

Blomberg

Built-in Hob / User Manual

Indbygningsblus / Brugervejledning

Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas



MIN84508N

185920365_1/ EN/ DA/ Fi/ R.AA/ 25.06.25 09:17
7757183045

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Blomberg product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	8
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General Information About Using the Hob.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Cooking	22
6.1	General information about cooking with hob	22
7	Maintenance and Cleaning	24
7.1	General Cleaning Information.....	24
7.2	Cleaning the hob.....	25
7.3	Cleaning the Control Panel	25
8	Troubleshooting.....	26



1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
- 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
- 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.

- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced "Induction" technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for in-

duction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section "Pot selection".

- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.
- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.

- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection

point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other

wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

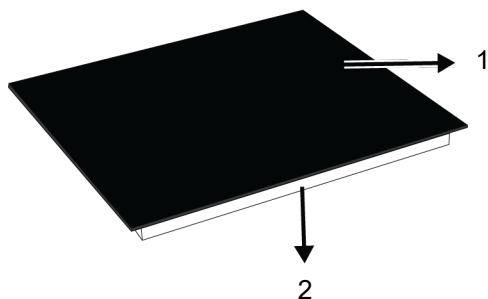
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

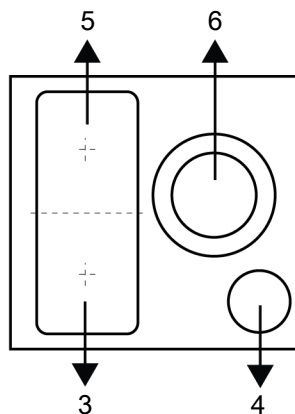
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	48,2 * /780 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1200 W / Booster 1800 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

Middle	Induction cooking zone
Dimension	210/320 mm
Power	3700 W / Booster 5400 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

General warnings

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.

- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enamelled steel cookware

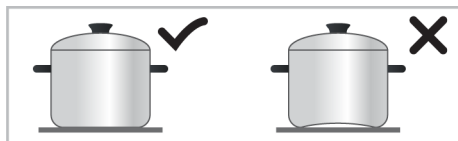
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

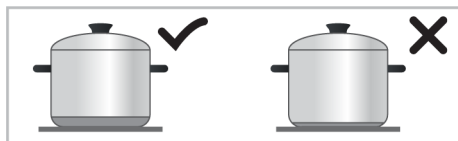
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

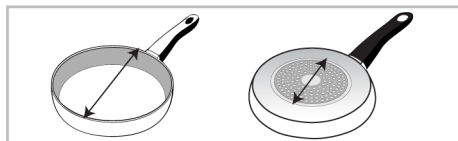
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



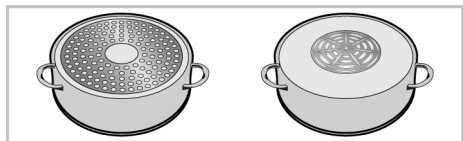
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



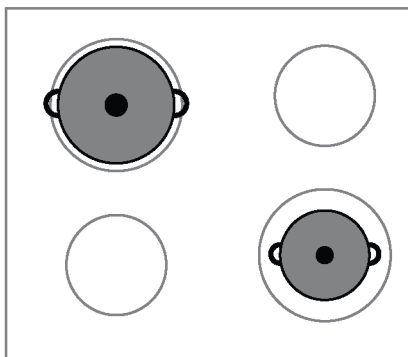
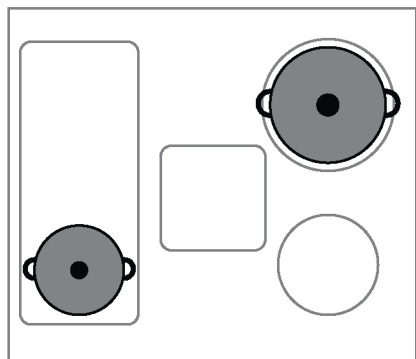
- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.



Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

- If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
- When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if    does not flash, it is compatible.

Recommended cookware sizes

In order for the induction cooking area to recognize the cookware, it depends on the ferromagnetic diameter and material of the cookware base. For the recognition of the cookware and efficient cooking, the cookware should be selected according to the cooking zone size. The recommended cookware sizes according to the cooking zone size are given below.

The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used.

Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280

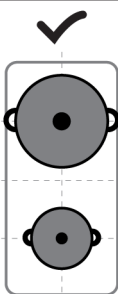
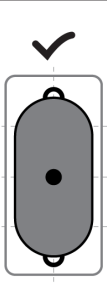
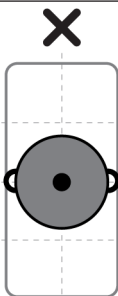
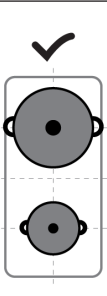
Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

Automatic detection of cookware

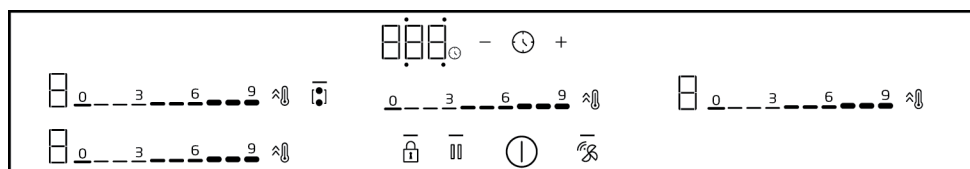
When you place any induction compatible cookware on the cooking zone, the product automatically detects which cooking zone the cookware is located in and directs it on the control panel.

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s) (Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate independent cooking zones for your small cookware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.		For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	 To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.		 If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

5.2 Hob control unit



-  Key lock key
-  Wide surface cooking zone combination key *
-  Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  Stop key
-  Timer key
-  Timer increase key
-  Timer decrease key
-  Hob-Hood connection key *
-  "Noburnt" function key *
-  Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key *
-  Automatic cooking key *

"Move" function key *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

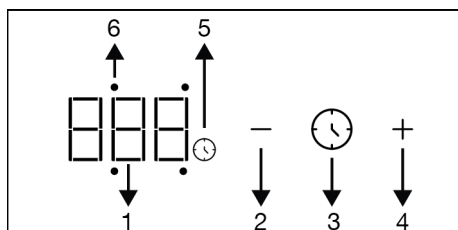


Illustration 1: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

-  This hob is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

 When any key (except  key) is long-touched, on display "FF" appears.

 The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each cooking zone the control panel. This indicator indicates that the cooking zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant cooking zone until the residual heat indicator disappears.

H : High temperature

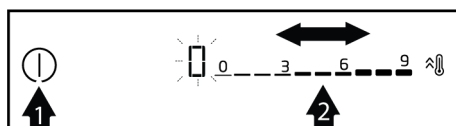
h : Low temperature

 When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

Turning on the cooking zones and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the ① key.

⇒ The "0" symbol appears on cooking zone displays.



2. Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever cooking zone you want to operate.

⇒ While the temperature level is increased as 1,2,3...9 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies according to the product model.

Turning off the cooking zones:

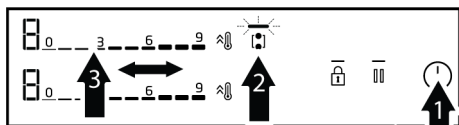
A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By setting the temperature to "0":** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired cooking zone:** When the time is up, timer closes the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The setting of timer for cooking zone is explained in the following sections.

Combining the cooking zones with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the ⌚ key.
2. Touch the [0] key.

⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zones display and the — light of the [0] key lights up.



3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

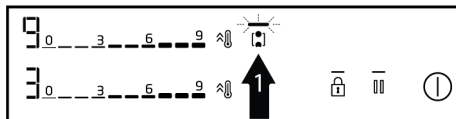
⇒ The temperature level is increased as 1,2,3...9 in some models, while it is increased as 1,1,2,2. ... 9 in some models. This varies depending on the product model. Cooking zones starts to operate. If another cooking zone is selected or if you wait 10 seconds without doing anything, the — light of the [0] key goes off.



The hobs with wide cooking zones on the left are described as an example. If the cooking zones on the right have wide cooking zones on your hob, the same apply for the cooking zones on the right.

Combining the cooking zones with wide surface while one or both of the cooking zones on the left are operating

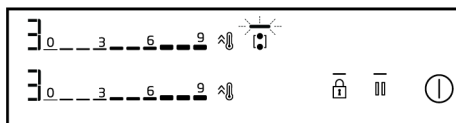
- ✓ While one or both of the cooking zones on the left are operating separately, you may combine both cooking zones by activating the cooking zones with wide surface. In this way, you may operate a cooking zone with wide surface with the same values.



1. While one or both of the cooking zones on the left are operating, touch the [0] key.

⇒ The low level cooking zone value appears on both cooking zone displays and the — light of the [0] key is on.

⇒ Combined cooking zones resume to operate with the temperature of the cooking zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the cooking zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the cooking zones and set them to zero level by touching the [0] key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, refrain from cooking in this position for too long. The high power setting may not be available on each cooking zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch the  key of the desired cooking zone.
 - ⇒ The selected cooking zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the cooking zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a specific level.
2. The selected cooking zone operates with maximum power and 3 lights flash on the cooking zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
 - ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the  key will turn on and all hob zones will be locked.

 When Key lock is active, only the ① key operates. When you touch any other key, the — light of the  key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

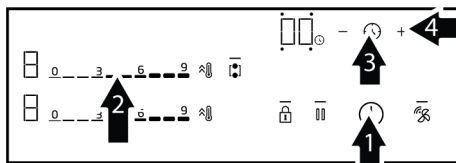
Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
 - ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the  key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Set the desired temperature level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
3. Activate the timer by touching the  key.
 - ⇒ "00" lights up on the timer display and the  symbol begins to flash.

4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
6. Set the desired time by touching the $\div$ / $\div$ keys. You can progress faster by long-touching the $\div$ or $\div$ key.

⇒ The  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The  symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

 The timer can only be set for zones that are being operated.

 Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

 The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.

 When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the  key.

2. Touch the $\div$ key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the $\div$ key for a long time.

After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

 If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.

To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the  key again.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

 Power management setting

 Cooking-end audible signal time

 Hob-Hood connection setting

1-Power Management Setting ()

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the // keys in order within 10 seconds.

⇒  appears on the timer display, and "9" appears on the rear left hob zone zone.

3. Adjust the power level (see Table - Power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

4. Confirm the power management setting by touching the  key.

The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Power management" includes 9 different power levels (see Table - Power management levels).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for power management level 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-Cooking-end audible warning time setting ()

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the  /  /  /  keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting  appears on the timer display.

3. Touch the  key once to set the cooking-end audible warning time.

⇒  appears on the timer display, and "2" appears on the rear left hob zone display.

4. Adjust the warning time setting (see Table - cooking-end audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.
5. Confirm the cooking-end audible warning time setting by touching the  key.

⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible warning time setting

Cooking-end audible warning level	Cooking-end audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3- Hob-hood connection setting ()

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the  /  /  /  keys within 10 seconds.

⇒ The first setting  appears on the timer display.
3. Touch the  key twice for Hob-hood connection setting.

⇒  appears on the timer display, and "0" appears on the rear left hob zone display.

4. Set the hood operating level (see Table - Hood operating level) between "0" and "7" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.

5. Confirm the Hob-hood connection setting by touching the  key.

⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zones)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

- ✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood over the hob.

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the  key for 3 seconds.
 - ⇒ The — light of the  key goes off.
3. Touch the  key at which level you want to operate the hood until you reach the desired level.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0

1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Quick heating (booster)

10 minutes

While the temperature level continues as 1,2,3...19 in some models, it continues as 1,1..2,2. ... 9 in some models. This varies according to the product model.

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working hotplate can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General information about cooking with hob

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

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



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



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	15 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Milk 1 L (Boiling)		7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)		Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)		9	3 ... 5
Boiling			
Unshelled potato (2 Piece big size)		9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)		9	13 ... 15
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10
Sausage		6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)		8	3 ... 4

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	1 ... 8
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	3 ... 6
Pancake ***	4	1 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	6	2 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.

- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly

to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.

- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Velkommen!

