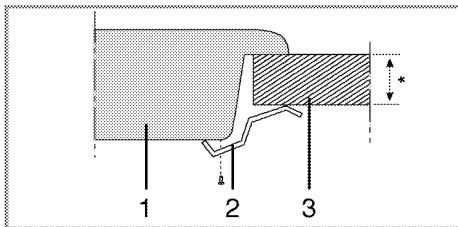
\*\* min. 70 mm

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Apply the sealing gasket provided with the product to the edges of the hob's lower housing that contact with the counter as illustrated in figure.



3. Center the product in the counter.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



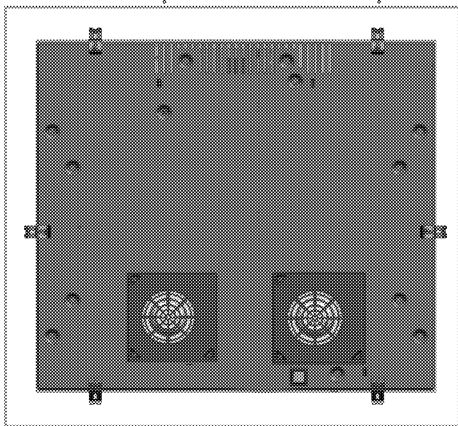
\* min. 40 mm

1 Hob

2 Installation clamp

3 Counter

#### » Rear view (connection holes)



Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

#### Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

#### Disposal

##### Package information

- \* Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not

dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

#### Future Transportation

- \* Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

#### Disposing of the old product



Dispose of the old product in an environmentally friendly manner. This equipment bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this equipment must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. For further information, please contact local or regional authorities.

Refer to your local dealer or solid waste collection centre in your area to learn how to dispose of your product.

Before disposing of the product, cut off the power cable plug and make the door lock (if any) unusable to avoid dangerous conditions to children.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
- Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the

heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

### Initial use

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil.

Overheated oils bring risk of fire.

**Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

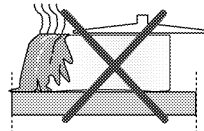
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it.
- Clean any melted such materials on the surface immediately.
- Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning

by preventing the dishes from overflowing.

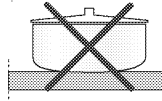
- Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.
- Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

### Saucepan selection

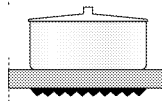
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.




Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

**For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.**


### Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if  does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

### Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and  symbol flashes alternately.


### Safe use


Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

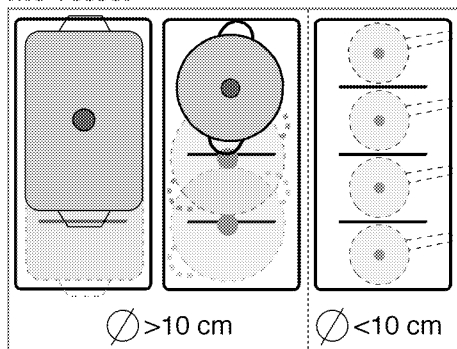
Never use aluminium folio for cooking.

Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

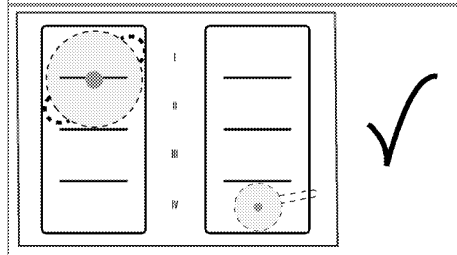
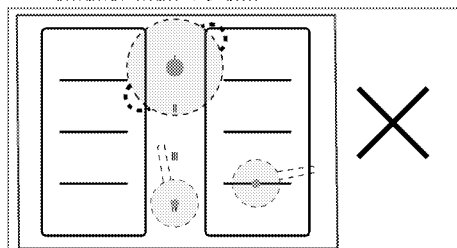
 If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

 When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

### Selecting cooking zone suitable to the vessel



- \* For your pots with bases wider than 10 cm, you can use 2 or more cooking zones combined.
- \* You can use each cooking zone separately for your pots with bases smaller than 10 cm.



- \* Do not put pots between the left and right cooking zones.
- \* Place your pots with bases smaller than 10 cm as to center one cooking zone. Otherwise, problem may occur in pot detection.

## Using the hobs

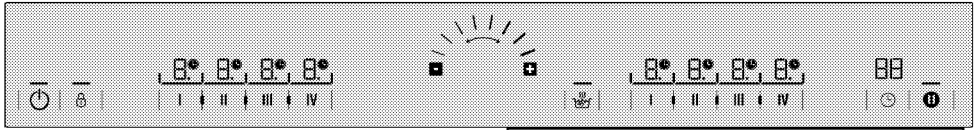


### DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

## Control panel



### Specifications



Adjustment area (for temperature level and time setting)



Light indicating that the relevant key is functioning



Cooking Zone combination/separation key



Plus key



Minus key



On / Off key



Keylock key



Timer Activation / Deactivation key



Rapid Heating key



Stop button



Left/Right I Cooking Zone Selection key



Left/Right II Cooking Zone Selection key



Left/Right III Cooking Zone Selection key

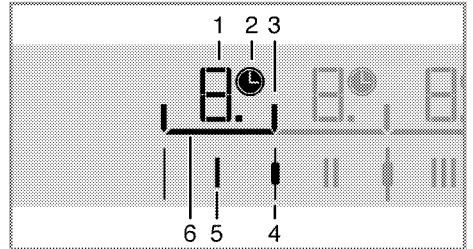


Left/Right IV Cooking Zone Selection key



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual appearances or functions may vary according to the model of your hob.

### Cooking Zone display



- 1 Temperature indicator (temperature setting 0 - 9.)
- 2 Timer symbol
- 3 Cooking Zone distinction light
- 4 Cooking Zone combination/separation key
- 5 Cooking Zone Selection key
- 6 Cooking Zone Selection light



This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.






Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

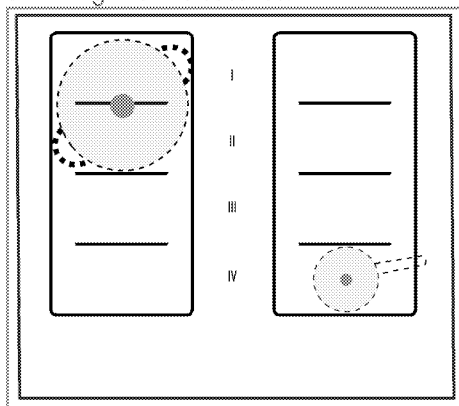
### Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel.


Light of the  key comes on. The hob is ready for use.

2. When the hob is switched on, automatic saucepan detection is performed. If a saucepan is placed on it, selection lights of the cooking zones on which the saucepan is placed will light for 10 seconds.

For example, if you have two saucepans as shown in the figure below, selection lights of the cooking zones where the saucepans are on will light for 10 seconds.



3. If you touch either left **I** or left **II** keys in 10 seconds according to the example, you can operate left hotplates separately.


If you touch the key  between the left **I** and **II** left keys, you can operate left **I** and left **II** cooking zones as combined.

You can activate the right **IV** cooking zone if you touch the right key.



Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

### Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.



If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.


### Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

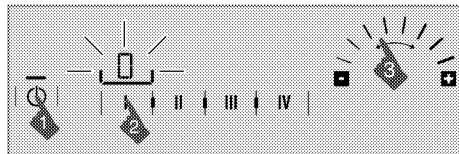


When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

### Turning on the cooking zones (cooking section)

1. Touch the  key to turn on the hob.  
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"O" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.





Cooking zone selection lights will go off if nothing is performed within 10 seconds. If no operation is made within the next 10 seconds at the end of this time, then the hob will switch back to the Standby mode automatically.

- By touching the **+** and **-** keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "9".



If the temperature value does not come to the desired level by this sliding process, repeat the same process.

### Turning off the cooking zones

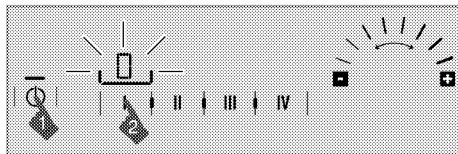
A selected cooking zone can be turned off in 3 different ways:

- By dropping the temperature to "0" level**
  - You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
- By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone**
  - When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The symbol on the cooking zone display will disappear.
  - When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
- By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds**
  - Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

### Combining the cooking zones

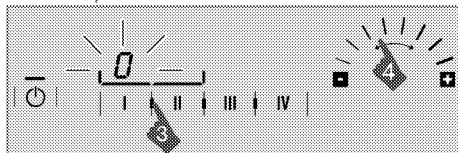
- Touch the key to turn on the hob.
- Touch the selection key of any one of the cooking zones you want to combine.

» appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone comes on.



- Touch the key between this cooking zone and the key of the adjacent one you want to combine.

» The distinction light between the combined cooking zones will go off and the "0" symbol on the display of the left cooking zone will come on/remain lit.

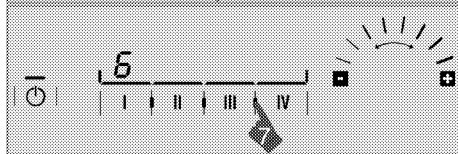
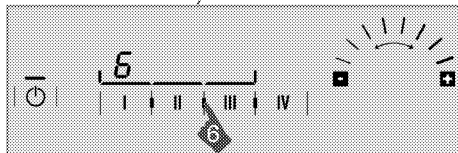


- By touching the **+** and **-** keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "9".

» Now cooking zones are combined to operate as a single cooking zone at the set temperature level.

### 5. If you wish to combine the 3rd and 4th cooking zones,


To add the 3rd and/or 4th cooking zones to the 2 combined cooking zones touch the key between them.

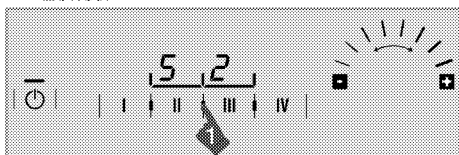


» Cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off and the cooking zone displays will also become

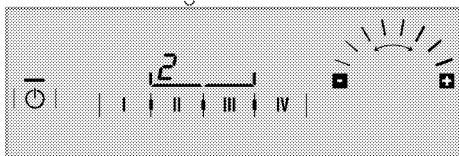
shared. Temperature indicator of the leftmost cooking zone will remain lit and operate at the temperature level which was set as single cooking zone.


### Combining the active cooking zones

1. To combine two neighboring cooking zones that are operating individually at different or same temperature levels, touch the  key between the cooking zones.




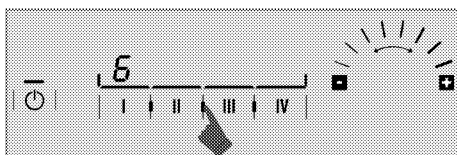
» Individually operating cooking zones will be combined and the distinction light between them will go off; the temperature level will be shown on the display of the left cooking zone. The combined cooking zones will continue operating as a single cooking zone at the lower temperature level of the combined cooking zones.




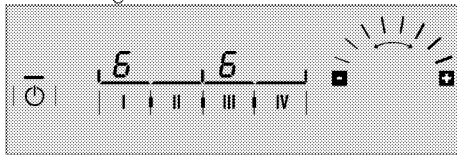
 Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination.  
For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2.


### To split the combined cooking zones;

1. Touch the  key between the combined cooking zones you want to split.




» The cooking zone(s) on the right and the cooking zone(s) on the left of the  key you have touched will be separated and continue to operate. Distinction light between the cooking zones will come on.



