

BUILT-IN HOB

USER INSTRUCTIONS

GIEI 627410 HF
GIEI 627470 HF

EN

DA

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

185.9271.61/R.AB/02.08.2018/3-1

Please read this user manual first!

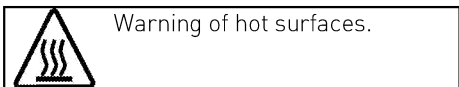
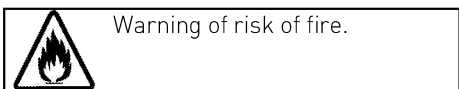
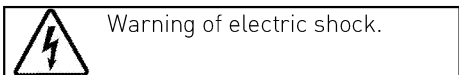
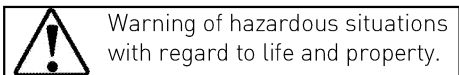
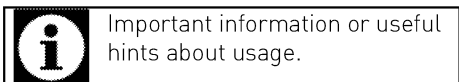
Dear Customer,

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 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

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

General safety.....	4
Electrical safety.....	5
Product safety.....	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	8
Future Transportation.....	8

2 General information **9**

Overview.....	9
Technical specifications.....	9

3 Installation **10**

Before installation.....	10
Installation and connection	11

4 Preparation **15**

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance	15
Initial heating	15

5 How to use the hob **16**

General information about cooking	16
Using the hobs.....	18
Control panel	19

6 Maintenance and care **27**

General information	27
Cleaning the hob.....	27

7 Troubleshooting **29**

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.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised 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 an Authorised 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!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- 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 authorised 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

- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** 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.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- 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 16*, 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.
- **WARNING:** 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

- **WARNING:** 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:

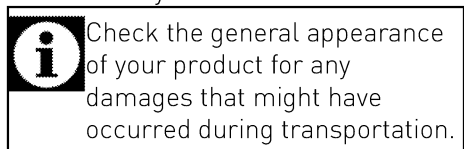
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

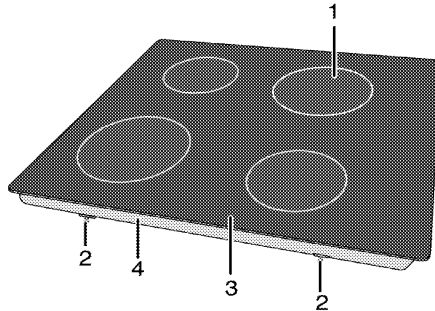
Future Transportation

- 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.



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	max. 7200 W
Fuse	32 A / 16 A x 2
Cable type / section	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 [+2] mm/490 [+2] mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 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:

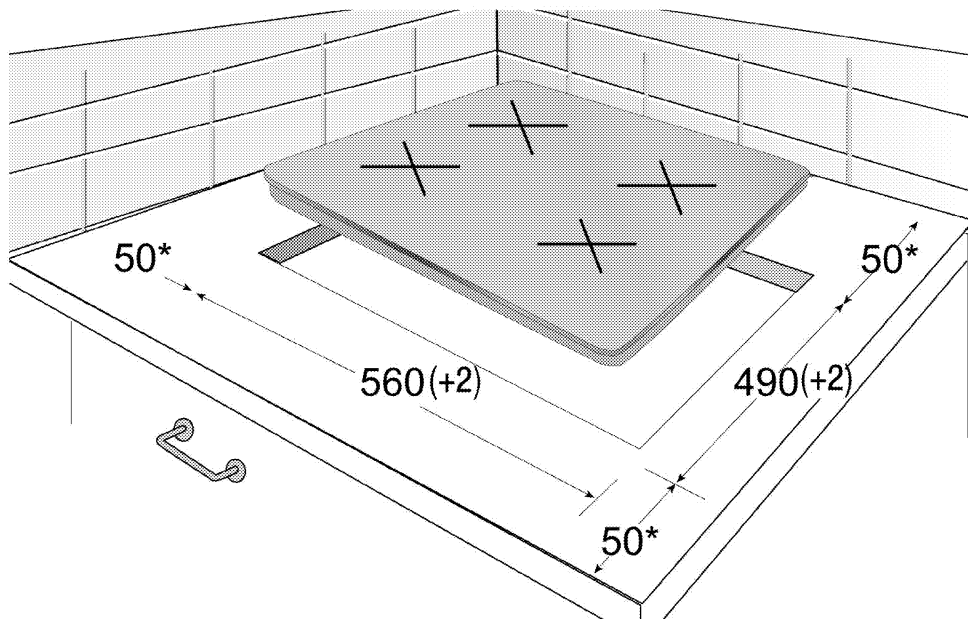
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work

tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 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

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



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 miniature circuit breaker 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!



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

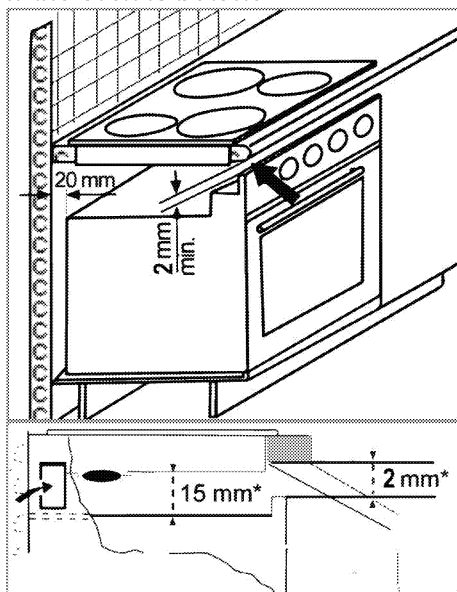


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

If the oven is below:

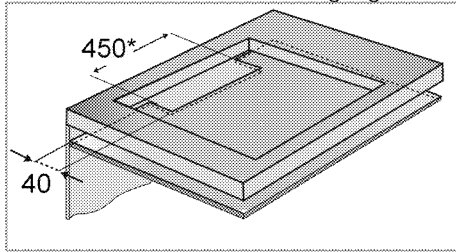


* min.

