

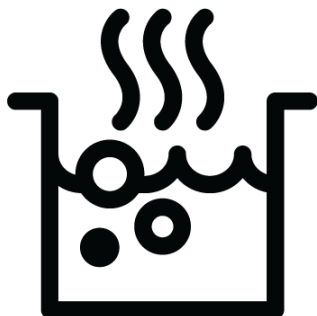
Blomberg

Indbygningsblus / Brugervejledning

Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas

Innebygd platetopp / Brukerhåndbok

Inbyggd häll / Bruksanvisning



MIN 54308

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Indholdsfortegnelse

1	Sikkerhedsinstruktioner	4
1.1	Tilsigtet anvendelse	4
1.2	Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed.....	4
1.3	El-sikkerhed.....	5
1.4	Transportsikkerhed	6
1.5	Installationssikkerhed	7
1.6	Sikkerhed under brug	7
1.7	Temperaturadvarsler.....	8
1.8	Sikkerhed ved tilberedning.....	8
1.9	Induktion	9
1.10	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	9
2	Miljøinstruktioner.....	9
2.1	Affaldsdirektiv	9
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	9
2.2	Emballageoplysninger.....	10
2.3	Tips til energibesparelse.....	10
3	Dit produkt.....	10
3.1	Produktintroduktion	10
3.2	Tekniske specifikationer	11
4	Førstegangsbrug	12
4.1	Indledende rengøring	12
5	Brug af kogepladen	12
5.1	Generel information om brug af komfuret.....	12
5.2	Betjeningspanel	15
6	Generelle oplysninger om bagning	19
6.1	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	19
7	Vedligeholdelse og rengøring.....	21
7.1	Generelle oplysninger om rengøring	21
7.2	Rengøring af komfuret	22
7.3	Rengøring af kontrolpanelet	22
8	Fejlfinding.....	22

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

- 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 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er overvåget eller uddannet i den sikre brug og farerne ved produktet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, uden at nogen holder opsyn med dem.

- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
 - Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
 - El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på, eller komme ind i produktet.
 - Anbring ikke genstande, som børn kan nå, på apparatet.
 - Drej håndtaget på gryder og pander til siden af bordet, så børn ikke kan få fat i dem og brænde sig.
 - **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
 - Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er risiko for personskade og kvælning.
 - Før du bortskaffer slidte og ubrugelige produkter.
1. Afbryd stikket, og fjern det fra stikkontakten.
 2. Klip strømkablet af og adskil det fra produktet.
 3. Tag forholdsregler for at forhindre børn i at gå ind i produktet.

4. Lad ikke børn lege med produktet, når det er i ødelagt tilstand.

1.3 El-sikkerhed

- Tilslut produktet til en jordet 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 installation en strømmen fjernes 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 Der er en risiko for, at flammen fra komfuret vil antænde gardiner og brændbare

materialer omkring komfuret. Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.

- 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 gaslange, plastikvandrør og stikkontakt på bag- eller sidevæggen på det sted, produktet vil blive installeret. Ellers kan de blive deformeret 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 en-

heden 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 alkoholiske 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 apparater 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:

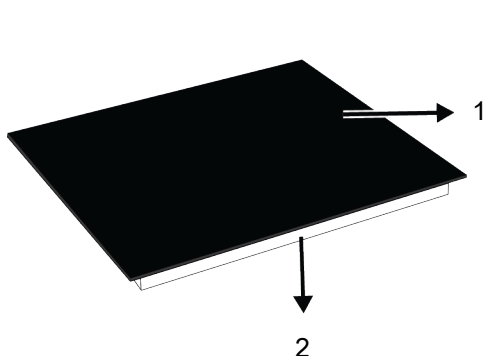
Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

2.2 Emballageoplysninger

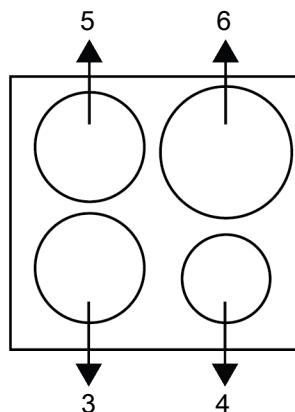
Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasser dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

3 Dit produkt

3.1 Produktintroduktion



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



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

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 ovnens kogeplader og pander rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem kogepladerne og bunden af gryden.

