

GRUNDIG

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok

Indbyggningsblus

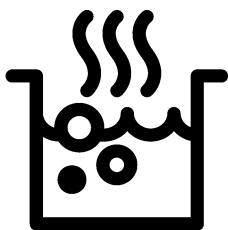
Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

Inbyggd häll

Bruksanvisning



GIEI824470HF

NO / DA / FI / SV

185.9277.48/R.AB/4.05.2020

7762689012

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

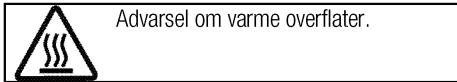
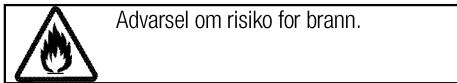
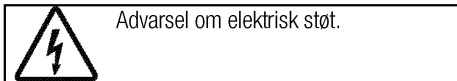
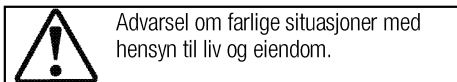
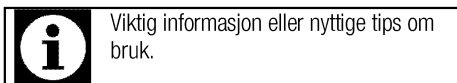
Kjære kunde,

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

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7
Bortskaffing av emballasjen.....	7

2 Generell informasjon 8

Oversikt.....	8
Tekniske spesifikasjoner.....	8

3 Installasjon 9

Før installasjon.....	9
Installasjon og tilkobling.....	9
Framtidig transport.....	12

4 Forberedelser 13

Tips for energisparing.....	13
Første gangs bruk.....	13
Første rengjøring av produktet.....	13
Første oppvarming.....	13

5 Slik brukes komfyren 14

Generell informasjon om koking.....	14
Bruk av komfyren.....	15
Kontrollpanel.....	16

6 Vedlikehold og stell 23

Generell informasjon.....	23
Rengjøre komfyren.....	23

7 Feilsøking 24

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

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

på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

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

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas

for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort

matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnsens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 14*, valg av kasseroller.
 - Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
 - ADVARSEL: Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.
- For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
 - Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
 - Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.

- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

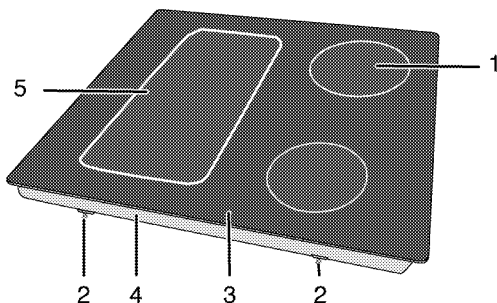
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induksjonsstegesone | 4 | Basedeksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induksjonsstegesone |
| 3 | Vitrokeramisk overflate | | |

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	750 (+2)mm/490 (+2)mm

Brennere

Venstra bak	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	145 mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstegesone
Mål	240 mm
Effekt	2000/3700 W



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



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



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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

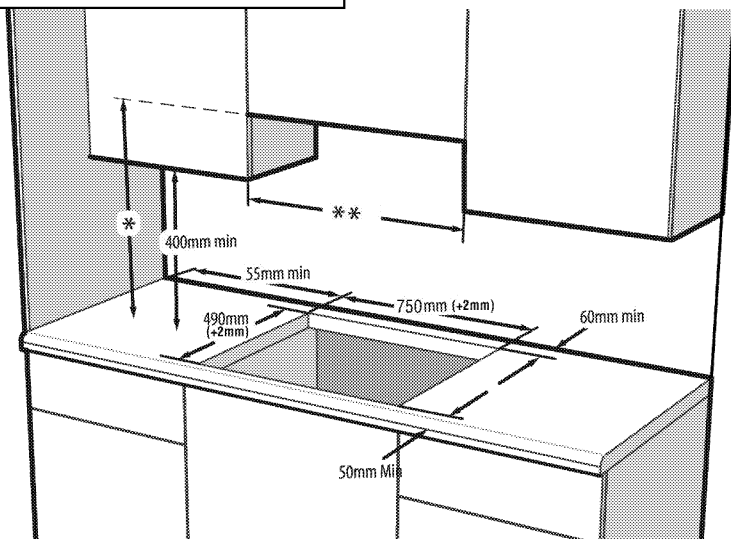
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

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

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovns overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



- * Minimumshøyde til ventilator skal være anbefalt avstand i ventilatorens bruksanvisning
- ** Minimumsavstanden mellom kabinettet må være lik bredden på kokeplaten



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


Installasjon og tilkobling


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

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator.

Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

FARE:
 Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

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

- Tilkoblingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

FARE:
 Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

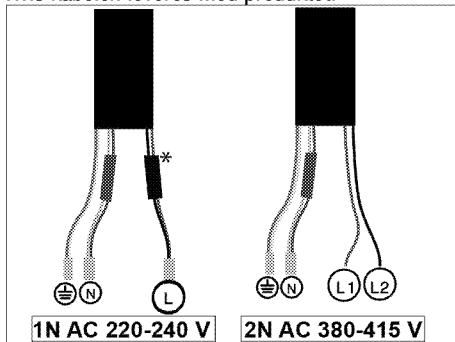
Koble til strømledningen

i Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

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


Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:




* (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)


2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

- Brun/svart leder = L (fase)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  (jord)


» Eller:

- Grå/svart leder = L (fase)
- Blå/brun leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  (jord)

3. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:

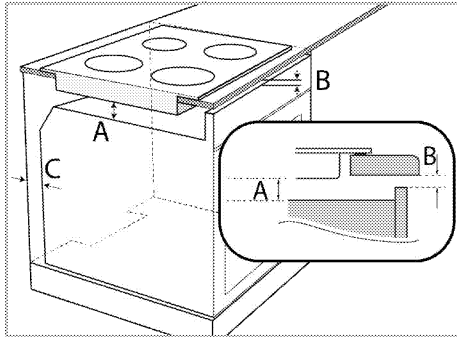
- Brun leder = L1 Eller: L2 (fase 1 Eller: fase 2)
- Svart kabel = L2 Eller: L1 (fase 2 Eller: fase 1)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E)  (jord)

» Eller:

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

Installere produktet

Hvis ovnen er nedenfor:



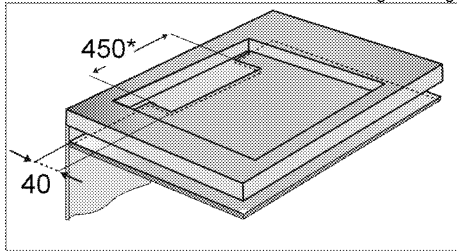
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Hvis benken er nedenfor:

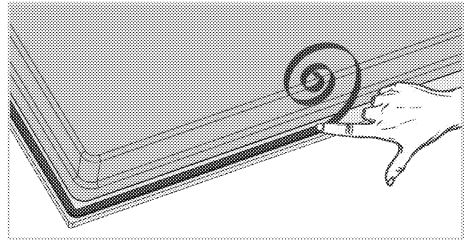
Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



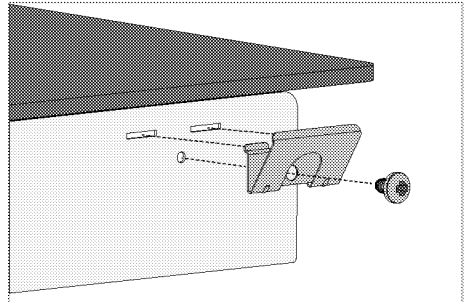
* min.

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

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Når du monterer platetoppen, må du sette på pakningen som ble levert i emballasjen, rundt platetoppen som vist på bildet nedenfor, slik at den går 1 til 2 mm innover fra glassets ytre kant.



4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.

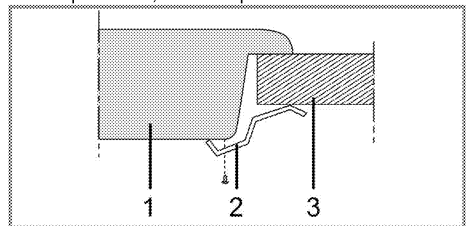


For enkelte modeller kan det hende at produktet leveres med monteringsfjærene ferdig montert.



Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

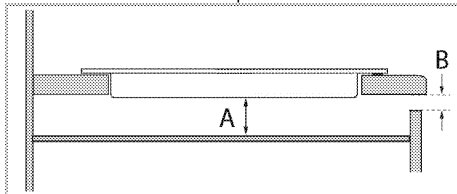
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringsskrue feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

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

For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.

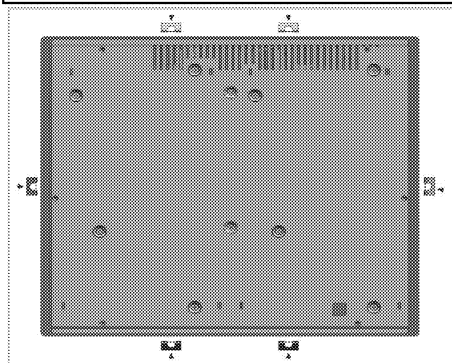


A min. 15 mm

B min. 2 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)

i Plasseringen av tilkoblingshullene som vises i figuren nedenfor, er skjematisk og kan variere avhengig av produktmodellen. Fest dem i samsvar med tilkoblingshullene på ditt produkt.



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

FARE:
Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

i Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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

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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

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

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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

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

Første oppvarming



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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



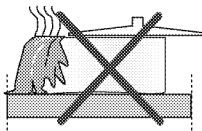
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren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

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

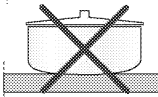
Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

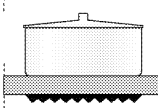
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



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

“Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde.”

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

Kasserolletest

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

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

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

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karet bunn registreres av systemet, og kun dette område varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen.

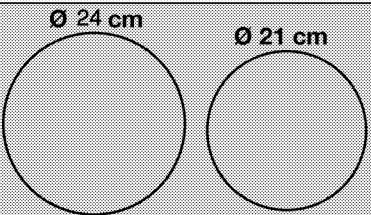
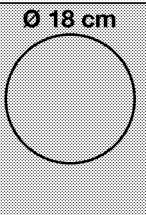
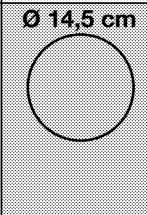
Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

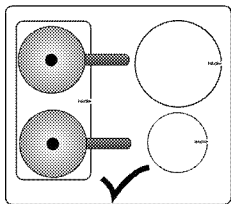
Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

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

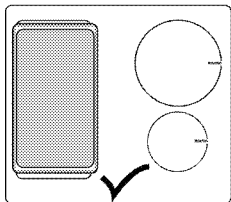
Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
		
Stor kokesone <ul style="list-style-type: none">• Passer automatisk til kokekaret.• Fordeler strømmen ideelt.• Gir perfekt varmfordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone <ul style="list-style-type: none">• Passer automatisk til kokekaret.• Fordeler strømmen ideelt.• Gir perfekt varmfordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone <ul style="list-style-type: none">• Brukes til sakte koking (sauser, kremer)• Brukes til å klagjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.


Bruke kasseroller på den brede kokesonen




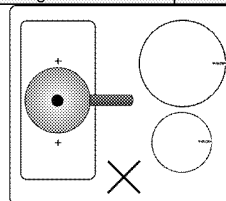
Du kan bruke den brede kokesonen i to separate halvdeler, som kokesone venstre bak og venstre foran. Plasseringen av kokesonen med bred overflate kan variere avhengig av produktmodell. Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



Bruk aldri aluminiumsfolie til matlagning. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.


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

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

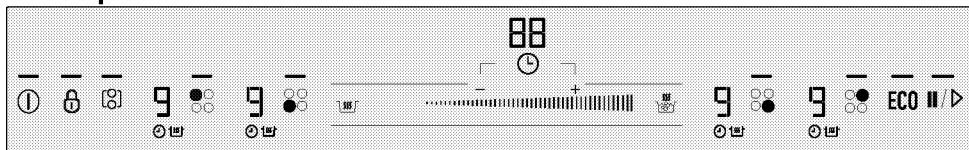


Kasserollen må dekke midten av begge områdene i den brede kokesonen. Kokesonen må ikke brukes på andre måter.

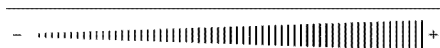
Bruk av komfyren

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

Kontrollpanel



Spesifikasjoner

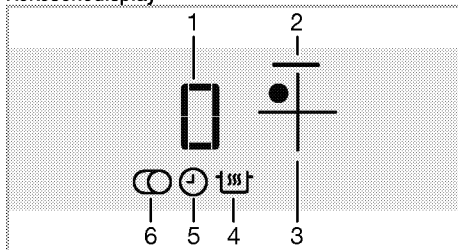


Justeringsområde (for temperaturnivå)

- Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer
- ⊖ På/av-knapp
- ⊖ Tastelås-tast
- ⊖ Timeraktiverings-/deaktiveringstast
- + Tast for økning av tidsurnivå
- Tast for redusering av tidsurnivå
- ☕ Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
- ☕ Varmebevaringstast
- ||/▶ Stopptast
- ECO Økonomimodustast
- ☐ Valgtast til kokesone med bred overflate
- Valgerkontroller for kokesone

i Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varierer, avhengig av produktmodellen.))
- 2 Kokesonelys

- 3 Valgtast til kokesone
 - 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
 - 5 Timer-symbol
 - 6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)
- * Varierer etter modellen.

