

BUILT-IN HOB

USER INSTRUCTIONS

GIEI 824470 H

EN

DA

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

185.9277.48/R.AA/15.10.2018/3-1

Please read this user manual first!

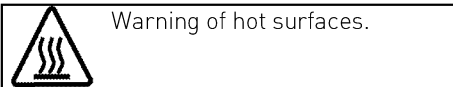
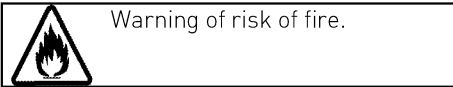
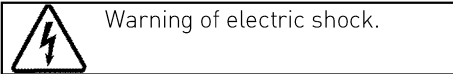
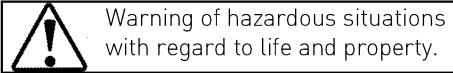
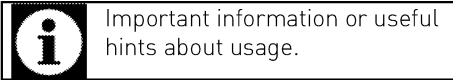
Dear Customer,

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 Sülüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



TABLE OF CONTENTS

<u>1 Important instructions and warnings for safety and environment</u>	4	<u>4 Preparation</u>	15
General safety.....	4	Tips for saving energy	15
Electrical safety.....	5	Initial use.....	15
Product safety.....	6	First cleaning of the appliance ...	15
Intended use	7	Initial heating	15
Safety for children	8	<u>5 How to use the hob</u>	16
Disposing of the old product.....	8	General information about cooking	16
Package information.....	8	Using the hobs.....	18
<u>2 General information</u>	9	Control panel	19
Overview.....	9	<u>6 Maintenance and care</u>	30
Technical specifications.....	9	General information	30
<u>3 Installation</u>	10	Cleaning the hob.....	30
Before installation.....	10	<u>7 Troubleshooting</u>	32
Installation and connection	11		
Future Transportation.....	14		

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:

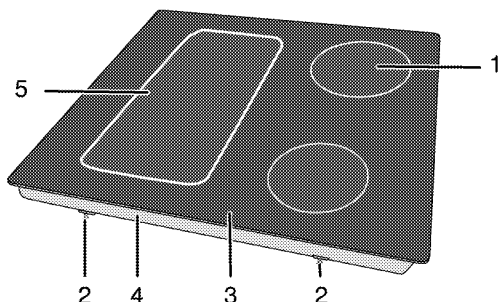
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

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.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 4 | Base cover |
| 2 | Assembly clamp | 5 | Induction cooking plate |
| 3 | Vitroceramic surface | | |

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/770 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	750 (+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	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	240 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:

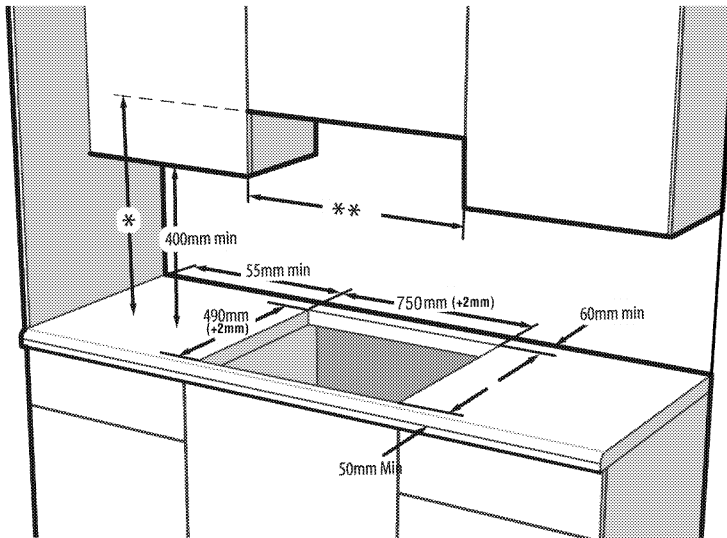
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- 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' 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.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left



- * Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual
- ** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

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

i 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 braker 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 the 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).

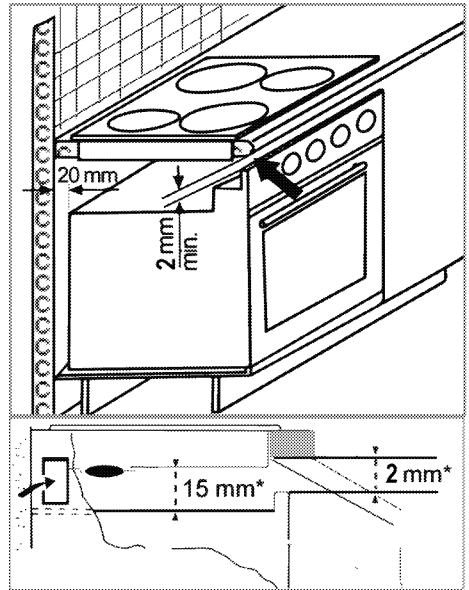


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

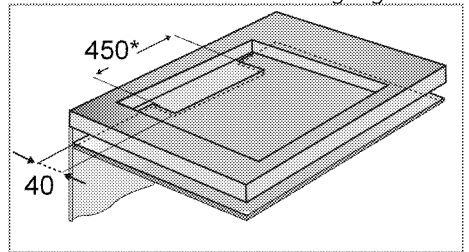
If the oven is below:



* 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.



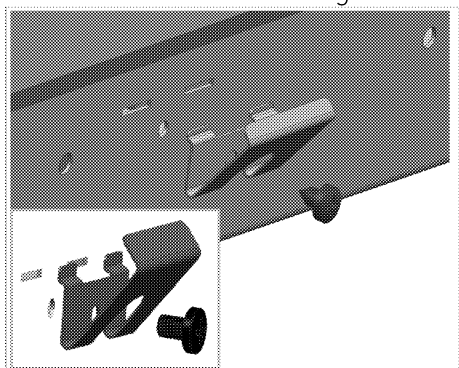
* min.