Kære kunde,

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

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

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

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhedsinstruktioner	32
1.1	Tilsigtet anvendelse	32
1.2	Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr	32
1.3	El-sikkerhed.....	33
1.4	Transportsikkerhed	34
1.5	Installationssikkerhed	35
1.6	Sikkerhed under brug	35
1.7	Temperaturadvarsler.....	36
1.8	Sikkerhed ved tilberedning.....	36
1.9	Induktion	36
1.10	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	37
2	Miljøinstruktioner.....	37
2.1	Affaldsdirektiv	37
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	37
2.2	Emballageoplysninger.....	38
2.3	Tips til energibesparelse.....	38
3	Dit produkt.....	38
3.1	Produktintroduktion	38
3.2	Tekniske specifikationer	39
4	Førstegangsbrug.....	40
4.1	Indledende rengøring	40
5	Brug af kogepladen	40
5.1	Generelle oplysninger om brug af komfuret.....	40
5.2	Betjeningspanel	43
6	Generelle oplysninger om madlavning	51
6.1	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	51
7	Vedligeholdelse og rengøring.....	53
7.1	Generelle oplysninger om rengøring	53
7.2	Rengøring af komfuret	54
7.3	Rengøring af kontrolpanelet	54
8	Fejlfinding.....	54

1 Sikkerhedsinstruktioner

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

1.1 Tilsigtet anvendelse

DA

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

1.2 Sikkerhed for børn, sårbare personer og kæledyr

- Dette produkt kan bruges af børn på 8 år og derover og mennesker, der er underudviklede i fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder, eller som har manglende erfaring og viden, så længe de overvåges eller trænes om sikker brug og farer ved produktet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre der er nogen, der fører tilsyn med dem.

- Dette produkt bør ikke anvendes af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (herunder børn), medmindre de holdes under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for børn og kæledyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Læg ikke genstande, som børn kan nå på produktet.
- Drej håndtaget på gryderne og pander til siden af disken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Under brug er produktets tilgængelige overflader varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialerne utilgængeligt for børn. Der er fare for personskade og kvælning.
- Før du kasserer slidte og ubrugelige produkter:
 1. Tag stikket ud af stikkontakten, og tag det ud af stikkontakten.
 2. Afbryd strømkablet, og frakobl det med stikket fra produktet.

3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at komme ind i produktet.
4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i inaktiv tilstand.



1.3 El-sikkerhed

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

- (Hvis dit produkt ikke har et strømkabel) brug kun tilslutningskablet beskrevet i afsnittet "Tekniske specifikationer".
 - Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
 - Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast, når produktet sættes på plads efter montering eller rengøring.
 - Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
 - Brug ikke en forlængerledning eller stikdåse til at betjene dit produkt.
 - Kontakt det autoriserede serviceværksted eller importøren for at bruge den godkendte adapter i tilfælde, hvor brugen af en konverteringsadapter (til stiktype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller det autoriserede værksted, hvis længden af strømkablet ikke passer.
 - Bærbare energikilder eller stikdåser kan overophedes og bryde i brand. Hold stikdåser og bærbare energikilder væk fra produktet.
 - Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.
- Hvis dit produkt har en ledning og et stik:
- Sæt aldrig produktets stik i en ødelagt, løs eller udhængende stikkontakt. Sørg for, at stikket er sat helt ind i stikkontakten. Disse typer af tilslutninger kan overophedes og forårsage brand.
 - Undgå at sætte enheden ind i stik, der er fedtede, snavsede eller potentielt udsat for vand (så som stik nær et køkkenbord, hvor der kan løbe vand ud). Ellers er der risiko for kortslutning eller elektrisk stød.
 - Rør aldrig ved stikket med våde hænder!
 - Træk stikket ud af stikkontakten ved at holde i selve stikket, i stedet for i ledningen.



1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for

at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

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

1.5 Installationssikkerhed

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

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

1.6 Sikkerhed under brug

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

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

- **ADVARSEL:** Hvis komfurets glasoverflade er revnet:

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

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

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.

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

1.8 Sikkerhed ved tilberedning

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

1.9 Induktion

- De elektriske kogeplader i dit komfur er udstyret med avanceret "Induktionsteknologi". På induktionskogepladerne, der

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

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



1.10 Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

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

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

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



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

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

2.2 Emballageoplysninger

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

2.3 Tips til energibesparelse

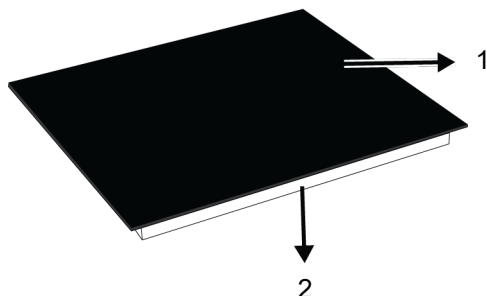
I henhold til EU 66/2014, kan oplysninger om energieffektivitet findes på produktkvitteringen, der leveres med produktet.

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

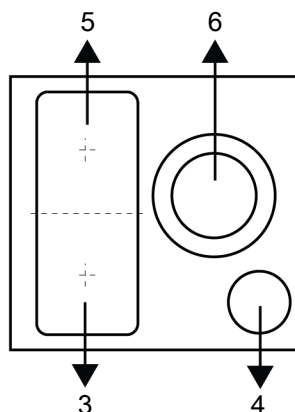
- Optø den frosne mad inden bagning.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige størrelse gryde til dine måltider. Der kræves mere energi end nødvendigt til beholdere af den forkerte størrelse.
- Hold ovnsens kogeplader og pander rene. Snavs reducerer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

3 Dit produkt

3.1 Produktintroduktion



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



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

3.2 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	48,2 * /780 /520
Kogeplade-installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spænding / frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	max. 7,4 kW

Kogezoner

Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2200 W / Booster 3100 W

Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	145 mm
Strøm	1200 W / Booster 1800 W

Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2200 W / Booster 3100 W

Midt	Induktions-kogezone
Dimensioner	210/320 mm
Strøm	3700 W / Booster 5400 W

* Kogepladehøjden angivet i den tekniske tabel er produktets bundbeklædningshøjde.



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



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



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

4 Førstegangsbrug

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

4.1 Indledende rengøring

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

5 Brug af kogepladen

5.1 Generelle oplysninger om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Lad ikke nogen genstand falde ned på glasoverfladen. Selv små genstande såsom saltbøsser kan beskadige glasoverfladen. Brug ikke en revnede glasoverflade til madlavning. Vand kan sive ind i disse revner og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er beskadiget på nogen måde (for eksempel synlige revner), skal du først slukke sikringen, derefter trække stikket ud af stikkontakten og ringe til den autoriserede service for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ustabile eller let væltende køkkengrej på glasoverfladen.
- Opvarm ikke tomme køkkengrej. Køkkengrej og produktet kan blive beskadiget.
- Sørg for at slukke for kogezoneerne efter hver brug.
- Hvis du betjener kogezoneerne uden køkkengrejet, vil du beskadige produktet. Sluk for kogezoneerne efter hver brug.
- Kogezoneerne vil være varme efter hver brug, så placer ikke plastik kokegrej på kogezoneerne. Rengør straks alt smeltet materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på glasoverfladen kan forårsage skader. Pas på ikke at spilde kold væske under tilberedningen.

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

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

- Kom den passende mængde mad i kokegrejet. Dette vil forhindre maden i at flyde over, og du behøver ikke at gøre unødvendig rengøring.
- Placer ikke låg af køkkengrej på kogezoneerne.
- Placer køkkengrejet, så det er centreret på kogezoneerne. Hvis du vil flytte køkkengrejet til en anden kogezone, skal du løfte det op og placere det på den ønskede kogezone i stedet for at skubbe det.

Arbejdsprincip for induktionskogeplade

En induktionskogeplade er som et åbent kredsløb. Når et induktionskompatibelt køkkengrej placeres på det, er kredsløbet afsluttet, og et elektronisk system placeret lige under glasoverfladen producerer et magnetfelt. Metalbasen på kokegrejet opvarmes ved at modtage energi fra dette magnetfelt. På denne måde produceres varmen ikke på kogepladens glasoverflade, men direkte i kokegrejet over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra kokegrejet.

Fordele ved induktionskogning

Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til kokegrejet.

- Fødevarer, der flyder over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da kogepladen ikke opvarmes direkte. Der tilbydes lettere rengøring.
- Da varmen genereres direkte i kokegrejet, er madlavningen hurtigere, hvilket sparer tid og energi sammenlignet med andre typer kogeplader.

- Da varmen gives direkte til kogegrejet, er der intet varmetab, og der opnås mere effektiv madlavning.
- Så snart kogegrejet er fjernet fra kogezone, stopper varmeoverførslen, og kogezone opvarmes ikke direkte, hvilket giver sikrere brug mod mulige ulykker, der kan opstå under madlavning.

Til sikker brug:

- Vælg ikke høje opvarmningsniveauer, når du bruger non-stick køkkengrej belagt med ingen olie eller meget lidt olie (teflontype).
- Brug ikke glas kogeområdet som en overflade til at placere genstande på eller til at skære på.
- Placer ikke metalgenstande såsom bestik eller køkkengrejslag på kogezone, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Placer aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionskogezone.
- Hold magnetiske genstande, såsom kredtort eller bånd, væk fra produktet, mens kogezoneerne er i drift.
- Hvis der er en ovn under din kogeplade, og den er i drift, kan sensorerne i produktet reducere madlavningsniveauet eller slukke for produktet.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system er tilgængelige i de følgende afsnit.

Køkkengrej

Det anbefales, at du kun bruger kogegrej, der er ferromagnetisk, af god kvalitet og mærket eller mærket som induktionskompatibelt til din induktionskogeplade. Generelt gælder det, at jo højere jernindholdet er, jo bedre vil køkkengrejet fungere. Diameteren på køkkengrejsbasen skal matche induktionsområdet. Anbefalede størrelser er angivet nedenfor.

Egnet køkkengrej:

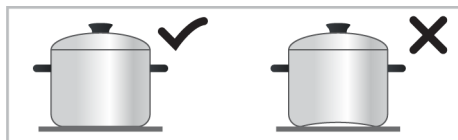
- Køkkengrej i støbejern
- Emailjeret stålkogegrej
- Køkkengrej i stål og rustfrit stål (med en etiket eller advarsel om, at det er induktionskompatibelt)

Uegnet køkkengrej:

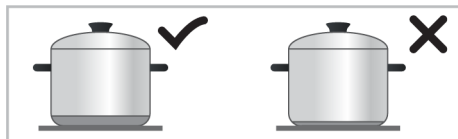
- Køkkengrej i aluminium
- Kobber køkkengrej
- Kogegrej i messing
- Køkkengrej i glas
- Lerkogegryder
- Køkkengrej i keramik og porcelæn

Anbefalinger:

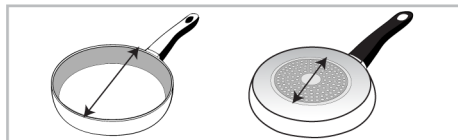
- Brug kun fladbundede køkkengrej. Brug ikke kogegrej med konkave eller konvekse baser.



- Brug kun tyktbaseret, forarbejdet køkkengrej. Hvis du bruger tyndtbaseret køkkengrej, vil disse køkkengrej blive opvarmet meget hurtigt, og bunden af køkkengrejet kan smelte, før det automatiske slukningssystem aktiveres, hvilket beskadiger kogeoverfladen og produktet. Skarpe kanter vil ridse overfladen.

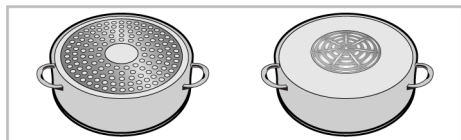


- Nogle kogegrej har et ferromagnetisk felt i bunden, der er mindre end dets faktiske diameter. Kun dette område opvarmes af kogezone. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningsevnen falder. Derudover kan sådanne kogegrej muligvis ikke detekteres af store induktionskogezone. Af denne grund bør kogezone vælges i henhold til størrelsen af det ferromagnetiske felt.