- i** Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.
- i** Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør "⊖"-tasten på kontrollpanelet.
- Lys et til "⊖"-tasten slås på. Platen er klar for bruk.

- i** Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.
- i** Når en tast ("⊖"-tast) trykkes lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

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

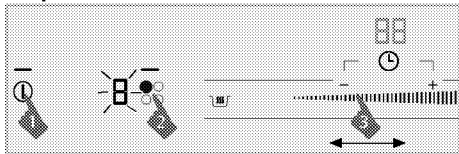
- i** "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

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

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

Slå på kokesonene



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

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



Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "19".

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Hvis komfyren blir overopphetet, senkes de aktive kokesonene til nivå 14 (hvis de er på et høyere nivå enn 14) av sikkerhetshensyn og kan ikke stilles til et høyere nivå. De kan stilles til et høyere nivå igjen når temperaturen på komfyren synker til et trygt nivå. Hvis komfyren varmes til et kritisk nivå, slår den seg automatisk av og kokesonene kan ikke aktiveres.

Slå av kokesonene:

En kokese kan slås av på 3 ulike måter:

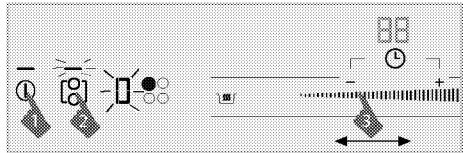
1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokese**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayer. "⌚"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.
Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
3. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i 3 sekunder.**
Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Slå på den brede kokesonen:

1. Berør tasten "ⓘ" for å slå på komfyren.

2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate

» 0 vises på det bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.



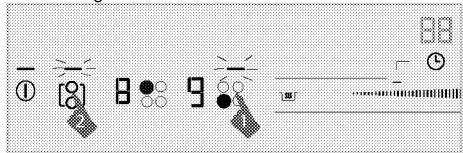
3. Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom 0 og 19.

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

» Kokesonen begynner å varmes opp. Hvis det velges en annen kokese, eller det ikke utføres handlinger på 10 sekunder, lyser lampen for den brede kokesonen kontinuerlig.

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

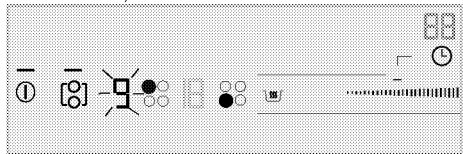
Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Altså kan du bruke en bredere kokese ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Velge én av de venstre kokesonene mens én eller begge venstre kokesoner er på.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate

» Temperaturverdien på den tidligere valgte kokesonen vises på det venstre bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.

» Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsurverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokese. Verdien for den venstre kokesonen, som ikke ble valgt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.





Hvis du berører noen av valgknappene for venstre kokesone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

» Hvis du vil endre temperaturverdien senere, trykker du på valgknappen for den brede kokesonen og aktiverer kokesonen. Juster ønsket temperaturverdi i justeringsområdet.

Slå av den brede kokesonen

Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. Ved å redusere temperaturnivået til "0"

Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".

2. Ved bruke avslåing via timeralternativet for den brede kokesonen

Når tiden er over, vil timeren slå av den brede kokesonen. 0 vil vises på det venstre kokesonedisplay, og det vil stå 00 på timerdisplayet. "⌚"-symbolet på venstre kokesonedisplay forsvinner.

3. Ved å trykke på symbolet på en av de venstre kokesonene

Hvis du berører symbolet for noen av valgknappene for venstre kokesone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

4. Ved å trykke på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder.

Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av

Høy effekt (forsterker)-funksjon

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

Velge forsterkeren direkte:

1. Berør tasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør "⚡"-tasten.

Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avsluttes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør "⚡" etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.



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

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det

innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

Berør "⚡" for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

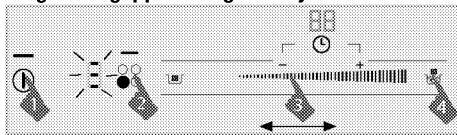
Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Den kan brukes til hurtig oppvarming en kort stund. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen kan brukes ved å stille inn temperaturnivået på forhånd.



Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at kokesonen er slått på og temperaturnivået er stilt inn.

Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "⚡"-tasten.
Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende tabell) 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.
5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Tabell: Hurtigoppvarmingens driftstid

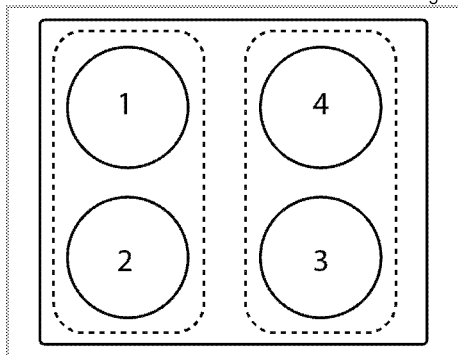
Temperaturnivå		Driftstidsgrense - sekunder
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25

13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Bruke to kokesoner på samme side samtidig

Komfyrens ytelse kan endres i henhold til antall aktive soner. Hvis du vil bruke to soner samtidig, bør du bruke to soner på samme side. Dette øker ytelsen og komfyrens evne til å oppdage kokekarene. I figuren under kan du se anbefalt bruk av to soner samtidig.



På grunn av begrensning av komfyrens totale effekt, kan det hende at det først innstilte nivået reduseres sammenlignet med de innstilte nivåene når du bruker høyre og venstre kokesone samtidig.

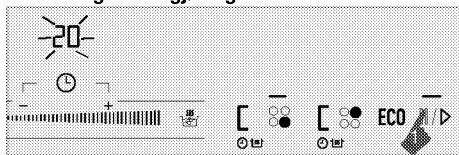
Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:

Berør "☞" for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når som helst hvis det er ønskelig.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

Aktivering av rengjøringslås



1. Trykk og hold inne, mens komfyren er påslått, "|||/▷" til det står 20 på klokkesdisplayet på komfyren.

» "|||/▷" lyser, og nedtelling fra 20 starter på klokkesdisplayet. "C" vises på kokesonedisplayet. Ingen av knappene på kontrollpanelet vil være operative i denne perioden, unntatt "⓪".

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgj et lydsignal etter 20 sekunder, "|||/▷" lyset slås av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.



Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne "|||/▷" til "C" forsvinner fra kokesonedisplayet.

Barnelås

Når komfyren er i standbymodus, kan du beskytte komfyren med barnelåsen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

1. Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "☞" inntil to signallyder høres.

Barnelåsen vil aktiveres, og lyset til "☞"-tasten vil slås av.



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

Deaktivere barnelåsen

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

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

Tastelås

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

Aktivere tastelåsen

1. Når komfyren er i bruk, må du trykke på og holde inne tasten "☞" inntil to signallyder høres.

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



Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "⓪"-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset til "☞"-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

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

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Det er ikke nødvendig å ha tilsyn med ovnen i løpet av hele koketiden. Kokesonen vil slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere timeren

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "☺"-tasten for å aktivere timeren.
"00" vises på timerdisplayet og "☺"-symbolet starter å blinke på kokesonedisplayet.
5. Angi ønsket varighet ved å trykke på "—"/"+".
Du kan trykke og holde inne "—" eller "+" for å bla raskere fremover.

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



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



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



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



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

Deaktivere timeren

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

Slå av timerne tidligere

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

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

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

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.

2. Berør "☺"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien til det står "00" på timerdisplayet, ved å trykke på "—". Du kan trykke og holde inne "—" for å gå raskere fremover.

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

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

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

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

Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt etter at kokeprosessen er fullført.

Varmebevaringsfunksjonen kan brukes på to ulike måter: med og uten innstilling av timeren.

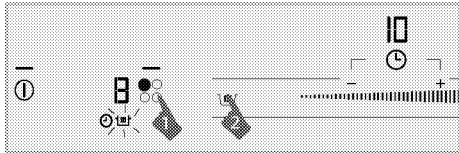
Aktivere varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

1. Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.
2. Berør "☺"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.



Kokesonen vil fortsette driften ved lav temperatur.
"☺" og "u"-symbolene vises på kokesonedisplayet.

Aktivere varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



1. Velg den ønskede kokesonen som temperatur og timer er stilt inn for, og som du planlegger å bruke til varmebevaringsfunksjonen.
2. Berør "u"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.

"u"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Kokesonen vil fortsette driften ved innstilt temperatur i løpet av den innstilte perioden. Når tiden er over, går den over til varmebevaringsfunksjonen og begynner driften ved lav temperatur. "ul"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Slå av varmebevaringsfunksjonen

1. Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Berør "u"-tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.
2. Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Still inn ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.



Du kan avbryte varmebevaringsfunksjonen ved å berøre "i"-tasten og slå av komfyren helt.

Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du øke ønsket temperatur ved første nivå på alle aktive kokesoner på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.



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

1. Berør "u"/"D"-tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner fortsetter med temperaturer på første nivå.
2. Berør "u"/"D"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

Du kan stille alle kokesoner til lavere nivå ved bruk av denne funksjonen.



Økonomodus kan kun aktiveres for aktive kokesoner.

1. Berør "eco"-tasten når kokesonen er i drift. » Aktive kokesoner bytter til økonomodus og nivået senkes til halvparten.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

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



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

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå		Driftstidsgrense - 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
Høy effekt (forsterker)-funksjon	Høy effekt (forsterker)-funksjon	10 minutter

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Overopphetingsvern

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

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

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforsyningen umiddelbart og slå av komfyren. "E"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

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

Driftsstøy

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




- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.

- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversøtt.	"E"-symbole t blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H"-symbole t blinker	Kokesonedisplay
Ingen egnet beholder på sonen.	"L"-symbole t tennes	Kokesonedisplay
Feil med maskinvarens berøringskontroll	"Fx***"-symbole t tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbole t tennes	Kokesonedisplay
Berøringstastsensitivitets feil	"F2"-symbole t tennes	Timerdisplay
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrollen.	"F3"-symbole t tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbole t blinker	Kokesonedisplay
x** : "1,2,...,9"		

	For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx" og "Ex" meldinger vises vedvarende.
	Hvis overflaten til berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og vise feilkoden "E" (error). Signallyd høres.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramisk overflate

Tørk av den glasskeramiske (keramiske) overflaten med kaldt vann. Ikke etterlat rengjøringsmidler og tørk av med en myk klut. Rester kan forårsake skade på den glasskeramiske overflaten neste gang du bruker komfyren.

Tørkede rester på den glasskeramiske (keramiske) overflaten må ikke skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en tilgjengelig kalkfjerner, eller en liten mengde kalkfjerner som eddik eller sitronsaft.

Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent til det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten avkjøles. Hvis ikke kan den glasskeramiske overflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift.

Fargebleking og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.

- Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

Fl-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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

Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

- Dette er ingen feil. Kjøleviften vil fortsette å gå inntil elektronikken i komfyren kjøles ned til en egnet temperatur.

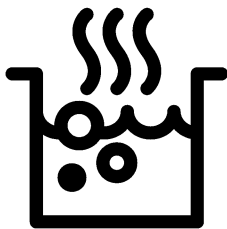


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

GRUNDIG

Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA

Læs denne brugervejledning først!

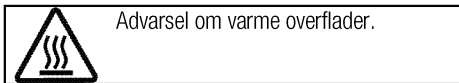
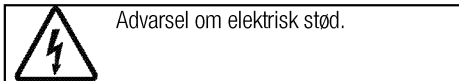
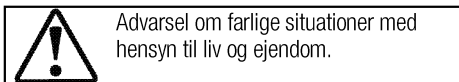
Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
 Tekniske specifikationer 8

3 Installation 9

Inden installering 9
 Installation og tilslutning 9
 Transport 12

4 Forberedelser 13

Gode råd om energibesparelser 13
 Første anvendelse 13
 Første rengøring af produktet 13
 Første opvarmning 13

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning 14
 Anvendelse af komfuret 15
 Betjeningspanel 16

6 Vedligeholdelse og pleje 23

Generelle informationer 23
 Rengøring af kogepladen 23

7 Fejlafhjælpning 24

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

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme

under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

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

- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovns overflade og grydens bund er tørre.
- Ovns kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se.

Generelle informationer om madlavning, side 14 , vælg af gryder.

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- 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.