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.

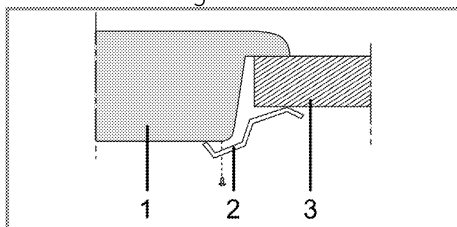


i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

i 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

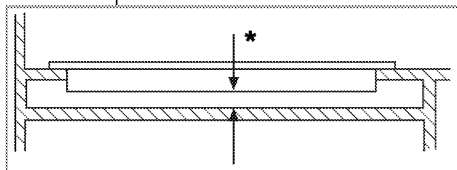
with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

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

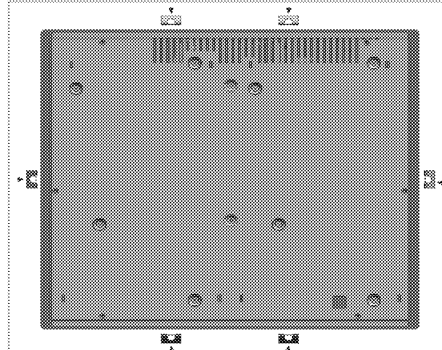


* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



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 advice 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.

Future Transportation

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



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

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

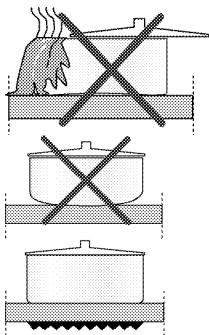


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to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

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.

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.

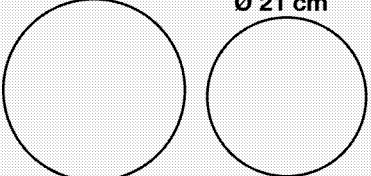
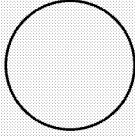
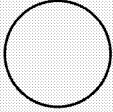
1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

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.

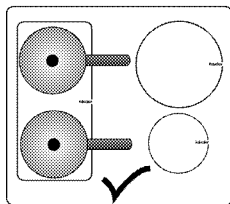
i If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.

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

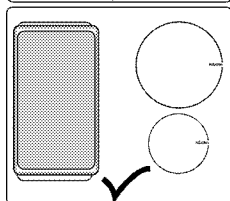
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<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.

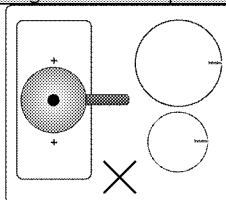
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.



Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

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.

- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.
- i** When any key ("0" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "0" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

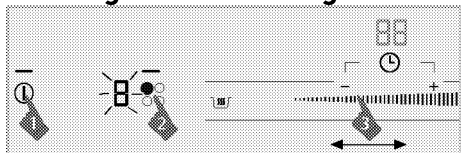
- i** "H" or "h" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

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

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

Turning on the cooking zones



1. Touch "0" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

- i** If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

- i** If your hob gets overheated, the active cooking zones will drop to the 14th level (if at a level higher than 14) for safety reasons and cannot be set to a high level. They can be set to a high level again when the temperature of your hob drops to a safe level. If the hob gets heated to a critical level, it will automatically turn off and the cooking zones cannot be activated.

Turning off the cooking zones:

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

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

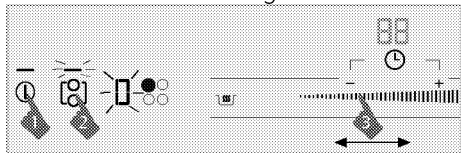
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**

Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key

» 0 appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.



3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 19.

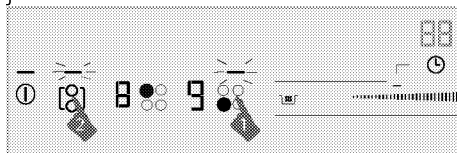
Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

» Cooking zone starts to run. If another cooking zone is selected or no operation is performed for 10

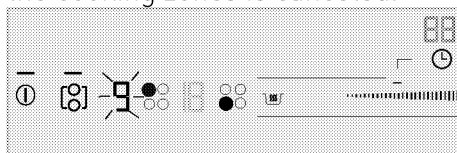
seconds, the light of the wide surface cooking zone illuminates continuously.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Select one of the left cooking zones while one or both of the left cooking zones are running.
 2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key
- » Temperature value of the previously selected cooking zone appears on the left rear cooking zone display and the light of the wide surface cooking zone flashes.
- » Combined cooking zones continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone which was not selected before combining the cooking zones is canceled.





If you touch any of the left cooking zone selection keys while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

» To change the temperature value at a later stage, touch the wide surface cooking zone selection key and activate the cooking zone. Adjust the desired temperature value in the adjustment area.

Turning off the wide surface cooking zone

Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:

1. By dropping the temperature level to "0"

You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".

2. By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone

When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. **0** will appear on the left cooking zone display and **00** will appear on the timer display. The "⌚" symbol on the rear left cooking zone display will disappear.

3. By touching the symbol of any of the left cooking zones

If you touch the symbol of any of the left cooking zones while the wide surface cooking zone is active, cooking zones are separated and turned off.

4. By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds.

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

High Power (Booster) Function

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

Selecting Booster directly:

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

Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "🔥" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.



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

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

Turning off Booster function prematurely:

Touch "🔥" to turn off booster any time you want.