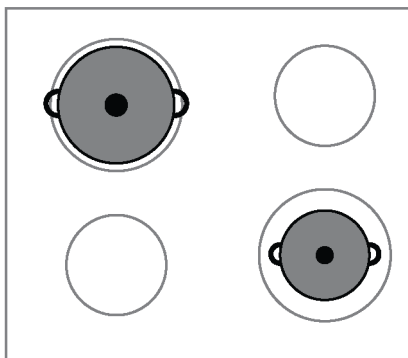
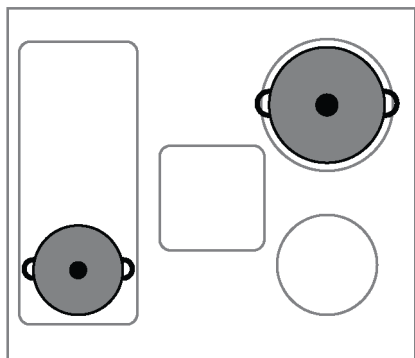


- Nogle kogegrej har en base, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer køkkengrej opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis slet ikke af in-

duktionskogezone. I nogle tilfælde kan der forekomme en dårlig kogegrejsadvarsel.



Når du tilbereder flere retter på induktionskogezone, vil fordelingen af køkkengrejet ligeligt til højre-venstre og midterområderne, når du vælger kogezone, have en positiv indvirkning på madlavningens ydeevne.



Test af køkkengrej

Test, om dit køkkengrej er kompatibelt med induktionskogeplader ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Hvis bunden af kogegrejet indeholder en magnet, er den kompatibel.
2. Når du placerer køkkengrejet på induktionskogezone og tænder produktet, hvis    ikke blinker, er det kompatibelt.

Anbefalede kogegrejsstørrelser

For at induktionsområdet kan genkende køkkengrejet, afhænger det af den ferromagnetiske diameter og materialet i køkkengrejsbasen. For at genkende kogegrejet og effektiv madlavning skal kogegrejet vælges i henhold til kogezoneens størrelse. De anbefalede kogegrejsstørrelser i henhold til kogezoneens størrelse er angivet nedenfor. Kogeadfærden kan variere afhængigt af typen af køkkengrej, størrelsen på køkkengrejet og størrelsen på kogezone. For en mere ensartet kogeadfærd kan der anvendes en kogezone, der er en størrelse større. Brug af en større kogezone spilder ikke energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun skabes i det relevante køkkengrej.

Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280

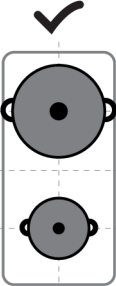
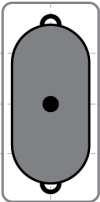
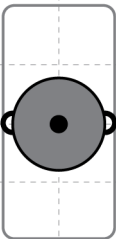
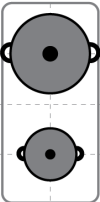
Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - mm
320	min. 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - maks. 180
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 230 - længde 390

Automatisk registrering af køkkengrej

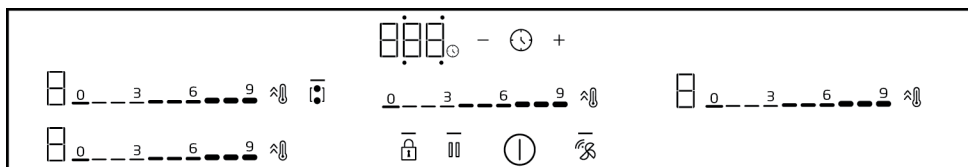
Når du placerer et induktionskompatibelt køkkengrej på kogezone, registrerer produktet automatisk, hvilken kogezone køkkengrejet er placeret i, og dirigerer det på kontrolpanelet.

Bred overflade kogezone (Flexi zoner)

Dit produkt har en eller flere kogezone med bred overflade (Flexi). Du kan betjene denne kogezone med bred overflade som separate, uafhængige kogezone til dit lille køkkengrej. Til madlavning med dit store køkkengrej kan du aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone med bred overflade og omdanne dem til en enkelt kogezone.

Som to uafhængige kogezone		Som en enkelt kogezone	
	Den brede kogezone har to kogezone, foran og bagpå. Du kan bruge denne kogezone som to uafhængige kogezone med to forskellige køkkengrej til forskellige temperaturniveauer. Placer kogepladerne midt i de separate kogezone.		Til madlavning i store kogegej skal du placere kogegejet, så det dækker centrene af både kogezone og centrerer kogezone.
	For at lave mad med et enkelt køkkengrej skal du placere det midt i den forreste eller bageste kogezone. Hvis du placerer køkkengrejet midt i kogezone, fungerer kogezone muligvis ikke korrekt.		Hvis du vil tilberede to forskellige kogeplader på samme temperaturniveau, kan du tilberede to forskellige kogeplader på samme temperaturniveau ved at kombinere brede kogezone. Igen skal du placere kogepladerne midt i kogezone.

5.2 Betjeningspanel



— Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes

 Tænd/sluk-knap

-  Tast til tastelås
-  Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
-  Stop-tast
-  Timer-tast
-  Tast til at øge tiden
-  Tast til mindske tiden
-

Funktionstasten "Flyt" *

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

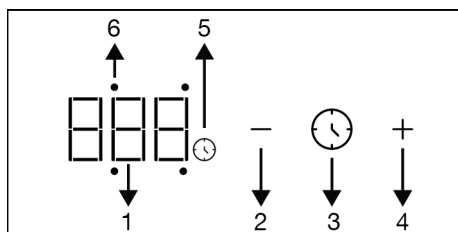


Illustration 1: Tidsdisplay

- 1 Timerindikator.
- 2 Tast til mindske tiden
- 3 Timer-tast
- 4 Tast til at øge tiden
- 5 Tidssymbol
- 6 Timer-aktivitets-LED for den relevante kogezone

Generelle advarsler om ovnens kontrolpanel.

-  Dette produkt styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.
-  Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

 Hvis der ikke udføres betjening inden for 20 sekunder, vender komfuret automatisk tilbage til standbytilstand.

 Når en tast (tasten ) trykkes længe ned, fremkommer der "FF" på displayet.

 Lyset — på tasterne, der virker aktivt eller vælges vil tænde.

Indikator for restvarme-advarsel

Der er en varmeindikator for hver zone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at kogepladen stadig er varm, når den er slukket. Rør ikke ved den/de relevante kogeplade(r), før den resterende varmeindikator forsvinder.

H: Høj temperatur,

h: Lav temperatur

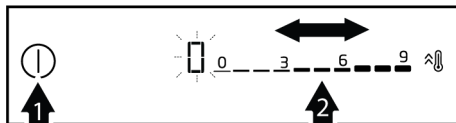
 Ved strømafbrydelse, vil indikatoren for restvarme ikke tændes og ikke advare brugeren imod varme zoner.

Tænd for kogepladerne (kogeafsnit) og indstil temperaturniveauet

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten

.

⇒ Symbolet "0" Symbolet vises på kogezone-displayet.



2. Indstil temperaturniveauet mellem "0" og "9" ved at berøre eller køre din finger over indstillingsområdet på den zone, du ønsker at betjene.

⇒ Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 9 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer afhængigt af produktmodellen.

Slukning af kogezoneerne

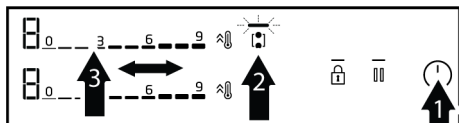
En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. **Ved at indstille temperaturen til "0":** Du kan slukke for kogepladen ved at sænke temperaturindstillingen til "0"
2. **Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone:** Når tiden er slukket, slukker timeren for kogezone, den er tilsluttet. Alle displays viser "0" eller "00". Symbolet  på kogepladens display forsvinder. Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende afsnit.

Sådan kombineres kogezone med bred overflade (flexi)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .
2. Tryk på tasten .

⇒ Symbolet 0 dukker op på de venstre zonedisplays og lyset  i tasten  tænder.



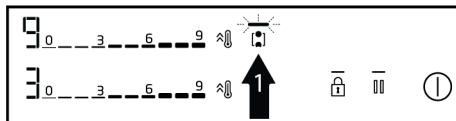
3. Indstil temperaturniveauet fra "0" til "9" ved at berøre indstillingsområdet eller køre din finger over området.
- ⇒ Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 9 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9 på nogle modeller. Dette varierer afhængigt af produktmodellen. Komfuret begynder at virke. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset  på tasten  slukket.



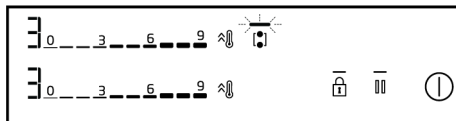
Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogepladerne til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogepladerne til højre.

Sådan tændes kogezone med bred overflade, mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer

- ✓ Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en bredere komfuroverflade med de samme værdier.



1. Mens den ene eller begge kogezone til venstre fungerer, skal du trykke på tasten .
- ⇒ Kogezone med det laveste niveau dukker op på begge kogezone-displays og lyset  i tasten  er tændt.
- ⇒ Kombinerede komfurer vil genoptage driften med temperaturen for den kogezone, der har den laveste temperatur, og hvis muligt, med timerindstillingsværdien. Temperatur- og timerværdierne for kogezone, der havde en højere værdi før kombinationen, vil blive annulleret.



2. For at ændre temperaturværdien senere, skal du indstille det temperaturniveau, du ønsker at ændre fra indstillingsområdet.

Sådan slukkes kogepladens zone med bred overflade

Du kan adskille overfladerne og sætte dem til niveau 0 ved at trykke på tasten .

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge den høje effektindstilling til at opvarme med maksimal effekt. Undlad dog at lave mad i denne position for længe. Høj

effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når tiden for høj effektindstilling (Se tabel med automatiske slukketider) er gået, vil zonen slukke.

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Tryk på tasten  for den ønskede kogeplade.
 - ⇒ Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker efter hinanden på det respektive kogezone-display.
 - ⇒ Når tiden for høj effektindstilling (Se tabel med automatiske slukketider) er gået, vil zonen blive betjent med at højeste temperaturniveau.

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER), mens kogepladen er aktiv:

1. Berør tasten , når komfuret er tændt, og den relevante kogepladezone virker på et specifikt niveau.
2. Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone. Når perioden for høj effektindstilling er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:

Du kan slå højeffektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten . Kogezone fortsætter med at virke med den højeste temperaturværdi. For at slukke den, så tryk på indstillingsområdet eller glid med din finger over området for at indstille den til "0".

Tastaturlås

Du kan aktivere tastaturlåsen for at forebygge tilfældige ændringer til komfurets funktioner, når det er tændt eller slukket.

Aktivering af tastaturlåsen

1. Tryk på tasten  for at aktivere tastaturlåsen.
 - ⇒ Efter nedtællingen 2-1 på displayet, vil lyset  i tasten  blive tændt og alle komfurzoner vil blive låst.



Når tastaturlåsen er aktiv, virker kun tasten ①. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast,  blinker lyset i tasten  for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for kogepladen, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

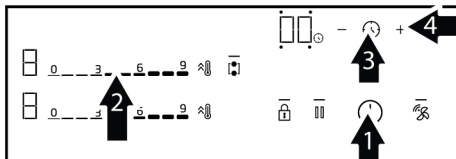
Deaktivering af tastelåsen

1. Tryk på tasten .
 - ⇒ Efter nedtællingen 2-1 på displayet, slukker  lyset i tasten  og tastelåsen er deaktiveret.

Timerfunktion

Denne funktion gør madlavningen lettere for dig. Du behøver ikke at stå ved komfuret hele tiden under tilberedningsprocessen. Komfuret vil automatisk slukke efter den tid, du har valgt.

Aktivering af timeren:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Indstil det ønskede temperaturniveau ved at berøre eller køre din finger over indstillingsområdet på den zone, du ønsker at betjene.
3. Aktivér timeren ved at trykke på tasten .
 - ⇒ "00" tænder på timerdisplayet, og symbolet  begynder at blinke.

4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring "00", som dukker op på timerskærmen. LED for den aktive kogezone blinker og du kan indstille timeren for denne zone.
5. Hvis du ønsker at indstille timeren til en anden aktiv kogezone ved at berøre tasten , indtil LED omkring ur-symbolet for den kogezone-side tænder.
6. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne $\pm$. Du kan gøre det hurtigere ved at trykke længe på tasten $+$ eller $-$.