- **FORSIGTIG:** 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:

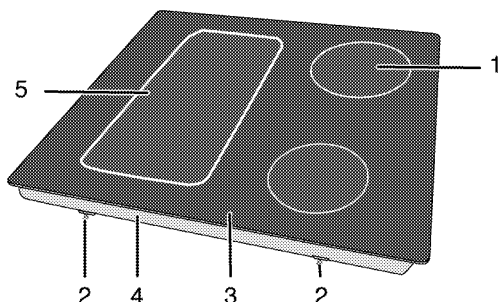
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

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
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	145 mm
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 skematiske og kan afvige fra det aktuelle produkt.



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



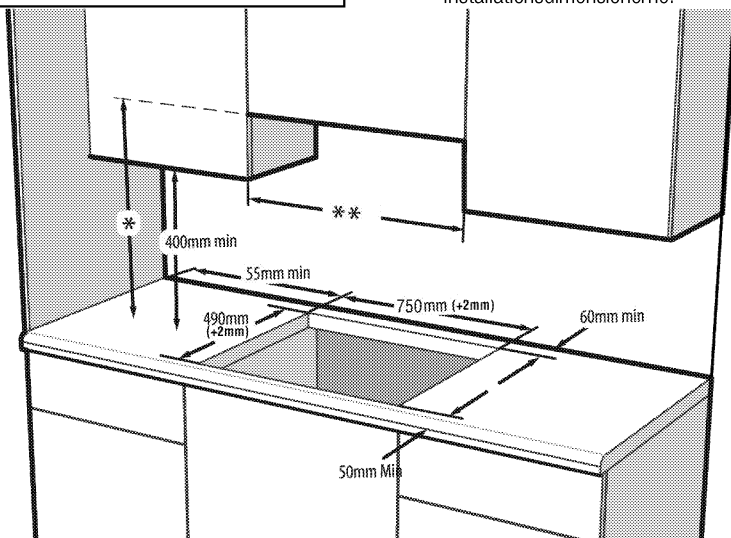
FARE:

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

Inden installering

Kogepladen er beregnet til installation på almindeligt tilgængelig bordplade. Der skal efterlades en sikkert afstand mellem apparatet og køkkenvæg og møbler. Se billede (mål angivet i mm.)

- Kan også anvendes fritstående. Minimum afstand over kogepladen skal være på 750 mm.
- (*) Hvis der skal installeres en emhætte over ovnen, læs producentens instruktioner angående installationshøjde (min. 650 mm).
- Fjern emballagematerialer og transportsikringer.
- Overflader, syntetiske laminer og klæbemidler, der anvendes, skal være varmebestandige (mindst 100 °C)
- Bordpladen skal være rettet ind og fastgjort horisontalt.
- Skær et hul til kogepladen i køkkenbordet efter installationsdimensionerne.



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen



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

Installation og tilslutning


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

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 transformator. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle

skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.


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

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

- Tilslutningen skal være i overensstemmelse med de nationale regulativer.
- Strømtilførselsdataene skal svare til de data, der er angivet på enhedens typeskilt. Typeskiltet er placeret bagest på produktets kabinet.
- Produktets strømkabel skal overholde værdierne i tabellen "Tekniske specifikationer".

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

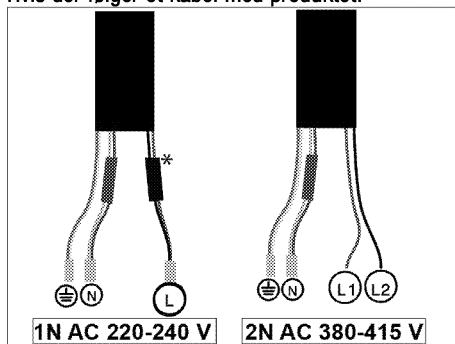
Tilslutning af strømkabel

 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/stikkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

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


Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:




* (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

2. **Ved enkeltfaset tilslutning** skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:


- Brunt/sort kabel = L (fase)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

» eller


- grå/sort kabel = L (fase)
- Blåt/Brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

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

- Brunt kabel = L1 eller L2 (fase 1 eller fase 2)
- Sort kabel = L2 eller L1 (fase 2 eller fase 1)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)

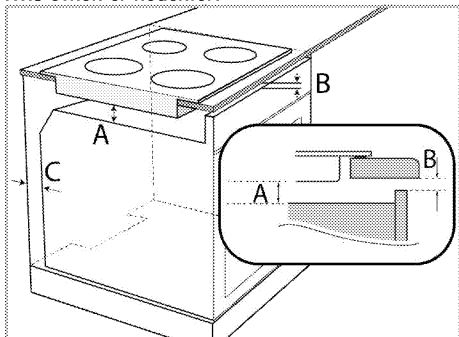
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

» eller

- Sort kabel = L1 (fase 1)
- Grå kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E)  (Jord)

Installation af produktet

Hvis ovnen er nedenfor:



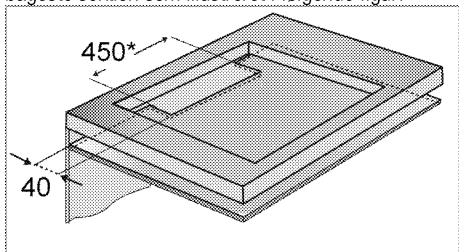
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Hvis bestyrelsen er nedenfor:

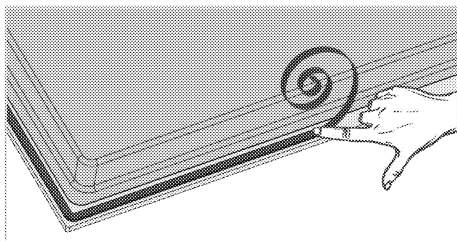
Der skal efterlades en ventilationsåbning møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



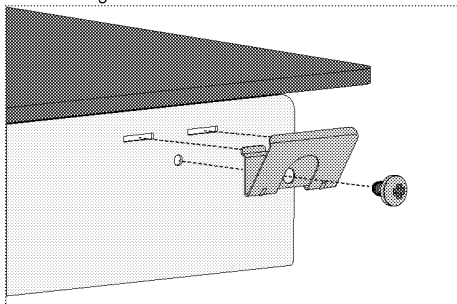
* min.

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. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



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

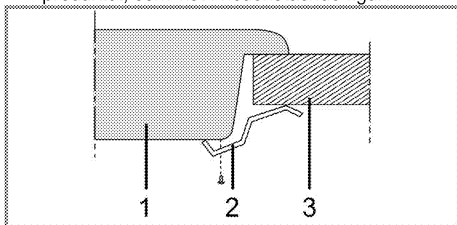


For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.



Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

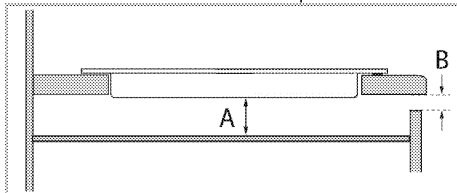
5. Centrér produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord

i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hyld 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.

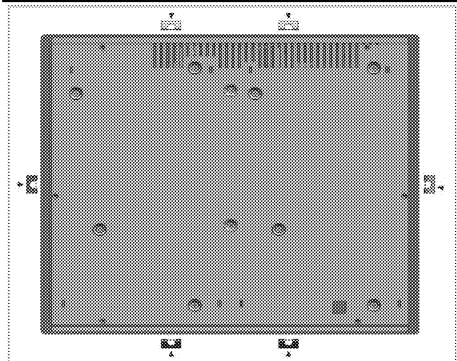


A min. 15 mm

B min. 2 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/resemælk 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



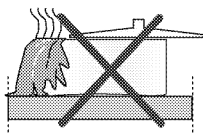
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

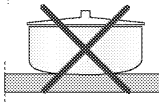
Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.

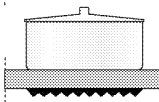
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebæret.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



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

"Kogeegenskaber kan variere efter grydetype, grydens størrelse og kogezone's størrelse. For at få mere ensartede kogeegenskaber kan en kogeplade i størrelsen større eventuelt benyttes. Det har ingen negativ effekt på energiforbruget, når du benytter en større kogezone på en induktionskogeplade, fordi der kun opstår varme der, hvor gryden står."

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 "U" 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, pottes 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.

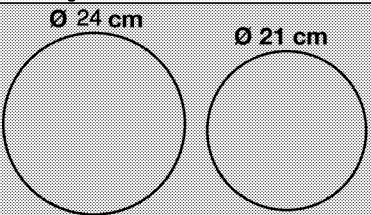
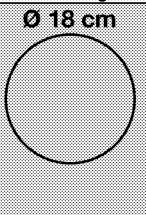
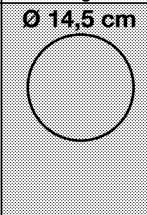
Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone

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 gaffer, 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.

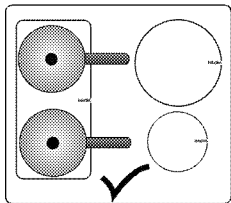
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone	Normal kogezone	Lille kogezone
<p>Ø 24 cm 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.

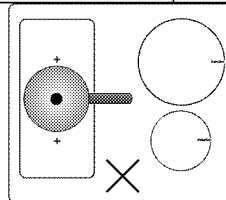
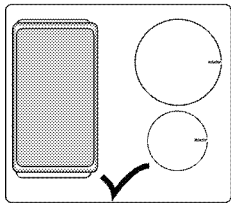
i Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

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

At bruge gryder på den brede kogezone



Du kan bruge den brede kogezone som delt i to, som bagest venstre og forrest venstre kogezone. Placeringen af den kogezone med bred overflade kan variere afhængigt af produktmodellen. 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.

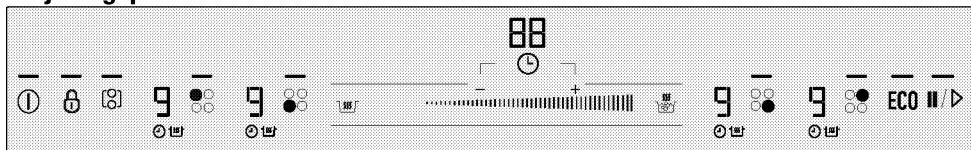
Anvendelse af komfuret



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.

Betjeningspanel



Specifikationer

-+

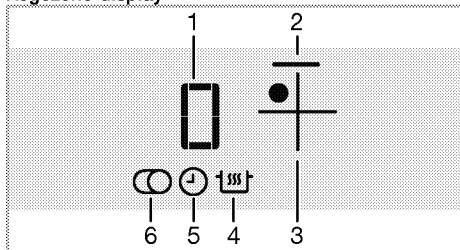
Justeringsområde (for temperaturniveau)

- Lys der indikerer at den relevante tast virker
- TÆND/SLUK knap
- Tastelås tast
- Tast til timer aktivering / deaktivering
- Tast til at sætte tiden op på timeren
- Tast til at sætte tiden ned på timeren
- Hurtig varme/ Booster tast
- Hold Varm tast
- Stop tast
- Tast for økonomi tilstand
- Tast til bred kogezone
- Betjeninger til valg af kogezone



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

Kogezone display



- 1 Temperatur indikator (temperatur indstilling 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varianter afhængigt af produktmodel.))
- 2 Kogezone lys
- 3 Tast til kogezone
- 4 Symbol for Hold Varm funktion (*)

- 5 Timer symbol
- 6 Multi-segmenteret tast til valg af kogezone (*)

* Varierer alt efter model.



Dette udstyr betjenes med et touchkontrol panel. Hver funktion, du laver på dit touchkontrol panel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.



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

Tænd for komfuret

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet.

Lysen for "1" tasten tænder. Komfuret er nu klar til brug.



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



Når en tast ("1" tast) trykkes i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sluk for komfuret.

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet. Komfuret vil slukke og gå tilbage til standby.



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

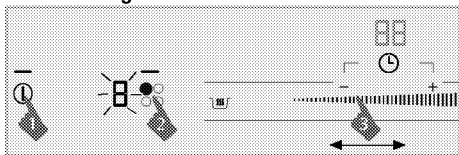
Restvarme indikator

"H" symboler, der fremkommer på kogezone, 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.



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

Tænd for kogezone



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

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



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.)



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 kogezone:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

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

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

2. **Ved at bruge 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.

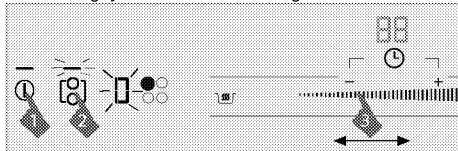
Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

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.



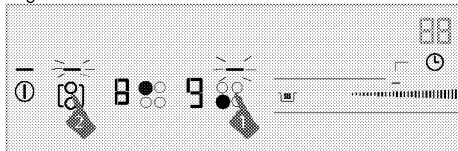
3. Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade fingeren glide over området, justeres temperaturniveauet mellem 0 og 19.