 The separated cooking zones will resume operating at the temperature values they had when they were combined.

### Turning off the combined cooking zones

Combined cooking zones can be turned off in 3 different ways:


1. **By dropping the temperature to "0" level**
  - You can turn the combined cooking zones off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the combined cooking zones**
  - When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" value will appear on the relevant cooking zone display. The  symbol on the cooking zone display will disappear.
  - When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the symbol of any one of the combined cooking zones for 3 seconds**

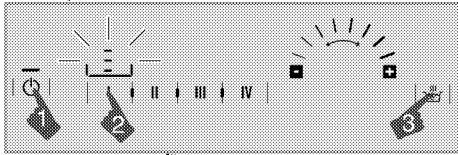
- Touch the symbol of any one of the combined cooking zones you want to turn off for approximately 3 seconds.


## BOOSTER

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

### Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.




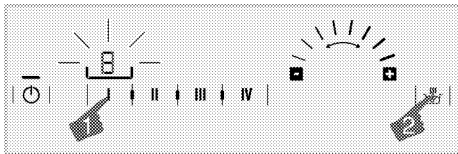
3. Touch the  key.


Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively.

When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

### Selecting Booster when cooking zone is active:


1. Touch the  key after the cooking zone is on and has operated for at least 20 seconds at a certain level.




 Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set

temperature level and only the selected temperature value is displayed.

 When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating in the booster setting.


### Turning off Booster function prematurely:

By touching the  key you can turn off the booster setting any time you want.

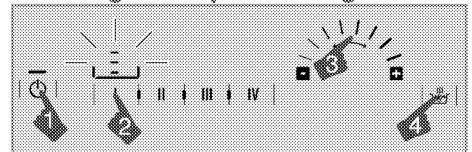
### Rapid Heating

Rapid heating is a function which facilitates cooking. All cooking zones are equipped with Rapid Heating function. The Rapid Heating function can be operated in 20 seconds after determining the desired cooking zone temperature value.

This function is used for short-time rapid heating. Once the rapid heating time is over, cooking zone will continue operating at the set temperature level.

 Rapid Heating function can be set within the first 20 seconds after the hob is switched on.

### Selecting the Rapid Heating function:







1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the  and  keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the  key.
  - The cooking zone you have selected will operate at maximum power for a certain period of time specified in the

table below. 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.

- Once the Rapid Heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.




When the cooking zones are separated while combined cooking zones are operating at booster setting, separated cooking zones will also continue operating at the rapid heating setting.

**Table:** Booster Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1	20
2	30
2	40
3	47
3	56
4	65
4	73
5	85
5	85
6	25
6	25
7	35
7	35
8	45
8	45
9	10
9	10

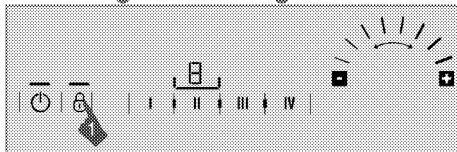
### Turning off Booster function:


Touch  key to turn off the Booster function whenever you want.


### Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use. Device will not withdraw any power throughout this time.

### Activating the cleaning lock



- When the hob is in On mode, press and hold  key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except  key.


### Deactivating the cleaning lock


You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock will automatically be deactivated.

### Child Lock


**When the hob is in Off mode**, you can protect the hob by child lock to prevent children from turning it on. Child Lock can be activated or deactivated when the hob is in Off (Standby) mode only.

### Activating the Child Lock



- When the hob is in Off mode, press and hold  key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the  key will come on.



If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the  key flashes.


### Deactivating the Child Lock

- When the Child Lock is activated, press and hold  key until a **single signal sound** is heard.
- » Child Lock will be deactivated and the light of the  key will turn off.

## Keylock




You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating.**

### Activating the keylock



1. Touch and hold the  key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.

The light of the  key will flash and all cooking zones will be locked.

 You can activate the keylock in operation mode only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.





### Deactivating the keylock


1. Keep  key pressed for 2 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.



### Timer function



This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.








### Activating the timer

1. Touch the  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the  and  keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch  key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Adjust the desired time period by touching the  and  keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area.

After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently. Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.

	The timer can only be set for the cooking zones already in use.
	Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.
	Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.
	When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.
	When the timer is set in the combined cooking zones,  symbol appears on the display of the leftmost cooking zone.
	Any previous temperature or, if any, time value on the combined cooking zones will go on operating in the smaller value after the combination. For example, if you combine a cooking zone set to 10 minutes at temperature level 6 and a cooking zone set to 20 minutes at temperature level 2, combined cooking zones will operate for 10 minutes at temperature level 2. If the timer is set in only one of the cooking zones to be combined, this setting will also apply for the combined cooking zones after combination.

### Deactivating the timer



Once the set time is over, the cooking zone will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.


## Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.

You can turn the timer off earlier in two different ways:



### 1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":


1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until "00" appears on the timer display by touching the  keys in the adjustment area or by sliding your finger across the area.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

### 2-Turning off the timer by pressing

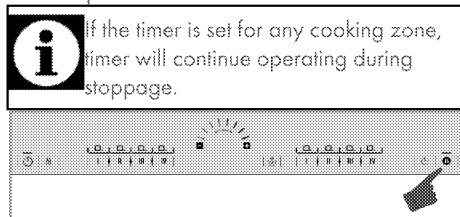
#### timer key for approximately 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch  key for about 3 seconds.

 symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.


## Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.



1. Touch the  key when your hob is operating.


All active cooking zones will stop.

2. Touch  key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

## Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.

 Your hob is equipped with 8 cooking zones with 94x225 mm dimension featured with induction. With induction feature, each cooking zone automatically detects the vessel placed on it. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

## Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table 1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

**Table-1:** Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1	5
2	5
2	4
3	4
3	3
4	3
4	2,5
5	2,5

5	2
6	2
6	1,5
7	1,5
7	1
8	1
8	0,5
9	0,5
9	0,5
Booster	10 minutes

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- \* Active cooking zone may be turned off.
- \* Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "E" warning appears on display during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

### Noisy operation

Some sounds may come from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.


- \* Sound becomes prominent in high temperature levels.
- \* Alloy of the saucepan can cause noise.
- \* In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- \* Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.


- \* The noise of the fan that cools the electric system can be heard.


## Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys have been pressed or the control panel was subjected to vapor.	"E" symbol flashes	Cooking Zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking Zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	☐ symbol lights up.	Cooking Zone display
Touch control card hardware error	"Fx" symbol lights up.	Timer display
Induction hardware error	"Ex" symbol lights up.	Cooking Zone display
x*: "1,2,..,9"		

 For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If Fx and Ex errors remain uncorrected, call Authorized Service.

 If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.

 Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- \* Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- \* No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- \* Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- \* Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it. Dry with a soft and dry cloth. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time. Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

## 7 Troubleshooting

### Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

### **L**symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

### Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

### The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarslar og informasjon i bruksanvisningen.

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

<b>1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø</b> .....	<b>4</b>	<b>4 Forberedelser</b> .....	<b>14</b>
Generell sikkerhet.....	4	Tips for energisparing .....	14
Elektrisk sikkerhet.....	4	Første gangs bruk.....	14
Produktsikkerhet.....	5	Første rengjøring av produktet.....	14
Beregnet bruk .....	6	Første oppvarming .....	14
Sikkerhet for barn.....	7	<b>5 Slik brukes komfyren</b> .....	<b>15</b>
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7	Generell informasjon om koking.....	15
Bortskaffing av emballasjen .....	8	Bruk av komfyren.....	17
<b>2 Generell informasjon</b> .....	<b>9</b>	Kontrollpanel .....	17
Oversikt.....	9	<b>6 Vedlikehold og stell</b> .....	<b>26</b>
Tekniske spesifikasjoner .....	9	Generell informasjon .....	26
<b>3 Installasjon</b> .....	<b>10</b>	Rengjøre komfyren .....	26
Før installasjon.....	10	<b>7 Feilsøking</b> .....	<b>27</b>
Installasjon og tilkobling .....	11		
Avhending.....	13		
Bortskaffing av emballasjen .....	13		
Framtidig transport .....	13		
Bortskaffing av det gamle produktet.....	13		

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

### **Generell sikkerhet**

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så fram de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
- Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les

bruksanvisningen nøye før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

### **Elektrisk sikkerhet**

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!

- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

### **Produktsikkerhet**

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på

overflatene der det foregår tilberedning av mat.

- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gaffler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnsens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke.

Se *Generell informasjon om koking, side 15*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

### **Beregnet bruk**

- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.



- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.

### **Sikkerhet for barn**

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

### **Bortskaffing av det gamle produktet**

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



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

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

Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder

ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

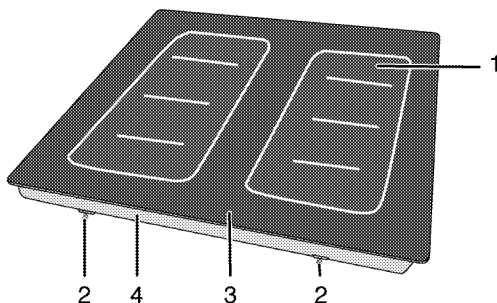
### **Bortskaffing av emballasjen**

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet

er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- |   |                     |   |                         |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induksjonsstekesone | 3 | Vitrokeramisk overflate |
| 2 | Monteringsklemme    | 4 | Basedeksel              |

### Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Totalt energiforbruk	7200 W
Sikring	min. 16 A x 2/ 32 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/680 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 mm/490 mm
<b>Brennere</b>	
Venstre HHHHV	<b>Induksjonsstekesone</b>
Mål	(94 x 225 mm) x 4
Effekt	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Høyre HHVHV	<b>Induksjonsstekesone</b>
Mål	(94 x 225 mm) x 4
Effekt	1250 W x 4 (maks. 3600 W)



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



Figurer i denne veiledningen er skjematisk og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

### 3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



#### FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisiteitsforskriftene.



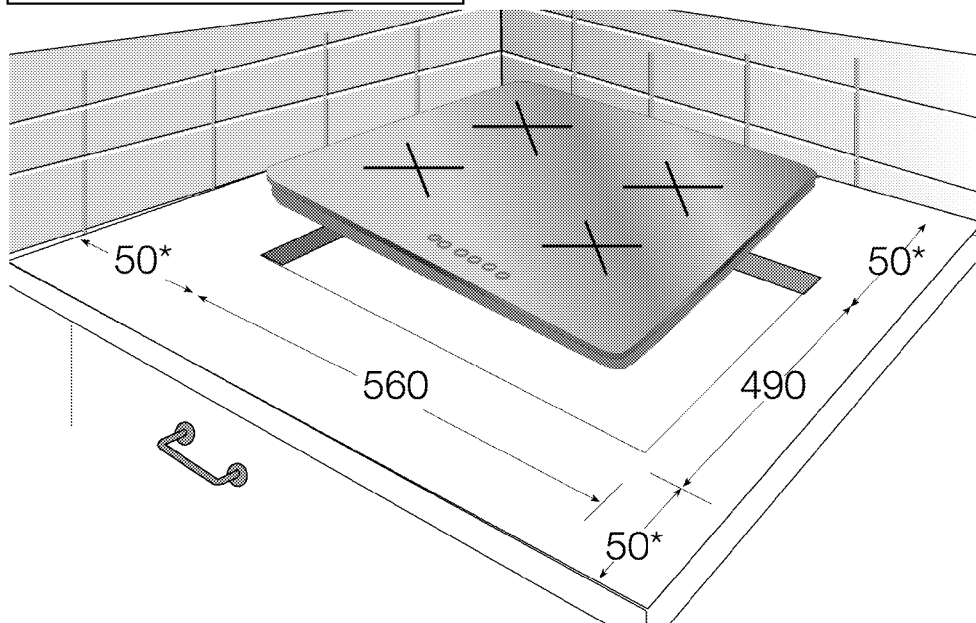
#### FARE:

Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

### Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom enheten og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- \* Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- \* Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- \* Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- \* Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



\* min.

## Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.



Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner. Det er fare for knusing av glasskeramikkoverflaten!

### Elektrisk tilkobling

Tilkoble produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



#### FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



#### FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet. En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoblingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.

- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.



#### FARE:

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet.

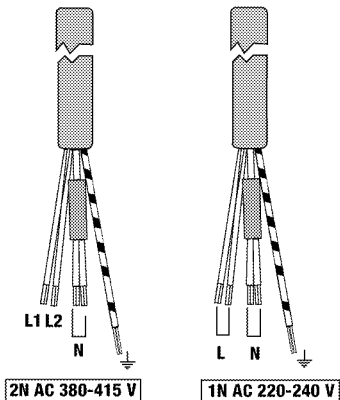
Det er fare for elektrisk sjokk!

### Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

### Hvis kablen leveres med produktet:



2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
  - Brun/svart leder = L (fase)
  - Blå/grå leder = N (nøytral)
  - Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)
3. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

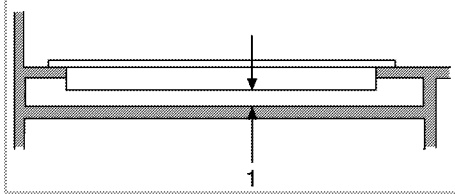
- Brun leder = L1 (fase 1)
- Svart kabel = L2 (fase 2)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)

» Eller:

- Svart kabel = L1 (fase 1)
- Grå leder = L2 (fase 2)
- Blå/Brun leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  $\equiv$  (jord)

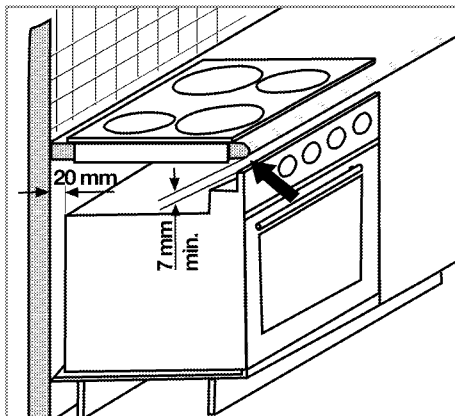
### Installere produktet

**i** Hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



**i** Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

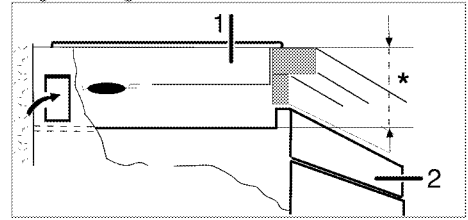
### Hvis ovnen er nedenfor:



\* min.

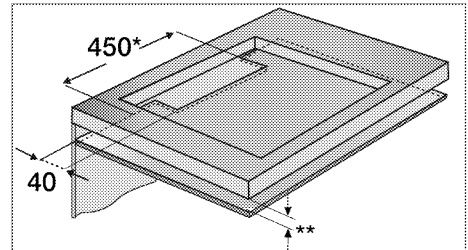
Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning på minst 180 cm<sup>2</sup> på

bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



\* min. 70 mm

### Hvis benken er nedenfor:



\* min.

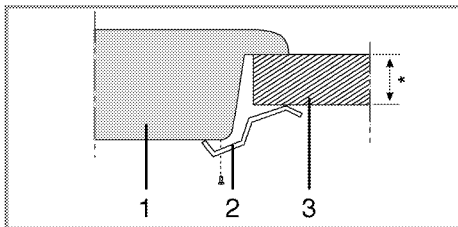
\*\* min. 70 mm

I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Påfør tetningspakningen som leveres med produktet på kantene av komfyrens nedre hus, som er i kontakt med benken slik som illustrert på figuren.



3. Sentrer produktet på benken.
4. Bruk av installasjonsklemmene sikrer komfyren ved å montere gjennom hullene på det nedre huset.



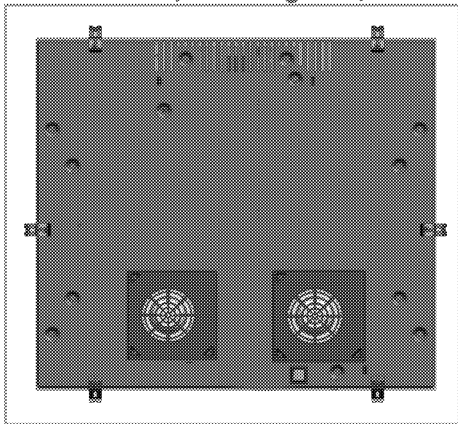
\* min. 40 mm

1 Komfyr

2 Installasjonsklemme

3 Benk

### » Sett bakfra (tilkoblingshull)



Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

### Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

### Avhending

#### Bortskaffing av emballasjen

- \* Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er

produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

#### Framtidig transport

- \* Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.



Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

#### Bortskaffing av det gamle produktet



Kast det gamle produktet på en miljøvennlig måte.

Dette produktet har utvalgt sorteringssymbol for avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Dette betyr at dette produktet må håndteres etter EU-direktivet 2002/96/EC for å resirkuleres eller demonteres for å redusere virkningen på miljøet. For ytterligere informasjon, vennligst ta kontakt med lokale eller regionale myndigheter.

Du kan forhøre deg med den lokale agenten eller faste avfallssorteringssentre i nærheten for å få informasjon om riktig bortskaffing av produktet.

Før bortskaffing av det gamle produktet skal strømstøpselet kuttes av og dørlåsen (hvis aktuelt) gjøres ubrukelig, for å unngå faresituasjoner for barn.

## 4 Forberedelser

### Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper.
- Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

### Første gangs bruk

#### Første rengjøring av produktet



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

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

#### Første oppvarming



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



## 5 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



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.

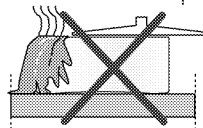
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det.
- Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart.
- Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre

noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over.

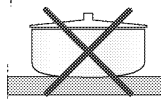
- Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.
- Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

### Kasserollevalg

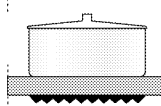
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.




Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

### Før induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.


#### Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis  ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfrie stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

### Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekket av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet  blinker vekselvis.

### Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

Ikke legg metallgjenstander, slik som gaffler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

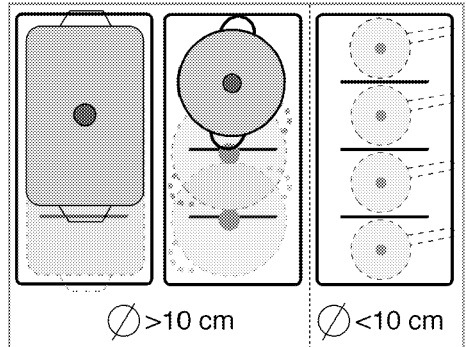
Bruk aldri aluminiumsfolie til matlagning.

Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

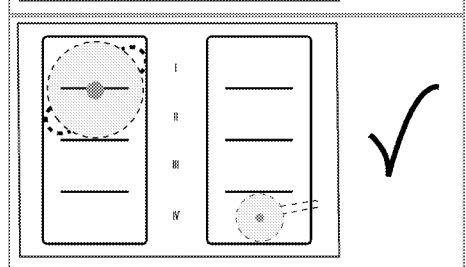
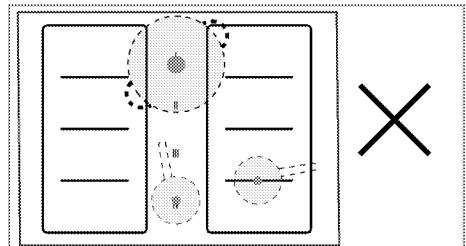
**i** Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

**i** Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

### Velg kokesone som egner seg for kokekaret



- For kokekar med bunn som er bredere enn 10 cm, kan du bruke to eller flere sammenslåtte kokesoner.
- Du kan bruke hver kokesone separat for kokekar som har en bunn som er mindre enn 10 cm.



- Ikke sett kokekar mellom høyre og venstre kokesoner.
- Sett kokekar med en bunn som er mindre enn 10 cm midt i én kokesone. Ellers kan det oppstå problemer under detektering av kokekaret.

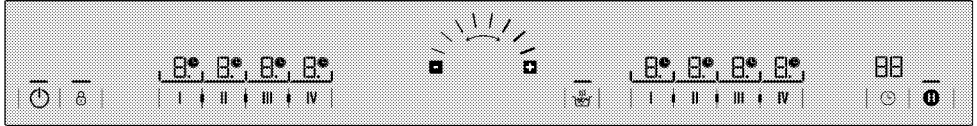
## Bruk av komfyren



### FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren. Ikke bruk komfyrer med sprekke. Vann kan lekke inn i sprekke og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

## Kontrollpanel



### Spesifikasjoner



Justeringsområde (for temperaturnivå og tidsinnstilling)  
Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer



Tast for sammenslåing/separering av kokesoner



Plusstast



Minustast



På/av-knapp



Tastelås-tast



Timeraktiverings-/deaktiveringstast



Tast for hurtigoppvarming



Stoppknapp



Velgertast for venstre/høyre I kokesone



Velgertast for venstre/høyre II kokesone



Velgertast for venstre/høyre III kokesone

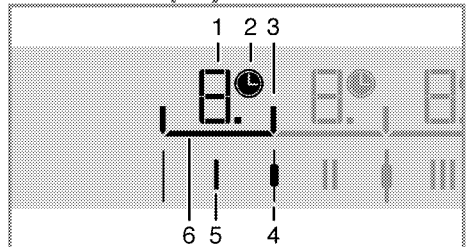


Velgertast for venstre/høyre IV kokesone



Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfymodellen.

### Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0-9)
- 2 Timer-symbol
- 3 Lys for angivelse av kokesone
- 4 Tast for sammenslåing/separering av kokesoner
- 5 Valgtast til kokesone
- 6 Lampe for valgt kokesone





Dette produktet betjenes ved hjelp av et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

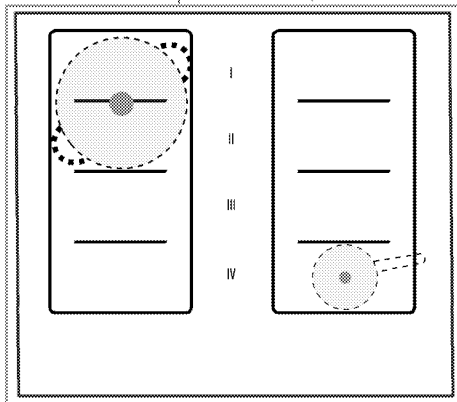


Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.


## Slå på komfyren


1. Berør -tasten på kontrollpanelet. Lyset til -tasten slås på. Platen er klar for bruk.
2. Når komfyren er påslått, registrerer den panner automatisk. Hvis det er satt en panne på komfyren, lyser lampene for kokesonene der pannene står, i 10 sekunder.