⇒ Symbolet  blinker i en bestemt periode på displayet på kogezone, derefter lyser det konstant. Symbolet  starter med at lyse konstant, og indikerer at funktionen er aktiveret.

 Timeren må kun bruges til zoner, der betjenes.

 Gentag ovenstående trin for andre zoner, hvis timere du ønsker at indstille.

 Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og dens temperaturværdi.

 Når timeren er aktiv, vil LED for zonen med den korteste tidsindstilling blinke. Hvis der er en tidsindstilling på de andre zoner, vil LED på disse zoner forblive tændt.

Slå timerne fra

Når den indstillede tid er gået, slukker komfuret automatisk og giver en lydalarm.

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmen.

Slå timerne fra tidligt

Hvis timeren slukkes tidligt, fortsætter kogepladen med den indstillede temperatur, indtil den bliver slukket.

Slå timeren fra ved at mindste værdien til "00":

1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten .

2. Tryk på tasten $-$, indtil "00" dukker op på timerdisplayet. Du kan også annullere alarmen ved at trykke på tasten $-$ i lang tid.

Symbolet  blinker i en bestemt periode på displayet på kogezone, derefter slukkes det.

Stop-funktion

- ✓ Ved brug af denne funktion kan du reducere temperaturniveauer på alle funktioner på kogezone (undtagen timeren) til trin 1 i en vis tid.

 Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, fortsætter timeren med at fungere ved stop.

1. Berør tasten  mens dit komfur kører.

⇒ Alle driftzoner fortsætter med at køre på temperaturniveau 1.

Berør igen tasten  for at genstarte alle standsede kogezone med deres foregående indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du udføre strømstyring, tid til lydsignal for afslutning af tilberedning og tilslutningsindstillinger for komfur-emhætte.

-  Strømstyringsindstillinger
-  Tilberedningsslut og hørbar signaltid
-  Tilslutningstast til komfur-emhætte

1- Strømstyringsindstilling ()

- ✓ Med denne funktion kan du justere den samlede effekt for komfuret, som du ønsker det..

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
2. Efter at have slukket produktet, så berør tasterne  /  /  i rækkefølge inden for 10 sekunder.

⇒ På timerdisplayet dukker  op og "9" tænder på venstre bageste kogezone-display.

3. Juster effektniveauet (se Tabel - Effektniveauer) mellem "1" og "9" ved at berøre justeringsområdet på den bageste venstre zone ved at køre din finger hen over området.

4. Bekræft indstillingen strømstyring ved at berøre tasten ①.

Komfuret begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

"Strømstyring" inkluderer 9 forskellige effektniveauer (se tabel - Strømstyringsniveau).

Tabel - Strømstyringsniveau

Strømstyringsniveau	Samlet effekt [kW]
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

 For produkter med et samlet elforbrug på max. 3,6 kW (se tabellem med tekniske specifikationer i brugsanvisningen), er den samlede effektværdi for strømstyring 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2-Indstilling af tid til lydalarm for afslutning af tilberedning (⌂)

✓ Ved brug af denne funktion, kan du indstille tilberednings-slut-signaltiden for kogepladen, som du ønsker.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
2. Efter at have slukket produktet, så berør tasterne ⌂/⌂/⌂/⌂ i rækkefølge inden for 10 sekunder.

⇒ Den første indstilling ⌂ dukker op på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten ⌂ en gang for at indstille lydalarmtiden for tilberedningen.

⇒ På timerdisplayet dukker ⌂ op og "2" tænder på venstre bageste kogezone-display.

4. Juster indstillingen for advarselstiden (se Tabel - Advarselstid for lydalarm for afslutning af tilberedning) mellem "0" og "3" ved at berøre indstillingsområdet i den bageste venstre zone eller ved at køre din finger over området.

5. Bekræft indstilling af lydalarm for afslutning af tilberedningstid ved at berøre tasten ①.

⇒ Komfuret slukker og begynder at arbejde med advarselstidsindstillingen på det valgte niveau.

 Indstillingsniveauet for alarmtiden for advarsel ved afslutning af tilberedning vil som standard være på niveau 2 under produktion.

Tabel - Tilberedningsslut og hørbar signal-tidsindstilling

Tilberedningsslut og hørbart signalniveau	Tilberedningsslut og hørbar advarselstid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minutter

3-Tilslutningstast til kogeplade-emhætte-indstilling (⌂)

✓ Med denne funktion kan du forbinde komfuret og emhætten og få dem til at arbejde sammen.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
2. Efter at have slukket produktet, så berør tasterne ⌂/⌂/⌂/⌂ inden for 10 sekunder.

⇒ Den første indstilling ⌂ dukker op på timerdisplayet.

3. Tryk to gange på tasten **⏏**, indstilling af forbindelsen mellem kogeplade og emhætte.

⇒ På timerdisplayet dukker **⏏** op og "0" tænder på venstre bageste kogezone-display.

4. Indstil emhættens betjeningsniveau (se Tabel - Emhættens betjeningsniveau) på mellem "0" og "7" ved at berøre indstillingsfeltet eller køre din finger over feltet.

5. Bekræft indstillingen for komfur-emhætte ved at berøre tasten **⏏**.

⇒ Komfuret slukker og begynder at arbejde med det valgte betjeningsniveau for emhætten.

Tabel - Emhætte-betjeningsniveau

Emhættebetjeningsniveau	Lampe	Emhætte (Kogning på en enkelt zone)	Emhætte (Kogning på 2 eller flere zoner)	Stegning
0	slukket	slukket	slukket	slukket
1	belysning	slukket	slukket	slukket
2	belysning	slukket	L1	L1
3	belysning	L1	L1	L1
4	belysning	L1	L1	L2
5	belysning	L1	L2	L2
6	belysning	L2	L3	L3
7	belysning	L3	L4	L4

Indstilling af emhættebetjeningsniveau over kogepladen

- ✓ Med denne indstilling kan du indstille emhættebetjeningsniveauet over kogepladen.
1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten **⏏**.
 2. Tryk på tasten **⏏** i ca. 3 sekunder.
 - ⇒ — Lyset på tasten **⏏** slukker.
 3. Berør tasten **⏏** på det niveau, du ønsker at betjene emhætten, indtil du når det ønskede niveau.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionskomfurer, der opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Af denne årsag har de mange fordele i forhold til andre typer af komfurer. De fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere. Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sikre drift med maksimal sikkerhed.



Afhængigt af modellen kan dit komfur have kogeplader på 145, 180, 210, 280 og 320 mm diameter med induktion. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogepladezone automatisk gryden, der er placeret på den. Der genereres kun energi, der hvor bunden af gryden rører, og opnår derved et minimalt energiforbrug.

Automatisk slukning af systemet

Der er et automatisk slukkesystem i styringen af komfuret. Hvis en eller flere kogezone efterlades tændt, vil kogezone automatisk blive slukket efter en vis tidsperiode (se Tabel-1). Hvis der er en timer tilknyttet kogezone, vil timeren også slukke.

Den automatiske slukketid afhænger af det valgte temperaturniveau. Den maksimale betjeningsstid inden for temperaturniveauet gælder.

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

Tabel 1: Automatiske slukningsperioder

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
For hurtig opvarmning (booster)	10 minutter

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det fortsætte som 1,1., 2,2. ... 9 på nogle modeller. Dette varierer afhængigt af produktmodellen.

Overophedningsbeskyttelse

Din kogeplade er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning observeres følgende:

- Den igangværende varmeplade kan slukkes
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette vises dog ikke på displayet.

Overløbsbeskyttelsessystem

Dit komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af et overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund, afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for dit komfur. Imens dukker advarslen "F" op på displayet.

Præcis effektindstilling

Induktionskomfurer reagerer på de kommandoer, der udstedes straks i henhold til dets driftsprincip. Dens strømindstillinger ændres meget hurtigt. Således kan du forhindre overfyldning af et måltid (vand, mælk), der er ved at løbe over ved at slukke for apparatet med det samme.



Hold overfladen på berøringspanelet ren. Det kan give advarsel om fejlfunktion.



Der må ikke placeres gryder/pander på berøringspanelet.

6 Generelle oplysninger om madlavning

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

6.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

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

- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

Tilberedningsbord

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Smeltning		
Chokoladesmeltning (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chokolade 55-60% kakao,150 g)	1	15 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 7
Smør (Klaret)(200 g)	3	11 ... 13
Kogning, opvarmning varmeplade		
Vand 1 L (Koge)	P	4 ... 6
Vand 3 L (Koge)	P	8 ... 10
Mælk 1 L (Koge)	7	6 ... 7
Mælk 1 L (Hold varm)	Hold varm	18 ... 20
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	9	3 ... 5
Koge		
Kartofler uden skræl (2 Stykke Stor størrelse)	9	25 ... 35
Kartofler uden skræl grovhakket (2 Stykke Stor størrelse)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frossen (300 g)	9	7 ... 10
Pølse	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pocherede æg	5	2 ... 3
Kogning, sautering		
Risret (200 g ris)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Noah's budding **		
Bønne-kikærter kogning Koge - til Noah's budding	9	4 ... 6
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	4	10 ... 15
Hvede Koge - til Noah's budding	9	8 ... 10

Mad		Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
	Hvede tilberedning - til Noah's budding	2	6 ... 8
	Noah's budding -Alle ingredienser	9	20 ... 24
Supper (Fx linsesuppe)		7	20 ... 25
Sauterede grøntsager *		9	3 ... 5
Julienne * (Kylling, løg og peber)		9	5 ... 7
Kalvekød i terninger med grøntsager **			
	Grøntsagssautering	9	3 ... 8
	Bitter ***	9	5 ... 8
	Alle ingredienser	4	80 ... 90
Tomatsovs		3	10 ... 15
Bechamelsauce		7	5 ... 6
Ben med grøntsager **			
	Bitter ***	9	3 ... 4
	Grøntsagssautering	9	3 ... 5
	Alle ingredienser	4	180 ... 190
Shallow-stegning			
Mørbrad ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rullet mørbrad		8	4 ... 10
Rulo bonfile ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lammekoteletter ** (Bitter ***)		9	3 ... 10
Lammekoteletter (Stegning)		5	4 ... 10
Pølse		6	4 ... 6
Kyllingebryst (Bitter ***)		8	3 ... 4
Kyllingebryst (Stegning)		5	8 ... 10
Kyllingebryst (Sommerfugleudskæring)		8	4 ... 10
Laks (150 g)		9	3 ... 10
Fiskepinde		9	1 ... 8
Sautering med friske grøntsager og champignon (Gulerod, champignon og farvede peberfrugter)		9	3 ... 6
Pandekage ***		4	1 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Spejlæg		6	2 ... 4
Pommes frites			
Boortsog		5	13 ... 15
Schnitzel		8	3 ... 10
Nuggett		9	1,5 ... 10
Kartoffel (frossen)		6	2 ... 10
Optøning og opvarmning			
Løg (frossen) (200 g)		6	2 ... 4
Spinat (frossen) (200 g)		7	2 ... 5
* Wokgryde anbefales			
** Støbejernsgryde/pande anbefales			
*** Det anbefales at forvarme gryden / gryden.			

7 Vedligeholdelse og rengøring

7.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Brug ikke damprensingsprodukter til rengøring.
- Nogle rense- og rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Uegnede rengøringsmidler er: blegemidler, rengøringsmidler med salmiak, syre eller klor, damprenseprodukter, kalkfjerner, plet- og rustfjerner, slibende rensemidler (rensecreme, skurepulver, slibende og ridsende skuresvamp, trådsvamp, rengøringsklude indeholdende snavs og sæberester).
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen komponent af dit apparat i en opvaskemaskine, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.

For komfurer

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

Inox og rustfri overflader

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

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.
- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

7.2 Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

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

8 Fejlfinding

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

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.

7.3 Rengøring af kontrolpanelet

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

- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktiver tastaturlåsen.
- Hvis kogepladen ikke tænder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten >>> Tag stikket ud, og vent mindst 20 sekunder, før du tilslutter det.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.
- Der må ikke bruges passende gryder. >>> Tjek dine gryder.

-symbolet på kogepladezonedisplayet lyser konstant.