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

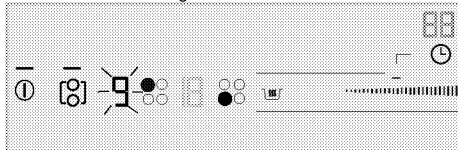
» Kogezone er klar til brug. Hvis en anden kogezone vælges, eller ingen handling udføres inden for 10 sekunder, vil lyset for den brede kogezone lyse konstant.

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.



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 aktivi:

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



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.

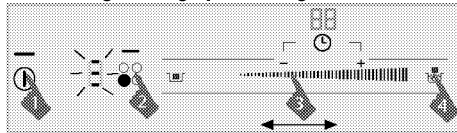
Hurtig opvarmning

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.

Tabel: Hurtig opvarmnings funktionstid

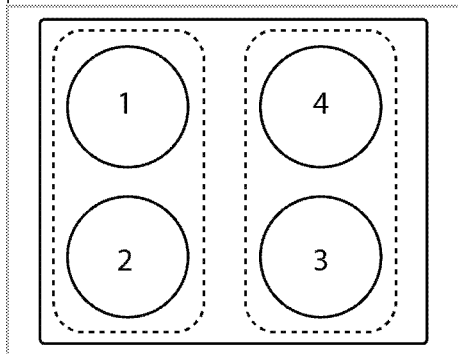
Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekunder	
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25

14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

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.

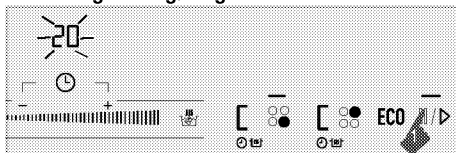
At slukke for Hurtig opvarmning funktionen:

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



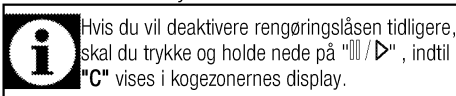
1. Når komfuret er tændt, tryk og hold nede på "|| / ▷", indtil tallet 20 vises i komfurets tidsdisplay.
» "|| / ▷" tændes, og der starter en nedtælling fra 20 på tidsdisplayet. "C" vises på kogezonernes display. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil fungere i løbet af denne periode, undtagen "i".

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

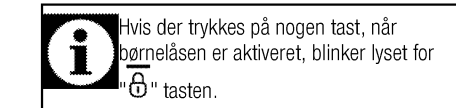
Når komfuret er i standby, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezonerne. Børnelåsen kan kun aktiveres eller deaktiveres i Standby.



Aktivering af Børnelås

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

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



Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold "☞" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signallyd**.

» 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.

 Du kan kun aktivere tastelåsen i **funktionsstilstand**. Når tastelåsen er aktiveret, vil kun "1" tasten være funktionel. Hvis du berører nogen anden tast, vil lyset for "1" 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 "1" tasten trykket ned i 2 sekunder. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Lyset for "1" 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 "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezonen.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "1" tasten for at aktivere timeren.

"00" fremkommer på timer displayet og "1" symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.


5. Angiv den ønskede varighed ved at berøre "1" eller "1" for at gå hurtigere frem.

Efter at have blinket i et vist tidsrum lyser "1" symbolet permanent. Kontinuerligt tænding af "1" symbolet indikerer, at funktionen er aktiveret.

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

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

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

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

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 lydadvarselen.

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 "1" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timerdisplayet, ved trykke på "1". Du kan skifte værdi hurtigere ved at trykke og holde nede på "1".

"1" symbolet blinker på kogezonen 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 "1" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Berør "1" tasten i ca. 3 sekunder.

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

Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

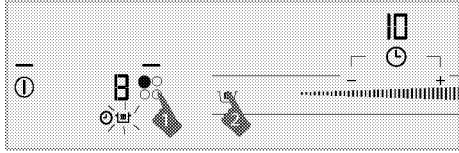
Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, efter madlavningsprocessen er færdig. Hold Varm funktionen kan bruges på to forskellige måder: ved og ved ikke at indstille timeren.

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 "1" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

 Kogezonen vil fortsætte med at være tændt på lav temperatur. "1" og "1" 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 "Eco" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

"Eco" symbolet fremkommer på kogezonens display. Kogezone 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 "u" tasten for at slukke hold varm funktionen. Kogezone 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.

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



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

Stop funktion

Ved hjælp af denne funktion kan du reducere temperaturniveauet til første niveau for alle aktive kogezone 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 "Stop" tasten, når komfuret er i gang. Alle aktive kogezone vil fortsat have temperaturen indstillet til det 1. niveau.
2. Berør "Stop" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

Økonomi tilstand

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



Økonomi tilstand kan kun aktiveres for aktive kogezone.

1. Berør "Eco" tasten, når kogezone er i gang.
» Den aktive kogezone skifter til økonomi tilstand og dens niveau falder til det halve.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

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



Dit komfurer 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" symbolet blinker	Kogezone display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Kogezone display
Forkert gryde på zonen.	"L" symbolet lyser op	Kogezone display
Fejl i berøringskontrol hardware	"Fx***" symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex***" symbolet lyser op	Kogezone display
Fejl på touch-tasts sensitivitet	"F2" symbolet lyser op	Timer display
Kommunikationsfejl i berøringskontrol.	"F3" symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex" symbol blinker	Kogezone 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/reensemælk eller nogle skarpe genstande.



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

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød 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 kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

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

Il-ii symbolet fremkommer på kogezoneens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

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

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.

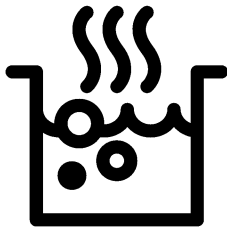


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

GRUNDIG

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

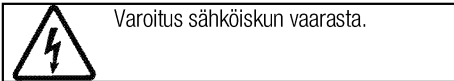
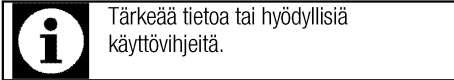
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	4
Tuoteturvallisuus	5
Käyttötarkoitus	7
Lasten turvallisuus	7
Vanhan laitteen hävittäminen	7
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7

2 Yleiset tiedot 8

Yleiskatsaus	8
Tekniset tiedot	8

3 Asennus 9

Ennen asennusta	9
Asennus ja liitäntä	9
Vanhan laitteen hävittäminen	12

4 Valmistelut 13

Energiansäästövihtejä	13
Ensimmäinen käyttökerta	13
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	13
Ensimmäinen kuumennus	13

5 Keittotason käyttö 14

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta	14
Liesien käyttäminen	15
Ohjauspaneeli	16

6 Kunnossapito ja huolto 23

Yleisiä tietoja	23
Lieden puhdistaminen	23

7 Vianetsintä 24

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholiliuokset höyrystyvät korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa

keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- VAROTOIMI: Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden

pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.

- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliiedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 14*, astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- VAROITUS: Käytä vain lieden valmistajan suunnitteleimia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- VAROTOIMI: Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Lasten turvallisuus

- VAROITUS: Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.

- Älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

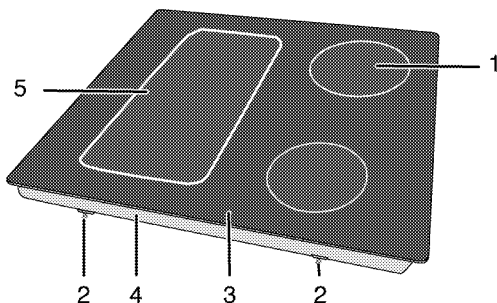
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Induktiokaittolevy | 4 | Alustan suojuus |
| 2 | Kirstysside | 5 | Induktiokaittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta | | |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/770 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	750 (+2)mm/490 (+2)mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	145 mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	240 mm
Teho	2000/3700 W



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

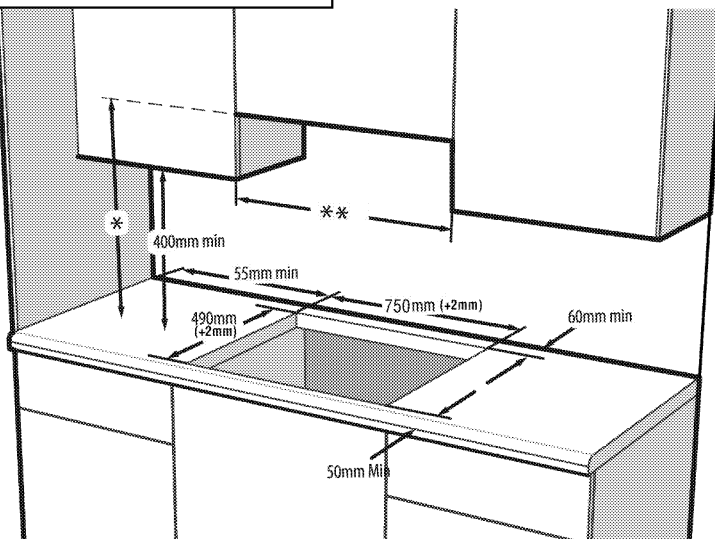
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Keittotasoa on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedien yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakkausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakaasuoraan.
- Leikkaa keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa

** Kaapistojen välisen minimietäisyyden tulee olla sama kuin liedien leveys



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.

Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!


Asennus ja liitäntä


- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitäntä


Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd

elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

VAARA:
 Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuuaika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

VAARA:
 Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Tyyppikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

VAARA:
 Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

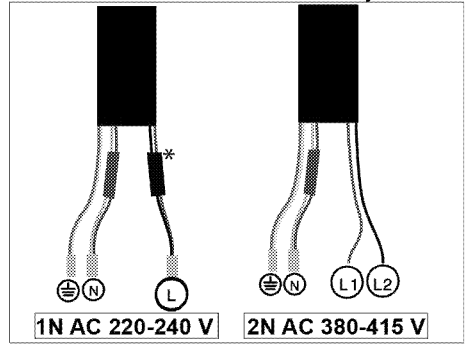
Virtakaapelin liittäminen


i Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

1. Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.

Lisäsuojausta jännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

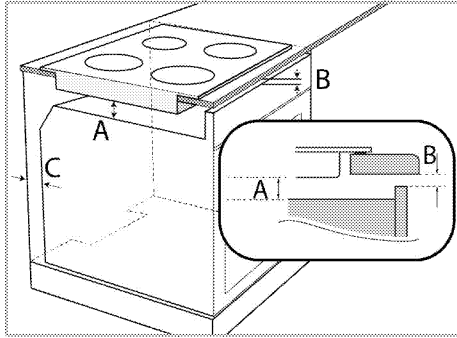
Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:



- * (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)
2. **Liitä yksivaihelitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
 - Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
 » tai
 - Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
 - Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
 3. **Liitä kaksivaihelitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:
 - Ruskea johdin = L1 tai L2 (Vaihe 1 tai Vaihe 2)
 - Musta johdin = L2 tai L1 (Vaihe 2 tai Vaihe 1)
 - Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)
 » tai
 - Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
 - Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
 - Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
 - Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

Laitteen asennus

Jos uuni on alla:



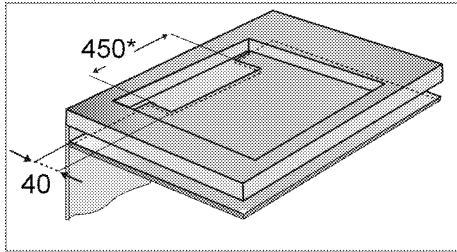
A min 15 mm

B min 2 mm

C 20 mm

Jos ryhmä on alla:

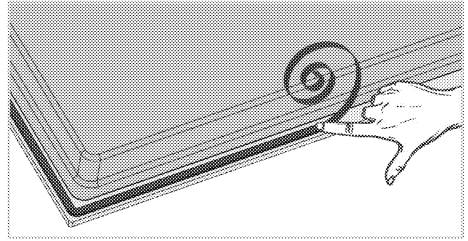
On välttämätöntä jättää tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



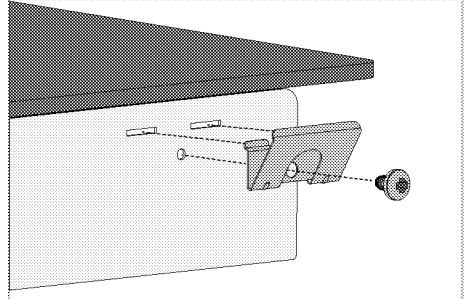
* min

Aseta induktiolieden asennuksen aikana laite samansuuntaisesti asennuspinnan kanssa. Aseta myös tiiviste lieden osiin, jotka koskettavat työtasoa, kuten kuvassa, estääksesi nesteiden joutumisen laitteen ja työtason väliin.