3.2 Tekniske specifikationer

Komfur generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Kogeplade-installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spænding / frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	max. 7,2 kW

Kogezoner	
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	145 mm
Strøm	1600 W / Booster 1800 W
Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	210 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 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 Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Lad ikke genstande falde ned på kogepladen. Selv små genstande såsom saltshakere kan beskadige kogepladen. Brug ikke revnede kogeplader. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (f.eks. Synlige revner), skal du først slukke for sikringen og derefter kontakte den autoriserede service for at tage produktet ud af stikkontakten for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Efter hver brug er madlavningsoverfladen varm, så læg ikke plastikgryderne på kogepladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Pludselige temperaturændringer på kogepladens overflade kan forårsage skade. Pas på ikke at spilde kolde væsker 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.

- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet fuldføres, når der placeres en gryde / pander, der er egnede til induktionskogning, og et elektronisk system under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes / panderes metalbase opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

Fordele ved madlavning med induktion

Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Det rengøres lettere.

- Tilberedningen skal ske hurtigere, da varmen genereres direkte på gryderne. Således sparer de tid og energi i forhold til andre kogepladetyper.
- Da varmen afgives direkte til gryderne/panderne, er der intet varmetab, og det giver en mere effektiv madlavning.
- Det faktum, at varmeoverførslen stopper, og kogeoverfladen ikke opvarmes direkte, når gryderne/panderne fjernes fra kogepladen, giver en mere sikker anvendelse mod mulige ulykker under tilberedningen.

For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kredt kort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

Gryder/pander

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan,

at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Bunddiameteren på koge-gryderne / panderne skal svare til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

Passende gryder/pander

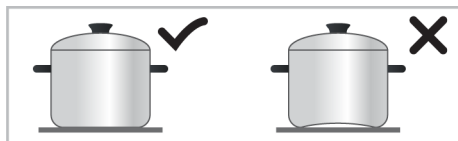
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder/pander

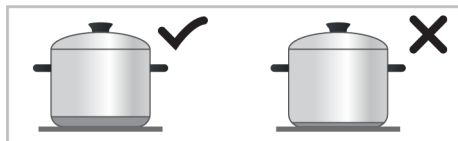
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.

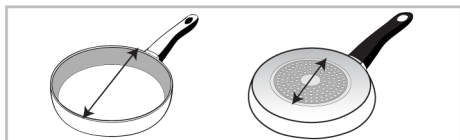


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

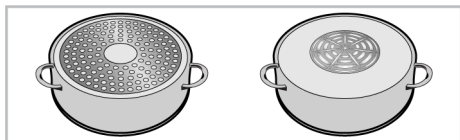


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store

induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde vises en advarsel om dårlige gryder/pander.



Anbefalede gryde-/pandestørrelser

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
320	min. 125 - maks. 320
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 230 - længde 390

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor.



Ligelig fordeling af gryder på højre og venstre center-kogeplader for valg af kogeplader påvirker tilberedningens ydeevne positivt, når man tilbereder flere måltider på induktionskomfurer.

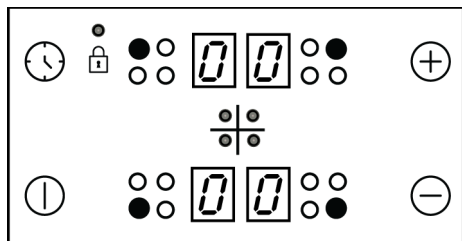
Test af gryder/pander

Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Den er kompatibel, hvis  ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezoneens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

5.2 Betjeningspanel



Taster :

- Tænd/sluk-knap
- Timer-tast
- Forøg-tast
- Reducer-tast

Symboler :

- Symbol for tastelås

Valgtaster for kogezone :

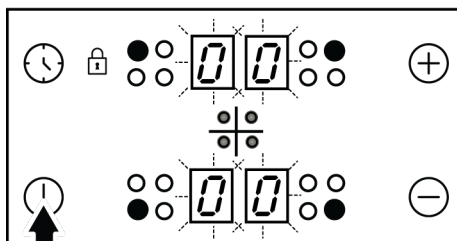
- Tast til valg af bageste venstre kogezone
- Tast til valg af forreste venstre kogezone
- Tast til valg af forreste højre kogezone
- Tast til valg af bageste højre kogezone

Avvertenze generali per il pannello di controllo

- Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.
- Dette produkt betjenes med et touchkontrol panel. Hver funktion, du laver på dit touchkontrol panel, vil blive bekræftet af et hørbart signal.
- Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer i funktionerne.