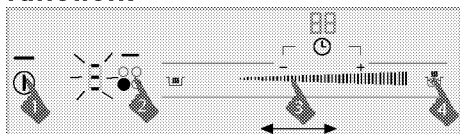
Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.



Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "⏻" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "🔥" key.
The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.

5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

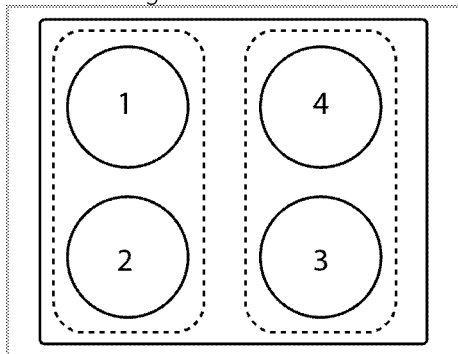
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Using 2 cooking zones simultaneously at same side

The performance of hob can be changed according to number of active zones. If two zones are used at the same time, the zones at the same side should be used. This usage style provides more cooking

and pan detection performance. You can see in figure below the recommended usage style to use two cooking zone at the same time.



Due to the total power limitation of the hob, there may be a decrease in the first hob level set compared to the levels set when the right or left zones are operated at the same time.

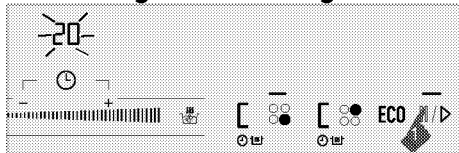
Turning off Quick heating function:

Touch "👉" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock

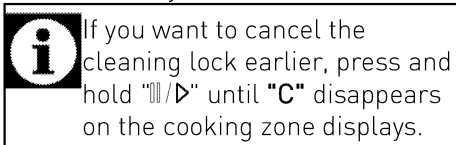


1. When the hob is on, press and hold "▶" until 20 is displayed on the time display of the hob.

» "▶" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "👉".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "▶" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.



If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "▶" until "C" disappears on the cooking zone displays.

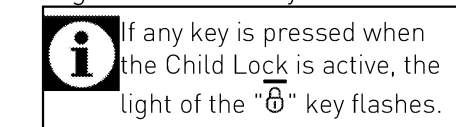
Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "👉" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "👉" key will turn off.



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

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "👉" key until a **single signal sound** is heard.

» Child Lock will be deactivated and the light of the "🔒" key will turn off.

Keylock

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

Activating the keylock

1. When the hob is operating, touch and hold "🔒" until **two signal sounds** are heard.

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



You can activate the keylock in **operation mode** only. When keylock is activated, only the "🔒" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active.

If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

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

Activating the timer

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

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

5. Set the desired duration by touching "—" / "+". You can touch and hold "—" or "+" to move forward faster.

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



The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

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

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏸" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until "00" appears on the timer display touching "←". You can touch and hold "←" to move forward faster.

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

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

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

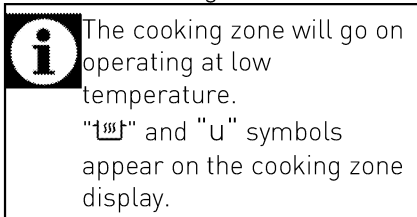
"⏸" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

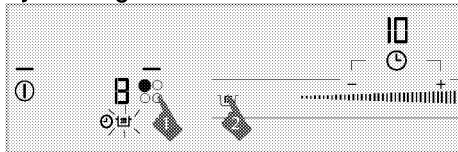
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "⏸" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.



Activating the keep warm function by setting the timer




1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⏸" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"⏸" symbol appears on the cooking zone display.

The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.


Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch """" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.


2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

 You can cancel the keep warm function by touching the "⏻" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may decrease the temperature level at the 1st level of all active cooking zones on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

 If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.


1. Touch the "|||/▷" key when your hob is operating.

All active cooking zones will continue to operate with their temperature at the 1st level.

2. Touch "|||/▷" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Eco mode

You can switch all cooking zones to lower level by using this function.

 Economy mode can only be activated for active cooking zones.

1. Touch the "eco" key when cooking zone is operating.

» Active cooking zone switches to economy mode and its level drops by half.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

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

Operation time limit depends on the selected temperature level.

Maximum operation time is applied at this temperature level.

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

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3

8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power [Booster] Function	High Power [Booster] Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Overheating protection

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

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

Overflow safety system

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

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the

power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

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

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

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display

No proper vessel on the zone.	"□" symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx**" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,...,9"		



For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.



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.

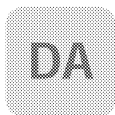
- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



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



Læs denne brugervejledning først!

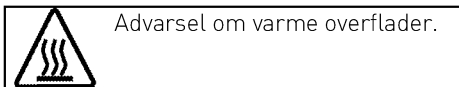
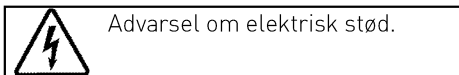
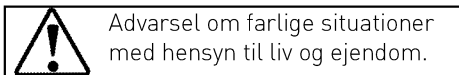
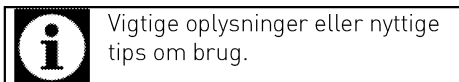
Kære kunde!