1. Valmistele työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Kiinnitä keittotason asennuksen yhteydessä sen mukana toimitettu tiiviste keittotason ympärille alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Varmista, että tiiviste on 1–2 mm:n etäisyydellä lasin ulkoreunasta.



4. Kiinnitä kiinnitysrousset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.

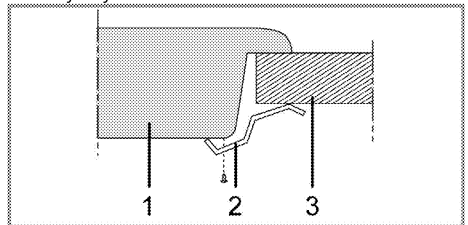


Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitetyillä kiinnitysrousseilla.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

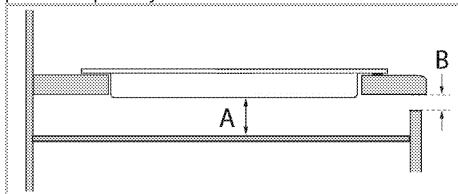
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso

i Kun keittotas asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotas asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.

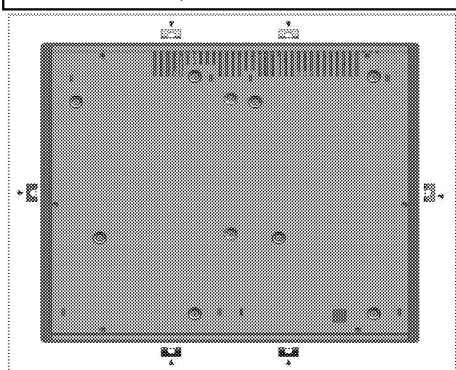


A min 15 mm

B min 2 mm

Näkymä takaa (liitäntäaukot)

i Alla olevassa kaaviossa esitettyjen liitäntäaukkojen sijainti voi vaihdella tuotteen mallista riippuen. Kiinnitä ne oman tuotteesi liitäntäaukkojen mukaisesti.



VAARA:
Liittäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.

VAARA:
Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi liedien saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttöohjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.

i Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.

- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

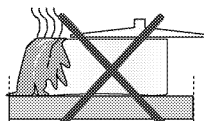


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

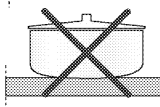
- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi.
- Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli.
- Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueella.
- Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

Kasarin valitseminen

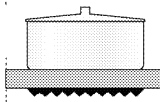
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.

“Kiehuminen voi vaihdella kattilatyyppiin mukaan ja kattilan sekä keittoalueen koosta. Tasaisemmaksi kiehumiseksi käytä yksi askel suurempaa keittoaluetta. Suurempien keittoalueiden käyttämisellä ei ole induktiolieden energiankulutuksen kannalta mitään negatiivista vaikutusta, koska lämpö muodostuu induktion avulla vain kattilan pohjassa.”

Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
 2. Kasari on yhteensopiva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät lieden.
- Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktiurooanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue

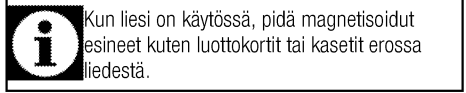
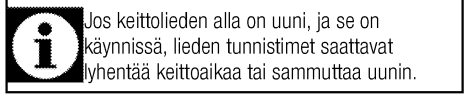
kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valittu keittoalue ja "L"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

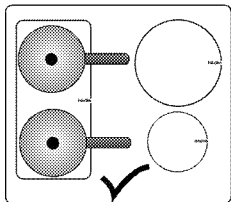
Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitetyjä ruoka-astioita.



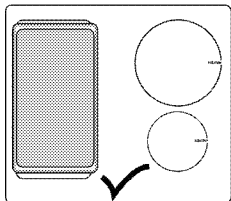
Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue Ø 24 cm	Normaali keittoalue Ø 18 cm	Pieni keittoalue Ø 14,5 cm
<p>Suuri keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa. 	<p>Normaali keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarin mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaisen ruoanlaittoon. 	<p>Pieni keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

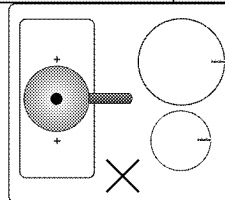
Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta kahtena puolikkaana erotettuna vasempaan taka- ja etukeittoalueisiin. Leveän pinnan keittoalueen sijainti voi vaihdella tuotemallista riippuen.

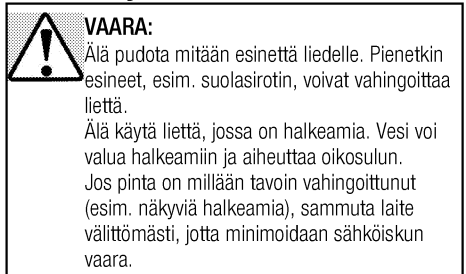


Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta suurille kattiloille.

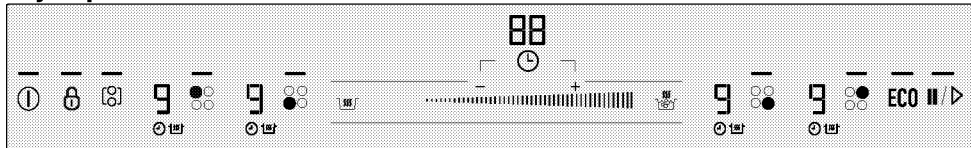


Kattila peittää laajapintaisen keittoalueen molemmat keskiosat. Älä käytä keittoaluetta muilla tavoin.

Liesien käyttäminen



Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot

-+

Säätöalue (lämpötila-asetuksen)

Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.

On/Off-näppäin

Näppäinlukon näppäin

Ajastimen aktivointi- /deaktivointinäppäin

Ajastimen ajan lisäysnäppäin

Ajastimen ajan vähennysnäppäin

Pikakuumennusnäppäin /
Tehostinnäppäin

Lämpimänä pito -näppäin

Pysäytysnäppäin

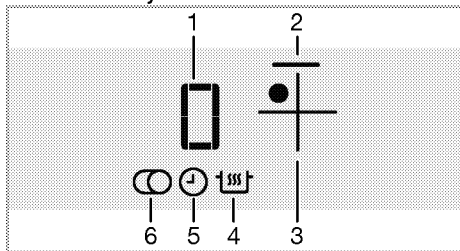
Virransäästötilan näppäin

Laajapintaisen keittoalueen
valintanäppäin

Keittoalueen valintaohjaimet

i Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.

Keittoalueen näyttö



1 Lämpötila-alueen näyttö (lämpötila-asetus 0 ... 19/ 0 ... 9. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.))

2 Keittoalueen valo

3 Keittoalueen valintanäppäin

4 Lämpimänä pito -toiminnon symboli (*)

5 Ajastinsymboli

6 Moniosaisen keittoalueen symboli (*)

* Vaihtelee mallikohtaisesti.

i Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelilla suorittama toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "ⓘ"-näppäintä.

"ⓘ"-näppäimen valo syttyy. Liesi on käyttövalmis.

i Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

i Kun mitä tahansa näppäintä ("🔒"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "ⓘ"-näppäintä.

Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

i "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

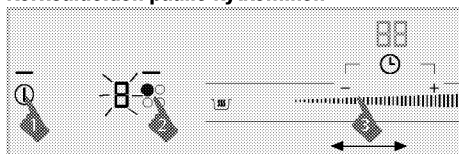
Jäännöslämmön merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä.

Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.

i Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "ⓘ"-näppäintä.

2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.

"0" tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen valo syttyy.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmistustilaan.

Lämpötilatason asettaminen

Säädi lämpötilataso välille "0" – "19" koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä. Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



Jos liesi ylikuumentuu, käytössä olevat keittoalueet laskevat 14. tasolle (jos tasoja on enemmän kuin 14) turvallisuussyistä, eikä niitä voida asettaa korkeammalle tasolle. Korkeamman tason asettaminen on mahdollista vain kun liedien lämpötila laskee turvalliselle tasolle. Jos liedien lämpötila saavuttaa kriittisen pisteen, se sammuu automaattisesti eikä keittoalueita voida kytkeä päälle.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**

Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Liedien näytön "⌚"-symboli häviää.

Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

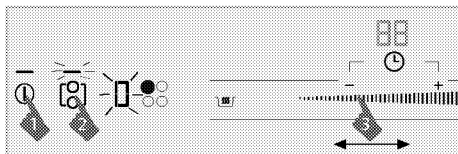
3. **Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.**

Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Laajapintaisen keittoalueen käynnistäminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä

» "0" tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä, ja laajapintaisen keittoalueen valo syttyy.



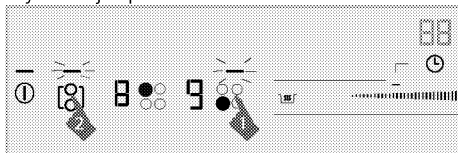
3. Säädi lämpötilataso välille 0 – 19 koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

» Keittoalue käynnistyy. Jos toinen keittoalue on valittu tai mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, laajapintaisen keittoalueen valo palaa jatkuvasti.

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

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

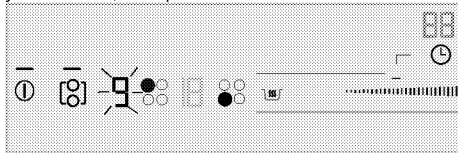


1. Valitse toinen vasemmanpuoleisista keittoalueista, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.

2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä

» Aiemmin valitun keittoalueen lämpötila-arvo tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä ja laajapintaisen keittoalueen valo vilkkuu.

» Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa vasemmanpuoleisen keittoalueen valituilla lämpötila- ja ajastin-arvoilla (jos käytettävissä). Vasemmanpuoleisen keittoalueen, jota ei valittu ennen keittoalueiden yhdistämistä, arvo peruutetaan.



Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen valintanäppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

» Muuta lämpötila-arvoa myöhemmässä vaiheessa koskettamalla laajapintaisen keittoalueen

valintanäppäintä ja aktiivi keittoalue. Säädä haluttu lämpötila säätöalueella.

Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

1. Laskemalla lämpötilaksi "0".

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa laajapintaisen keittoalueen. **0** näkyy vasemmanpuoleisen keittoalueen näytössä ja **00** näkyy ajastimen näytössä. Vasemman takakeittoalueen näytön "⌚"-symboli sammuu.

3. Koskettamalla jotain vasemmanpuoleisen keittoalueen symbolia.

Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen symbolia laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

4. Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Keittoalue sammutetaan, jos kosketat laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Korkea teho (Tehostin) -toiminto

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostintoimintoa. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostimen valitseminen suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa "🔥"-näppäintä.

Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostin aika päättyy, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Kosketa "🔥"-näppäintä, kun keittoalue on toiminut vähintään 20 sekuntia tietyllä tasolla.



Keittoalueen tulee toimia täysillä valitulla tasolla vähintään 20 sekunnin ajan.

2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjakso on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Tehostintoiminnon sammuttaminen aiemmin:

Sammuta tehostintoiminto koskettamalla "🔥"-näppäintä milloin tahansa.

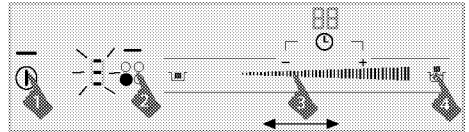
Pikakuumennus

Pikakuumennus on ruoanlaittoa helpottava toiminto. Sitä voidaan käyttää lyhyen aikaa nopeaan kuumentamiseen. Kaikki keittoalueet on varustettu pikakuumennustoiminnolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää asettamalla lämpötilataso etukäteen.



Pikakuumennustoiminto voidaan asettaa 20 sekunnin sisällä siitä, kun keittoalue on kytketty päälle ja lämpötila säädetty.

Pikakuumennustoiminnon valitseminen:



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Kosketa "🔥"-näppäintä. Valitsemasi ruoanlaittoalue toimii enimmäisteholla tietyn aikaa (ks. seuraava taulukko). Asetettu lämpötila-arvo ja 3 valoa näkyvät vuorotellen keittoalueen näytössä.
5. Kun pikakuumennus on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Taulukko: Pikakuumennuksen toiminta-ajat

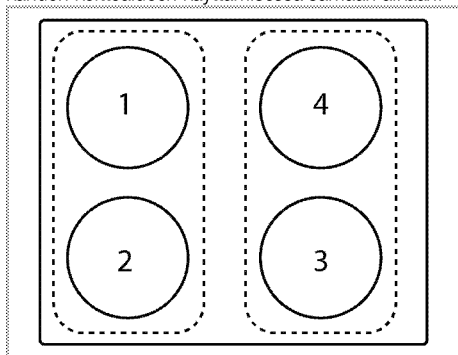
Lämpötilataso		Käyttäjän rajoitus – sekuntia
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25

14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

2 keittoalueen käyttäminen samanaikaisesti samalla puolella

Lieden suorituskyky voi muuttua käytössä olevien keittoalueiden mukaan. Jos käytät kahta keittoaluetta samaan aikaan, käytä samalla puolella olevia keittoalueita. Tämä käyttötapa lisää tehoa kypsennystä ja pannun suorituskyvyn tunnistamista varten. Alla olevasta kuvasta voit nähdä suositellun käyttötavan kahden keittoalueen käyttämisessä samaan aikaan.