Tænd for komfuret

1. Berør tasten på betjeningspanelet.
⇒ "0" ikon fremkommer på alle kogezone displays.



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

Sluk for komfuret

1. Berør tasten på betjeningspanelet.
⇒ Komfuret vil slukke og gå tilbage til stand-by.

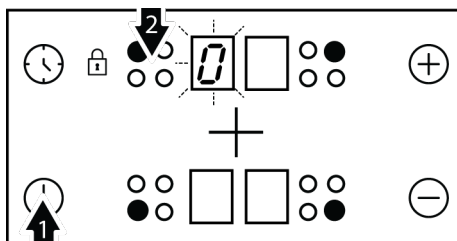
"H" eller "h" symbol, der fremkommer på kogezone displayet indikerer, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Restvarme indikator

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

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

Tænd for kogezoneerne



1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den kogezone, du ønsker at tænde.
 - ⇒ “0” symbolet vises på kogezone displayet, og den resterende tid lyser mere skarpt.



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

Indstilling af temperaturniveau

Berør  eller  tasterne for at indstille temperaturniveauet til en værdi mellem “1” og “9” eller “9” og “1”.



På niveauer 1 til 7 koger vandet eller olien i gryden enten, eller også gør det ikke. Det kan foranledige brugeren til at tro, at produktet slukker og tænder med mellemrum. Men dette fænomen, som ofte hænger sammen med meget små mængder vand eller olie, er ikke en fejl, det er sådan produktet fungerer.



Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) er kun aktiv, når der anbringes en gryde eller pande, der er stor nok til at dække hele kogepladen, på pladen, og temperaturen er sat til et niveau over 8.

Sluk for kogezoneerne:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på “0”:** Du kan slukke for kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på “0”.
2. **Berøring af det relevante kogezone symbol i et vist tidsrum:** Tænd for kogezone ved at trykke på det relevante symbol “0” i et vist tidsrum for at sænke temperaturværdi til.

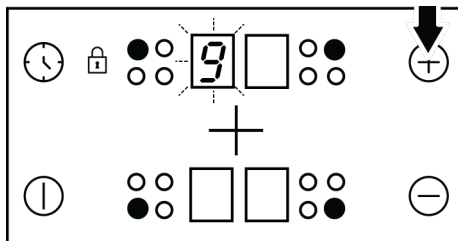
3. **Ved at bruge sluk gennem timeren for den ønskede kogezone:** Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. “0” eller “00” vil fremkomme på det relaterede display. Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Høj effekt (Booster) Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

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

For at tænde høj effekt (Booster):

1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Berør  eller  tasten først for at gå til niveau “9”.



4. Når kogezone når op til niveau “9”, berør  en gang til for at ændre zonens temperatur til “P”.

For at slukke høj effekt (Booster):

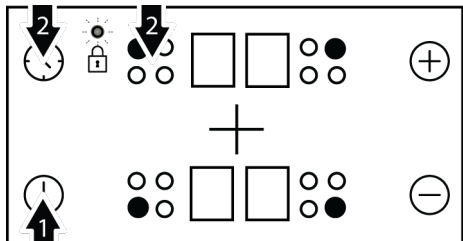
- For at deaktivere Booster funktionen, berør  og indstil temperaturen til niveau “9”. Kogezone forlader booster fortsætter at fungere på niveau “9”.
- Du kan øge temperaturniveauet ved at berøre  eller du kan slukke kogezone helt ved at sænke temperaturniveauet til “0”.

Tastelås

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

Aktivering af tastelås

1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør  og  tasterne på samme tid for at aktivere tastelåsen.



⇒ Tastelåsen aktiveres og punkt-symbolet  vil lyse.



Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, vil tastelåsen være aktiveret næste gang, du tænder for komfuret igen. Tastelåsen skal være deaktiveret for at kunne betjene komfuret.

Deaktivering af tastelås

1. Når tastelåsen er aktiv, berør  og  tasterne på samme tid.

⇒ Tastelåsen deaktiveres og punkt-symbolet  vil forsvinde.

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

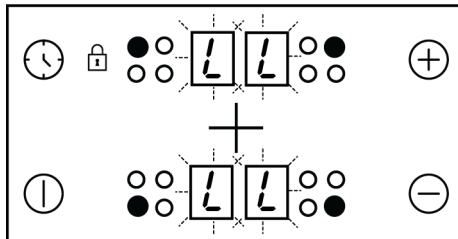
Du kan beskytte komfuret mod at blive betjent utilsigtet for at beskytte børn fra at tænde for kogezone. Børnelåsen kan kun aktiveres og deaktiveres i Standby.



Hvis der er strømafbrydelse, vil børnesikringen blive annulleret..

Aktivering af børnelås

1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør  og  tasterne på samme tid. Efter bip-lyden berør  for at aktivere børnelåsen.



⇒ Børnelåsen bliver deaktiveret og "L" symbolet bliver vist på alle kogezonernes displays.