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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler **4**

Generelle sikkerhedsregler.....	4
Elektrisk sikkerhed	5
Produktsikkerhed.....	6
Brug af ovnen	7
Sikkerhed for børn	8
Bortskaffelse af gammelt apparat	8
Bortskaffelse af transportemballage	8

2 Generelle informationer **9**

Oversigt.....	9
Tekniske specifikationer.....	9

3 Installation **10**

Inden installering	10
Installation og tilslutning.....	11
Transport	14

4 Forberedelser **15**

Gode råd om energibesparelser..	15
Første anvendelse	15
Første rengøring af produktet	15
Første opvarmning	15

5 Brug af kogepladen **16**

Generelle informationer om madlavning.....	16
Anvendelse af komfuret	18
Betjeningspanel.....	19

6 Vedligeholdelse og pleje **31**

Generelle informationer.....	31
Rengør omkring blusset.	31

7 Fejlafhjælpning **33**

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 fjernbetjeningsystem.
- 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 er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

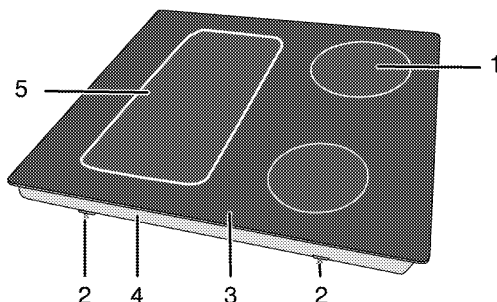
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskogeplade | 4 | Grunddæksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induktionskogeplade |
| 3 | Glaskeramisk overflade | | |

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/770 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	750 (+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	145mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	240 mm
Ydelse	2000/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



FARE:

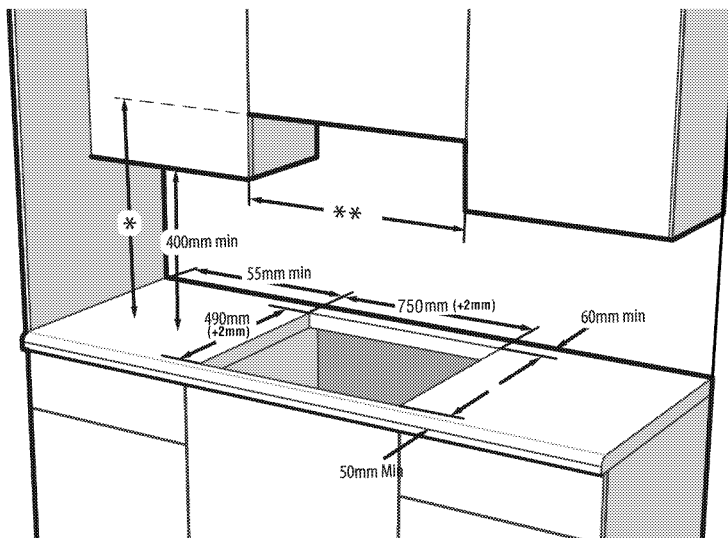
Forud for installationen skal apparatet undersøges og beses om det ikke er beskadiget. Hvis ja, installer ikke apparatet. Beskadigede produkter kan udgøre fare for din sikkerhed.

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

- 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 laminater 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.

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal



- * Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning
- ** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen

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).

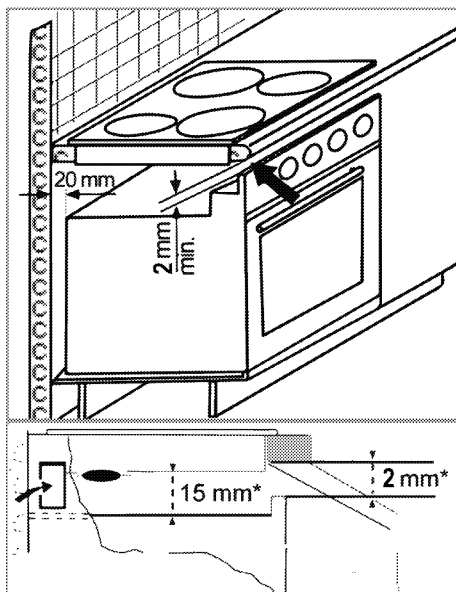


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til ovnen. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte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

Prop strømledningen ind i stikkontaktetn.

Installation af produktet

Hvis ovnen er nedenfor:

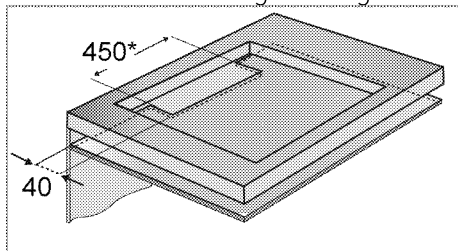


* min.

Hvis bestyrelsen er nedenfor:

Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180

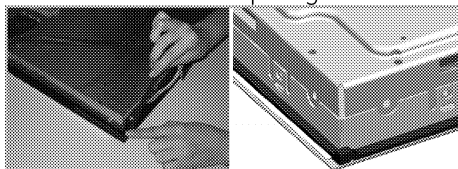
cm² på møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



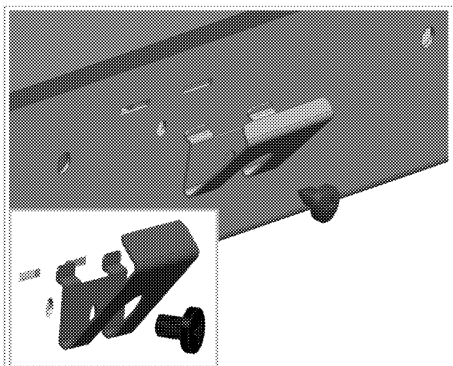
* min.

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.



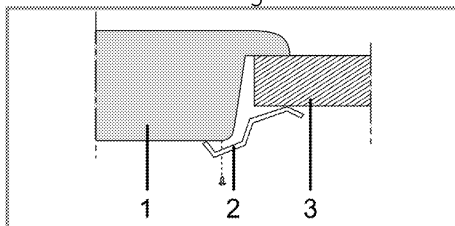
4. Fastgør monteringsfjedre ved at indsætte og skrue dem gennem hullerne i bunden af kabinettet, som vist i figuren.