Lieden kokonaistehorajoituksen vuoksi, ensimmäisessä keittotasossa voi olla lasku verrattuna niihin tasoihin, jotka asetetaan, kun vasemmalla tai oikealla olevaa keittoaluetta käytetään samanaikaisesti.

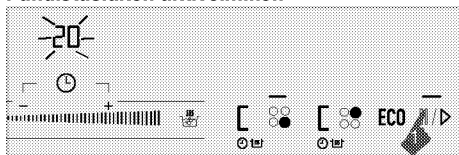
Pikakuuennustoiminnon pois kytkeminen:

Sammuta pikakuuennustoiminto koskettamalla "OFF" -näppäintä milloin tahansa.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, ja käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen liedessä käytössä.

Puhdistuslukon aktivoiminen

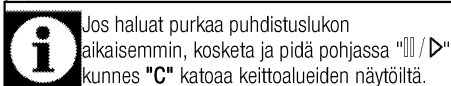


1. Liedessä ollessa päällä, kosketa ja pidä pohjassa "OFF / ▷" kunnes 20 esitetään liedessä ajannäyttöruudussa.

» "OFF / ▷" syytty palamaan ja laskenta alkaen luvusta 20 käynnistyy ajanäyttöruudussa. "C" ilmestyy näkyvä keittoalueiden näyttöihin. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä ei ole toiminnassa tämän jakson aikana, paitsi "OFF".

Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen

Sinun ei tarvitse koskettaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua, "OFF / ▷" valo sammuu, ja puhdistuslukko on deaktivoitu automaattisesti.



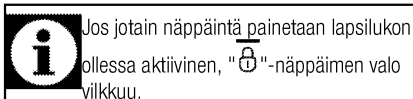
Lapsilukko

Voit suojata **lieden tahattomalta käytöltä** se ollessa valmiustilassa ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä vain valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Pidä "OFF" -näppäintä painettuna liedessä ollessa valmiustilassa, kunnes **kaksi äänimerkkiä** kuuluu.

Lapsilukko on aktivoitu, ja "OFF" -näppäimen valo sammuu.



Lapsilukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä lapsilukon ollessa aktivoitu "OFF" -näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

» Lapsilukko on deaktivoitu, ja "OFF" -näppäimen valo sammuu.


Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta **liedessä käytössä**.

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Pidä **OFF** -näppäintä painettuna liedessä ollessa toiminnassa, "OFF" kunnes **kaksi äänimerkkiä** kuuluu.

"OFF" -näppäimen valo vilkkuu, ja kaikki keittoalueet on lukittu.

 Voit aktivoida näppäinlukon vain **käyttötullassa**.
Kun näppäinlukko on aktivoitu, vain "⏻"-näppäin toimii. Jos kosketat jotain muuta näppäintä, "⏻"-näppäimen valo vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on aktiivinen. Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta voi kytkeä lieden päälle uudelleen.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä "⏻"-näppäintä painettuna 2 sekunnin ajan.

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä. "⏻"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.


Ajastintoiminto


Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.


Ajastimen aktivoiminen


1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.
 2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
 3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
 4. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "⏻"-näppäintä.
- "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja "⏻"-symboli alkaa vilkkua keittoalueen näytössä.
5. Aseta haluttu kesto koskettamalla "⏻"/"⏻". Voit koskettaa ja pitää pohjassa "⏻" tai "⏻" siirtyäksesi eteenpäin nopeammin.

Jonkin aikaa vilkuttuaan "⏻"-symboli jää pysyvästi palamaan. "⏻"-symbolin jatkuva palaminen tarkoittaa, että toiminto on aktivoitu.

 Keittoalueiden ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

 Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.

 Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.

 Kun ajastin on aktiivinen, vain valitun keittoalueen asetettu aika näkyy ajastinnäytössä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin.

Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

1-Ajastimen kytkeminen pois päältä laskemalla sen arvoksi "00" :

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "⏻"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
3. Laske arvoa, kunnes "00" näkyy näytöllä, koskettamalla "⏻". Voit koskettaa ja pitää painettuna "⏻" liukuaksesi nopeammin eteenpäin.

Laske arvoa kunnes "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

"⏻"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:


1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
 2. Kosketa "⏻"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
 3. Pidä "⏻"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan.
- "⏻"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

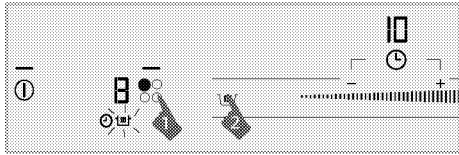
Voit käyttää tätä toimintoa ruokien lämpimänä pitämiseen kun ruoanlaittaminen on päättynyt. Lämpimänä pito -toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla: ajastinasetuksella tai ilman ajastinta.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettaminen

1. Valitse keittoalue, joka on asetettu tiettyyn lämpötilaan, ja jonka haluat pitää lämpimänä.
2. Kosketa "⏻"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

 Keittoalue jatkaa toimintaa matalalla lämmöllä.
"⏻" ja "u"-symbolit näkyvät keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



1. Valitse haluttu keittoalue, jolle lämpötila ja ajastin on asetettu, ja jolle aiot käynnistää lämpimänä pito -toiminnon.
2. Kosketa "⏸"/"⏸"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

"⏸"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajanjakson keston ajan. Kun aika on päättynyt, se kytkee päälle lämpimänä pito -toiminnon ja alkaa toimia matalassa lämpötilassa. "u"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

1. Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu.

Sammuta Lämpimänä pito -toiminto koskettamalla "⏸"/"⏸"-näppäintä.

Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.

2. Jos ajastin on asetettu pois käytöstä, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päältä, ja aseta lämpimänä pito -toiminto pois päältä.

Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.



Voit peruuttaa pidä lämpimänä -toiminnon koskettamalla "⏸"/"⏸"-näppäintä ja sammuttamalla liedn kokonaan.

Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien liedn keittoalueiden lämpötilan ensimmäiseen tasoon (**paitsi ajastin**) tietyksi ajaksi.



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

1. Kosketa "⏸"/"⏸"-näppäintä liedn ollessa toiminnassa.

Kaikki käytössä olevat keittoalueet jatkavat toimintaansa lämpötilan ollessa asetettuna 1. tasolle.

2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "⏸"/"⏸"-näppäintä.

Eco-tila [Virransäätö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiatasolle tämän toiminnon avulla.



Virransäätötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kosketa "eco"-näppäintä keittoalueen ollessa toiminnassa.

» Aktiivinen keittoalue vaihtaa energiansäätötilaan ja sen taso putoaa puolella.

Induktioliedn keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä liedn pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi on varustettu induktiokeittoalueille, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnustaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

Käyttöajan rajoitukset

Liedn ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaikaa.

Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso		Käyttöajan rajoitus – tunti
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
Korkea teho (Tehostin) - toiminto	Korkea teho (Tehostin) - toiminto	10 minuuttia

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää ruokaa (vettä, maitoa) kiehumasta yli, vaikka se olisi juuri kiehahtamassa yli.

Käyttööään

Induktioliesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktiolieden käyttöä.




- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.

- Matalilla tasoilla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitat kasariin vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.

Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä painetaan tai näppäimille kuohuu ruokaa.	"E"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Alueella ei ole sopivaa astiaa.	"□"-symboli sytty	Keittoalueen näyttö
Kosketusohjauslaitteiston virhe.	"Fx***"-symboli sytty	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex***"-symboli sytty	Keittoalueen näyttö
Kosketusnäppäimen herkkyysvirhe	"F2"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Yhteysvirhe kosketusohjauksessa.	"F3"-symboli palaa	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex***"-symboli vilkkuu	Ruolanlaittoalueen näyttö
x**: "1,2,...,9"		

	Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2. Jos "Fx"- ja "Ex"-viestit tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
	Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa "E"-virhesignaalin. Signaaliäänet kuuluvat.
	Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittua pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Veden tippumisesta tapahtuu ruoanpaistamisen aikana.

- Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroihin, kun höyry osuu laitteeseen kylmiin pintoihin. >>> *Tämä ei ole vika.*

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*
- Ylikuumentumissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

Il-lin-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

- Et ole asettanut kattilaa aktiiviselle keittoalueelle. >>> Tarkista onko keittoalueella kattila.
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoastia ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.
- Ruoanlaittoastia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> Anna niiden jäähtyä.

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoaika voi olla kulunut. >>> Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päättää ruoanlaiton.
- Ylikuumentumissuoja on aktiivinen. >>> Anna lieden jäähtyä.
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> Ota esine pois paneelilta.

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.
- Ruoanlaittoastia ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.

Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kunnes lieden sähköosat jäähtyvät sopivaan lämpötilaan.

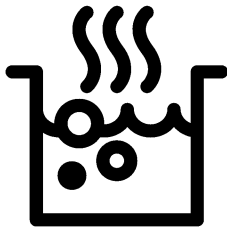


Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.

GRUNDIG

Inbyggd häll

Bruksanvisning



Läs denna bruksanvisning först!

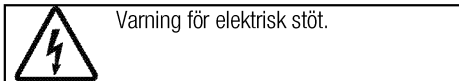
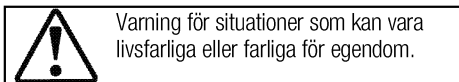
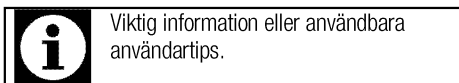
Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Grundig-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

**1 Viktiga instruktioner och varningar
för säkerhet och miljö 4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet.....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	6
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	7
Avfallshantering av emballage.....	7

2 Allmän Information 8

Översikt.....	8
Tekniska specifikationer.....	8

3 Installation 9

Före installationen.....	9
Installation och anslutning.....	9
Framtida transport.....	12

4 Förberedelser 13

Tips för att spara energi.....	13
Initial användning.....	13
Den första rengöringen av produkten.....	13
Initial uppvärmning.....	13

5 Så här använder du hällen 14

Allmän information om tillagning.....	14
Använda hällen.....	15
Kontrollpanel.....	16

6 Underhåll och rengöring 23

Allmän information.....	23
Rengöra hällen.....	23

7 Felsökning 24

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.

Barn får inte leka med enheten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna

bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.

- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som

uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hålla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna

sig i närheten om de inte är under uppsikt.

- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en håll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
 - I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
 - Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
 - Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
 - Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
 - Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se *Allmän information om tillagning, sidan 14*, välj kastruller.
 - Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
 - **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Brandskyddsåtgärder;**
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
 - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
 - Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.
- Avsedd användning**
- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
 - **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
 - Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av

felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

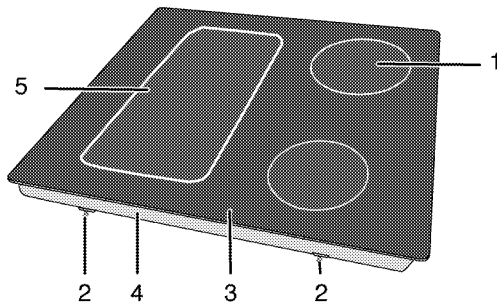
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

2 Allmän Information

Översikt



- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Induktionsplatta | 4 | Basskydd |
| 2 | Monteringsklämma | 5 | Induktionsplatta |
| 3 | Vitkeramisk yta | | |

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/770 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	750 (+2)mm/490 (+2)mm
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145 mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	240 mm
Energi	2000/3700 W



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



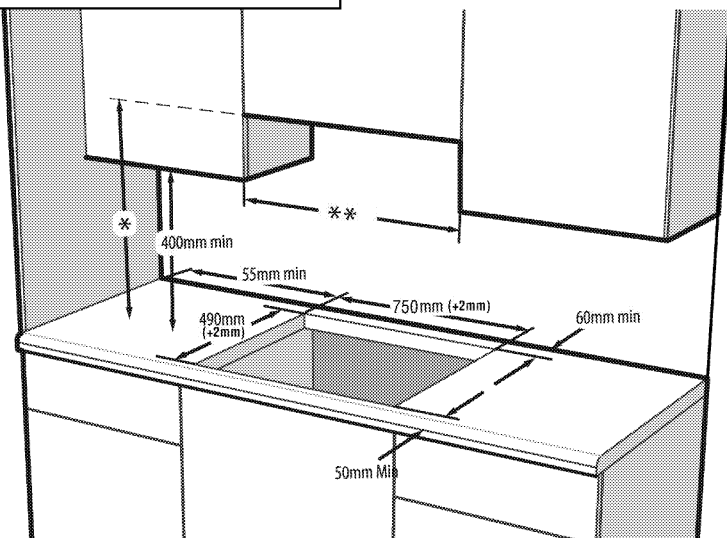
FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

Före installationen

Hällens är avpassad för installation i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaranvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportlås.
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Arbetsytan måste inrättas och fixeras horisontellt.
- Klipp öppningen för hällen i arbetsytan enligt installationsmåtten.



* Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen

** Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd

Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.



Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn. Det finns risk för att keramikhällens yta brister!

Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömledningen får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.

En skadad strömledning måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömledning måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

**FARA:**

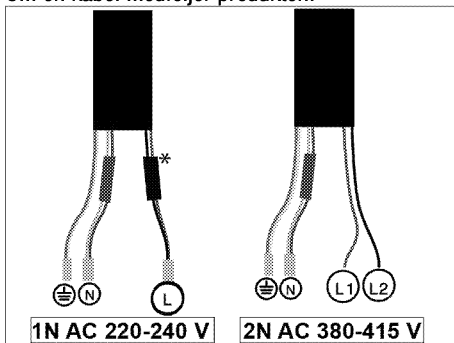
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.


1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enligt med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.


Om en kabel medföljer produkten:

* (Den kanske inte finns på din produkt.)


2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)


» eller

- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

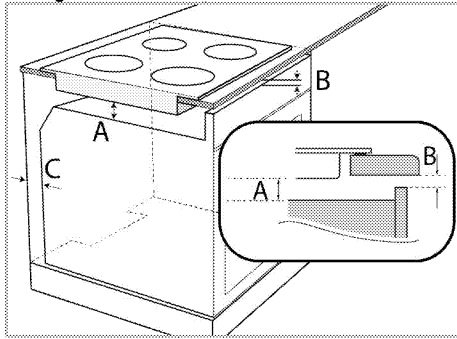
3. **För tvåfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun kabel = L1 eller L2 (fas 1 eller fas 2)
- Svart kabel = L2 eller L1 (fas 2 eller fas 1)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

» eller

- Svart kabel = L1 (fas 1)
- Grå kabel = L2 (fas 2)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

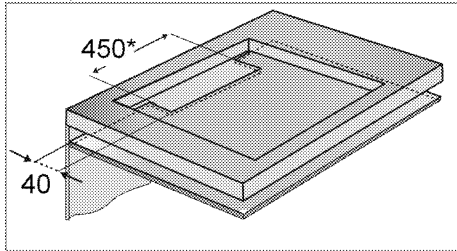
Installera produkten Om ugnen är under:



- A min. 15 mm
- B min. 2 mm
- C 20 mm

Om det finns en bänk under:

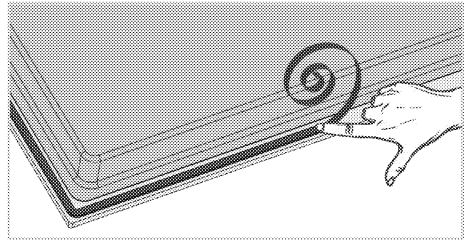
En ventilationsöppning bakre delen av möbelen är ett krav, se bilden.



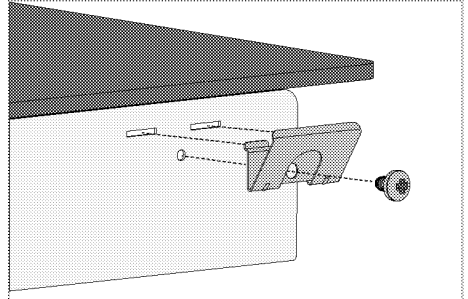
* min.

Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt med installationsytan. Lägg på tätningen på de delar av hällen som har kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att väntska tränger ner mellan produkten och bänken.

1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Vid installation av hällen appliceras tätningslisten, som tillhandahålls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.



4. Fixera monteringsfjädrarna genom att föra in dem och skruva fast dem i hålen i höljets undersida, så som visas på bilden.

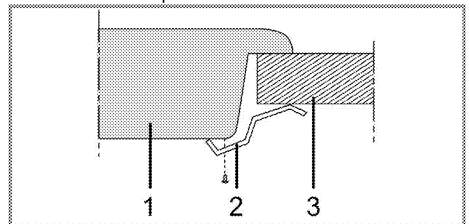


För vissa modeller kan din produkt levereras med monteringsfjädrarna redan fästa på den.



Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

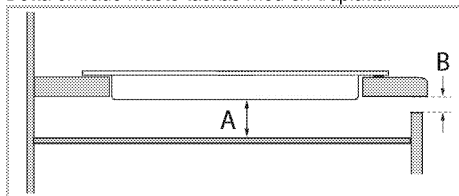
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

i När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när den installeras på en inbyggd ugn.

Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.

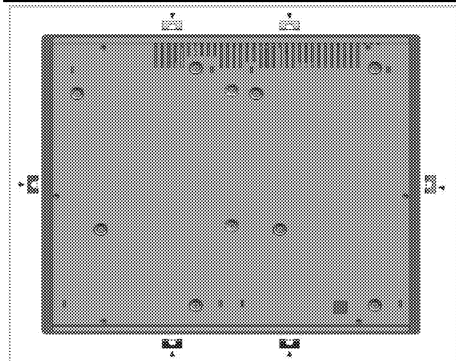


A min. 15 mm


B min. 2 mm

Bakre vy (anslutningshål)

i Placeringen av anslutningshålen som visas i figuren nedan är schematiska. Variationer kan förekomma beroende på produktmodellen. Fäst dem enligt anslutningshålen på din produkt.



FARA:
 Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.

FARA:
 Hällen innehåller komponenter som körs på gas och elektricitet. Av den här orsaken ska hällen fixeras på bänken enbart genom fixeringshål och bara genom att säkra element och använda medföljande skruvar enligt instruktionerna i handboken. Annars utgör den en säkerhetsrisk för liv och egendom.

i Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

i Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hållar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.
- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen

mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

Initial uppvärmning



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



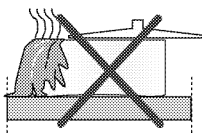
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

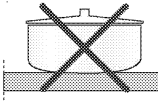
Kastrullval

- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.

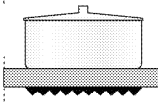
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

”Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen endast skapas i den relevanta kokkärletsarean.”

För induktionshållar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.

Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om "L"-symbolet blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikvärl, kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

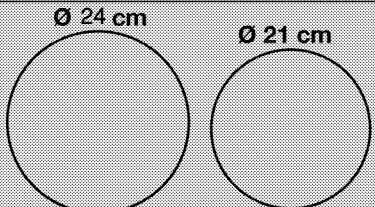
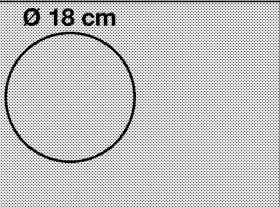
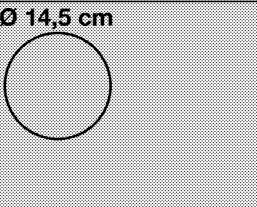
Fokuseringsystem för kärldentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolet blinkar alternerat.

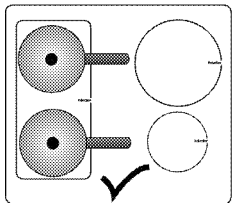
Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett käril i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja. Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta. Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

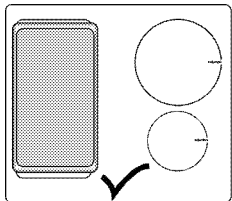
Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
		
Stor tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Passar kärlet automatiskt.• Distribuerar effekten perfekt.• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	Normal tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Passar kärlet automatiskt.• Distribuerar effekten perfekt.• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Används för långsam tillagning (såser, krämer)• Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.



Använda kastruller på den breda tillagningszonen

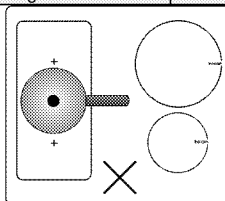


Du kan använda den breda tillagningszonen i två halvor separat som bakre och främre vänster tillagningszon. Placeringen av kokzonen med bred yta kan variera beroende på produktmodell.



Du kan använda den breda tillagningszonen för stora kastruller.

-  Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.
-  När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.



Din kastrull måste täcka båda mittdelarna av den breda tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt.

Använda hällen



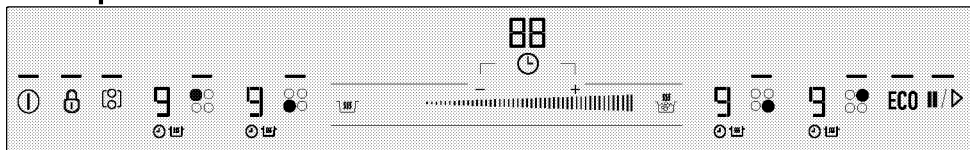
FARA:

Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen.

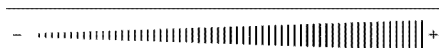
Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning.

Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.

Kontrollpanel



Specifikationer

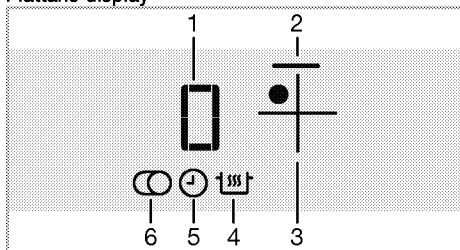


Inställningsområde (för temperaturnivå)

- Ljus som indikerar att relevant knapp fungerar
- ⊖ På/Av-knapp
- ⊖ Knapplåsknapp
- ⌚ Knapp för timeraktivering/avaktivering
- ⊕ Knapp för ökning av timernivå
- ⊖ Knapp för minskning av timernivå
- 🔥 Knapp för snabbuppvärmning
- 🔥 Värmeållningsknapp
- ⏸ Knapp för avstängning
- ECO Ekonomilägesknapp
- ⏸ Väljarknapp för bred tillagningszon
- Väljarkontroller för platta

i Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.

Plattans display



- 1 Temperaturindikator (temperaturinställning 0 ... 19/0 ... 9. (Varierar beroende på modell.))
- 2 Plattljus
- 3 Knapp för val av platta

- 4 Symbol för värmeållningsfunktion (*)
 - 5 Timersymbol
 - 6 Symbol för flersegmenterat plattval (*)
- * Varierar med modell.

i Den här enheten styrs av en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.

i Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

Sätta på hällen

1. Tryck på knappen "⊖" på kontrollpanelen.

Ljuset för knappen "⊖" slås på. Hällen är redo att användas.

i Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

i När en knapp ("⊖" knappen) hålls nedtryckt under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

Stänga av hällen

1. Tryck på knappen "⊖" på kontrollpanelen.

Hällen kommer att stängas av och återgå till standby-läge.

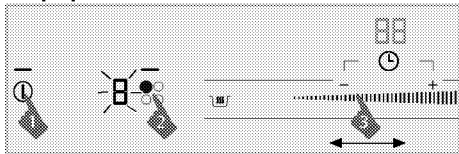
i "H" eller "h" visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans skärm när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Den här symbolen omvandlas strax till "h" som står för mindre varmt.

i När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

Slå på plattor



1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på. "0" visas på displayen för plattan och ljuset för relevant platta tänds.



Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

Ställa in temperaturnivå

Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan "0" och "19".

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)



Om hällen blir överhettad, kommer de aktiva tillagningszonerna sjunka till den 14:e nivån (om de är på en högre nivå än 14) av säkerhetsskäl och kan inte ställas in på en hög nivå. De kan ställas in på en hög nivå igen när spishällens temperatur sjunker till en säker nivå. Om hällen blir uppvärmd till en kritisk nivå, kommer den automatiskt att stängas av och tillagningszonerna kan inte aktiveras.

Slå av plattor:

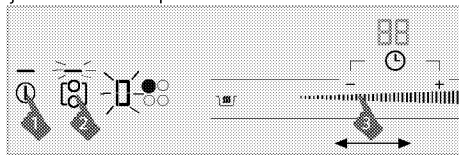
En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att låta temperaturnivån falla till "0"**
Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".
2. **Genom att använda frånslagning av timeralternativet för önskad platta**
När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" och "00" visas på alla displayer. Symbolen "⌚" på hällens display försvinner.
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.
3. **Genom att trycka på relevant symbol för plattan i 3 sekunder.**
Tryck på symbolen för plattan som du vill stänga av i omkring 3 sekunder.

Slå på den breda tillagningszonen

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon

» 0 visas på displayen för bakre tillagningszonen och ljuset för relevant platta blinkar.



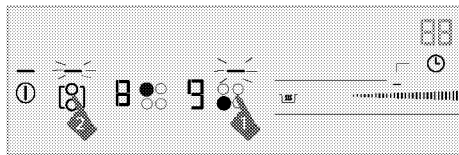
3. Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan 0 och 19.