Hvis du for eksempel har to panner, slik det er vist på figuren under, lyser lampene for kokesonene der pannene står, i 10 sekunder.



3. Hvis du trykker på venstre **I**-tast eller venstre **II**-tast i 10 sekunder slik eksempelet viser, kan du betjene de venstre platene separat.


Hvis du trykker på -tasten mellom venstre **I**-tast og **II** venstre-taster, kan du betjene venstre **I** og venstre **II** kokesone som en kombinasjon.

Du kan aktivere den høyre **IV** kokesonen hvis du trykker på den høyre -tasten.



Lampene for valgte kokesoner slukkes hvis det ikke utføres noen handling innen 10 sekunder. Hvis det ikke utføres noen handlinger de neste 10 sekundene, vil komfyren automatisk gå tilbake til hvilemodus.

## Slå av komfyren

1. Berør -tasten på kontrollpanelet. Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.



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

## Indikator for restvarme

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

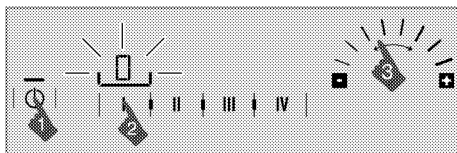


Når strømmen frakobles, vil ikke restvarmeindikatoren tennes og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.



## Slå på kokesonene (kokedelen)

1. Berør tasten  for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.



Lampene for valgte kokesoner slukkes hvis det ikke utføres noen handling innen 10 sekunder. Hvis det ikke utføres noen handlinger de neste 10 sekundene, vil komfyren automatisk gå tilbake til hvilemodus.

3. Ved å berøre - og -tasten i justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "9".



Hvis temperaturverdien ikke øker til ønsket nivå når du skyver på denne måten, skyver du en gang til.

## Slå av kokesonene

En valgt kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

### 1. Ved å redusere

#### temperaturnivået til "0"

- Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

### 2. Ved å slå av gjennom

#### timeralternativet for ønsket kokesone

- Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0"-verdien vil vises på det relevante kokesonedisplayet. ⌚-symbolet på kokesonedisplayet vil forsvinne.
- Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

### 3. Ved å berøre det relevante

#### kokesonesymbolet i 3 sekunder.

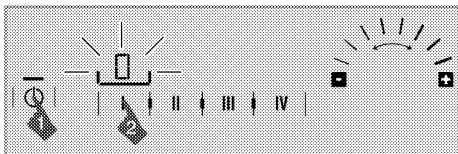
- Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

### Kombinere kokesonene

1. Berør tasten ⏻ for å slå på komfyren.

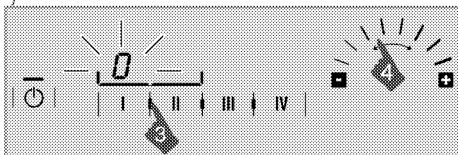
2. Trykk på valgtasten for de kokesonene du vil slå sammen.

» 0 vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.



3. Berør ↓-tasten mellom denne kokesonen og tasten på den nærliggende kokesonen som du vil slå sammen.

» Angivelseslyset mellom de sammenslåtte kokesonene slukkes, og symbolet "0" på displayet for venstre kokesone tennes eller lyser fortsatt.



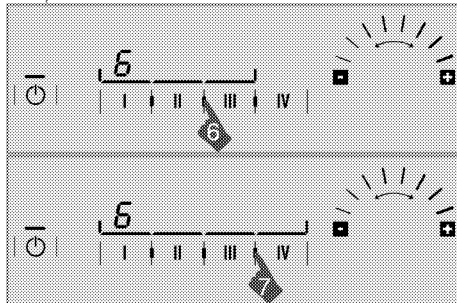
4. Ved å berøre + - og - -tasten i justeringsområdet eller ved å skyve

fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "9".

» Nå er kokesonene slått sammen og kan betjenes som én enkel kokesone ved det angitte temperaturnivået.

### 5. Hvis du vil slå sammen den 3. og 4. kokesonen,

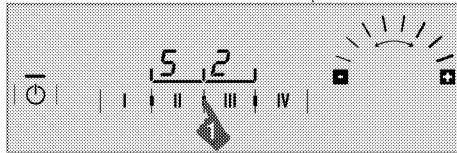
Hvis du vil legge 3. og 4. kokesone til de to sammenslåtte kokesonene, trykker du på ↓-tasten mellom dem.



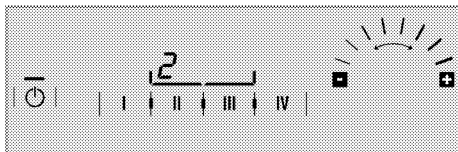
» Kokesonene vil bli slått sammen, og angivelseslampen mellom dem slukkes og kokesonedisplayet deles for alle sonene. Temperaturindikatoren for den kokesonen helt til venstre lyser fortsatt og fungerer på den temperaturen den ble innstilt på som enkel kokesone.

### Slå sammen de aktive kokesonene

1. Trykk på ↓-tasten mellom kokesonene for å slå sammen to kokesoner ved siden av hverandre, og som fungerer hver for seg ved samme eller ulike temperaturer.



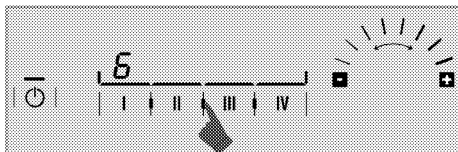
» Kokesoner som fungerer hver for seg vil bli slått sammen, og angivelseslyset mellom dem slukkes; temperaturnivået vises på displayet til den venstre kokesonen. Den sammenslåtte kokesonen vil fortsette å fungere som en enkel kokesone ved den lave temperaturen til de sammenslåtte kokesonene.



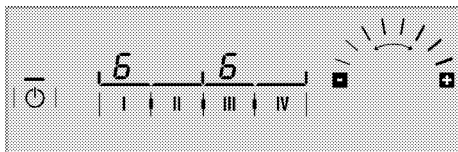
**i** Alle tidligere temperaturer, eller hvis noen, tidsverdier på de sammenslåtte kokesonene vil fortsette å fungere på den lavere verdien etter sammenslåingen.  
 For eksempel, hvis du kombinerer en kokese som er satt til 10 minutter på temperaturnivå 6 og en kokese som er satt til 20 minutter på temperaturnivå 2, vil de sammenslåtte kokesonene fungere i 10 minutter på temperaturnivå 2.

### Slik adskiller du sammenslåtte kokesoner:

1. Trykk på -tasten mellom de sammenslåtte kokesonene som du vil skille.



» Kokese(n)e til høyre og kokese(n)e til venstre for -tasten du har trykket på, vil skilles fra og fortsette å fungere. Angivelseslampen mellom kokesonene finnes.



**i** De adskilte kokesonene fortsetter å fungere ved de temperaturverdiene de hadde når de ble slått sammen.

### Slå av de sammenslåtte kokesonene

Sammenslåtte kokesoner kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**

- Du kan slå av sammenslåtte kokesoner ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".

### 2. Ved å slå av gjennom timeralternativet for sammenslåtte kokesoner

- Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0"-verdien vil vises på det relevante kokesonedisplayet. -symbolet på kokesonedisplayet vil forsvinne.
- Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

### 3. Ved å trykke på symbolet for en av de sammenslåtte kokesonene i 3 sekunder

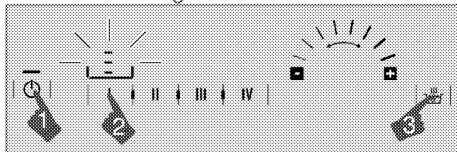
- Trykk på symbolet til en av de sammenslåtte kokesonene du ønsker å slå av, i omtrent 3 sekunder.

### BOOSTER

Du kan bruke boosterfunksjonen til å utføre oppvarming ved maksimal effekt. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

### Velg BOOSTER direkte:

1. Berør tasten for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokese ved å berøre kokesevalgtastene.




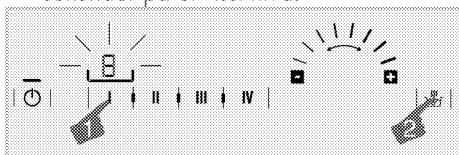
3. Berør -tasten.

Valgt kokese vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt.

Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokese(n) seg av.

## Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Trykk på -tasten etter at kokesonen er påslått og har vært i drift i minst 20 sekunder på et visst nivå.



Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.



Når kokesonene er adskilt mens de sammenslåtte kokesonene fungerer ved boosterinnstilling, vil adskilte kokesoner også fortsette å fungere i boosterinnstillingen.

## Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

Du kan slå boosterinnstillingen av når som helst ved å trykke på -tasten.

## Hurtig oppvarming

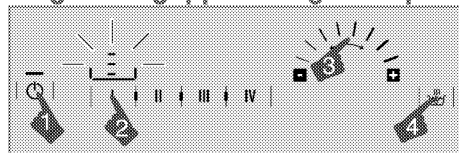
Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjonen. Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan være på i 20 sekunder etter bekrefting av ønsket temperaturverdi for kokesonen.





Denne funksjonen brukes til hurtigoppvarming over kort tid. Når hurtigoppvarmingstiden er over, vil kokesonen fortsette å fungere ved angitt temperaturnivå.



Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at komfyren er slått på.

## Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten  for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å trykke på - og -tastene i justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør -tasten.
  - Kokesonen du har valgt vil brukes ved maksimal effekt i en viss tidsperiode, som angitt i tabellen under. 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.
5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.




Når kokesonene er adskilt mens de sammenslåtte kokesonene fungerer ved boosterinnstilling, vil adskilte kokesoner også fortsette å fungere i hurtigoppvarmingsinnstillingen.

## Tabell: Driftstid for booster

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	10
1	20
2	30
2	40
3	47
3	56
4	65
4	75
5	85
5	85
6	25
6	25
7	35
7	35

8	45
8	45
9	10
9	10

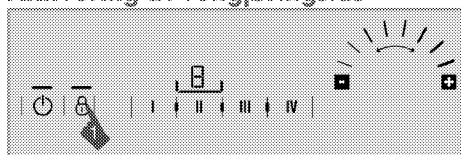
### Slå av forsterkerfunksjonen:


Berør tasten  for å slå av boosterfunksjonen når du ønsker det.


### Rengjøringslås

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

### Aktivering av rengjøringslås



1. Når komfyren er i på-modus, trykk og hold tasten  inntil en **enkel signallyd** høres.

Rengjøringslåslyset vil tennes, og klokkedisplayet til komfyren vil begynne å telle ned fra 20. Ingen av tastene på kontrollpanelet vil fungere i løpet av denne perioden, unntatt -tasten.


### Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgi et lydsignal etter 20 sekunder, tastelåslyset vil slås av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

### Barnesikring


**Når komfyren er i standbymodus,** kan du beskytte komfyren med barnesikring for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnesikringen kan kun aktiveres og deaktiveres når komfyren er i av-modus (hvilemodus).

### Aktivere barnelåsen


1. Når komfyren er i av-modus, trykk og hold tasten  inntil **to signallyder** høres.

Barnesikringen vil aktiveres, og lyset til -tasten vil slås på.



Hvis en tast trykkes når barnelåsen er aktiv, blinker lyset til -tasten.

### Deaktivere barnelåsen


1. Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten  inntil en **enkel signallyd** høres.

» Barnelåsen vil deaktiveres, og lyset til -tasten vil slås av.