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the

rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



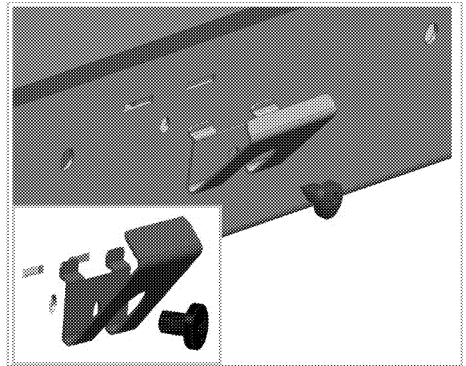
* min.

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. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.

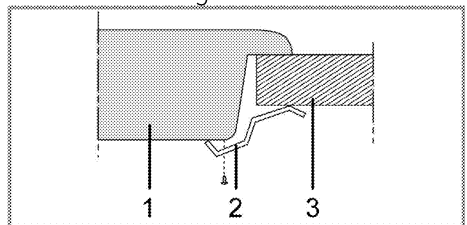


For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.

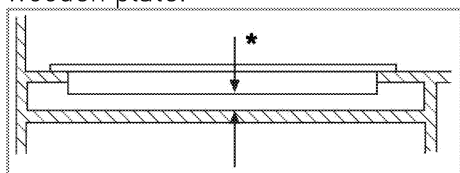


- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter



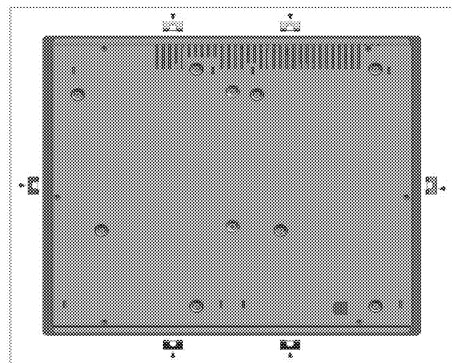
When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, 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.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

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



DANGER:

There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety



The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

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

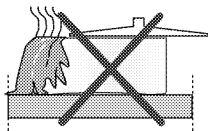


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

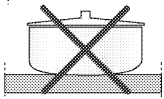
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. 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

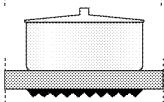
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



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 "L" 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 "L" 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 foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil 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

Large cooking zone Ø 30-28 cm Ø 21 cm	Normal cooking zone Ø 18 cm	Small cooking zone Ø 14,5 cm
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

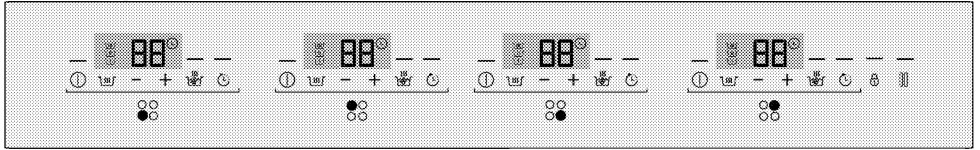
Using the hobs



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



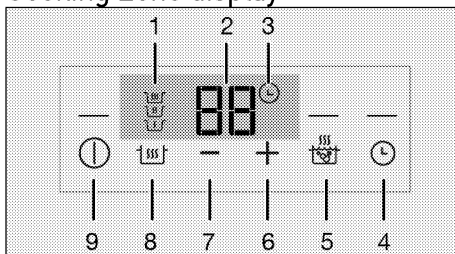
Specifications

—	Light indicating that the relevant key is functioning
⓪	On / Off key
🔒	Keylock key
Ⓛ	Timer Activation / Deactivation key
🔥	High power setting (Booster) key
🔥	Automatic cooking key
⏸	Stop key
—	Minus key
+	Plus key

- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Automatic cooking key
- 9 Cooking zone on/off key

i 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 Automatic cooking symbols
- 2 Level/timer indicator
- 3 Timer symbol
- 4 Timer activation key
- 5 High power setting (Booster) activation key

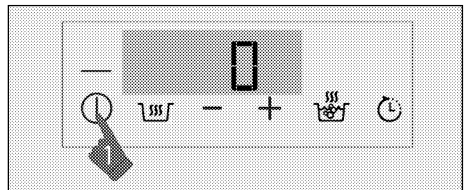
i This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

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

Switching on the cooking zone:

1. On the control panel, touch the "⓪" key of the cooking zone you want to switch on.

Light of the "⓪" key will turn on and "0" appears on the cooking zone display. Cooking zone is ready for use.



i The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds..

i The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.

Switching off the cooking zone:

An active cooking zone can be switched off in 3 different ways:

1. **By touching the "⓪" key of the relevant cooking zone;**

Touch the "⓪" key of the cooking zone you want to switch off

2. **By dropping the temperature to "0" level;**

You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.

3. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;**

When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⓪" symbol on the hob indicator 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.

i If "H" or "h" is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones..