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

i Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

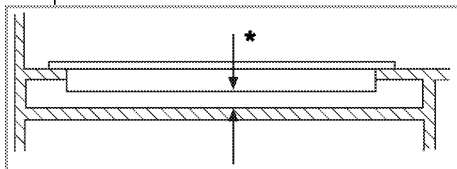
5. Centrér produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 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.

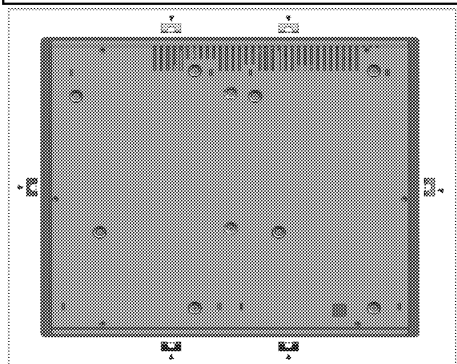
For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)

i Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.



! 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.

i Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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

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

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

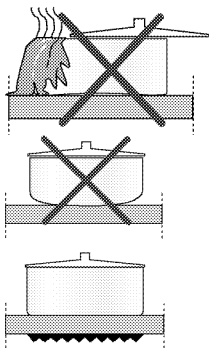


Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, 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

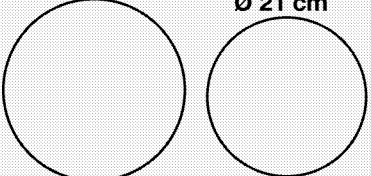
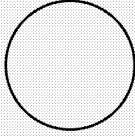
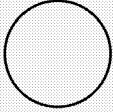
Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie.

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.

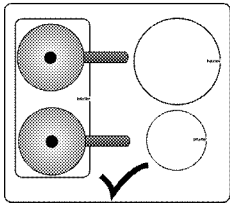
i Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

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

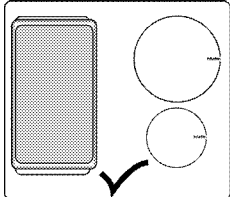
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone	Normal kogezone	Lille kogezone
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Stor kogezone</p> <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. 	<p>Normal kogezone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning. 	<p>Lille kogezone</p> <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.

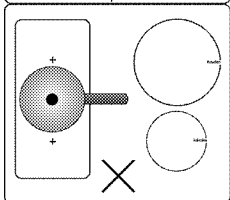
At bruge gryder på den brede kogezone



Du kan bruge den brede kogezone som delt i to, som bagest venstre og forrest venstre kogezone.



Du kan bruge den brede kogezone til store gryder.



Gryderne skal dække begge midte af den brede kogezone. Undlad at bruge kogezone på andre måder.

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.

i Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

i Når en tast ("0" tast) trykkes i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sluk for komfuret.

1. Berør "0" tasten på betjeningspanelet.

Komfuret vil slukke og gå tilbage til standby.

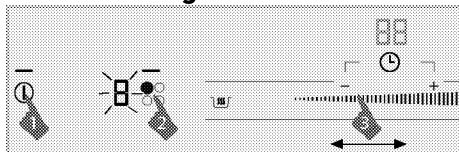
i "H" eller "h" symboler, der fremkommer på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, indikerer, at kogezoneen stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Restvarme indikator

"H" symboler, der fremkommer på kogezoneen, indikerer, at komfuret stadig er varmt og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Dette symbol vil snart gå over til "h" symbol, hvilket betyder ikke så varm.

i Når strømmen tages fra, vil restvarmeindikatoren ikke lyse op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezoneer.

Tænd for kogezoneerne



1. Berør "0" tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.
"0" fremkommer på kogezoneens display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.

i Hvis der ikke udføres nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå tilbage til stand-by.

Indstilling af temperaturniveau

Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade din finger glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "0" og "19".

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

i Hvis dit komfur bliver overophedet, falder de aktive zoner til det 14. niveau (hvis de er indstillet til et højere niveau end 14) af sikkerhedshensyn og kan ikke indstilles til højere niveau. De kan igen indstilles til et højere niveau, når komfurets temperatur er faldet til et sikkert niveau. Hvis komfuret bliver opvarmet til et kritisk niveau, slukker det automatisk, og kogezoneerne kan ikke aktiveres.

Sluk for kogezoneerne:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

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

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

2. **Ved at bruge sluk gennem timer muligheden for den ønskede kogezone.**

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på alle displays. "⌚" 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.

3. **Berøring af det relevante kogezone symbol i 3 sekunder.**

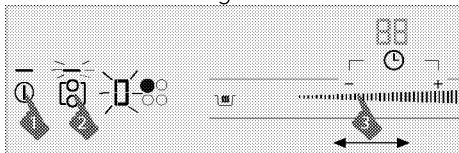
Berør symbolet for den kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

At tænde den brede kogezone

1. Berør "⌚" tasten for at tænde for komfuret.

2. Berør tasten for den brede kogezone

» 0 fremkommer på kogezonens display bagest til venstre, og lyset for den brede kogezone blinker.



3. Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade fingeren glide over området, justeres

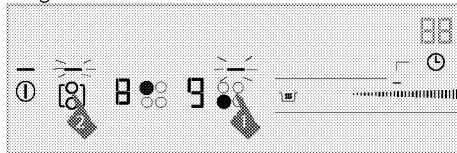
temperaturniveauet mellem 0 og 19.