- Der er muligvis ikke en gryde på den kogepladezone, der fungerer. >>> Kontroller, om der er en gryde på kogepladezonen.
- Din gryde er muligvis ikke induktionskompatibel. >>> Kontroller, om din gryde er egnet til induktionskogeplader.
- Gryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladezonen, eller grydens bundoverflade er muligvis ikke bred nok til den valgte kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.
- Gryden eller kogepladezonen kan være meget varm. >>> Vent på, at de køler ned.

Den valgte kogepladezone slukker pludselig, mens den arbejder.

- Tilberedningstiden for den valgte zone kan være udløbet. >>> Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.
- Der er overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade køler ned.
- En genstand kan dække touch kontrolpanelet. >>> Fjern objektet fra panelet.

Selvom kogepladezonen er tændt, opvarmes gryden ikke.

- Gryden er muligvis ikke kompatibel med induktionskogepladen. >>> Kontroller, om din gryde er egnet til induktionskogepladen.
- Gryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladezonen, eller grydens bundoverflade er muligvis ikke bred nok til den valgte kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.

Køleventilatoren fortsætter med at køre, selvom kogepladen er slukket.

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

Der kommer en støj fra kogepladen, mens du laver mad

- Der kan komme nogle lyde fra kogepladen under tilberedningen. Disse lyde afhænger af kogeøjets sammensætning. Disse lyde er normale, ikke en fejlfunktion og er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og årsager:

- **Ventilatorstøj:** Kogepladen har en ventilator, der automatisk fungerer i henhold til produktets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer afhængigt af temperaturen. Når kogepladen er slukket, kan ventilatoren fortsætte med at fungere i et stykke tid, hvis temperaturen er høj i henhold til produkttemperaturen.
- **Lav brummeligende transformerdrift:** Dette er karakteren af induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden af kogeøj, kan denne form for brummen forekomme afhængigt af materialet i kogeøj. Derfor kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knitrende lyd:** Dette skyldes materialet og strukturen i bunden af køkkengrejet. Hvis kogeøj er lavet af forskellige materialer og lag, kan der forekomme knitrende støj.
- **Fløjtende lyd:** En fløjtende lyd kan høres, når du laver mad på to kogepladezoner på samme side af kogepladen ved forskellige madlavningsniveauer.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 1 – E 11	Der er opstået en kommunikationsfejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 16 - E 21	Der er opstået en temperatursensorfejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 22 E 26	Induktionskogepladen er overophedet.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Fejlen forsvinder, når kogepladetemperaturen falder under grænserne. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 23 E 24	Der er opstået en softwarefejl i induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 25	Der opstod en fejl i betjeningen af induktionskogepladeblæseren.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 27 E 47	Induktionskompatible potter blev ikke brugt.	Fejlen forsvinder, når der anvendes en induktionskompatibel gryde.
E 31 - E 39	Der er opstået en hardwarefejl i induktionskogepladens elektroniske kort.	Sluk for induktionskogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 42	Der er opstået en elektrisk forbindelsesfejl.	Genetabler den korrekte elektriske forbindelse ved at henvise til produktets tekniske tabel og installationsvejledning.
E 46	En eller flere taster blev holdt nede i mere end 10 sekunder. En genstand blev efterladt på kontrolpanelet, eller den blev udsat for damp.	Når du tager hånden af kogepladen, forsvinder problemet. Når kontrolpanelet er rengjort, forsvinder problemet.

DA

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 48 E 49 E 51	Der er opstået en induktionskogepladesensorfejl.	Sensorhardware skal bringes i overensstemmelse med brugsbetingelserne. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 52 - E 57	Der er opstået en høj temperaturfejl på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Fejlen forsvinder, når sensortemperaturen falder under grænserne. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte den autoriserede service.
E 58 - E 59	Der opstod en sensorfejl/høj temperaturfejl i automatisk tilberedningstilstand.	Sluk for induktionskogepladen, og vent på, at den køler ned. Hvis fejlen fortsætter, skal du afbryde produktet fra strømforsyningen og tilslutte det igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
E 63	Hvis dit produkt er en induktionskogeplade med en hætte, er der opstået en filterfejl.	Fjern og sæt ventilationsfiltrene på igen. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte en autoriseret service.
FF	Enhver nøgle kan have været rørt i lang tid.	Når du slipper en hvilken som helst nøgle i lang tid,
	Der kan være anbragt en gryde på styreenheden.	Når gryden på styreenheden fjernes,
	Mad/væske kan være fløjet over på styreenheden.	Fejlen forsvinder, når den overfyldte mad/væskerest er rengjort.

Yderligere oplysninger til brugervejledning:		Tekniske oplysninger om brug af laveffekt-tilstand ifølge EU-forordning 2023/826
Tilstand	STRØMFORBRUG watt	TIDSRUM (MINUTTER)*
Sluk	0,3	-
Standby	-	-
Standby-tilstand med informations- eller statusskærm	-	-
Netværksbaseret standby	-	-

*:Det tidsrum, hvorefter udstyret automatisk når standby-tilstand, slukket tilstand eller netværksbaseret standby i minutter og oprundet til nærmeste minut.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Blomberg tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä.

Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuuman pinnan varoitus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1	Turvaohjeet.....	60
1.1	Tarkoituksenmukainen käyttö	60
1.2	Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus	60
1.3	Sähköturvallisuus	61
1.4	Kuljetusturvallisuus	63
1.5	Asennusturvallisuus	63
1.6	Käyttöturvallisuus	63
1.7	Lämpötilavaroitukset	64
1.8	Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	64
1.9	Induktio	65
1.10	Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	65
2	Ympäristöön liittyvät ohjeet	65
2.1	Jätedirektiivi	65
2.1.1	WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	65
2.2	Pakkaustiedot	66
2.3	Energiansäästövinkejä	66
3	Laitteesi	66
3.1	Tuotteen esittely	66
3.2	Tekniset tiedot	67
4	Ensimmäinen käyttökerta	68
4.1	Ensimmäinen puhdistus	68
5	Keittotason käyttö	68
5.1	Yleistä keittotason käytöstä	68
5.2	Ohjauspaneeli	71
6	Yleistä tietoa ruoanlaitosta	78
6.1	Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla	78
7	Huolto ja puhdistus	80
7.1	Yleiset puhdistusohjeet	80
7.2	Keittotason puhdistus	81
7.3	Ohjauspaneelin puhdistus	82
8	Ongelmanratkaisu	82



1 Turvaohjeet

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

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

FI

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

1.2 Lasten, haavoittuvassa asemassa olevien henkilöiden ja lemmikkien turvallisuus



- Tätä tuotetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, jotka ovat alikehittyneitä fyysisissä, aistinvaraisissa tai henkisissä taidoissa tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, kunhan

heitä valvotaan tai koulutetaan tuotteen turvallisesta käytöstä ja vaaroista.

- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lasten ei tule suorittaa puhdistusta ja käyttäjän huoltoa, ellei joku valvo heitä.
- Tätä tuotetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti on rajoittunut (mukaan lukien lapset), ellei heitä valvota tai ellei heitä saada tarvittavia ohjeita.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki tuotteella.
- Sähkötuotteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikit eivät saa leikkiä tuotteen kanssa, kiivetä sen päälle tai mennä tuotteen sisään.
- Älä laita esineitä, joihin lapset voivat päästä tuotteen päälle.
- Käännä kattiloiden ja pannujen kahva tiskin sivulle, jotta lapset eivät voi tarttua ja polttaa.
- **VAROITUS:** Käytön aikana tuotteen kosketettavissa olevat pinnat ovat kuumia. Pidä lapset loitolla tuotteen luota.

- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa loukkaantumis- ja tukehtumisvaara.
- Ennen kuluneiden ja hyödyttömien tuotteiden hävittämistä:
 1. Irrota virtapistoke ja irrota se pistorasiasta.
 2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeella tuotteesta.
 3. Ryhdy varotoimiin estääksesi lapsia pääsemästä tuotteeseen.
 4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se on valmiustilassa.



1.3 Sähköturvallisuus

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

mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.

- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohtoon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
- Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
- Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasia tuotteen käyttämiseksi.
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen

käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).

- Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohtoon pituus ei ole riittävä.
- Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:

- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
- Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.

1.4 Kuljetusturvallisuus

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

1.5 Asennusturvallisuus

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

- Vältä käyttämästä mitään lämpöeristysmateriaalia kaluston sisällä, johon laite asennetaan.
- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Älä asenna tuotetta ikkunan lähelle. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.
- Tuotteen asennuspaikan takatai sivuseinillä ei saa olla kaasuletkuja, muovisia vesiputkia ja pistorasioita. Muutoin liedestä syntyvä lämpö voi vaurioittaa niitä ja aiheuttaa turvallisuusriskin.

1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.

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



1.7

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo

koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.

- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään esineitä keittopintojen päälle.



1.8 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää liesi ilman valvontaa, koska tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

1.9 Induktio

- Lieden sähkötoimiset keittoalueet on varustettu kehittyneellä Induktiotekniikalla. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Katso lisätietoja osassa "Keittoastian valinta".
- Koska induktioliesi muodostaa magneettikentän, voi sillä olla haitallisia vaikutuksia henkilöille, jotka käyttävät esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelistä käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa liedен päälle, koska ne voivat kuumentua.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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

- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa liedен alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.

1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

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



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

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä

lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

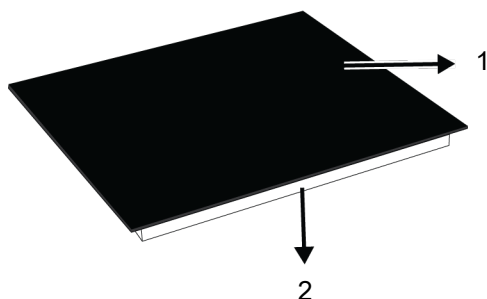
Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritetty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

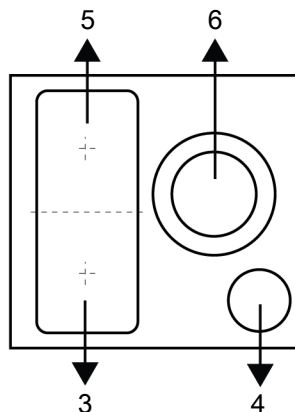
Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräysiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely



- 1 Lasikeittopinta
- 3 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue



- 2 Alakotelo
- 4 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

2.3 Energiansäästövinkkejä

EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista.

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

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

3.2 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)(mm)	48,2 * /780 /520
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Jännite/taajuus	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,4 kW

FI

Keittoalueet

Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2200 W / Tehostin 3100 W

Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	145 mm
Teho	1200 W / Tehostin 1800 W

Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2200 W / Tehostin 3100 W

Keski	Induktiokeittoalue
-------	--------------------

* Teknisessä taulukossa ilmoitettu keittotason korkeus on tuotteen pohjakotelon korkeus.

- 

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.
- 

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

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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

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

5 Keittotason käyttö

5.1 Yleistä keittotason käytöstä

Yleiset varoitukset

- Älä anna minkään esineen pudota lasiselle keittopinnalle. Jopa pienet esineet, kuten suolapirtelöt, voivat vahingoittaa lasista keittopintaa. Älä käytä säröillä olevaa lasista keittotasoa. Vesi voi imeytyä näihin halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esimerkiksi näkyviä halkeamia), sammuta ensin sulake, irrota sitten tuote pistorasiasta ja soita valtuutettuun huoltoon sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epävakaista tai helposti kaatavia astioita lasisella keittotasolla.
- Älä lämmitä tyhjiä astioita. Astiat ja tuote voivat vaurioitua.
- Muista sammuttaa keittoalueet jokaisen käytön jälkeen.
- Jos käytät keittoalueita ilman astioita, vahingoitat tuotetta. Sammuta keittoalueet jokaisen käytön jälkeen.
- Keittoalueet ovat kuumia jokaisen käytön jälkeen, joten älä aseta muovisia astioita keittoalueille. Puhdista sulanut materiaali pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita, varo läikyttämästä kylmää nestettä kypsennyksen aikana.

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

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

- Laita sopiva määrä ruokaa keittoastiaan. Tämä estää ruoan vuotamisen eikä sinun tarvitse tehdä tarpeetonta puhdistusta.
- Älä aseta keittoastioiden kansia keittoalueille.
- Aseta astiat niin, että ne ovat keskellä keittoalueita. Jos haluat siirtää astiat toiselle keittoalueelle, nosta ne ylös ja aseta ne halutulle keittoalueelle liuuttamisen sijaan.