Residual heat indicator

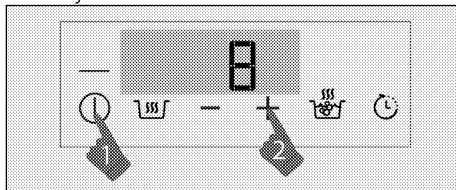
If "H" symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food

warm. The symbol will soon turn to "h" symbol, which means it is less hot.

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

Adjusting the temperature level

1. Switch off the cooking zone you desire by touching its "⓪" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the "−"/"⊕" keys.



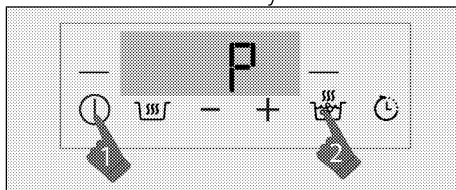
» The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⓪" key.
2. Touch the "wavy lines" key.



» Selected cooking zone will operate with maximum power and "P" symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone will switch itself off when the booster time is up.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the "🔥" key.

Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Cleaning lock

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

Activating the cleaning lock


1. Touch and hold the "🔒" key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.

The key lock light will blink and a countdown begins from 20 on the display of the active cooking zones.

None of the keys on the panel will function except the "⏸" key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

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

 If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the "🔒" key until a **single signal sound** is heard.


Child Lock

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).

Activating the child lock

1. Touch and hold the "🔒" key until a **single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.

The child lock will be activated and the light of the "🔒" key will be turned on.

 If any key is pressed when the child lock function is active, an audible signal will be heard and the light of the "🔒" key will blink.

Deactivating the child lock

1. Touch the "🔒" key until a **single signal sound** is heard when the child lock is active.

» The child lock function will be deactivated and the light of the "🔒" key goes out after blinking twice.

Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.

Activating the key lock

1. Touch and hold the "🔒" key for a long time while any of the cooking zones is active.

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 key lock in the operation mode only. Only the "🕒" key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the light of the "🔒" key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again.

Deactivating the key lock

1. Touch the "🔒" key for about 2 seconds.

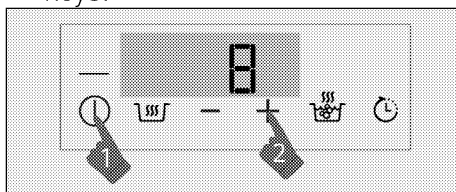
The operation will be confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key will go out and the control panel will get unlocked.

Timer function

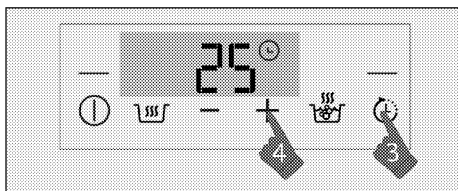
This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.

Activating the timer

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "🕒" key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the "—"/"++" keys.



3. Activate the timer by touching the "🕒" key. "00" and "🕒" symbols will light on the cooking zone display.
4. Set the desired duration by touching the "—"/"++" keys.
5. Touch the "🕒" key again to confirm the setting. The setting will be activated unless you touch the key again within 10 seconds.



i The timer can only be set for the operating cooking zones.

i In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

i Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

i You can see the remaining cooking time by touching the "⌚" key of the relevant cooking zone again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the timers earlier

If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off.

You can deactivate the timer earlier in two different ways:

Deactivating the timer by dropping its value to "00":

1. Touch the "—" / "+" keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

» "⌚" symbol will **permanently** goes off on the cooking zone display and the timer will get canceled.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch the "⌚" key of the cooking zone whose timer is active for about 3 seconds.

» "⌚" symbol will **permanently** goes off on the cooking zone display and the timer will get canceled.

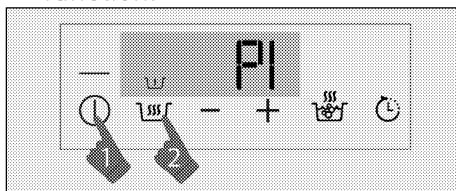
Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Keeping warm
2. Simmering
3. Frying

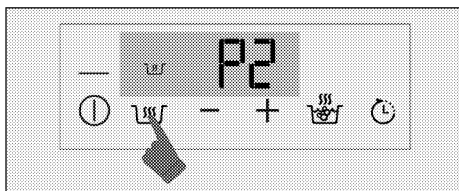
Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Switch on the cooking zone you desire by touching its "⌚" key.
2. Touch the "⌚" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.

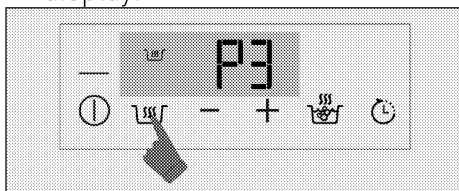


3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P1" and "⌚" symbols will appear on the display.

4. The relevant cooking zone will be activated at the simmering level after the second touch. "P2" and "⌚" symbols will appear on the display.



- relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P3" and "☞" symbols will appear on the display.



» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

- Select the desired automatic cooking level by touching the "☞" key of the relevant cooking zone.
- Activate the timer by touching the "⌚" key.

» "00" and "⌚" symbols will light on the display.
- Set the desired duration by touching the "—"/"+ " levels.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

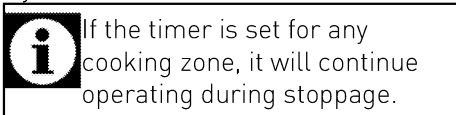
» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Deactivating the automatic cooking function

- You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⌚" key to cancel the automatic cooking function.
- If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "—"/"+ " keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.