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

» Kogezoneen er klar til brug. Hvis en anden kogezone vælges, eller ingen handling udføres inden for 10 sekunder, vil lyset for den brede kogezone lyse konstant.

At tænde den brede kogezone, mens en eller begge venstre kogezone er tændte

Når en eller begge venstre kogezone er tændte, kan du kombinere begge kogezone ved at aktivere den brede kogezone. Du kan dermed anvende en større kogezone med samme værdier.



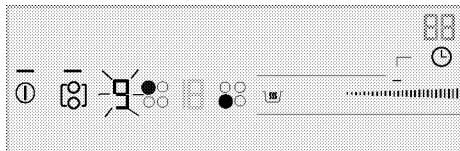
1. Vælg en af de andre kogezone, mens en eller begge venstre kogezone er tændte.

2. Berør tasten for den brede kogezone

» Temperaturværdien for den tidligere valgte kogezone fremkommer på kogezonens display bagest til venstre, og lyset for den brede kogezone blinker.

» De kombinerede kogezone fortsætter driften med den temperatur og timer (hvis tilgængelig) for den venstre kogezone, som du har valgt.

Værdien for den venstre kogezone, som ikke blev valgt før kombinationen af kogezone annulleres.



i Hvis du berører nogen af de taster for venstre kogezone mens den brede kogezone er aktiv, vil kogezoneerne adskilles og slukkes.

» For at ændre temperaturen på et senere tidspunkt, skal du berøre tasten for den brede kogezone og aktivere den. Justér temperaturen i justeringsområdet.

At slukke den brede kogezone

Den brede kogezone kan slukkes på 4 måder:

1. Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"

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

2. Ved at bruge sluk med timeren for den brede kogezone

Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. 0 vil fremkomme på den venstre kogezones display, og 00 vil vises på timerens display. "⌚" -symbolet på den bageste venstre kogezones display vil forsvinde.

3. Ved at berøre symbolet for en af venstre kogezone

Hvis du berører nogen af de symboler for venstre kogezone

mens den brede kogezone er aktiv, vil kogezoneerne adskilles og slukkes.

4. Ved at berøre symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder.

Når du berører symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder, slukkes kogezone.

Høj effekt (Booster) funktion

Du kan bruge denne funktion til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales ikke til langtids madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig for alle kogezone.

For at vælge Booster direkte:

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

Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når booster-tiden slutter, vil kogezone slukkes.

At vælge Booster, når kogezone er akti:

1. Berør "🔥" tasten, når kogezone har været tændt i mindst 20 sekunder på et bestemt niveau.

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

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


det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

At slukke Booster funktion før tiden:

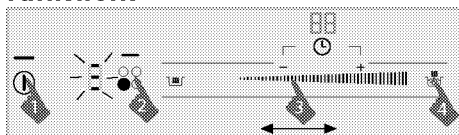
Berør "☞" tasten for at slukke for Booster funktion, når som helst du vil.

Hurtig opvarmning

Hurtig opvarmning er en funktion, der gør madlavning nemmere. Den kan bruges til hurtig opvarmning i kort tid. Alle kogezone er udstyret med hurtig opvarmning-funktion. Funktionen kan betjenes ved at forudindstille temperaturniveau.

 Hurtig opvarmning funktion kan indstilles 20 sekunder efter at kogezone er tændt og temperaturniveau justeret.

For at vælge Hurtig opvarmning funktion:



1. Berør "⏻" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "☞" tasten. Kogezone, du har valgt, vil fungere ved højeste effekt i en vis periode (se følgende tabel). 3

lys og den indstillede temperaturværdi vil fremkomme på kogezone displayet respektivt.

5. Når Hurtig opvarmning perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

Tablel: Hurtig opvarmnings funktionstid

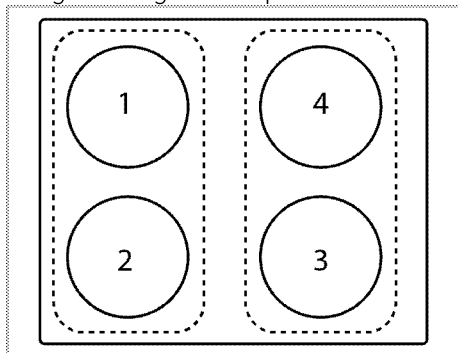
Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekunder
19	9
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

Samtidig anvendelse af 2 kogezone på samme side

Komfurets ydelse kan ændres afhængigt af antallet af aktive zoner. Hvis der bruges to zoner på samme

tid, skal zonerne på samme side bruges. Denne anvendelsesmåde giver mere ydelse til madlavning og gryde-detektion. Du kan i nedenstående figur se den anbefalede anvendelsesmåde til at bruge to kogezone på samme tid.



På grund af begrænsningen i komfurets samlede effekt, kan der ske en stigning i niveauet for det første indstillede komfurniveau sammenlignet med de niveauer, der blev indstillet, da højre eller venstre kogezone var i brug på samme tid.

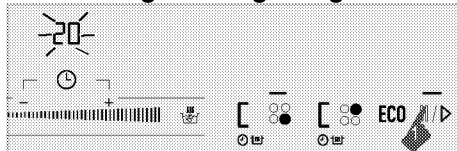
At slukke for Hurtig opvarmning funktionen:

Berør "☞" tasten for at slukke for Hurtig opvarmning funktionen, når som helst du vil.

Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af nogen af taster på betjeningspanelet i 20 sekunder for at lade brugeren foretage en kort rengøring, mens komfuret er i brug.