Deaktivering af børnelås

1. Når tastelåsen er aktiv, berør  tasten for at tænde kogepladen.
2. Berør  og  tasterne på samme tid. Efter bip-lyden berør  for at deaktivere børnelåsen.

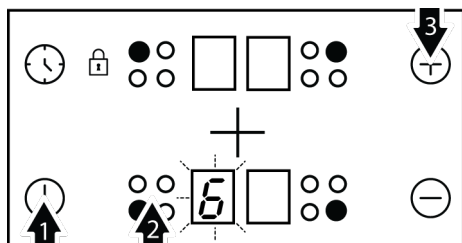
⇒ Børnelåsen bliver deaktiveret og "L" symbolet forsvinder fra alle kogezonernes displays.

Timer funktion

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

Aktivering af timer

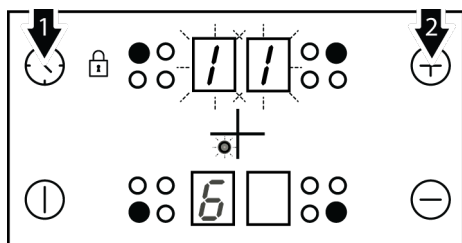
1. Berør  tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.



3. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ tasterne for at indstille den ønskede temperatur.

4. Berør ⌚ tasten for at tænde timeren.

⇒ "00" symbol vil lyse på timer display og decimalpunktet bliver vist på den valgte zonens display.



Den højre bagerste og den venstre bagerste kogezone tjener som timer display når timeren er aktiv.

5. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ tasterne for at indstille den ønskede tid.



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



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



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



Når kogezone, som en timer er blevet indstillet for, er valgt, kan du se den resterende tid ved at berøre ⌚ tasten igen.

Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er slut, vil komfuret automatisk slukke og give en hørbar advarsel. Tryk en hvilken som helst tast for at slukke for lydadværslen.

Sluk for timerne tidligere

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

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.

2. Berør ⌚ tasten for at tænde timeren.

3. Før "00" vises på skærmen, berør $\ominus$ for at indstille værdien til "00".

⇒ Punkt-lyset på den relevante kogezone slukker selv **helt** efter at have blinket i et stykke tid og timeren er annulleret.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

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



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

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er

en timer tildelt kogezone, vil timer displayet også slukke senere. Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid

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

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut
P (Booster)	5-10 minut*
(*) Komfuret vil gå ned på niveau 9 efter 5 minutter	

Tabel 1: Funktionstids grænser

Overophedningsbeskyttelse

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

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

Overløbs sikkerhedssystem

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

Præcis indstilling af effekt

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



Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og give fejlsignal.



Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

6 Generelle oplysninger om bagning

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 optøes 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	20 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 6
Kogning, opvarmning varmeplade		
Vand 1 L (Koge)	P	3 ... 5
Vand 3 L (Koge)	P	8 ... 10
Mælk 1 L (Koge)	6	4 ... 6
Mælk 1 L (Hold varm)	1-2	18 ... 22
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	8	3 ... 5
Koge		
Kartofler uden skræl grovhakket (2 Stykke Stor størrelse)	9	12 ... 14
Laksefilet	8	10 ... 15
Pølse	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Kogning, sautering		
Risret (200 g ris)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noah's budding **		
Bønne-kikærter kogning Koge - til Noah's budding	9	5 ... 6
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	3	10 ... 30
Hvede Koge - til Noah's budding	9	2 ... 5
Hvede tilberedning - til Noah's budding	3	10 ... 30
Noah's budding -Alle ingredienser	8	20 ... 25
Ben med grøntsager **		
Grøntsagssautering	9	3 ... 8
Bagning	4-5	120 ... 150
Supper (Fx linsesuppe)	6-7	17 ... 20
Shallow-stegning		
Søtungefilet	8	3 ... 7
Mørbrad ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Pølse	8	2 ... 5
Spejlæg	7	4 ... 8
Pommes frites		
Boortsog	8	13 ... 16

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Schnitzel	8	5 ... 7
Nuggett	8	4 ... 6
* Wokgryde anbefales		
** Støbejernsgryde/pande anbefales		

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.
- Anvend ikke damprengøringsmidler 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 sprayeres/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.

Plastdele og malede overflader

- Rengør emaljeblader 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 slidende 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.

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.

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.

- 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.

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. Indikatoren 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.

- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (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.

☐ ikonet lyser altid på kogezoneens display.

- Grydder må ikke placeres på kogepladen. >>> Tjek, om der er en gryde på kogepladen.
- Din gryde er muligvis ikke induktionseget. >>> Tjek, om dit komfur er egnet til induktionskogepladen.
- Kryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladen, eller bunden af gryden er muligvis ikke bred nok til at valgt kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezone.
- Gryden eller kogezone kan være for varm. >>> Vent på, at de er kølet af.