### Tastelås

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



### Aktivere tastelåsen

1. Berør og hold tasten  i lang tid for å låse kontrollpanelet.

Kun én signallyd vil høres først. I dette tilfellet går komfyren til **rengjøringslås**. Fortsett deretter berøringen uten å løfte fingeren, inntil du hører to etterfølgende signallyder.



Lyset til -tasten vil blinke, og alle kokesonene vil låses.



Du kan aktivere tastelåsen kun i bruksmodus. Når tastelåsen er aktivert, vil kun -tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset til -tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

### Deaktivere tastelåsen

1. Hold -tasten trykket i 2 sekunder. En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til -tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.




### Timerfunksjon



Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele koketiden.



Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

### Aktivere timeren

1. Berør tasten  for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å trykke på **+**- og **-**-tastene i justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør -tasten for å aktivere timeren. "00" vises på timerdisplayet og -symbolet starter å blinke på kokesonedisplayet.
5. Juster ønsket tidsperiode ved å trykke på **+**- og **-**-tastene i justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser -symbolet permanent. Hvis -symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.



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



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




Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.



Når timeren er aktivert, vil kun den innstilte tiden for den valgte kokesonen vises på timerdisplayet.



Når timeren er angitt i de sammenslåtte kokesonene vises -symbolet på displayet til den kokesonen lengst til venstre.



Alle tidligere temperaturer, eller hvis noen, tidsverdier på de sammenslåtte kokesonene vil fortsette å fungere på den lavere verdien etter sammenslåingen.

For eksempel, hvis du kombinerer en kokesone som er satt til 10 minutter på temperaturnivå 6 og en kokesone som er satt til 20 minutter på temperaturnivå 2, vil de sammenslåtte kokesonene fungere i 10 minutter på temperaturnivå 2.

Hvis timeren er kun angitt i én av kokesonene som skal slås sammen, vil denne innstillingen også gjelde for den sammenslåtte kokesonen etter sammenslåingen.

### Deaktivere timeren


Når den innstilte tiden er over, vil kokesonen automatisk slås av og gi en hørbar advarsel. Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.


### Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.



Du kan slå timeren av tidligere på to ulike måter:

#### 1-Slå av timeren ved å redusere verdien til "00" :

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør -tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien inntil "00" vises på timerdisplayet ved å trykke på **-**-tastene i justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.

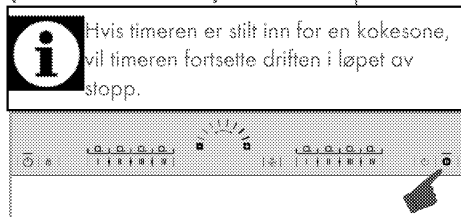
#### 2-Slå av timeren ved å trykke på timertasten i ca. 3 sekunder:

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør -tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Hold -tasten trykket i 3 sekunder.

⌚-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.

### Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner som brukes på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.

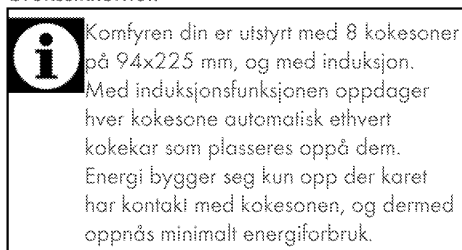


Hvis timeren er stilt inn for en kokesone, vil timeren fortsette driften i løpet av stopp.

1. Berør **⏸**-tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner vil stoppe.
2. Berør **⏸**-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

### Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

**Driftsprinsipper:** Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrrens overflate varmes ikke opp. Induksjonsovnene er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



Komfyren din er utstyrt med 8 kokesoner på 94x225 mm, og med induksjon. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres oppå dem. Energi bygges kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

### Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

### Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - timer
0	0
1	6
1.	5
2	5
2.	4
3	4
3.	3
4	3
4.	2,5
5	2,5
5.	2
6	2
6.	1,5
7	1,5
7.	1
8	1
8.	0,5
9	0,5
9.	0,5
Booster	10 minutter

### Overopphetingsvern

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

- Aktiv kokesone kan slås av.
- Valgt nivå kan reduseres. Men dette forholdet kan ikke ses på indikatoren.

### Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforbindelsen umiddelbart og slå av komfyren. "E"-varslingen vises på displayet 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 måltid (vann, melk) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

### Støy under bruk




Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale og en del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

## Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
Det har blitt trykket på to eller flere taster, eller kontrollpanelet har blitt utsatt for damp	"E"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Ingen panner er egnet for kokesonen	 symbolet tennes.	Kokesonedisplay
Feil med maskinwarens kontrollkort	"Fx***"-symbolet tennes.	Timerdisplay
Induksjonsmaskinvarfeil	"Ex***"-symbolet tennes.	Kokesonedisplay
x***: "1,2,...,9"		

	For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx"- og "Ex"-fil ikke gjenoprettes.
	Hvis overflaten på kontrollpanelet utsettes for damp, vil hele systemet deaktiveres, et lydsignal høres og "E" blinker på displayet.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Det kan gi en feilaktig driftsmelding.

## 6 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

**FARE:**

Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring. Det er fare for elektrisk sjokk!

**FARE:**

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- \* Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- \* Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- \* Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- \* Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

### Rengjøre komfyren

#### Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang. Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter. Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet. Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

## 7 Feilsøking

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- \* Når metalledene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> Dette er ingen feil.

### Produktet virker ikke.

- \* Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- \* Produktet er ikke tilkoplek (det jodede) strømuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- \* Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved krets Bryteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- \* Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- \* Kokekaret egner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

### L-symbolet vises på kokesonedisplayet.

- \* Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- \* Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- \* Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- \* Kokekaret eller stekesonen er overopphetet. >>> La dem kjøles ned.

### Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- \* Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre steking.
- \* Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- \* En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

### Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- \* Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- \* Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.



Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

## Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Grundig produkt. Vi håber, at du vil opnå de bedste resultater med dette kvalitetsprodukt, som er blevet fremstillet efter den nyeste teknologi. Læs venligst omhyggeligt hele brugervejledningen og alle andre medfølgende dokumenter, før du tager produktet i brug, og hold dem som en reference til fremtidig benyttelse. Hvis du overdrager produktet til en anden person, giv også denne brugervejledning. Følg alle advarsler og informationer i brugervejledningen.

Husk, at denne brugervejledning også gælder for andre modeller. Forskelle mellem modellerne vil blive angivet i vejledningen.

### Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

<b>1</b>	<b>Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler</b>	<b>4</b>
	Generelle sikkerhedsregler	4
	Elektrisk sikkerhed	4
	Produktsikkerhed	5
	Brug af ovnen	6
	Sikkerhed for børn	7
	Bortskaffelse af gammelt apparat	7
	Bortskaffelse af transportemballage	7
<b>2</b>	<b>Generelle informationer</b>	<b>8</b>
	Oversigt	8
	Tekniske specifikationer	8
<b>3</b>	<b>Installation</b>	<b>9</b>
	Inden installation	9
	Installation og tilslutning	10
	Bortskaffelse	12
	Bortskaffelse af transportemballage	12
	Transport	12
	Bortskaffelse af gammelt apparat	12
<b>4</b>	<b>Forberedelser</b>	<b>13</b>
	Gode råd om energibesparelser	13
	Første anvendelse	13
	Første rengøring af produktet	13
	Første opvarmning	13
<b>5</b>	<b>Brug af kogepladen</b>	<b>14</b>
	Generelle informationer om madlavning	14
	Anvendelse af komfuret	15
	Betjeningspanel	16
<b>6</b>	<b>Vedligeholdelse og pleje</b>	<b>25</b>
	Generelle informationer	25
	Rengør omkring blusset	25
<b>7</b>	<b>Fejlafhjælpning</b>	<b>26</b>

## **I** Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

### **Generelle sikkerhedsregler**

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
- Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger

omhyggeligt, før du installerer apparatet.

- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

### **Elektrisk sikkerhed**

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud



over det! Der er risiko for elektrisk stød!

- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

## **Produktsikkerhed**

- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk,

medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.

- Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
  - Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
  - Metalliske genstande, såsom knive, gaffler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
  - Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
  - Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
  - Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. *Se Generelle informationer om madlavning, side 14, vælg af gryder.*
  - Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
  - Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af u hensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.
- For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;
- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
  - Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
  - Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.
- Brug af ovnen**
- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.

- Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

### **Sikkerhed for børn**

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

### **Bortskaffelse af gammelt apparat**

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



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU).

Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

### **Overholdelse af RoHS-direktivet:**

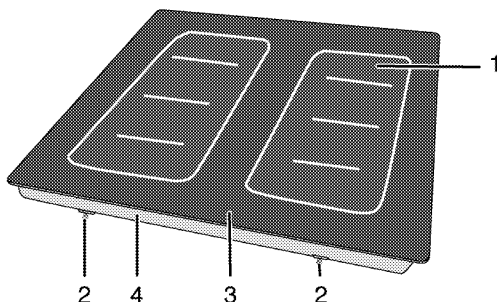
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

### **Bortskaffelse af transportemballage**

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

## 2 Generelle informationer

### Oversigt



- |   |                     |   |                        |
|---|---------------------|---|------------------------|
| 1 | Induktionskogeplade | 3 | Glaskeramisk overflade |
| 2 | Monteringsklemme    | 4 | Grunddæksel            |

### Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ; 50 Hz
Total strømforbrug	7200 W
Sikring	min. 16 A x 2 / 32 A
Ledningstype/størrelse	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/680 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 mm/490 mm
<b>Brændere</b>	
Vensire HHHH	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Ydelse	1250 W x 4 (maks. 3600 W)
Højre HHHH	<b>Induktionskogeplade</b>
Dimension	(94 x 225 mm) x 4
Ydelse	1250 W x 4 (maks. 3600 W)



Tekniske specifikationer kan blive ændret uden forvarsel med henblik på forbedring af produktets kvalitet.



Tallene i manualen er skematisk og kan afvige fra det aktuelle produkt.



Værdier angivet i produktmærkat eller i dokumentationen vedlagt produktet er målt i laboratorium i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængig af drifts- og miljøforhold kan disse værdier variere.

### 3 Installation

Produktet skal installeres af en kvalificeret person i overensstemmelse med gældende regler. I modsat fald bortfalder garantien. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer og ugyldiggøre garantien.



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



#### FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



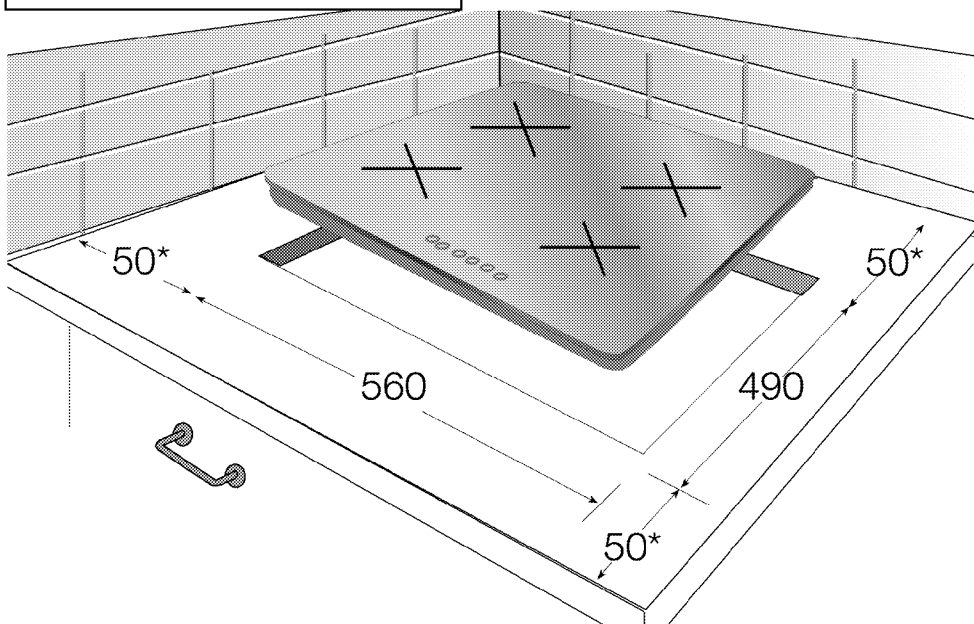
#### FARE:

Forud for installationen skal apparatet undersøges og besees om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

### Inden installation

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal være en sikkerhedsafstand mellem enheden og køkkenvæggene og -inventar. Se figur (værdier i mm).