Induktiokeittotason toimintaperiaate

Induktioliesi on kuin avoin piiri. Kun siihen asetetaan induktioyhteensopiva keittoastia, piiri on valmis ja elektroninen järjestelmä, joka sijaitsee juuri lasisen keittopinnan alapuolella, tuottaa magneettikentän. Keittoastian metallipohja lämpenee vastaanottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Tällä tavalla lämpöä ei tuoteta keittotason lasipinnalle, vaan suoraan sen yläpuolella oleviin astioihin. Lasipinta lämpenee astioiden lämmöllä.

Induktiokypsennyksen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitain etuja, koska lämpö siirtyy suoraan keittoastiaan.

- Kypsennyksen aikana yli vuotavat ruoat eivät pala nopeasti, koska keittolasin pintaa ei lämmitetä suoraan. Helpompi puhdistus tarjotaan.
- Koska lämpö syntyy suoraan keittoastioissa, kypsennys on nopeampaa, mikä säästää aikaa ja energiaa muihin liesityyppeihin verrattuna.

- Koska lämpö annetaan suoraan keittoastioille, lämpöhäviöitä ei tapahdu ja saavutetaan tehokkaampi kypsennys.
- Heti kun astiat poistetaan keittoalueelta, lämmönsiirto pysähtyy ja keittoalue ei kuumene suoraan, mikä tarjoaa turvallisemman käytön mahdollisilta onnettomuuksilta, joita voi tapahtua kypsennyksen aikana.

Turvallista käyttöä varten:

- Älä valitse korkeita lämmitystasoja, kun päättät tarttumattomia astioita, jotka on päällystetty öljyttömällä tai hyvin vähän öljyllä (teflontyyppi).
- Älä käytä lasista keittoaluetta pintana esineiden asettamiseen tai leikkaamiseen.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä tai astioiden kansia, keittoalueelle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota ruoanlaittoon. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyä ruokaa induktiokeittoalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai nauhat, poissa tuotteesta, kun keittoalueet ovat toiminnassa.
- Jos keittotason alla on uuni ja se toimii, tuotteen anturit voivat alentaa kypsennystasoa tai sammuttaa tuotteen.
- Keittotasossasi on automaattinen sammutusjärjestelmä. Yksityiskohtaiset tiedot tästä järjestelmästä ovat seuraavissa osioissa.

Keittoastiat

On suositeltavaa käyttää vain keittiövälineitä, jotka ovat ferromagneettisia, hyvälaatuisia ja jotka on merkitty tai merkitty induktiokeittotasollesi yhteensopiviksi. Yleensä mitä korkeampi rautapitoisuus, sitä paremmin astiat toimivat. Keittoastian pohjan halkaisijan tulee vastata induktiokeittoaluetta. Suositellut koot on lueteltu alla.

Sopivat keittoastiat:

- Valurautaiset astiat
- Emaloidut teräsastiat

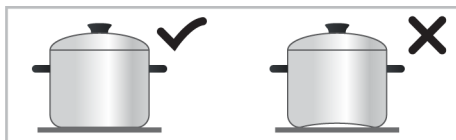
- Teräksiset ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat (joissa on merkintä tai varoitus niiden induktioyhteensopivuudesta)

Sopimattomat keittoastiat:

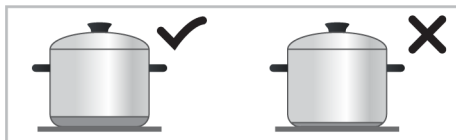
- Alumiiniset astiat
- Kupariset astiat
- Messinki keittoastiat
- Lasiset astiat
- Savi keittoastiat
- Keraamiset ja posliiniset astiat

Suosituksia:

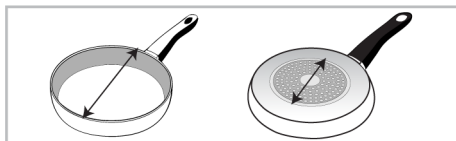
- Käytä vain tasapohjaisia astioita. Älä käytä astioita, joissa on kovera tai kupera pohja.



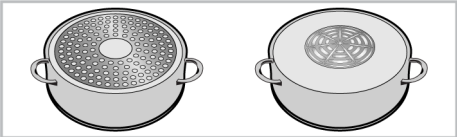
- Käytä vain paksupohjaisia, käsiteltyjä astioita. Jos käytät ohutpohjaisia astioita, nämä astiat lämpenevät hyvin nopeasti ja astioiden pohja voi sulaa ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia, mikä vahingoittaa keittopintaa ja tuotetta. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- Joidenkin keittoastioiden pohjassa on ferromagneettinen kenttä, joka on pienempi kuin sen todellinen halkaisija. Vain tämä alue lämmitetään keittoalueella. Siksi lämpö ei jakaudu tasaisesti ja kypsennysteho heikkenee. Lisäksi suuret induktiokeittoalueet eivät välttämättä tunnista tällaisia astioita. Tästä syystä keittoalue tulisi valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.

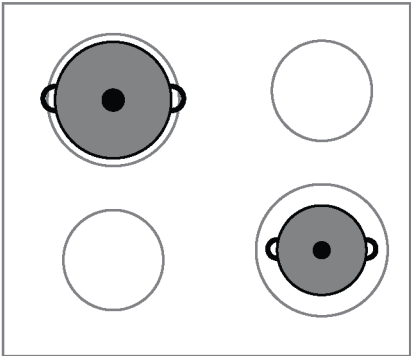
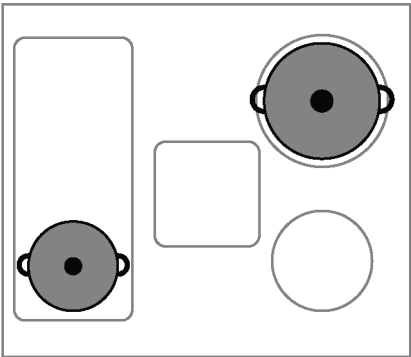


- Joissakin keittoastioissa on pohja, joka sisältää ei-ferromagneettisia materiaaleja, kuten alumiinia. Tämän tyyppiset astiat eivät välttämättä kuumene riittävästi tai induktiokeittoalue ei ehkä havaitse niitä ollenkaan. Joissakin tapauksissa saattaa näkyä huono keittövälinevaroitus.



- i

Kun kypsennät useita ruokia induktiokeittoalueilla, astioiden jakaminen tasaisesti oikealle, vasemmalle ja keskialueelle keittoaluetta valittaessa vaikuttaa positiivisesti kypsennystehoon.



Keittoastioiden testi

Testaa, ovatko keittoastiasi yhteensopivia induktioliesien kanssa alla olevilla menetelmillä.

1. Jos keittoastian pohjassa on magneetti, se on yhteensopiva.
2. Kun asetat astiat induktiokeittoalueelle ja käynnistät tuotteen, jos / / ei vilku, se on yhteensopiva.

Suosittelut keittoastioiden koot

Jotta induktiokeittoalue tunnistaa keittoastiat, se riippuu keittoastian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Keittoastioiden ja tehokkaan kypsennyksen tunnistamiseksi astiat tulee valita keittoalueen koon mukaan. Suositellut keittoastioiden koot keittoalueen koon mukaan on annettu alla. Kiehumiskäyttäytyminen voi vaihdella astioiden tyypin, astioiden koon ja keittoalueen koon mukaan. Tasaisemman kiehumiskäyttäytymisen saavuttamiseksi voidaan käyttää yhtä kokoa suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei tuhlaa energiaa induktioliesiin, koska lämpö syntyy vain asianomaisissa astioissa.

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280

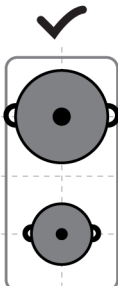
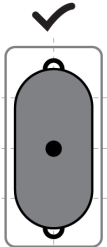
Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
320	min 125 - maks. 320
2 x (92,7 x 200)	min 100 - maks. 180
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Keittoastioiden automaattinen tunnistus

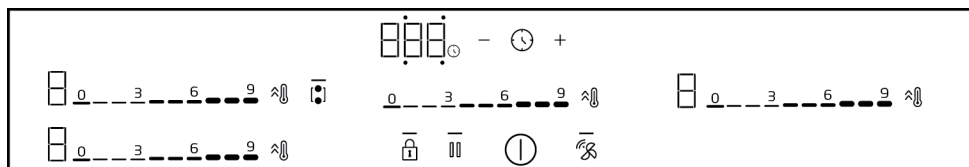
Kun asetat induktioyhteensopivan astian keittoalueelle, tuote tunnistaa automaattisesti, millä keittoalueella astiat sijaitsevat, ja ohjaa ne ohjauspaneeliin.

Leveät pintakeittoalueet (Flexi-alueet)

Tuotteessasi on laaja pintakeittoalue (Flexi). Voit käyttää tätä leveän pinnan keittoaluetta erillisinä itsenäisinä keittoalueina pienille astioillesi. Kun haluat valmistaa ruokaa suurilla astioillasi, voit aktivoida yhdistelmätoiminnon näille leveille pintakeittoalueille ja muuttaa ne yhdeksi keittoalueeksi.

Kahtena itsenäisenä keittoalueena		Yhtenä keittoalueena	
	Leveäpintaishella keittoalueella on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Voit käyttää tätä keittoaluetta kahtena itsenäisenä keittoalueena, joissa on kaksi erilaista keittoastiaa eri lämpötilatasoille. Aseta keittoastiat erillisten keittoalueiden keskelle.		Jos valmistat ruokaa suurissa astioissa, aseta astiat siten, että ne peittävät molempien keittoalueiden keskipisteet ja keskittävät keittoalueen.
	Jos haluat kokata yhdellä keittoastialla, aseta se etu- tai takakeittoalueiden keskelle. Jos asetat astiat keittoalueen keskelle, keittoalue ei ehkä toimi kunnolla.		Jos haluat valmistaa kaksi erilaista astiaa samalla lämpötilatasolla, voit valmistaa kaksi erilaista astiaa samalla lämpötilatasolla yhdistämällä leveät pintakeittoalueet. Aseta astiat jälleen keittoalueiden keskelle.

5.2 Ohjauspaneeli



— Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään

 Näppäinlukkonäppäin

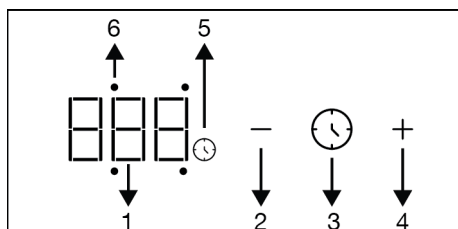
 Päälle/pois-näppäin

 Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin *

-  Pikälämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
-  Pysäytysnäppäin
-  Ajastimen näppäin
-  Ajastimen lisäysnäppäin
-  Ajastimen vähennysnäppäin
-  Liesi-kupu liitännänäppäin *
-  "Noburnt" -toimintonaappäin *
-  Automaattisen keittämistoiminnon vähällä rasvalla (Ready 2 Cook) näppäin *
-  Automaattisen keittämisen näppäin *

"Siirto" toiminnon näppäin *

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



Kuvaus 1: Ajastinnäyttö

- 1 Ajastimen merkkivalo
- 2 Ajastimen vähennysnäppäin
- 3 Ajastimen näppäin
- 4 Ajastimen lisäysnäppäin
- 5 Ajastinsymboli
- 6 Halutun keittoalueen ajastintoiminnon merkkivalo

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

-  Tätä tuotetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
-  Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Jos pinta on kostea ja likainen, voi se aiheuttaa toimintahäiriöitä.

 Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa, palaa liesi automaattisesti valmiustilaan.

 Jos jotain näppäintä ( paitsi näppäin) kosketetaan pitkään, ilmestyy "FF" näyttöön.

 — valo näppäimissä, jotka ovat käytössä tai valittu, sytty.

Jäännöslämmön ilmaisin

Ohjauspaneelissa on jäännöslämpöilmaisnin jokaiselle keittoalueelle. Ilmaisin näyttää, että keittoalue on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin keittoalueisiin, ennen kuin jäännöslämpöilmaisnin on sammunut.