Aktivering af rengøringslåsen



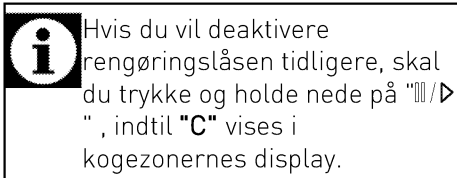
1. Når komfuret er tændt, tryk og hold nede på "☞/▷", indtil tallet 20 vises i komfurets tidsdisplay.
» "☞/▷" tændes, og der starter en nedtælling fra 20 på tidsdisplayet. "C" vises på kogezonernes display. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil fungere i løbet af denne periode, undtagen "ⓘ".

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke trykke på noget for at deaktivere rengøringslåsen. Efter 20 sekunder lyder der et signal fra komfuret, og "☞/▷" rengøringslåsens lys slukkes. Hermed er rengøringslåsen automatisk deaktiveret.

Børnelås

Når komfuret er i standby, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Børnelåsen kan kun aktiveres eller deaktiveres i Standby.



Aktivering af Børnelås

1. Når komfuret er i Standby, tryk og hold "☞" tasten nede, indtil der høres to signallyde.

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for "⏻" tasten vil slukke.

i Hvis der trykkes på nogen tast, når børnelåsen er aktiveret, blinker lyset for "⏻" tasten.

Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold "⏻" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signal lyd**.
» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for "⏻" tasten vil slukke.

Tastelås

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

Aktivering af tastelås

1. **Når komfuret er tændt, skal du trykke på og holde tasten "⏻" nede, indtil der lyder to signaler.** Så vil lyset for "⏻" tasten blinke og alle kogezone blive låst.

i Du kan kun aktivere tastelåsen i **funktionstilstand**. Når tastelåsen er aktiveret, vil kun "⏻" tasten være funktionel. 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 tastelåsen være deaktiveret næste gang for at kunne tænde for komfuret igen.

Deaktivering af tastelås

1. Hold "⏻" tasten trykket ned i 2 sekunder.

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

Timer funktion

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

Aktivering af timer

1. Berør "⌚" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "⏻" tasten for at aktivere timeren.
"00" fremkommer på timer displayet og "⏻" symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.
5. Angiv den ønskede varighed ved at berøre "—" / "+". Du kan trykke og holde nede på "—" eller "+" for at gå hurtigere frem.

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

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



Gentag de ovennævnte procedurer for de andre kogezoneer, som du ønsker at sætte timeren for.



Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezoneen og temperaturværdien for kogezoneen er valgt.



Når timeren er aktiveret, vil kun den indstillede tid for den valgte kogezone fremkomme på timer displayet.

Deaktivering af timer

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

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

Sluk for timerne tidligere

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

Du kan slukke for timeren på to forskellige måder:

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

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "⏸" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timerdisplayet, ved trykke på "—". Du kan skifte værdi hurtigere ved at trykke og holde nede på "—".

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

2-Sluk for timeren ved at trykke på timertasten i 3 sekunder:

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

Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, efter madlavningsprocessen er færdig. Hold Varm funktionen kan bruges på to forskellige måder: ved og ved ikke at indstille timeren.

Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren

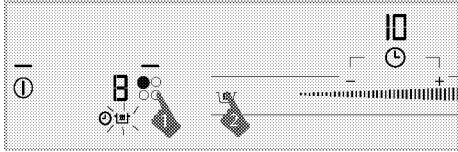
1. Vælg den kogezone, der er indstillet på en bestemt temperatur, og som du ønsker at holde varm.
2. Berør "⏸" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.



Kogezoneen vil fortsætte med at være tændt på lav temperatur.

"⏸" og "u" symbolerne fremkommer på kogezone displayet.

Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren



1. Vælg den ønskede kogezone, som temperaturen og timeren er indstillet for, og som du planlægger at køre hold varm funktionen på.
2. Berør "H" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

"H" symbolet fremkommer på kogezonens display.

Kogezonen vil blive ved med at fungere ved den indstillede temperatur gennem hele den indstillede periode. Når tiden er udløbet, skifter den over til hold varm funktion og begynder at virke ved lav temperatur. "u" symbolet fremkommer på kogezonens display.

Sluk for hold varm funktionen

1. Hvis timeren er aktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for.

Berør "H" tasten for at slukke hold varm funktionen.

Kogezonen vil fortsætte med at fungere med den tidligere tids- og temperaturindstilling.

2. Hvis timeren er deaktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre justeringsområdet

eller ved at lade din finger glide hen over for at deaktivere hold varm funktionen.

Kogezonen vil fortsætte med at køre ved den nye temperatur, du har indstillet.



Du kan annullere hold varm funktionen ved at berøre "H" tasten og slukke helt for komfuret.

Stop funktion

Ved hjælp af denne funktion kan du reducere temperaturniveauet til første niveau for alle aktive kogezoner på komfuret (**undtagen timeren**) i et vist tidsrum.



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

1. Berør "S" tasten, når komfuret er i gang.

Alle aktive kogezoner vil fortsat have temperaturen indstillet til det 1. niveau.

2. Berør "S" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezoner med tidligere indstillinger.

Økonomitilstand

ved at bruge denne funktion kan du skifte alle kogezoner til lavere niveau.



Økonomitilstand kan kun aktiveres for aktive kogezoner.

1. Berør "ECO" tasten, når kogezonen er i gang.

» Den aktive kogezone skifter til økonomitilstand og dens niveau falder til det halve.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

Funktionsprincipper:

Induktionskomfur varmer direkte på gryden/panden, hvilket er en facilitet for funktionsprincipperne. Derfor har det flere fordele ved sammenligning med andre komfurer. Det fungerer mere effektivt og komfurets overflade varmer ikke op.

Induktionskomfuret er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed ved anvendelsen.



Dit komfur kan være udstyret med induktionskogezone med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm afhængigt af model. Med induktionsfaciliteten detekterer hver kogezone diameteren på 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.