Den valgte kogepladezone slukker pludselig, mens den er i drift.

- Tilberedningstiden for det valgte rum kan være udløbet. >>> Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.
- En genstand kan have dækket berøringskontrolpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

Selvom kogepladen er tændt, varmer gryden ikke op.

- Kryden er muligvis ikke egnet til induktionskogepladen. >>> Tjek, om dit komfur er egnet til induktionskogepladen.

- Kryden er muligvis ikke centreret korrekt på kogepladen, eller bunden af gryden er muligvis ikke bred nok til at valgt kogepladezone. >>> Centrér kogepladezonen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogepladezonen.

Køleblæseren fortsætter med at køre, selvom kogepladen er slukket.

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

Støj fra komfuret under tilberedningen

- Du kan høre nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kokekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kokekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kokekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knækstøj:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kokekarret. En knæklyd kan høres, hvis kokekarret er lavet af forskellige lag med forskellige materialer.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

DA

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
E 1 – E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 16 – E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 – E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 – E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

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/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1	Turvaohjeet	28
1.1	Tarkoituksenmukainen käyttö	28
1.2	Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	28
1.3	Sähköturvallisuus	29
1.4	Kuljetusturvallisuus	31
1.5	Asennusturvallisuus	31
1.6	Käyttöturvallisuus	31
1.7	Lämpötilavaroitukset	32
1.8	Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	32
1.9	Induktio	33
1.10	Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	33
2	Ympäristöön liittyvät ohjeet.....	34
2.1	Jätedirektiivi	34
2.1.1	WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	34
2.2	Pakkaustiedot	34
2.3	Energiansäästövinkejä	34
3	Laitteesi	35
3.1	Tuotteen esittely	35
3.2	Tekniset tiedot	36
4	Ensimmäinen käyttökerta	37
4.1	Ensimmäinen puhdistus	37
5	Keittotason käyttö	37
5.1	Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen	37
5.2	Ohjauspaneeli	39
6	Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta	44
6.1	Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla	44
7	Huolto ja puhdistus	46
7.1	Yleiset puhdistusohjeet	46
7.2	Keittotason puhdistus	47
7.3	Ohjauspaneelin puhdistus	47
8	Ongelmanratkaisu	47



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalisten 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

- 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, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan

- heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
 - Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
 - Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
 - Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
 - Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
 - Käänä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
 - **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.

- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Ennen kuluneen tai käyttökelvottoman tuotteen hävittämistä:
 1. Irrota pistoke pistorasiasta.
 2. Katkaise virtajohto ja irrota se pistokkeen kanssa tuotteesta.
 3. Varmista, että lapset eivät voi päästä laitteen sisään.
 4. Älä anna lasten leikkiä tuotteella, kun se ei ole käytössä.



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 virtajohdon 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 virtajohdon 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. Liekit liedestä voivat sytyttää lieden ympärillä olevat verhot ja syttyvät materiaalit palamaan. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- 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 keittoalue ohjauspaneelista käytön jälkeen, älä luota kattilan anturiin.

- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa liedен päälle, koska ne voivat kuumentua.
- 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 puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.

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.



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 määritelty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

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

2.3 Energiansäästövinkkejä

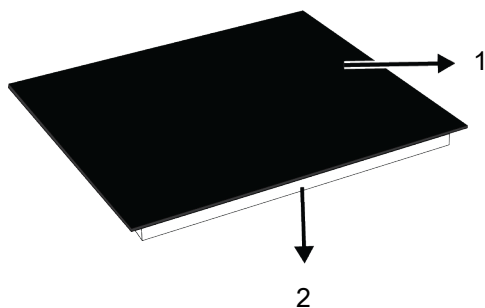
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- 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.

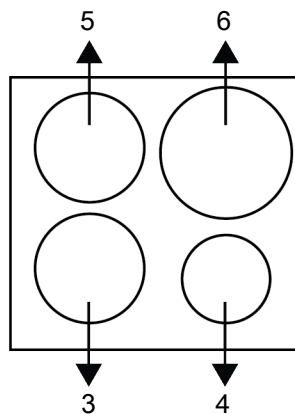
3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely

FI



- 1 Lasikeittopinta
- 3 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue



- 2 Alakotelo
- 4 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

3.2 Tekniset tiedot

Lieden yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)(mm)	52 / 590 / 520 *
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Jännite/taajuus	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,2 kW

Keittoalueet

Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	145 mm
Teho	1600 W / Tehostin 1800 W

Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	210 mm
Teho	2000 W / Tehostin 2300 W

* 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 tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannuja. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotasoa on kuuma, joten älä laita muoviasiain / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä 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.

- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Induktiokeittotason käyttöperiaate

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän. Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.

- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppeihin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.

Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämisessä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia.

Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden /

kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

Sopivat kattilat/pannut:

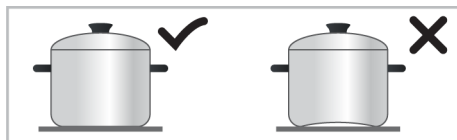
- Valurautakattila/pannu
- Emailikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön)

Sopimattomat kattilat/pannut:

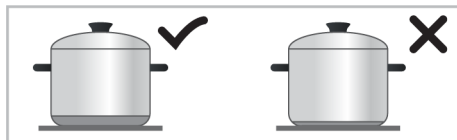
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituksset

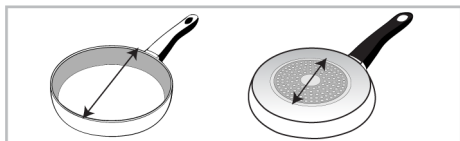
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalalla pohjalla.



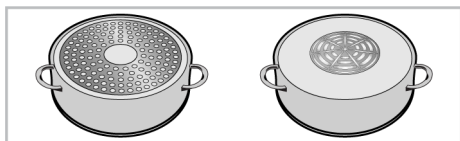
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.



- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotasoa ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.

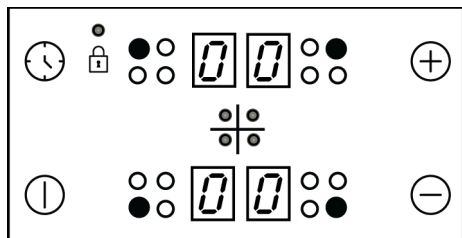


Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

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
320	min 125 - maks. 320
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

5.2 Ohjauspaneeli



Näppäimet :



Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevylle vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään indiktiolehdellä.

Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

- Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
- Se on yhteensopiva, jos  ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokeittotason päälle ja keittotasoa kytetään päälle.

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.



Päälle/pois-näppäin



Ajastimen näppäin



Lisäysnäppäin



Vähennysnäppäin

Symbolit :



Näppäinlukkosymboli

Keittoalueen valintanäppäimet :

- Takavasemman keittoalueen valintanäppäin
- Etuvasenman keittoalueen valintanäppäin
- Etuoikean keittoalueen valintanäppäin
- Takaoikean keittoalueen valintanäppäin

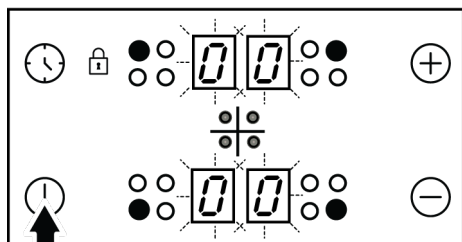
Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

- Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.
- Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin ① -näppäintä.

⇒ “0”-kuvake näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.



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

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin ① -näppäintä.

⇒ Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

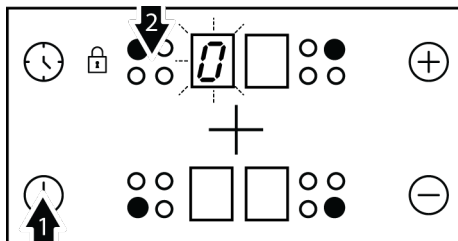
i “H” – tai “h” -symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

Jäännöslämmön merkkivalo

“H”-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi “h” tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.

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

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
 2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.
- ⇒ “0”-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen näyttö on kirkkaammin valaistu.

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

Lämpötilatason asettaminen

Kosketa ⊕ - tai ⊖ -näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille “1” - “9” tai “9” - “1”.

i Tasoilla 1 - 7 vesi tai öljy padassa voi kiehua tai lopettaa kiehumisen. Tällöin käyttäjä voi luulla, että laite kytkeytyy päälle tai pois jaksottaisesti. Tässä tapauksessa, joka havaitaan erityisesti silloin kun vettä tai öljyä on vähän, kyse ei ole viasta: laite on suunniteltu toimimaan näin.



280mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

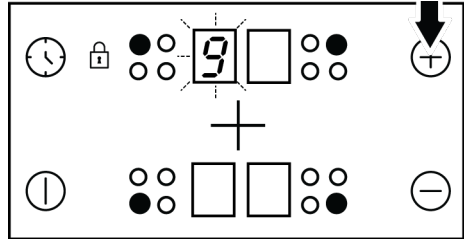
- Laskemalla lämpötilaksi "0":**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
- Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia tietyn ajan:**
Kytke keittoalue päälle painamalla vastaavaa symbolia tietyn aikaa, ja laske lämpötilataso arvoon "0".
- Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta:** Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin vastaavissa näytöissä. Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

Korkea teho (Tehostin) Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

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

Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

- Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
- Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
- Kosketa ⊕ - tai ⊖ -näppäintä ja aseta ensin taso "9".



- Kun keittoalue on tasolla "9", kosketa ⊕ -näppäintä kerran vaihtaaksesi keittoalueen lämpötilaksi "P".

Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

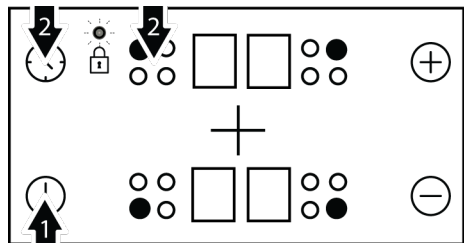
- Ota tehostintoiminto pois käytöstä koskettamalla ⊖ -näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla ⊖ -näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta lieden ollessa käytössä.

Näppäinlukon aktivoiminen

- Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
- Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti ② - ja ⊕ -näppäimiä.



- ⇒ Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin ② piste syttyy.



Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket lieden päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti - ja -näppäimiä.

⇒ Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin piste katoaa.

Lapsilukko Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

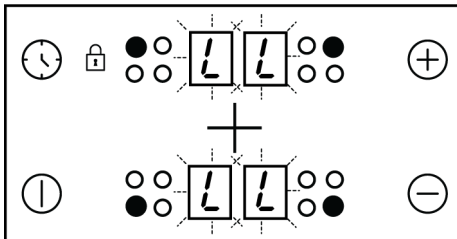
Voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.



Lapsilukko peruuntuu sähkökatkon varalta.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Ota lapsilukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti - ja -näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa -näppäintä ja aktivoi lapsilukko.



⇒ Lapsilukko on aktiivinen ja "L" -symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

Lapsilukon asettaminen pois käytöstä

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen -näppäintä.

2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti - ja -näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa -näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.

⇒ Lapsilukko on pois käytöstä ja "L" -symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

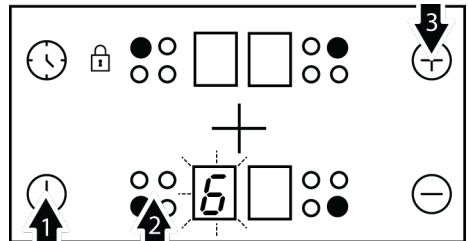
Ajastintoiminto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa.

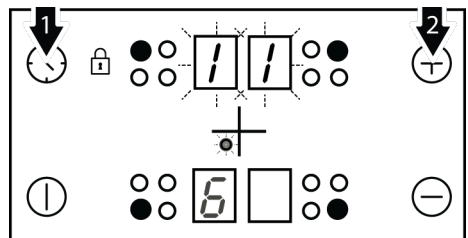
Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.



3. Kosketa - tai -näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.
4. Kytke ajastin päälle koskettamalla -näppäintä.
⇒ "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilkku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.





Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäyttöinä ajastimen ollessa aktiivinen.

5. Aseta haluttu aika painamalla $\oplus$ - tai $\ominus$ -näppäintä.



Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.



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



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



Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan aja koskettamalla uudelleen $\odot$ -näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

- ✓ Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.
1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
 2. Kytke ajastin päälle koskettamalla $\odot$ -näppäintä.

3. Kosketa kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä $\ominus$ -näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

⇒ Vastaavan keittoalueen näytössä syttyy pisteenmuotoinen valo ja ajastinnäyttö sammuu **kokonaan** vilkuttuaan tietyn ajanjakson ja ajastin on peruutettu.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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



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

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin. Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaikaa. Käyttäjä voi

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

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuutti
P (Tehostin)	5-10 minuutti *
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut	

Taulukko 1: Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. “F” -varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