- \* Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- \* Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- \* Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- \* Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



\* min.

## Installation og tilslutning

- Produktet kan kun installeres og tilsluttes i overensstemmelse med de lovmæssige regler for installation.



Køgepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner. Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

### Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



#### FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



#### FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.

- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".



#### FARE:

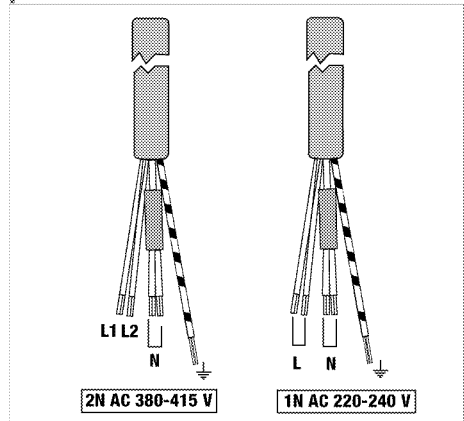
Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

### Tilslutning af strømkabel

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelse med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

### Hvis der følger et kabel med produktet:



2. **Ved enkeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
  - Brunt/sort kabel = L (fase)
  - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
  - Grøn/gul ledning = (E)  $\equiv$  (Jord)

3. **Ved dobbeltfasen tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:

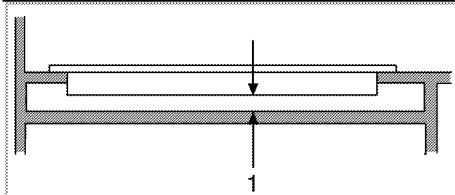
- Brun kabel = L1 (fase 1)
- Sort kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Jord)

>> eller

- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Grå kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  $\frac{1}{\equiv}$  (Jord)

### Installation af produktet

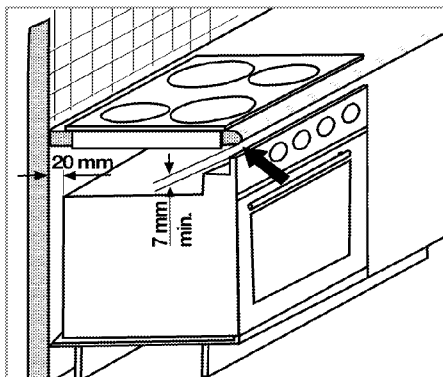
**i** Hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



1 min. 30 mm

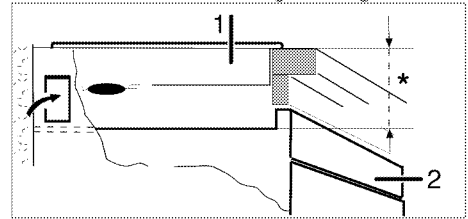
**i** Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

### Hvis ovnen er nedenfor:



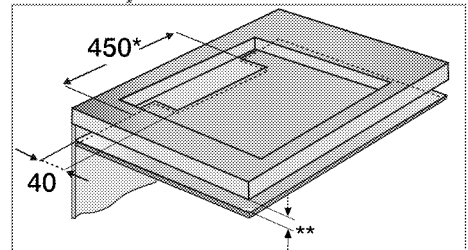
\* min.

Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180 cm<sup>2</sup> på møblets bagste sektion som illustreret i følgende figur.



\* min. 70 mm

### Hvis bestyrelsen er nedenfor:

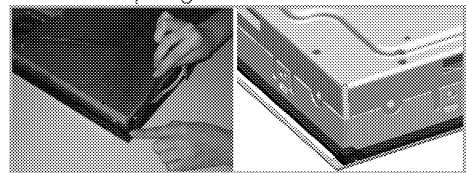


\* min.

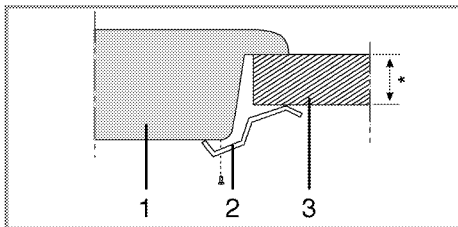
\*\* min. 70 mm

Under installation af induktionskogepladen skal produktet placeres parallelt til installationsoverfladen. Påfør også tætningspakning på de dele af kogepladen, der har berøring med bordet, som beskrevet nedenfor, for at undgå at der trænger væske ind mellem produktet og bordpladen.

1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. Påfør pakningsmidlet, der er leveret med produktet, på hjørnerne af kogepladens nederste kabinet, som berører bordet som vist på figuren.

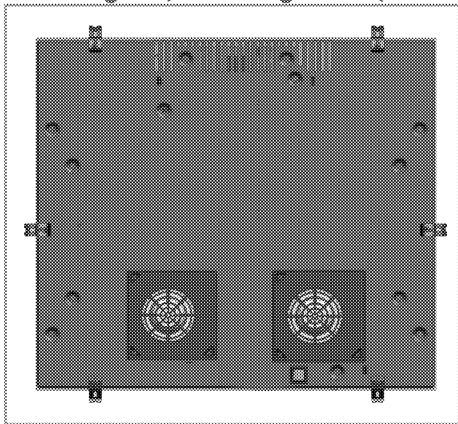


3. Centrér produktet i bordet.
4. Når installationsklemmerne anvendes, skal kogepladen sikres ved at fastgøre dem gennem hullerne på det nederste kabinet.



- \* min. 40 mm  
 1 Kogeplade  
 2 Installationsklemme  
 3 Bord

» **Set bagfra (tilslutningshuller)**



**i** At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

**Slutkontrol**

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

**Bortskaffelse**

**Bortskaffelse af transportemballage**

- \* Transportemballagen kan være farlig for børn. Opbevar emballagen et sikkert sted uden for børns rækkevidde.

Transportemballagen består af materialer, der kan genbruges. Sorter dem i henhold til genbrugsanvisninger. Blænd dem ikke sammen med husholdningsaffald.

**Transport**

- \* Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.

**i** Undersøg, om der opstod eventuelle skader på apparatet under transporten.

**Bortskaffelse af gammelt apparat**



Bortskaffelse af et gammelt produkt skal ske på en miljøvenlig måde. Maskinen er mærket med WEEE symbol for bortskaffelsesregler af elektrisk og elektronisk udstyr. Det betyder, at produktet skal behandles i henhold til EU direktivet 2002/96/EC om genvinding eller bortskaffelse på en miljøvenlig måde. Kontakt lokale myndigheder for yderligere information. Kontakt din lokale forhandler eller affaldscenter før aflevering samt for at få yderligere information. Før bortskaffelsen af produktet skal netledningen klippes af og dørlåsen (hvis eksisterer) gøres ubrugelig for at sikre, at de ikke udgør fare for børn.



## 4 Forberedelser

### Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader.
- Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.

- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

### Første anvendelse

#### Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/reensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

#### Første opvarmning



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

## 5 Brug af kogepladen

### Generelle informationer om madlavning



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.

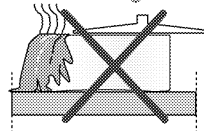
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezone, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezone, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det.
- Rengør straks sådanne smeltede materialer på overfladen.
- Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave

unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over.

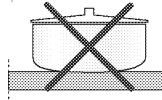
- Put ikke gryde- eller pandelæg på kogezone.
- Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

### Udvalg af gryder

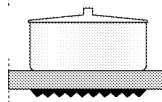
- Den glaskeramiske overflade er varmekraftig og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebæret.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.




Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

### Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

#### Test af gryder


Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.

2. Gryden er kompatibel, hvis  ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, pletter og rustfri stål gryder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

### Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone og under madlavningen. Den valgte kogezone og  symbolet blinker skiftevist.

### Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

Put ikke metalgenstande som gaffler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezone.

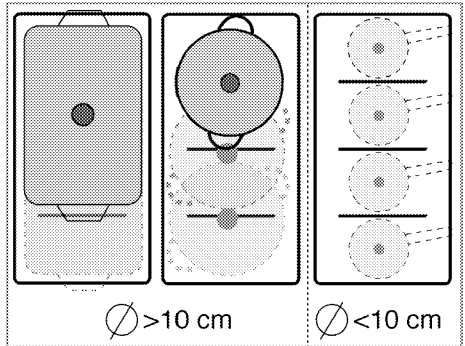


Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

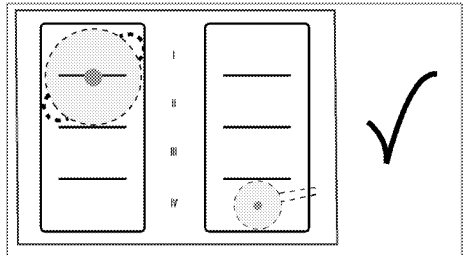
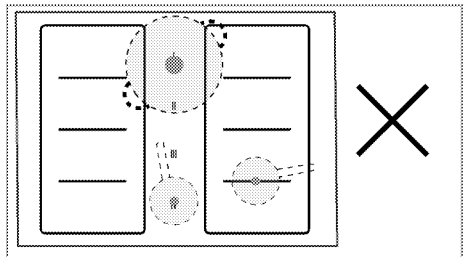


Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kreditkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

### Valg af kogezone, der passer til gryden



- Du kan bruge 2 eller flere kombinerede kogezone for gryder større en 10 cm i diameter.
- Du kan bruge hver kogezone separat for gryder mindre end 10 cm i diameter.



- Anbring ikke gryder mellem højre og venstre kogezone.
- Anbring gryder mindre end 10 cm i diameter på midten på kogezone. Ellers kan der opstå problemer med registrering af gryden.

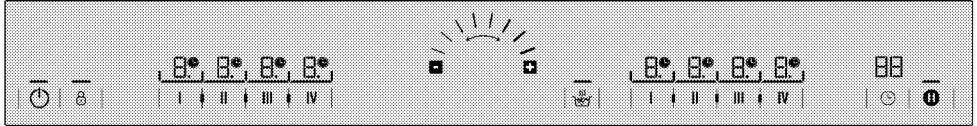
## Anvendelse af komfuret



### FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen. Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

## Betjeningspanel



### Specifikationer



Justeringsområde (for temperaturniveau og tidsindstilling)



Lys der indikerer at den relevante fast virker



Kogezonens kombination/separation fast



Plustast



Minustast



Tænd/sluk tast



Tastelås tast



Tast til timer aktivering / deaktivering



Hurtig opvarmning tast



Stop-tast



Tast til valg af højre/venstre I kogezone



Tast til valg af højre/venstre II kogezone



Tast til valg af højre/venstre III kogezone

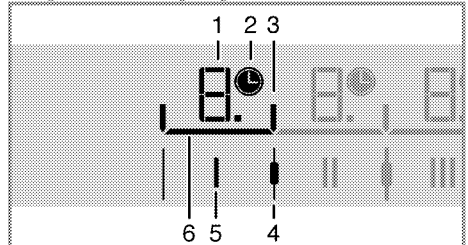


Tast til valg af højre/venstre IV kogezone



Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.