- Touch the "☐" key when any of the cooking zones is operating. All operating cooking zones will stop. "☐" symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the "☐" key again to reactivate all the stopped cooking zones with their previous settings.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as

a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. If 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 reactivated by the user after it is switched off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Rapid Heating [P]	10 minutes
P1	6
P2	4
P3	1,5

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can

prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) 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.

- The sound becomes prominent at high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.
- A regular on/off sound arising from the operating principle can be heard at low levels.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or food in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes



Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	The "E" symbol blinks	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display

	For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2.
	If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapour, the entire control system may become deactivated and give error signal.
	Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

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

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. →→→ *This is not a fault.*

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.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence 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.

INBDYGNINGSBLUS

BRUGSVEJLEDNING

DA

Læs denne brugervejledning først!

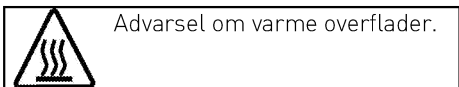
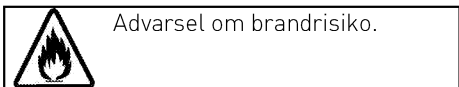
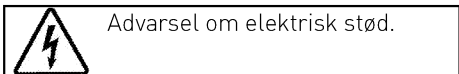
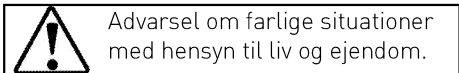
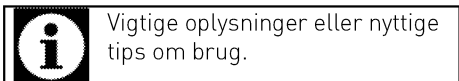
Kære kunde!

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:



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

INDHOLD

<u>1</u>	<u>Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler</u>	<u>4</u>
	Generelle sikkerhedsregler.....	4
	Elektrisk sikkerhed	5
	Produktsikkerhed.....	5
	Brug af ovnen	7
	Sikkerhed for børn	7
	Bortskaffelse af gammelt apparat	8
	Bortskaffelse af transportemballage	8
	Transport	8
<u>2</u>	<u>Generelle informationer</u>	<u>9</u>
	Oversigt.....	9
	Tekniske specifikationer.....	9
<u>3</u>	<u>Installation</u>	<u>10</u>
	Inden installering	10
	Installation og tilslutning.....	11
<u>4</u>	<u>Forberedelser</u>	<u>15</u>
	Gode råd om energibesparelser..	15
	Første anvendelse	15
	Første rengøring af produktet	15
	Første opvarmning	15
<u>5</u>	<u>Brug af kogepladen</u>	<u>16</u>
	Generelle informationer om madlavning.....	16
	Anvendelse af komfuret	18
	Betjeningspanel.....	19
<u>6</u>	<u>Vedligeholdelse og pleje</u>	<u>27</u>
	Generelle informationer.....	27
	Rengør omkring blusset.	27
<u>7</u>	<u>Fejlafhjælpning</u>	<u>29</u>

1 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.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- 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!
- Rør aldrig ved stikket med våde hænder! Træk aldrig stikket ud ved at trække i kablet, træk det altid ud ved at tage fat i selve stikket.
- 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

- **ADVARSEL:** 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.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, 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 ovns 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 16*, vælg af gryder.
 - Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
 - **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.
- 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 erhvervs-mæssigt 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**
- **ADVARSEL:** 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 produkter 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.

Transport

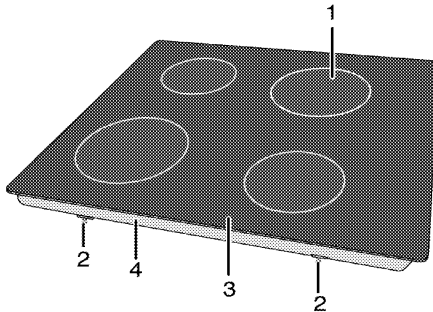
- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.



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

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	maks. 7200 W
Sikring	32 A / 16 A x 2
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 [+2] mm/490 [+2] mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/3700 W



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



Tallene i manualen er skematiske 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:

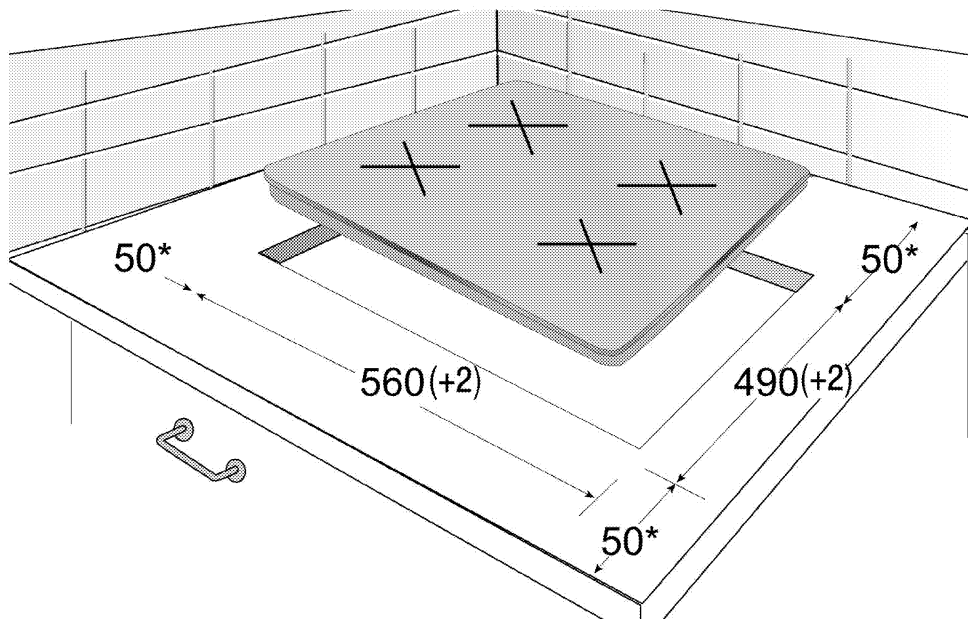
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt

tilgængelig bordplade. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 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.