H: Korkea lämpötila

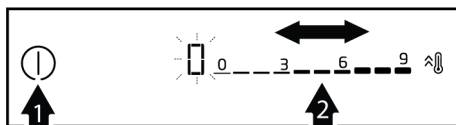
h : Alhainen lämpötila

 Jäännöslämpöilmaisnin ei syty ja varoita käyttäjää kuumista keittolevyistä sähkökatkoksen tapahtuessa.

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.

⇒ 0 symboli tulee lieden keittolevyjen näyttöön.



2. Aseta lämpötilataso välillä "0" ja "9" koskettamalla tai liu'uttamalla sormea sen keittolevyn asetusalueella, jota haluat käyttää.

⇒ Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...9 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

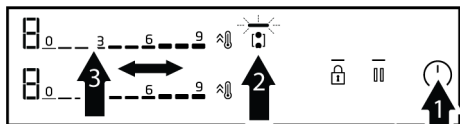
Keittolevyjen kytkeminen pois päältä:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0":**
Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi 0
2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittolevyllä:** Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikilla näytöillä näkyy "0" tai "00". ⌚ symboli keittolevyn näytöllä katoaa. Keittolevyn ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

Keittolevyn suurella pinnalla yhdistäminen (flexi)

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⌚ näppäintä.
2. Kosketa ⌚ näppäintä.
⇒ 0-symboli ilmestyy vasempien keittolevyjen ja näyttöön — valo ⌚ -näppäimessä syttyy.



3. Aseta lämpötilataso välillä "0" ja "9" koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueen päällä.
⇒ Kun lämpötilataso nousee muodossa 1,2,3...9 joissakin malleissa, ja voi myös kasvaa muodossa 1,1,2,2. ... 9 joissakin malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan. Liesi käynnistyy. Jos toinen keittolevy valitaan tai odotat 10 sekuntia ilman mitään toimintoa, — valo ⌚ näppäimessä sammuu.

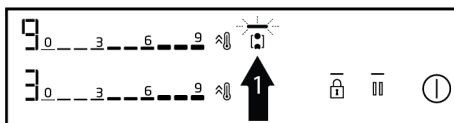


Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos laitteessa on suuret keittolevyt oikealla, on sama voimassa niille.

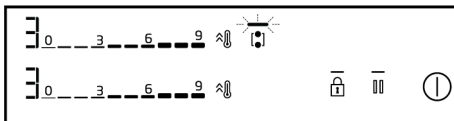
Suuren keittolevyn yhdistäminen, kun yksi tai molemmat keittolevyt vasemmalla ovat käytössä.

- ✓ Kun yhtä tai molempaa vasenta keittolevyä käytetään erikseen, voidaan molemmat keittolevyt yhdistää

käyttämällä suurta keittolevyä. Tällä tavalla suurta keittolevyä voidaan käyttää samoilla arvoilla.



1. Kun yksi tai molemmat keittolevyt vasemmalla ovat käytössä, kosketa ⌚ näppäintä.
⇒ Alhaisen tason keittolevyn arvo ilmestyy molemman keittolevyn näyttöön ja — valo ⌚ -näppäimessä on päällä.
⇒ Yhdistetyt keittolevyt jatkavat toimintaa keittolevyn alemmalla lämpötilalla tason mukaan ja, jos käytössä, ajastimen asetusarvolla. Lämpötila ja ajastinarvot keittolevyllä korkeammalla lämpötilalla ennen yhdistämistä perutaan.



2. Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta lämpötilataso jota haluat muuttaa asetusalueelta.

Keittolevyn suurella pinnalla sammuttaminen

Voit erottaa keittolevyt ja asettaa ne nollassolle koskettamalla ⌚-näppäintä.

Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

Voit käyttää korkeaa tehoasetusta lämmittämiseen maksimiteholla. Älä kuitenkaan kypsennä tässä asennossa liian pitkään. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittolevyillä. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) päättyy, keittolevy sammuu.

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn  näppäintä.
 - ⇒ Valittu keittolevy toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittolevyn näytöllä.
 - ⇒ Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) päättyy, jatkaa keittolevy toimintaa korkeimmalla lämpötila-arvolla.

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta keittolevyn ollessa käytössä:

1. Kosketa  näppäintä, kun liesi on päällä ja kyseinen keittolevy toimii määritetyllä tasolla.
2. Valittu keittolevy toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittolevyn näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:

Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla  näppäintä. Keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötila-arvolla. Sen sammuttamiseksi, kosketa aktiivisen keittolevyn asetusaluetta tai liu'uta sormea alueella asettamiseksi tilaan "0".

Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon liedien toimintojen muuttamisen estämiseksi, kun se on päällä tai pois päältä.

Näppäinlukon aktivointi

1. Kosketa  näppäintä näppäinlukon aktivoimiseksi.
 - ⇒ 2-1 aikalaskurin jälkeen näytöllä, — valo  näppäimessä syttyy ja kaikki keittolevyt lukitaan.



Kun näppäinlukko on aktivoitu, vain ① näppäin toimii. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, — valo vilkkuu  näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu. Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, on näppäinlukko sammutettava, liedien kytkemiseksi päälle uudelleen.

FI

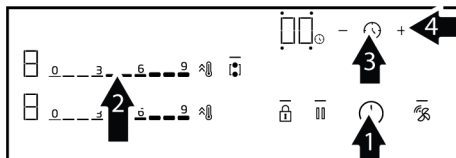
Näppäinlukon poistaminen käytöstä

1. Kosketa  näppäintä.
 - ⇒ Näytön 2-1 aikalaskurin jälkeen, — valo  näppäimessä sammuu ja näppäinlukko deaktivoidaan.

Ajastintointinto

Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Sinun ei tarvitse seisoa liedien edessä jatkuvasti keittämisen aikana. Liesi sammuu automaattisesti valitun ajan kuluttua.

Ajastimen kytkeminen päälle



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea sen keittolevyn asetusalueella, jota haluat käyttää.
3. Aktivoi ajastin koskettamalla ⌚ näppäintä.
 - ⇒ "00" syttyy ajastinnäytöllä ja ⌚ symboli vilkkuu.
4. Olemassa on 4 toimintovaloa "00" ympärillä ajastinnäytöllä. Aktiivisen keittolevyn valo vilkkuu ja ajastin voidaan asettaa tälle keittolevylle.

5. Jos haluat asettaa ajastimen toiselle aktiiviselle keittolevyille, valitse kyseinen keittolevy koskettamalla  näppäintä, kunnes valo keittönäytön ympärillä tälle keittotasolle syttyy.

6. Aseta haluttu aika koskettamalla $+/-$ näppäimiä. Voit asettaa ajan nopeammin pitämällä $+$ tai $-$ näppäintä painettuna.

⇒  symboli vilkkuu tietyn ajan keittolevyn näytöllä ja palaa sitten kiinteänä.  symboli palaa kiinteänä ja ilmaisee, että toiminto on aktivoitu.

 Ajastinta voidaan asettaa vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

 Toista yllä mainitut vaiheet muille keittolevyille, joiden ajastimen haluat asettaa.

 Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittolevyä ja keittolevyn lämpötila-arvoa.

 Kun ajastin on aktivoitu, vilkkuu lyhyimmän aika-asetuksen keittolevyn valo. jos muillakin keittolevyillä on aika-asetus, pysyvät näiden keittolevyjen valot päällä.

Ajastimien sammutus

Kun asetettu aika päättyy, liesi sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu.

Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen ajan päättymistä

Jos ajastin sammutetaan ennen ajan päättymistä, jatkaa liesi toimintaa asetetulla lämpötilalla, kunnes se sammutetaan.

Ajastimen sammuttaminen laskemalla arvoksi "00":

1. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.

2. Kosketa — näppäintä arvon laskemiseksi, kunnes 00 ilmestyy ajastinnäyttöön. Voit tehdä tämän nopeammin koskettamalla — näppäintä pitkään.

Nyt  symboli vilkkuu tietyn ajan keittolevyn näytöllä, sammuu kokonaan ja ajastin perutaan.

Pysäytystoiminto

✓ Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien toimintojen (paitsi ajastimen) lämpötilatasoja, jotka toimivat keittolevyllä 1. tasolla tietyn ajan.

 Jos ajastin on asetettu jollekin keittolevyille, ajastin jatkaa pysäytystoiminnon aikana.

1. Kun liesi on käytössä, kosketa  näppäintä.

⇒ Kaikki käytössä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa lämpötilatasolla 1.

Kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käynnistämiseksi uudelleen edellisillä asetuksilla, kosketa  näppäintä uudelleen.

Asetukset

Tällä toiminnolla voit muuttaa tehonhallinnan, keittämisen päättymisen äänimerkin ajan ja liesi-tuuletin liitäntän asetuksia.

 Tehonhallinta-asetus

 Keittämisen päättymisen äänimerkin aika

 Liesi-tuuletin liitäntäasetukset

1- Tehonhallinta-asetus ()

✓ Tällä toiminnolla voit säätää liedien kokonaistehoa haluamallasi tavalla.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.

2. Kun tuote on sammutettu, kosketa    näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.

⇒ $\square F$ ilmestyy ajastinnäytölle ja "9" ilmestyy takavasemman keittolevyn alueelle.

3. Säädä tehotasoa (katso Taulukko - Tehonhallintataso) välillä "1" ja "9" koskettamalla takavasemman keittolevyn säätöaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella.

4. Vahvista tehonhallinta-asetus koskettamalla ① näppäintä.

Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

"Tehonhallinta" sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - tehonhallintatasot).

Taulukko - Tehonhallintataso

Tehonhallintataso	Kokonaisteho (kW)
1	1,2
2	2,4
3	3
4	3,6
5	4,4
6	5,4
7	5,7
8	6,7
9	7,4

① Tuotteille enintään 3,6 kW kokonaisvirrankulutuksella (katso tekniset tiedot käyttöohjeessa), kokonaistehoarvo tehonhallintatasolle 5,6,7,8,9 on 3,6 kW.

2 - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika-asetus ($\square F \square$)

- ✓ Tällä toiminnolla voit säätää lieden keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
2. Kun tuote on sammutettu, kosketa $\odot$ / $\odot$ / $\odot$ näppäimiä järjestyksessä 10 sekunnin kuluessa.

⇒ Ensimmäinen asetus $\square F$ ilmestyy ajastinnäyttöön.

3. Kosketa $\odot$ näppäintä kerran asettaaksesi keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.

⇒ $\square F \square$ ilmestyy ajastinnäytölle ja "2" ilmestyy takavasemman keittolevyn näyttöön.

4. Säädä äänimerkin aika-asetusta (katso Taulukko - keittämisen päättymisen äänimerkin ajan) välillä "0" ja "3" koskettamalla takavasemman keittolevyn säätöaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella.

5. Vahvista keittämisen päättymisen äänimerkin aika-asetus koskettamalla ① näppäintä.

⇒ Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika-asetus valitulla tasolla.

① Keittämisen päättymisen äänimerkin aika-asetustasosta on vakiotaso 2 tuotannon aikana.

Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asetus

Keittämisen päättymisen äänimerkin taso	Keittämisen päättymisen äänimerkin aika
0	15 sekuntia
1	30 sekuntia
2	1 minuutti
3	2 minuuttia

3 - Liesi-tuuletin liitäntäasetukset ($\square F \square$)

- ✓ Tällä toiminnolla voit liittää lieden ja tuulettimen ja asettaa ne toimimaan yhdessä.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
2. Kun tuote on sammutettu, kosketa $\odot$ /// näppäimiä 10 sekunnin kuluessa.
- ⇒ Ensimmäinen asetus $\square F$ ilmestyy ajastinnäyttöön.

3. Kosketa  näppäintä kahdesti liesi-tuuletin liitäntäasetuksen vahvistamiseksi.
- ⇒  ilmestyy ajastinnäytölle ja "0" ilmestyy takavasemman keittolevyn näyttöön.

4. Aseta tuulettimen käyttöaika (katso Taulukko - Tuulettimen käyttötaso) välille "0" ja "7" koskettamalla asetuskenttää tai liu'uttamalla sormea kentällä.
5. Vahvista liesi-tuuletin liitäntäasetus koskettamalla  näppäintä.
- ⇒ Liesi sammuu ja käynnistyy valitulla tuulettimen käyttötasolla.