### Kogezone display



- 1 Temperaturindikator (temperaturindstilling 0 - 9.)
- 2 Timer symbol
- 3 Kogezone lys
- 4 Kogezonens kombination/separation tast
- 5 Tast til valg af kogezone
- 6 Lys ved valgt kogezone





Dette produkt betjenes med et berøringspanel. Hver funktion, du laver på dit berøringspanel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.

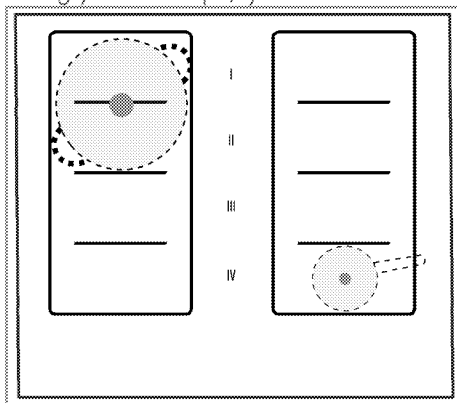


Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. En fugtig og snovset overflade kan forårsage problemer i funktionerne.


## Sådan tændes for komfuret

1. Berør  tasten på betjeningspanelet. Lyset for  tasten tænder. Komfuret er nu klar til brug.
2. Når komfuret er tændt, udføres automatisk registrering af gryde. Hvis en gryde er stillet på komfuret, lyser lyset for den kogezone, gryden er stillet på, i 10 sekunder.


Hvis du eksempelvis har to gryder, som vist i figuren nedefor, vil lysene for de kogezone, hvor gryderne står på, lyse i 10 sekunder.



3. Hvis du berører enten venstre **I** eller venstre **II** tasterne i 10 sekunder i henhold til eksemplet, kan du betjene den venstre kogeplade separat.

Hvis du berører tasten  mellem den venstre **I** og **II** venstre tasterne, kan du betjene venstre **I** og venstre **II** kogezone i kombination.


Du kan aktivere den højre **IV** kogezone ved at berøre den højre tast.

 Lys for valg af kogezone slukkes, hvis der ikke udføres nogen handling i 10 sekunder. Hvis der ikke udføres nogen handling i løbet af 10 sekunder ved enden af den tid, vil komfuret automatisk gå over til standby tilstand.

## Sådan slukkes komfuret


1. Berør  tasten på betjeningspanelet.

Komfuret vil slukke og gå tilbage til standby.


 Hvis "**H**" eller "**h**" symboler lyser på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, betyder det, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

## Restvarme indikator

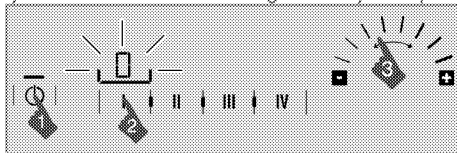
Hvis "**H**" symbolet lyser på kogezone displayet så betyder det, at kogezone stadig er varmt og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Dette symbol vil snart gå over til "**h**" symbol, hvilket betyder ikke så varm.


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

## Sådan tændes for kogezoneerne (kogeafsnit)


1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.

"**0**" fremkommer på kogezonens display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.




 Lys for valg af kogezone slukkes, hvis der ikke udføres nogen handling i 10 sekunder. Hvis der ikke udføres nogen handling i løbet af 10 sekunder ved enden af den tid, vil komfuret automatisk gå over til standby tilstand.

3. Ved at berøre **+** og **-** tasterne eller ved at lade fingeren glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "**0**" og "**9**".


 Hvis temperaturværdien ikke kommer op til det ønskede niveau, skal du gentage fremgangsmåden.

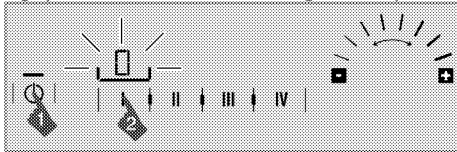
## Sådan slukkes for kogezoneerne


En valgt kogezone kan slukkes på 3 måder:

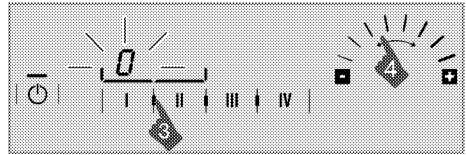
1. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"**
  - Du kan slukke for kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".
2. **Ved at bruge timerens sluk-funktionen for den ønskede kogezone**
  - Når tiden er slut, vil timeren slukke kogezone, der er tildelt den. "0" vises på det relevante kogezone display. Symbolet  på kogezone displayet vil forsvinde.
  - Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.
3. **Ved at berøre det relevante kogezone symbol i 3 sekunder**
  - Berør symbolet for den kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

## Kombination af kogezone

1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for de kogezone, som du bruge i kombination.
  - » "0" fremkommer på kogezonens display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.




3. Berør  tasten mellem denne kogezone og den kogezone ved siden af, som du vil bruge i kombination.
  - » Kogezonelyset mellem de kombinerede kogezone slukkes, og "0" symbolet på displayet for den venstre kogezone forbliver tændt.

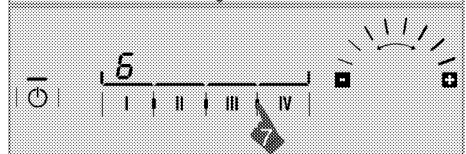
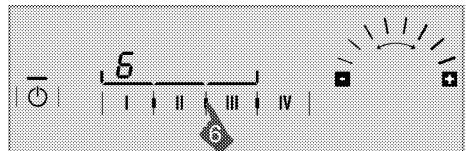


4. Ved at berøre  og  tasterne eller ved at lade fingeren glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "0" og "9".

» Nu er de to kogezone forbundet og fungerer som en enkel kogezone med det indstillede temperaturniveau.


## 5. Hvis du vil kombinere den 3. og den 4. kogezone,

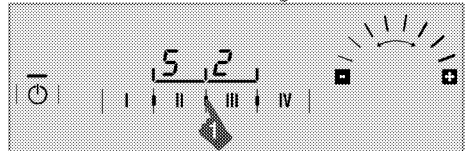
For at tilføje tredje og/eller fjerde kogezone til de to kombinerede kogezone, skal du berøre  tasten mellem dem.



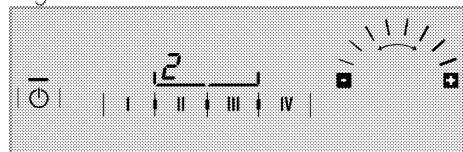
» Kogezone kombineres, lyset mellem dem slukkes, og kogezone display vil også blive delt. Temperaturindikatoren for kogezone yderst til venstre forbliver tændt og opererer ved det temperaturniveau, som blev indstillet som enkel kogezone.

## Sådan kombineres aktive kogezone

1. Du kan kombinere to tilstødende kogezone, som arbejder individuelt ved forskellige eller samme temperaturniveauer ved at berøre  tasten mellem de to kogezone.




» De enkelte kogezone kombineres, og lyset mellem dem vil gå ud. Temperaturniveauet vises på displayet for den venstre kogezone. De kombinerede kogezone vil fortsætte driften som en enkel kogezone ved lavere temperaturniveau for de kombinerede kogezone.

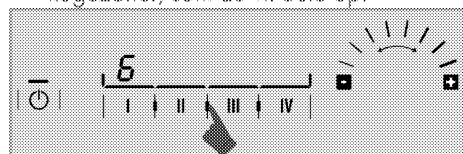



Den tidligere temperatur eller, hvis overhovedet, tidsværdien for den kombinerede kogezone vil arbejde på lavere niveau efter at kogezone kombineres.

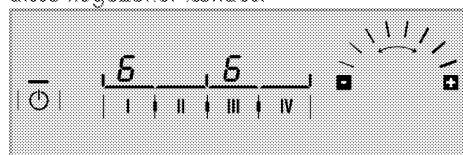
Hvis du eksempelvis kombinerer en kogezone, der er indstillet til 10 minutter ved temperaturniveau 6, og en kogezone indstillet til 20 minutter ved temperaturniveau 2, vil den kombinerende kogezone arbejde i 10 minutter ved temperaturniveau 2.

### For at dele de kombinerede kogezone;

1. Berør  tasten mellem de kombinerede kogezone, som du vil dele op.




» Kogezone til højre og kogezone til venstre for  tasten, som du har berørt, vil blive delt og fortsætter driften. Lyset mellem disse kogezone tændes.



De adskilte kogezone fortsætter driften ved de temperaturværdier, som de har haft før de blev kombineret.

### Sådan slukkes for kombinerede kogezone


Kombinerede kogezone kan slukkes på 3 måder:

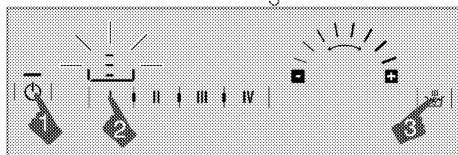
1. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"**
  - » Du kan slukke for de kombinerede kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".
2. **Ved at bruge timerens sluk-funktionen for de kombinerede kogezone**
  - » Når tiden er slut, vil timeren slukke kogezone, der er tildelt den. "0" vises på det relevante kogezone display. Symbolet  på kogezone displayet vil forsvinde.
  - » Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.
3. **Ved at berøre symbolet for én af de kombinerede zoner i 3 sekunder**
  - » Berør symbolet for den kombinerede kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.


### BOOSTER

Du kan bruge booster-funktion til at opvarme ved den maksimale effekt. Funktionen anbefales ikke til langtidslavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig for alle kogezone.

### For at vælge BOOSTER direkte:


1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.

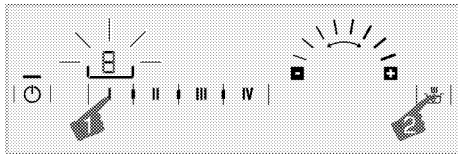


3. Berør  tasten.

Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone-displayet respektivt. Når indstillingstiden for booster (se, Tabel for funktionstidsgrænser) er over, slukkes kogezone.

### At vælge Booster, når kogezone er aktivi:

1. Berør  tasten efter kogezone er tændt og har arbejdet i mindst 20 sekunder ved et bestemt niveau.



**i** Kogezone skal afslutte funktionen i mindst 20 sekunder på det valgte niveau.

2. Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone-displayet respektivt. Når Booster perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

**i** Når kogezone er separeret mens de kombinerede kogezone arbejder med en booster indstilling, vil de adskilte kogezone også fortsætte driften i booster indstillingen.

### At slukke booster-funktion før tiden:

Ved at berøre  tasten kan du slukke booster indstillingen når som helst.

### Hurtig opvarmning

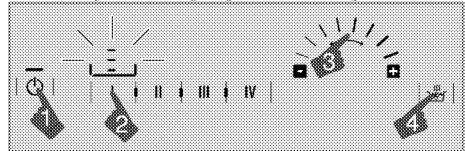
Hurtig opvarmning er en funktion, der gør madlavning nemmere. Alle kogezone er udstyret med hurtig opvarmning-funktion. Hurtig opvarmning-funktionen kan arbejde i 20 sekunder efter temperaturværdien for den ønskede kogezone er valgt.