Kogepladen 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 miniafbryder 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!



Strømkabelstikket skal være nemt at få fat i efter installationen (placer det ikke over kogepladen).

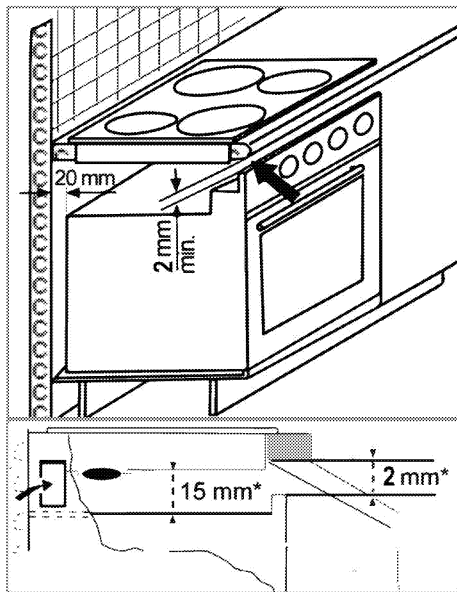


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

Hvis ovnen er nedefor:

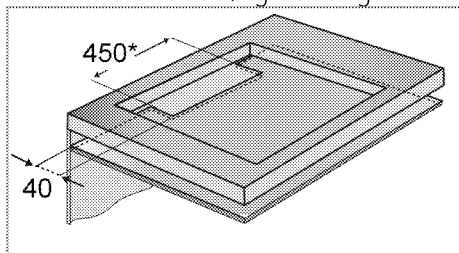


* min.

Hvis bestyrelsen er nedefor:

Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180

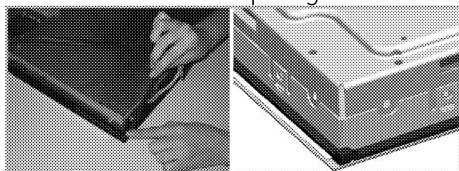
cm² på møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



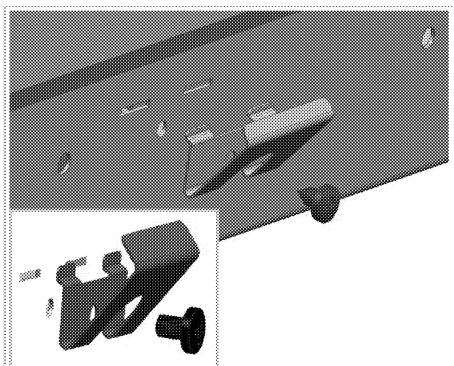
* min.

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. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Påfør pakningsmidlet, der er leveret med produktet, på hjørnerne af kogepladens nederste kabinet, som berører bordet som vist på figuren.



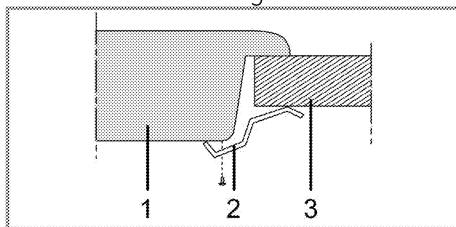
4. Fastgør monteringsfjedre ved at indsætte og skrue dem gennem hullerne i bunden af kabinettet, som vist i figuren.



i For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.

i Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

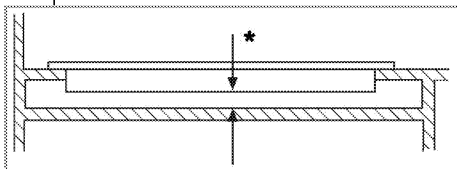
5. Centrér produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord

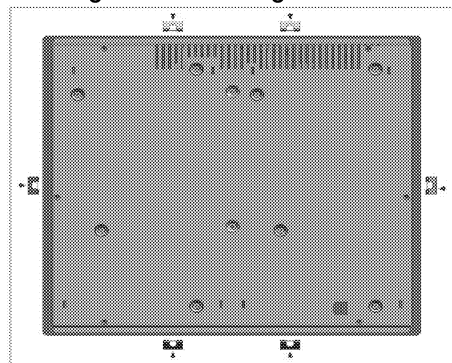
i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)



FARE:

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



FARE:

Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.



Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

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/rensemælk 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



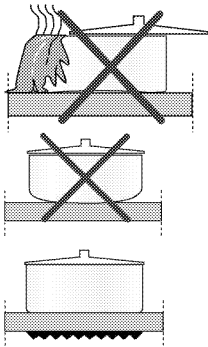
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, 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 pandelåg 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 varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- 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 "L" 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 under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevis.

Sikker anvendelse

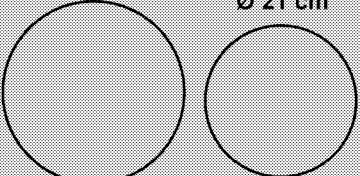
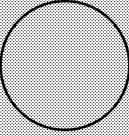
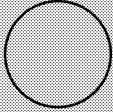
Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

Put ikke metalgenstande som gafler, 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.