Taulukko - Tuulettimen käyttötaso

Tuulettimen käyttötaso	Valo	Tuuletin (keittäminen yhdellä keittolevyllä)	Tuuletin (keittäminen 2 tai useammalla keittolevyllä)	Paistaminen
0	pois	pois	pois	pois
1	kevyt	pois	pois	pois
2	kevyt	pois	L1	L1
3	kevyt	L1	L1	L1
4	kevyt	L1	L1	L2
5	kevyt	L1	L2	L2
6	kevyt	L2	L3	L3
7	kevyt	L3	L4	L4

Tuulettimen käyttötason asettaminen liedeltä

- ✓ Tällä asetuksella voit asettaa tuulettimen käyttötason liedien yläpuolella.
1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.
 2. Kosketa  näppäintä n. 3 sekuntia.
 - ⇒ — valo  näppäimessä sammuu.
 3. Kosketa  näppäintä tasolla, jolla haluat käyttää tuuletinta.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaate: Induktioliesi lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Tämän ansiosta niille on lukuisia etuja muun tyyppisiin liesiin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja liedien pinta on viileämpi. Induktioliesi on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.



Mallista riippuen liedessä voi olla 145, 180, 210, 280 ja 320 mm halkaisijan keittolevyt induktiolla. Induktiotoiminnon ansiosta, jokainen keittolevy tunnistaa automaattisesti sen päälle asetetun kattilan. Energia luodaan vain kohtaan, jossa astian pohja koskee, mikä antaa minimaalisen energiankulutuksen.

Järjestelmän automaattinen sammutus

Lieden ohjaimissa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Kun yksi tai useampi keittolevy on päällä, sammuu keittolevy automaattisesti tietyn ajan kuluttua (katso taulukko-1). Jos keittolevyllä on määritetty ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö. Automaattinen sammutuksen aikarajoitus riippuu valitusta lämpötilatasosta. Suurin käyttöaika tällä lämpötilatasolla on käytössä.

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

Taulukko -1: Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso**Automaattiset
sammutusajat - tunteja**

0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Pikalämmitys (tehostin)

10 minuuttia

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9 joissakin malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta. Jos ylikuumenemistä esiintyy, voidaan seuraavaa havaita:

- Käytetty keittolevy voi sammua
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.

Ylivirtaussuojajärjestelmä

Liesi on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti lieden sammuttamiseksi. Tämän aikana, "F" varoitus näkyy näytöllä.

Tarkka tehoasetus

Induktioliesi vastaa komentoihin välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin nopeasti. Näin ollen voit estää aterian valumisen (vesi, maito) sammuttamalla laitteen välittömästi.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Se saattaa ilmoittaa virheellisestä toiminnosta.



kattiloita/pannuja ei tule asettaa kosketuspaneelin päälle.

6 Yleistä tietoa ruoanlaitosta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla**Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla**

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

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

Kypsennystaulukko

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
Sulatus		
Suklaan sulatus (esim..Dr.Oetker merkki, tumma suklaa 55-60 % kaakao, 150 g)	1	15 ... 30
Voi (200 g)	6	5 ... 7

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)	
Voi (Kirkastettu)(200 g)	3	11 ... 13	
Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito			
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	4 ... 6	
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	8 ... 10	
Maito 1 L (Keittäminen)	7	6 ... 7	
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	Lämpimänäpito	18 ... 20	
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasienemenöljy 0,5 L)	9	3 ... 5	
Keittäminen			
Kuorimaton peruna (2 Pala suuri)	9	25 ... 35	
Kuorimaton peruna karkeasti jauhettu (2 Pala suuri)	9	13 ... 15	
Parsakaali (300 g)	9	10 ... 14	
Parsakaali pakastettu (300 g)	9	7 ... 10	
Makkara	8	4 ... 6	
Pasta (150 g)	9	6 ... 10	
Uppomonat	5	2 ... 3	
Keittäminen, kuullotus			
Riisiruoka (200 g riisi)	5	9 ... 12	
Paella *	9	15 ... 20	
Vanukas **			
	Papu-kikherne keittäminen Keittäminen - vanukkaaseen	9	4 ... 6
	Papu-kikherne keittäminen keittäminen - vanukkaaseen	4	10 ... 15
	Vehnä Keittäminen - vanukkaaseen	9	8 ... 10
	Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	2	6 ... 8
	Vanukas -Kaikki ainesosat	9	20 ... 24
Keitot (Esim. linssikeitto)	7	20 ... 25	
Kuullotetut vihannekset *	9	3 ... 5	
Suikaloitujen keittäminen * (Kana, sipuli ja paprika)	9	5 ... 7	
Vasikanlihapatat vihanneksilla **			
	Vihannesten kuullotus	9	3 ... 8
	Ruskistaminen ***	9	5 ... 8
	Kaikki ainesosat	4	80 ... 90
Tomaattikastike	3	10 ... 15	
Valkokastike	7	5 ... 6	
Potka vihanneksilla **			
	Ruskistaminen ***	9	3 ... 4
	Vihannesten kuullotus	9	3 ... 5
	Kaikki ainesosat	4	180 ... 190
Paistaminen pannulla			
Ulkofilee ** (2 cm)	9	2 ... 10	
Kylkipaisti ** (2 cm)	9	3 ... 10	
Rullattu ulkofilee	8	4 ... 10	

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
T-luupihvi ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lampaankyljys ** (Ruskistaminen ***)	9	3 ... 10
Lampaankyljys (Paistaminen)	5	4 ... 10
Makkara	6	4 ... 6
Kananrinta (Ruskistaminen ***)	8	3 ... 4
Kananrinta (Paistaminen)	5	8 ... 10
Kananrinta (Halkaistu)	8	4 ... 10
Lohi (150 g)	9	3 ... 10
Kalapuikot	9	1 ... 8
Tuoreiden vihannesten ja sienien kuullotus (Porkkana, sieni ja värikkäät paprikat)	9	3 ... 6
Pannukakku ***	4	1 ... 5
Munakas	7	4 ... 6
Paistettu kananmuna	6	2 ... 4
Ranskalaiset perunat		
Boortsog	5	13 ... 15
Leike	8	3 ... 10
Nugetti	9	1,5 ... 10
Perunat (pakastettu)	6	2 ... 10
Sulatus ja lämmitys		
Sipuli (pakastettu) (200 g)	6	2 ... 4
Pinaatti (pakastettu) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok-pannua suositellaan.		
** Valurautapannua/kattilaa suositellaan.		
*** Pannun / kattilan esilämmitys on suositeltavaa.		

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta välttyään.
- Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistusaineita.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahrn- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.

- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Liedet:

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

Inox ja ruostumatton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetty hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nappiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.

- Kun inox-paneeleja nappiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

8 Ongelmanratkaisu

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

Tuote ei toimi.

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

Keittotason näytön □/□/□ -symboli palaa jatkuvasti.

- Keittotason alueella ei välttämättä ole ruukkua. >>> Tarkista, onko keittotasolla ruukkua.
- Potti ei ehkä ole induktioyhteensopiva. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktioliedelle.
- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle

keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasoaueelle.

- Kattila tai liesialue voi olla erittäin kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

Valittu keittotasovyöhyke sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

- Valitun vyöhykkeen kypsennysaika on saattanut umpeutua. >>> Voit asettaa uuden kypsennysajan tai lopettaa kypsennyksen.
- Ylikuumenemissuoja on olemassa. >>> Odota, että keittotaso jäähtyy.
- Objekti voi peittää kosketusohjauspaneelin. >>> Poista objekti paneelista.

Vaikka keittotaso on päällä, kattila ei kuumene.

- Potti ei välttämättä ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> Tarkista, sopiiko kattilasi induktiokeittotasolle.
- Ruukkua ei ehkä ole keskitetty oikein keittotasolle tai ruukun pohjapinta ei ehkä ole tarpeeksi leveä valitulle keittotasolle. >>> Keskitä keittotasoaue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasolle.

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

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

Liedeltä kuuluu ääntä ruoanlaiton aikana

- Keittotasosta voi kuulua ääniä kypsennyksen aikana. Nämä äänet riippuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivät toimintahäiriöitä ja ovat osa induktiotekniikkaa.

Mahdolliset äänet ja syyt:

- **Tuulettimen melu:** Keittotasossa on tuuletin, joka toimii automaattisesti tuotteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on erilaiset käyttötasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan. Keittotasos sammuttamisen jälkeen, jos lämpötila on korkea tuotteen lämpötilan mukaan, tuuletin voi jatkaa toimintaansa jonkin aikaa.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 1 – E 11	Induktiokeittotasos tiedonsiirtovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 16 - E 21	Induktiokeittotasos lämpötila-anturivirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 22 E 26	Induktioliesi ylikuumenee.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun keittotasos lämpötila laskee alle rajojen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 23 E 24	Induktiokeittotasos ohjelmistovirhe on tapahtunut.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 25	Induktioleliesituulettimen toiminnassa tapahtui virhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 27 E 47	Induktioyhteensopivia ruukkuja ei käytetty.	Virhe katoaa, kun käytetään induktioyhteensopivaa pottia.

- **Matala humina kuten muuntajan toiminta:** Tämä on induktiotekniikan luonne. Koska lämpö siirtyy suoraan astian pohjalle, tällaista huminaa voi esiintyä astian materiaalista riippuen. Siksi eri keittoastioilla voidaan kuulla erilaisia ääniä.
- **Rätisevä ääni:** Tämä johtuu keittoastian pohjan materiaalista ja rakenteesta. Jos keittoastiat on valmistettu eri materiaaleista ja kerroksista, voi esiintyä rätisevää melua.
- **Viheltävä ääni:** Viheltävä ääni voi kuulua kypsennettäessä kahdella keittotasolla samalla keittotasolla samalla keittotasolla eri kypsennystasoilla.

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 31 - E 39	Induktioliedien elektronisessa kortissa on tapahtunut laitteistovirhe.	Sammuta induktioliesi ja käynnistä se uudelleen 30 sekunnin kuluttua. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 42	Tapahtui sähkökytkentävirhe.	Muodosta oikea sähköliitäntä uudelleen tuotteen teknisestä taulukosta ja asennusoppaasta.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä pidettiin painettuna yli 10 sekunnin ajan. Esine jätettiin ohjauspaneeliin tai se altistettiin höyrylle.	Kun otat kätesi pois liedeltä, ongelma katoaa. Kun ohjauspaneeli on puhdistettu, ongelma katoaa.
E 48 E 49 E 51	Induktiokeittotasoon anturivirhe on tapahtunut.	Anturilaitteisto on saatettava käyttöehtojen mukaiseksi. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 52 - E 57	Induktiokeittotasolla on tapahtunut korkean lämpötilan virhe.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajojen alapuolelle. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe tapahtui automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos virhe jatkuu, irrota tuote virtalähteestä ja kytke se uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
E 63	Jos tuotteesi on induktioliesi, jossa on huppu; Tapahtui suodatusvirhe.	Poista ilmanvaihtosuodattimet ja kiinnitä ne uudelleen. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
FF	Mitä tahansa avainta on voitu koskettaa pitkään.	Kun vapautat minkä tahansa avaimen pitkään,
	Potti on saatettu asettaa ohjausyksikköön.	Kun ohjausyksikön potti poistetaan,
	Ruoka / neste on saattanut lentää yli ohjausyksikköön.	Virhe häviää, kun ylivuotava ruoka-/nestejäännös puhdistetaan.

Lisätietoja käyttöohjeeseen:	Tekniset tiedot pientehotilojen käytöstä EU-määräyksen 2023/826 mukaan	
Tila	VIRRANKULUTUS (WATTIA)	AIKAVÄLI (MINUUTTIA)*
Pois	0,3	-
Valmiustila	-	-
Valmiustila tiedoilla tai tilanäytöllä	-	-
Valmiustilassa liitettyä verkkoon	-	-

*:Aikaväli, jonka jälkeen laite saavuttaa automaattisesti valmiustilan, pois-tilan tai valmiustilassa liitetyn verkon minuuteissa ja pyöristettynä lähimpään minuuttiin.