Denne funktion anvendes til korttids hurtig opvarmning. Når tiden for hurtig opvarmning

er udløbet, vil kogezone fortsætte driften ved det indstillede temperaturniveau.

**i** Hurtig opvarmning funktion kan indstilles inden for 20 sekunder efter at kogezone tændes.

### At vælge hurtig opvarmning funktion:



1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre **+** og **-** tasterne i justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør  tasten.
  - \* Kogezone, du har valgt, vil fungere ved højeste effekt i en vis periode angivet i tabellen nedenfor. 3 lys og den indstillede temperaturværdi vil fremkomme på kogezone displayet respektivt.
5. Når Hurtig opvarmning perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

**i** Når kogezone er separeret mens de kombinerede kogezone arbejder med en booster indstilling, vil de adskilte kogezone også fortsætte driften i hurtig opvarmning indstillingen.


**Tabel:** Booster funktionstid

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekunder
0	0
1	10
1.	20
2	30
2.	40
3	47
3.	56



4	65
4	75
5	85
5	85
6	25
6	25
7	35
7	35
8	45
8	45
9	10
9	10

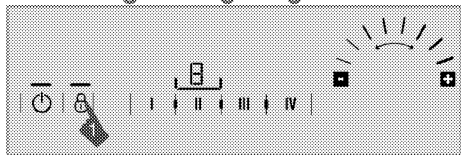
### At slukke booster-funktion:


Berør  tasten for at slukke for booster-funktion, når som helst du vil.


### Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af nogen af taster på betjeningspanelet i 20 sekunder for at lade brugeren foretage en kort rengøring, mens komfuret er i brug. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

### Aktivering af rengøringslåsen



1. Når komfuret er i Tænd tilstand, tryk og hold  tasten nede, indtil der høres en enkelt signallyd.

Rengøringslåsens lys tændes og komfurets ur begynder nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil fungere i løbet af denne periode, undtagen  tasten.

### Deaktivering af rengøringslåsen


Du behøves ikke at trykke på nogen tast for at deaktivere rengøringslåsen. Komfuret vil give et lydsignal efter 20 sekunder, tastelåsens lys vil slukke og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.


### Børnelås

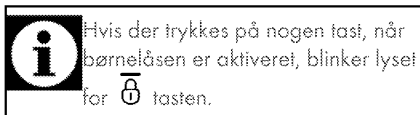
**Når komfuret er slukket**, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Børnelåsen

kan kun aktiveres eller deaktiveres, når komfuret er i standby tilstand.


### Aktivering af Børnelås


1. Når komfuret er i slukket, tryk og hold  tasten nede, indtil **der høres to signallyde**.

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for  tasten vil tændes.



### Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold  tasten nede, indtil **der høres en enkelt signal lyd**.

» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for  tasten vil slukke.

### Tastelås


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

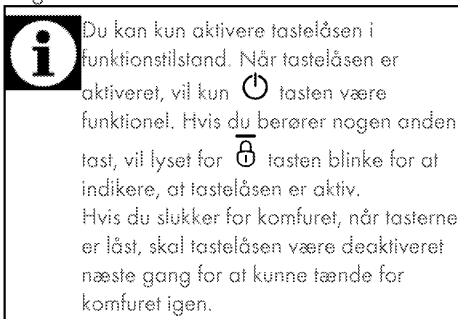
### Aktivering af tastelås

1. Berør og hold  tasten nede i lang tid for at låse betjeningspanelet.


Der vil kun høres en signallyd først. I dette tilfælde skifter komfuret over til

**Rengøringslås**. Bliv så ved med at berøre uden at løfte fingeren, indtil du hører to signallyde efter hinanden.

Så vil lyset for  tasten blinke og alle kogezoneer blive låst.



### Deaktivering af tastelås




1. Hold  tasten trykket ned i 2 sekunder.



Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Lyset for  tasten slukker og betjeningspanelet er ulåst.





### Timer funktion




Denne egenskab gør madlavning let for dig. Det vil ikke være nødvendigt at være ved ovnen under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

### Aktivering af timer

1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezonen.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre **+** og **-** tasterne i justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør  tasten for at aktivere timeren. "00" fremkommer på timer displayet og  symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.
5. Juster den ønskede tidsperiode ved at berøre **+** og **-** tasterne i justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.

Efter at have blinket i et vist tidsrum lyser  symbolet permanent. Kontinuerligt tænding af  symbolet indikerer, at funktionen er aktiveret.

	Timeren kan kun indstilles for de kogezoner, der er i brug.
	Gentag de ovennævnte fremgangsmåder for de andre kogezoner, som du ønsker at sætte timeren for.
	Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezonen og temperaturværdien for kogezonen er valgt.
	Når timeren er aktiveret, vil kun den indstillede tid for den valgte kogezone fremkomme på timer displayet.

	Når timeren er indstillet for de kombinerede kogezoner, vises  symbolet på displayet for den kogezone, som er yderst til venstre.
	Den tidligere temperatur eller, hvis overhovedet, tidsværdien for den kombinerede kogezone vil arbejde på lavere niveau efter at kogezoner kombineres. Hvis du eksempelvis kombinerer en kogezone, der er indstillet til 10 minutter ved temperaturniveau 6, og en kogezone indstillet til 20 minutter ved temperaturniveau 2, vil den kombinerende kogezone arbejde i 10 minutter ved temperaturniveau 2. Hvis timeren kun er indstillet for den ene af de kombinerede kogezoner, vil denne indstilling også gælde for kogezonerne efter at de kombineres.

### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er slut, vil kogezonen automatisk slukke og give en hørbar advarsel.


Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.


### Sluk for timerne tidligere

Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved at køre på den indstillede temperatur, indtil det slukkes.




Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

### 1-Slukke for timeren ved at lade den værdi falde til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør  tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timerdisplayet ved at berøre **-** tasterne i justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over området.

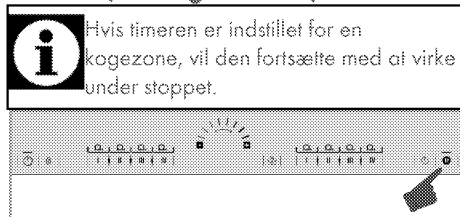
symbolet blinker på kogezonen i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.



## 2-Sluk for timeren ved at trykke på timerfasten i ca. 3 sekunder:

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør  tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Berør  tasten i ca. 3 sekunder.  symbolet blinker på kogezoneen i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

### Stop funktion

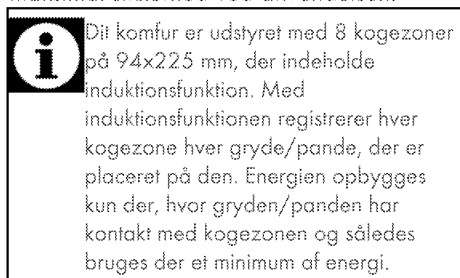
Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner, der er i gang på komfuret (**undtagen timer**) i et vist tidsrum.



1. Berør  tasten, når komfuret er i gang. Alle aktive kogezone vil stoppe.
2. Berør  tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

### Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

**Funktionsprincipper:** Induktionskomfurer varmer direkte på gryden/panden, hvilket er en facilitet for funktionsprincipperne. Derfor har det flere fordele ved sammenligning med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade varmer ikke op. Induktionskomfuret er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed ved anvendelsen.



## Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezoneen automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se Tabel-1). Hvis der er en timer tildelt kogezoneen, vil timer-displayet også slukke senere.

Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperaturniveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperaturniveau.

Kogezoneen kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

**Tabel-1:** Funktionstiden begrænses

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
0	0
1	6
1	5
2	5
2	4
3	4
3	3
4	3
4	2,5
5	2,5
5	2
6	2
6	1,5
7	1,5
7	1
8	1
8	0,5
9	0,5
9	0,5
Booster	10 minutter

### Overophedningsbeskyttelse

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. Følgende kan overholdes i tilfælde af overophedning:

- Den aktive kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde. Men dette forhold kan ikke ses på indikatoren.

## Overløbs sikkerhedssystem

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

## Præcis indstilling af effekt

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne, hvilket er en egenskab for funktionsprincipperne. Det ændrer effektindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre et måltid (vand, mælk) fra at løbe over, selv om det var lige ved at løbe over.

## Støjende drift

Der kan opstå nogle lyde fra induktionskomfuret. Disse lyde er normale og en del af madlavning med induktion.

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperaturniveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer kan der høres en regulær tænd/sluk lyd som følge af funktionsprincipperne.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.
- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

## Fejlkoder / advarselsmeddelelser og fejlkilder

Tabel-2:

Årsag til fejl	Indikator	Display
En eller flere	"E"	Køgezone

taster er blevet berørt, eller betjeningspanelet blev udsat for damp.	symbolet blinker	display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Køgezone display
Ingen gryde passer til køgezone	□ symbolet lyser op.	Køgezone display
Fejl i berøringskort hardware	"F x * *"	Timer display
Fejl i induktion hardware	"E x * *"	Køgezone display
x * *: "1,2,...,9"		

	For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på berøringskontrolpanelet, se Tabel-2. Hvis Fx og Ex ikke afhjælpes, kontakt autoriseret service.
	Hvis overfladen af berøringspanelet udsættes for damp, vil hele styresystem blive deaktiveret, en signallyd vil høres, og "E" vil blinke på displayet.
	Hold overfladen på berøringspanelet ren. Det kan give advarsel om fejlfunktion.

## 6 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



#### FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.

Der er risiko for elektrisk stød!



#### FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.

Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.



Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.

### Rengør omkring blusset.

#### Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

Hvis overfladen er meget snavset, så brug rengøringsmiddel på en svamp og vent, til det er godt absorberet. Rengør derefter overfladen på komfuret med en fugtig klud.



Sukkerbaseret mad, som f.eks. tyk creme og sirup, skal rengøres med et samme uden at vente på, at overfladen køler ned. Eller kan den glaskeramiske overflade blive permanent beskadiget.

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

## 7 Fejlafhjælpning

### Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- \* Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> Dette er ikke en fejl.

### Produktet virker ikke.

- \* Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. >>> Kontroller sikringerne i sikringskabet. Udskift eller nulstil dem, hvis det er nødvendigt.
- \* Produktet er ikke sat i stikkontakten (jordforbundet). >>> Kontroller stikkets tilslutning.
- \* Hvis displayet ikke lyser op, når du tænder for komfuret igen. >>> Afbryd komfuret ved afbryderen. Vent 20 sekunder og tilslut det så igen.
- \* Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> Lad kogepladen at køle ned.
- \* Gryden til madlavning er ikke velegnet. >>> Kontroller gryden.

### ⏏ symbolet fremkommer på kogezoneens display.

- \* Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> Kontroller om der er en gryde på kogezone.
- \* Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- \* Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.
- \* Gryden eller kogezone bliver overopvarmet. >>> Lad dem køle ned.

### Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

- \* Kogetiden for den valgte kogezone kan være slut. >>> Du må sætte en ny kogetid eller afslutte madlavningen.
- \* Overopvarmningsbeskyttelsen er aktiv. >>> Lad kogepladen at køle ned.
- \* En genstand kan dække touch betjeningspanelet. >>> Fjern genstanden på panelet.

### Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

- \* Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- \* Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.



Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.



AUS GUTEM GRUND  
**GRUNDIG**

185.9257.99/R.AC/17.03.2014/2-1