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

i 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

Stor kogezone Ø 30-28 cm Ø 21 cm 	Normal kogezone Ø 18 cm 	Lille kogezone Ø 14,5 cm 
Stor kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent. 	Normal kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning. 	Lille kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

Anvendelse af komfuret



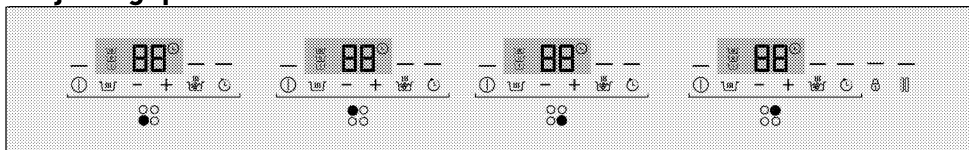
FARE:

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



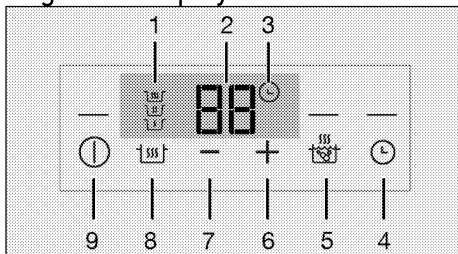
Specifikationer

-  Lys, der indikerer, at den relevante tast virker
-  Tænd/sluk-tast
-  Tastelås tast
-  Tast til timeraktivering / -deaktivering
-  Tast til indstilling af høj ydelse (booster)
-  Knap til automatisk madlavning
-  Stop-tast
-  Minus-tast
-  Plus-tast

- 6 Plus-tast
- 7 Minus-tast
- 8 Knap til automatisk madlavning
- 9 Tænd/sluk knap til kogezone


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

Kogezone display



- 1 Symboler for automatisk madlavning
- 2 Niveau/timer indikator
- 3 Symbol for timer
- 4 Tast til timeraktivering
- 5 Tast til indstilling af høj ydelse (booster)

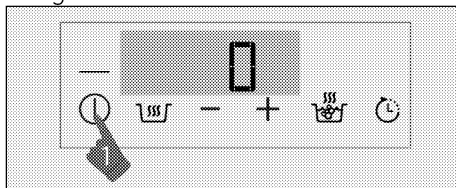
 Dette produkt betjenes ved hjælp af et berøringspanel. Hver funktion, du laver på dit berøringspanel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.


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

Tænd for kogezone:

1. På betjeningspanelet skal du berøre "Ⓢ" tasten for kogezone, du vil tænde.

Lyset for "Ⓢ" tasten tændes og "0" fremkommer på kogezonens display, Kogezone er nu klar til brug.



 Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 10 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

i Hvis der ikke trykkes på nogen tast i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sådan slukkes for kogezone:

En aktiveret kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at berøre "⓪"tasten for den pågældende kogezone;**

Berør "⓪" tasten for kogezone, du vil slukke.

2. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"**

Du kan slukke for kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".

3. **Ved at bruge timerens sluk-funktionen for den ønskede kogezone**

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogezone, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på alle displays. "⓪" Symbolet på komfurets display 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.

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

Indikator for restvarme

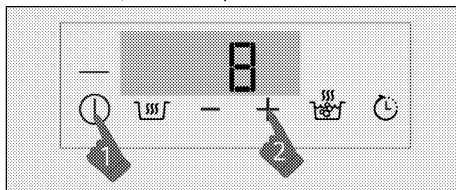
Hvis "H" symbolet blinker på kogezone displayet, så betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en

lille mængde mad varm. Dette symbol vil snart gå over til "h" symbol, hvilket betyder ikke så varm.

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

Indstilling af temperaturniveauet

1. Der slukkes for den ønskede kogezone ved at berøre "⓪" tasten.
2. Sæt den ønskede temperatur ved at berøre "—"/"—+" tasterne.



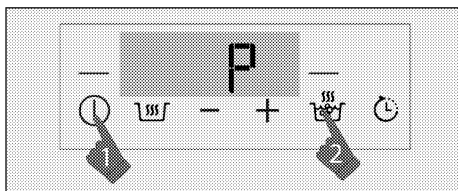
» Den relevante kogezone vil starte på det indstillede temperaturniveau.

Tast til indstilling af høj ydelse (booster)

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

Sådan indstilles høj ydelse (booster)

1. Der tændes for den ønskede kogezone ved at berøre "⓪" tasten.
2. Berør "👉" tasten.



» Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og »P« symbolet vil fremkomme på kogezone-displayet. Kogezonen vil selv slukke, når booster tiden er slut.

Sådan forudindstilles høj ydelse (booster):

Du kan slukke indstillingen høj ydelse når som helst ved at berøre "☕" tasten.

Funktionsprincip for 2 zoner, der har samme lodrette placering:

Hvis den ene zone er indstillet til niveaubooster, og den andre zone, som er placeret i samme lodrette placering, så er indstillet til et niveau højere end 6 (dvs. 7, 8 og 9), falder den første zone til niveau 9, og den anden zone kan indstilles til et højere niveau end 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den anden zone er indstillet til niveaubooster, falder den første zone til niveau 6.

Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af alle 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. Tryk og hold "☑" tasten nede, indtil **der høres en enkelt signal lyd**, når der er tændt for en kogezone.

Lyset for tastelås vil blinke, og der starter en nedtælling fra 20 på displayet for de aktive kogezone. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil fungere i løbet af denne periode, undtagen "⏻".

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver 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.



Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du trykke på og holde "☑" tasten nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.

Børnelås

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

Aktivering af Børnelås

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

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for "☑" tasten vil tændes.



Hvis der trykkes på en tast, når børnelåsen er aktiveret, vil der kunne høres et signal og lyset for "🔒" tasten vil blinke.

Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk på "🔒" tasten, indtil der høres en enkelt signal lyd.

» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for "🔒" tasten går ud efter at have blinket to gange.

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, mens mindst en af kogezoneerne er aktiv.

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.



Du kan kun aktivere tastelåsen i funktionstilstand. Kun "🕒" tasten kan fungere, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører nogen anden tast, vil lyset for "🔒" tasten blinke for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen.

Deaktivering af tastelås

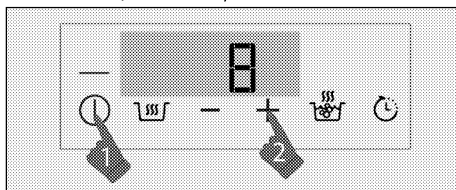
1. Berør "🔒" tasten i ca. 2 sekunder. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Lyset for "🔒" tasten slukker og betjeningspanelet bliver låst op.

Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at se på komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

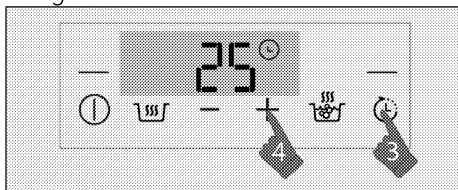
Aktivering af timer

1. Der tændes for den ønskede kogezone ved at berøre "🕒" tasten.
2. Sæt den ønskede temperatur ved at berøre "—" / "+" tasterne.



3. Aktivér timeren ved at berøre tasten "🕒". "00" og "🕒" lyser på kogezoneudisplet.

- Sæt den ønskede varighed ved at berøre "—" / "+" tasterne.
- Berør "⌚" tasten igen for at bekræfte indstillingen. Indstillingen vil blive aktiveret, medmindre du berører tasten igen inden for 10 sekunder.



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

i Gentag de ovennævnte fremgangsmåder for de andre kogezone, som du ønsker at sætte timeren for.

i Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveau.

i Ved at berøre "⌚"tasten for den pågældende kogezone igen kan du se den resterende tid for madlavning.

Deaktivering af timer

Efter den indstillede tid er overstået, slukkes kogepladen automatisk, og udsender en hørbar advarsel. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.

Deaktivering af timer 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:

Deaktivering af timer ved at lade dens værdi falde til "00" :

- Berør "—" / "+" tasterne, indtil "00" fremkommer på displayet for den kogezone, hvor timeren er aktiveret.

» "⌚"symbolet vil **permanent** slukke på kogezonens display og timeren vil blive annulleret.

2-Deaktivering af timeren ved at berøre dens tast i ca. 3 sekunder:

- Berør "⌚" tasten for den kogezone, hvor timeren er aktiveret, i ca. 3 sekunder.

» "⌚"symbolet vil **permanent** slukke på kogezonens display og timeren vil blive annulleret.

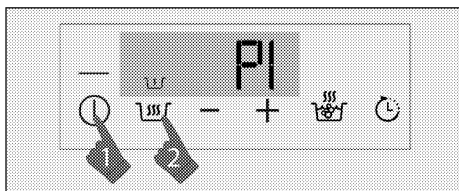
Funktionen automatisk tilberedning

Du kan hurtigt tilberede mad på 3 forskellige niveauer ved hjælp af denne funktion.

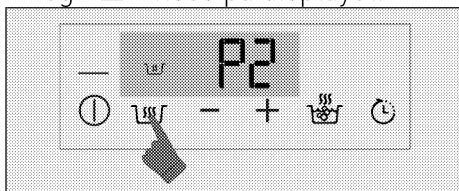
- Holde varm
- Simre
- Stegning

Aktivering af den automatiske tilberedningsfunktion uden at indstille timeren

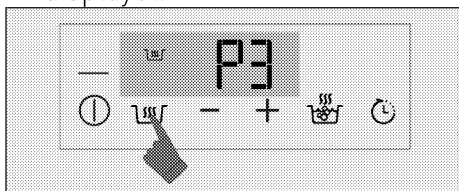
- Der tændes for den ønskede kogezone ved at berøre "⌚"tasten.
- Berør "☁" tasten for den kogezone, for hvilken du vil aktivere den automatiske tilberedningsfunktion.



3. Den relevante kogezone aktiveres på niveauet "holde varmt" efter den første berøring. "P1" og "☰" vises på displayet.
4. Den relevante kogezone aktiveres på niveauet "Simre" efter den anden berøring. "P2" og "☰" vises på displayet.



5. den relevante kogezone aktiveres på niveauet "stegning" efter den tredje berøring. "P3" og "☰" symbolerne vises på displayet.



» Kogezonen vil starte med at fungere ved det indstillede automatiske tilberedningsniveau.

Aktivering af den automatiske tilberedningsfunktion ved at indstille timeren

1. Vælg det ønskede automatiske tilberedningsniveau ved at berøre tasten "☰" for den pågældende kogezone.

2. Aktiver timeren ved at berøre tasten "⌚".
 - » » "00" og "⌚" symbolerne lyser på displayet.
3. Sæt den ønskede varighed ved at berøre "—"/"—" niveauerne.
 - » Kogezonen vil blive ved med at arbejde på det valgte automatiske tilberedningsniveau i hele den indstillede tidsperiode.
 - » Når den indstillede tid er overstået, slukkes kogepladen automatisk, og udsender en hørbar advarsel. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadvarslen.