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

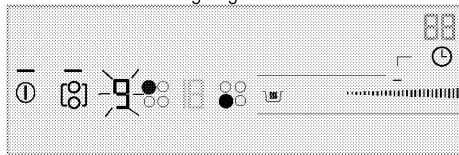
» Tillagningszonen startar. Om en annan tillagningszon väljs eller ingen användning sker på 10 sekunder blinkar ljuset på den breda tillagningszonen utan avbrott.

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

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



1. Välj en av tillagningszonerna till vänster när en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs.
2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon
» Temperaturvärdet för den tidigare valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och ljuset på den breda tillagningszonen blinkar.
» De kombinerade tillagningszonerna fortsätter att gå med värdet för temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet för den vänstra tillagningszonen har inte valts innan kombinationen av tillagningszoner har avbrutits.



Om du trycker på någon av knapparna för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

» För att ändra temperaturvärdet i ett senare steg trycker du på väljarknappen för den breda tillagningszonen och aktiverar den. Ställ in det önskade temperaturvärdet i inställningsområdet.

Slå av den breda tillagningszonen

Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"

Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".

2. Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen. 0 visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och 00 visas på timerdisplayen.

Symbolen "⌚" på bakre vänstra tillagningszonens display döjs.

3. Genom att trycka på symbolen för någon av de vänstra tillagningszonerna

Om du trycker på någon av symbolerna för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

4. Genom att trycka på relevant tillagningssymbol i 3 sekunder.

Om du trycker på den breda tillagningszonssymbolen i 3 sekunder slås tillagningszonen av

High power snabbstart funktionen

Använd dig utav snabbstart funktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Att välja snabbstart direkt:

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Tryck på knappen "⏏".

Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. När tiden för snabbstart löpt slår plattan av sig.

Att slå på snabbstart när plattan är påslagen.

1. Tryck på "⏏" efter att plattan varit påslagen i minst 20 sekunder på en temperaturnivå.



Plattan skall ha varit påslagen i minst 20 sekunder på samma valda läge.

2. Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. Så fort snabbstarten är över växlar plattan till den inställda temperaturnivån och endast det valda temperaturvärdet visas.

Att slå av snabbstart funktionen innan tiden för snabbstart löpt ut.

Tryck på "⏏" närhelst du vill slå av snabbstarten.

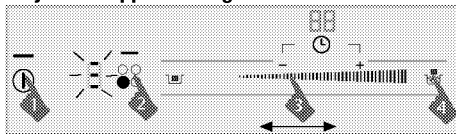
Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning är en funktion som förenklar matlagningen. Den kan användas för snabbuppvärmning under en kort tidsperiod. Alla plattor är försedda med snabbuppvärmningsfunktionen. Funktionen kan kontrolleras genom förhandsinställning av temperaturnivån.



Snabbuppvärmningsfunktionen kan ställas in de första 20 sekunderna efter det att plattan slagits på och temperaturnivån justerats.

Välj Snabbuppvärmningsfunktionen:



1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
4. Tryck på knappen "⏏".
Plattan du har valt drivs med maximal effekt under en viss tidsperiod (se följande tabell). 3 lampor och det inställda temperaturvärdet visas på respektive display för plattan.
5. När snabbuppvärmningstiden löpt ut ändras plattans temperatur till den inställda temperaturnivån och temperaturnivån visas på hällens display.

Tabell: Tider för snabbuppvärmning

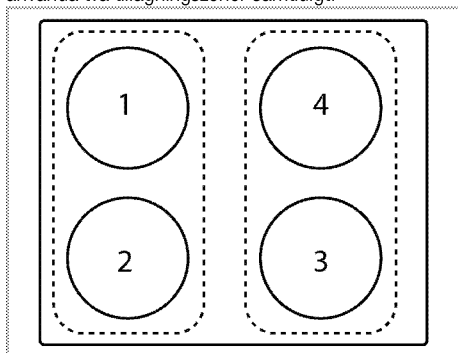
Temperaturnivå		Driftstidsgräns - sekund
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85

12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

Använda två kokzoner samtidigt på samma sida

Hällens prestanda kan ändras beroende på antalet aktiva zoner. Om två zoner används samtidigt, bör zoner på samma sida användas. Denna användningsteknik ger bättre tillagnings- och kastruldetekteringsprestanda. I figuren nedan kan du se den rekommenderade användningstekniken att använda två tillagningszoner samtidigt.



På grund av hällens totala effektbegränsning kan det finnas en minskning av den första hållnivåns inställning jämfört med de nivåer som är inställda när de högra eller vänstra zonerna körs samtidigt.

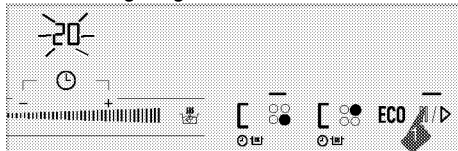
Slå av snabbuppvärmningsfunktionen:

Tryck på "ECO" knappen närhelst du vill slå av snabbuppvärmningsfunktionen.

Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen under användning.

Aktivera rengöringslåset



- När hällen används, tryck och håll in "||| / ▷" tills 20 visas på tidsdisplayen på hällen.
» "||| / ▷" slås på och nedräkning från 20 startar på tidsdisplayen. "C" visas på tillagningszonsdisplayen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden utom "⊙".

Avaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder, "||| / ▷" lampa slocknar och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



Om du vill avaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla in "||| / ▷" tills "C" försvinner från tillagningszonens display.

Barnlås

När hällen är i standby-läge kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på plattorna. Barnlåset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.

Aktivera barnlåset

- När hällen är i standby-läge trycker du och håller in knappen "⊙" tills två enkla ljudsignaler hörs. Barnlåset aktiveras och ljuset för knappen "⊙" stängs av.



Om någon annan knapp trycks in när barnlåset är aktivt blinkar knappen "⊙".

Avaktivera barnlåset


- När barnlåset är aktiverat trycker du och håller in knappen "⊙" tills en enkel ljudsignal hörs.
» Barnlåset avaktiveras och ljuset för knappen "⊙" stängs av.

Knapplås

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

Aktivera knapplås

- När hällen är på trycker du på och håller in knappen "⊙" tills två ljudsignaler hörs. Lysdioden "⊙" börjar blinka och alla plattor låses.

 Du kan bara aktivera knapplåset i **användningsläge**. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "⏸" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar ljuset för knappen "⏸" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta måste knapplåset att avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

Avaktivera knapplås

1. Håll knappen "⏸" intryckt i 2 sekunder. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "⏸" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

Timerfunktion

Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.


Aktivera timern

1. Tryck på knappen "⏸" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
4. Tryck på knappen "⏸" för att aktivera timern.


"00" visas på timerdisplayen och symbolen "⏸" börjar blinka på displayen för tillagningszonen.


5. Ställ in önskad period genom att trycka på "⏸" "⏸". Du kan trycka och hålla in "⏸" eller "⏸" "⏸" för att gå framåt snabbare.

Efter att den har blinkat under en viss tid tänds symbolen "⏸" med fast sken. När symbolen "⏸" tänds med fast sken indikerar det att funktionen är aktiverad.

 Timern kan bara ställas in för de plattor som redan används.

 Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.

 Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

 När timern har aktiverats visas bara tiden för den valda plattan på timerdisplayen.

Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

Slå av timers tidigare

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

1-Slå av timern genom att låta värdet falla ned till "00" :

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⏸" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Minska värdet tills "00" visas på timerskärmen genom att trycka på "⏸". Du kan trycka och hålla in "⏸" för att gå framåt snabbare.

Symbolen "⏸" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

2-Slå av timern genom att trycka ned timerknappen i 3 sekunder:

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⏸" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Tryck på knappen "⏸" i omkring 3 sekunder.


Symbolen "⏸" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

Värmehållningsfunktion (om någon finns)

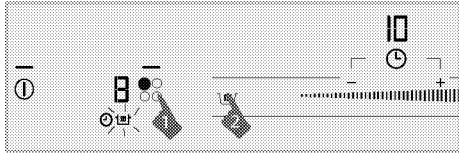
Du kan använda den här funktionen för att hålla maten varm efter att tillagningen är slutförd. Värmehållningsfunktionen kan användas på två olika sätt: med och utan inställning av timern.

Aktivera värmehållningsfunktionen utan att ställa in timern

1. Välj den platta som har ställts in till en viss temperatur så kan du använda den för att hålla maten varm.
2. Tryck på knappen "⏸" för att aktivera värmehållningsfunktionen för relevant platta.

 Plattan arbetar med låg temperatur. Symbolerna "⏸" och "u" visas på displayen för plattan.

Aktivera värmeållningsfunktionen utan att ställa in timern



1. Välj den önskade plattan för vilken temperaturen och timern har ställts in när du planerar att köra värmeållningsfunktionen.
2. Tryck på knappen "u" för att aktivera värmeållningsfunktionen för relevant platta. Symbolen "u" visas på displayen för plattan. Plattan arbetar med den inställda temperaturen under hela inställningstiden. När perioden är över växlar den till värmeållningsfunktionen och börjar arbeta med låg temperatur. Symbolen "u" visas på displayen för plattan.

Slå av värmeållningsfunktionen

1. Om timern är aktiverad väljer du plattan för vilken värmeållningsfunktionen är aktiverad. Tryck på knappen "u" för att slå av värmeållningsfunktionen. Plattan fortsätter arbeta med tidigare tids- och temperaturinställning.
2. Om timern är avaktiverad väljer du plattan för vilken värmeållningsfunktionen är aktiverad. Ange önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att föra fingret över det för att avaktivera värmeållningsfunktionen. Plattan arbetar med den nya temperaturinställningen.



Du kan avbryta värmeållningsfunktionen genom att trycka på knappen "i" och slå av hällen helt.

Stoppfunktion

Genom att använda den här funktionen kan du minska temperaturnivån på första nivån på alla aktiva tillagningszoner på hällen (**förutom timern**) under en viss tidsperiod.



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

1. Tryck på knappen "|| / ▷" när hällen är på. Alla aktiva tillagningszoner kommer fortsätta fungera med temperaturen på den 1:a nivån.
2. Tryck på knappen "|| / ▷" igen för att starta om alla stoppade plattor med tidigare inställningar.

Economiläge

Du kan sänka alla plattor till en lägre förbrukningsnivå genom att använda denna funktion.



Economiläget kan bara aktiveras för aktiva plattor.

1. Tryck på "eco" knappen när plattan är påslagen. » När man aktiverar economiläget sänks plattornas förbrukning till hälften.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Användningsprinciper: Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Med induktionsfunktionen identifierar varje platta diametern på varje kärl som är placerat på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera plattor lämnas oavsiktligt avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare.

Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Plattan kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Begränsningar för drifttid

Temperaturnivå		Driftstidsgräns - timme
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 snabbstart funktionen	High power snabbstart funktionen	10 minuter

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan falla. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.

Säkerhetssystem för överkokning

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

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Du kan därmed förhindra att drycker (vatten, mjölk) kokar över även om det just höll på att göra det.

Driftsljud

Det kan höras ljud vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.




- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du håller i vatten eller annat försvinner ljudet.

- Ljudet från fläkten som kylar det elektriska systemet kan höras.

Felkoder/varningsmeddelanden och felkällor

Tabell-2:

Felorsak	Indikator	Skärm
Två eller fler knappar trycks in eller det kokar över och rinner ut över knapparna.	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display
Inget lämpligt kärl på hällen.	Symbolen "L" tänds	Plattans display
Hårdvarufel för pekkontroll.	Symbolen "Fx***" tänds	Timerdisplay
Induktionshårdvarufel.	Symbolen "Ex***" tänds	Plattans display
Pekkänslighetsfel	Symbolen "F2" tänds	Timerdisplay
Kommunikationsfel i pekkontrollen.	Symbolen "F3" tänds	Timerdisplay
Induktionshårdvarufel.	"Ex"-symbolen blinkar	Plattans display
x**: "1,2,...9"		

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekpanelen, se Tabell-2. Om meddelandena "Fx" och "Ex" visas konstant, ska du kontakta ett behörigt serviceombud.
	Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge "E"-felsignal. Signalljuden hörs.
	Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Underhåll och rengöring

Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.

**FARA:**

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

**FARA:**

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-yltor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion. Det är normalt att färgen med tiden blekas på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det bildas vattendroppar under kokning.

- Ånga som bildas under tillagningen kan bilda kondens och vattendroppar när den träffar de kalla ytorna på produkten. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid krets brytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

Symbolen "L" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett kärl på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet rakt över plattan.*

Kylfläkten fortsätter att gå även om hällen stängs av.

- Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter gå tills elektroniken i hällen svalnar till lämplig temperatur.



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.