Funktionstiden begrænses

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 temperatur

niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau. Kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Funktionstiden begrænses

Temperaturniveau		Funktionstidsbegrænsning - time
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Høj effekt [Booster] funktion	Høj effekt [Booster] funktion	10 minutter

På nogle modeller er temperaturen angivet ved 1, 2, 3 ... 19, på andre ved 1.1, 2.2 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.)

Overophedningsbeskyttelse

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

overholdes i tilfælde af overophedning:

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

Overløbs sikkerhedssystem

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

Præcis indstilling af effekt

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

Støjende betjening

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

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperatur niveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer kan der høres en regulær tænd/sluk lyd som følge af funktionsprincipperne.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du




putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.

- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Fejlkoder / advarselsmeddelelser og fejlkilder

Tabel-2:

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster er trykt eller overløb spildes på tasterne.	"E" symbole t blinker	Kogezone e display
Komfur er overophedet	"H" symbole t blinker	Kogezone e display
Forkert gryde på zonen.	"L" symbole t lyser op	Kogezone e display
Fejl i berøringskontroll hardware	"Fx***" symbole t lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex***" symbole t lyser op	Kogezone e display
Fejl på touch-tasts sensitivitet	"F2" symbole t lyser op	Timer display
Kommunikationsfejl i berøringskontrol.	"F3" symbole t lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex" symbol blinker	Kogezone e display
x**: "1,2,...,9"		

	For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på touchkontrolpanelet, se tabel 2.
	Hvis meddelelser "Fx" og "Ex" vises konstant, ring til autoriseret serviceagent.
	Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og give "E" fejlsignal. Der kan høres alarmsignalet.
	Hold overfladen på touchkontrolpanelet 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, skurepulver/resemælk eller nogle skarpe genstande.



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

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj. Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

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



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

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion. Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

7 Fejlafhjælpning

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 metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. →→→
Dette er ikke en fejl.

Produktet virker ikke.

- Hovedsikringen er defekt eller er slået fra. →→→ *Kontroller sikringerne i sikringsskabet. 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.*

"L" symbolet fremkommer på kogezone's 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.

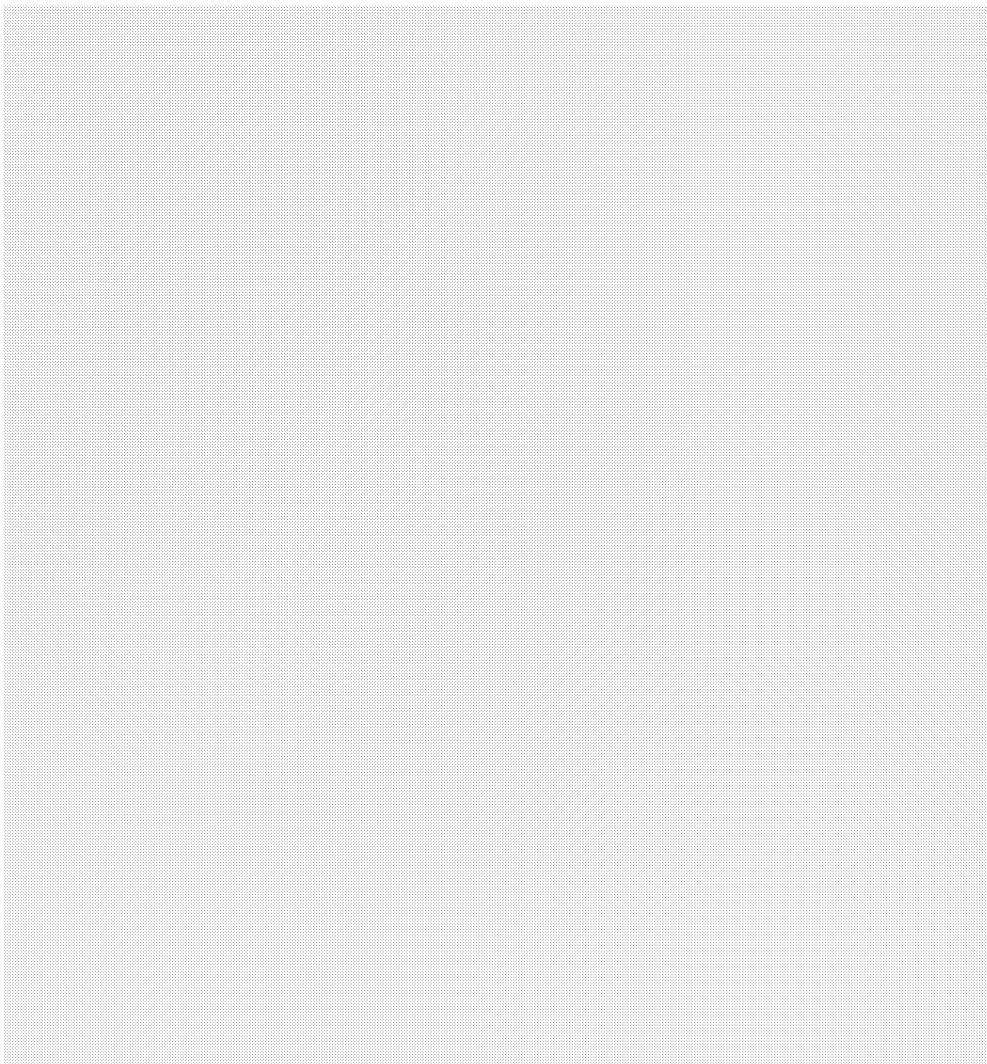
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. →→→
Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. →→→ Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér den rigtigt på kogezone.

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.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com