Deaktivering af den automatiske tilberedningsfunktion

1. Du kan helt slukke den relevante kogezone ved at røre knappen "⌚", hvilket annullerer den automatiske tilberedningsfunktion.
2. Hvis du ønsker at kogezonen skal fungere på et bestemt niveau og deaktivere den automatiske tilberedningsfunktion, skal du indstille det ønskede temperaturniveau ved at berøre "—"/"—" tasterne. Kogezonen bliver ved med at fungere på det indstillede temperaturniveau. Hvis timeren er blevet indstillet tidligere, annulleres den indstillede tilberedningstid ikke, og vil fortsætte på det indstillede temperaturniveau.

Stop funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner (**undtagen timeren**), der er i gang på komfuret



Hvis timeren er indstillet for en kogezone, vil den fortsætte med at virke under stoppet.

1. Berør "|||" tasten, når en hvilken som helst kogezone er i gang. Alle igangværende kogezone vil stoppe. "□" symbolet vil fremkomme på displayet for de aktive kogezone.
2. Berør "|||" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

Funktionsprincipper:

Induktionskomfur varmer som et princip direkte på gryden/panden. Derfor har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade er koldere. Induktionskomfuret er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed ved anvendelsen.



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

Funktionstidsbegrænsninger

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

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

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

Tabel-1:

Funktionstidsbegrænsninger

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
Hurtig opvarmning	10 minutter
P1	6
P2	4
P3	1,5

Overophedningsbeskyttelse

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. Følgende kan

observeres i tilfælde af overophedning:

- Den fungerende kogezone kan blive slukket.
- Det valgte niveau kan falde til niveau 7 fra et højere niveau.

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.

Fejlmeddelelser

Tabel-2: Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
Der trykkes på to eller flere taster	"E" symbolet blinker	Kogezone display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Kogezone display

	For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på berøringskontrolpanelet, se Tabel-2.
	Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og give fejlsignal.
	Hold overfladen på berøringspanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

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, kurepulver/reensemælk 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

Der forekommer vanddråber under madlavning.

- Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. →→→ *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldele 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 sikringssskabet. 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.*

"i"-symbolet fremkommer på kogezonens 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.*

Den afkølede blæser fortsætter med at køre, selv om kogepladen er slukket.

- Dette er ikke en fejl. Den afkølede blæser vil fortsætte med at køre, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.



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.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

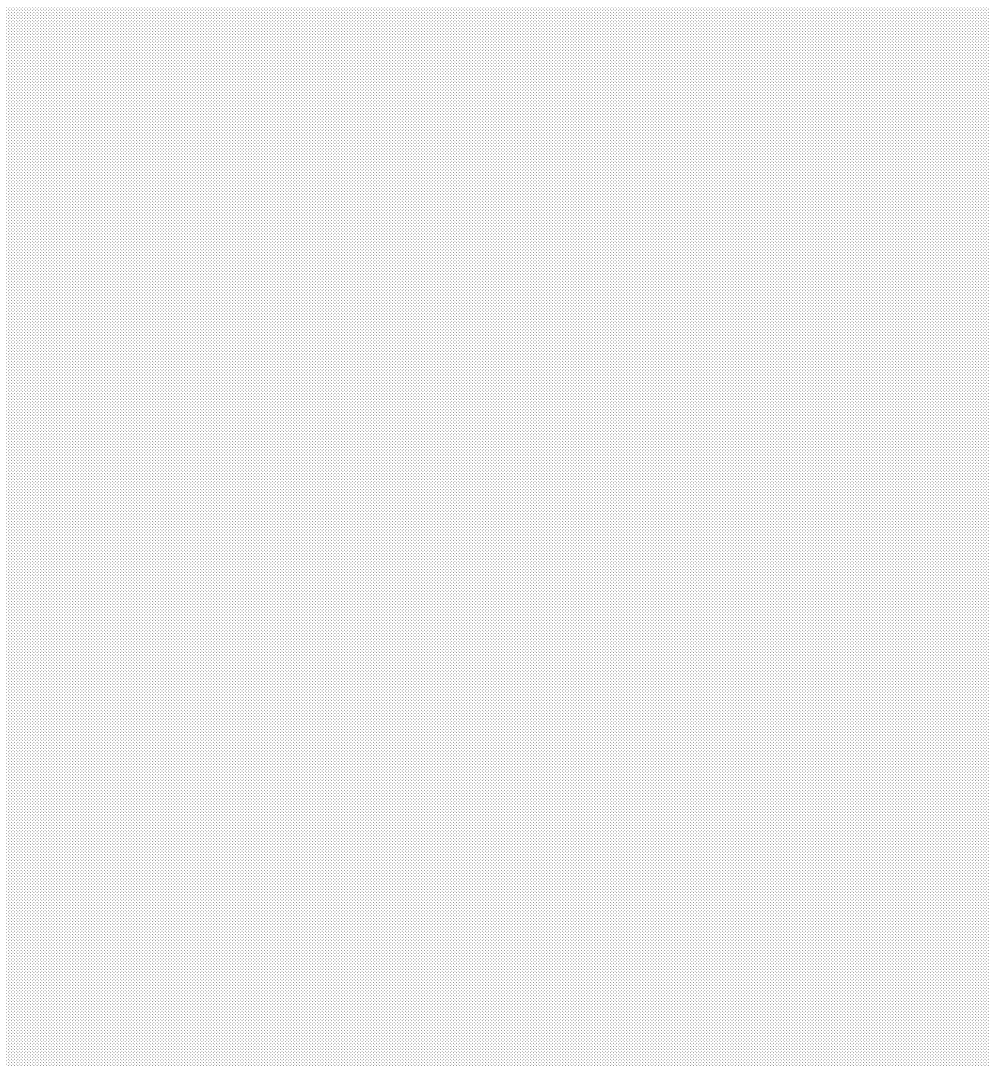
.....

.....

.....

.....

.....



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com