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



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

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 tuleen, 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	20 ... 30
Voi (200 g)	6	5 ... 6
Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito		
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	3 ... 5
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	8 ... 10
Maito 1 L (Keittäminen)	6	4 ... 6
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	1-2	18 ... 22
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasimenöljy 0,5 L)	8	3 ... 5
Keittäminen		
Kuorimatat peruna karkeasti jauhettu (2 Pala suuri)	9	12 ... 14
Lohifilee	8	10 ... 15
Makkara	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Keittäminen, kuullotus		
Riisiruoka (200 g riisi)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Vanukas **		
Papu-kikherne keittäminen Keittäminen - vanukkaaseen	9	5 ... 6
Papu-kikherne keittäminen keittäminen - vanukkaaseen	3	10 ... 30
Vehnä Keittäminen - vanukkaaseen	9	2 ... 5
Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	3	10 ... 30
Vanukas -Kaikki ainesosat	8	20 ... 25
Potka vihanneksilla **		
Vihannesten kuullotus	9	3 ... 8
Pahtaminen	4-5	120 ... 150
Keitot (Esim. linssikeitto)	6-7	17 ... 20
Paistaminen pannulla		
Meriahvenfilee	8	3 ... 7
Ulkofilee ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Makkara	8	2 ... 5
Paistettu kananmuna	7	4 ... 8
Ranskalaiset perunat		
Boortsog	8	13 ... 16

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
Leike	8	5 ... 7
Nugetti	8	4 ... 6
* Wok-pannua suositellaan.		
** Valurautapannua/kattilaa suositellaan.		

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 välttytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- 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 teisiiti öeldud.

Liedet:

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

Inox ja ruostumaton 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 jätetyt 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 mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. 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.
- Värjäntymisen 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.

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.

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 nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneelieja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien 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.

- 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 ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Sopivia kattiloita ei saa käyttää. >>> Tarkista kattilat.

📌 kuvake palaa aina keittotason näytössä.

- Kattiloita ei saa asettaa käyttötasolle. >>> Tarkista, onko liesialueella kattila.
- Kattilasi ei välttämättä sovellu induktiolle. >>> Tarkista, sopiiko liesi induktioliedelle.
- Kattila ei ehkä ole oikein keittotason keskellä tai kattilan pohja ei ehkä ole tarpeeksi leveä valittu liesialue. >>> Keskitä keittotaso valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittoalueelle.
- Kattila tai keittotaso voi olla liian kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

Valittu keittotasoa alue sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

- Valitun lokeron kypsennysaika on saattanut umpeutua. >>> Voit asettaa uuden kypsennysajan tai lopettaa kypsennyksen.
- Siellä on ylikuumenemissuoja. >>> Odota, että liesi jäähtyy.
- Kosketusohjauspaneelin on saattanut peittää esine. >>> Poista kohde paneelista.

Vaikka liesialue on päällä, kattila ei kuumene.

- Kattila ei ehkä sovellu induktiokeittotason kanssa. >>> Tarkista, sopiiko liesi induktioliedelle.
- Kattila ei ehkä ole oikein keittotason keskellä tai kattilan pohja ei ehkä ole tarpeeksi leveä valittu liesialue. >>> Keskitä keittoalue valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittotasoa alueelle.

Tjähdytystuuletin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

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

Ääntä keittotasosta käytön aikana

- Ääntä voi kuulua keittotasosta käytön aikana. Nämä äänet johtuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä toimintahäiriötä vaan induktiotekniikan osa.

Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktiotaso ylikuumentunut.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 – E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 – E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 – E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 – E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

FI

Velkommen!

Kjære kunde,

Takk for at du valgte dette Blomberg-produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. Les derfor nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Garantibetingelsene, bruken og feilsøkingemetodene for produktet er gitt i denne håndboken.

Symbolene og deres beskrivelser i brukerhåndboken:



Fare som kan resultere i død eller skade.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips.



Les brukerhåndboken.



Varm overflate-advarsel

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innholdsfortegnelse

1	Sikkerhetsinstruksjoner	52
1.1	Tiltenkt bruk	52
1.2	Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr.....	52
1.3	Elektrisk sikkerhet	53
1.4	Transportsikkerhet	55
1.5	Installasjonssikkerhet	55
1.6	Sikkerhet ved bruk	56
1.7	Temperaturadvarsler.....	56
1.8	Matlagingsikkerhet.....	56
1.9	Induksjon.....	57
1.10	Vedlikehold og rengjøringssikkerhet.....	57
2	Miljøinstruksjoner	58
2.1	Avfallsdirektivet	58
2.1.1	Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	58
2.2	Pakkeinformasjon	58
2.3	Anbefalinger for energisparing.....	58
3	Ditt produkt	59
3.1	Produktintroduksjon.....	59
3.2	Tekniske spesifikasjoner	60
4	Første bruk	61
4.1	Innledende rengjøring	61
5	Slik brukes komfyren.....	61
5.1	Generell informasjon om bruk av kokeplater	61
5.2	Kontrollpanel.....	64
6	Generell informasjon om baking .	68
6.1	Generelle advarsler om matlagings med kokeplater	68
7	Vedlikehold og rengjøring.....	70
7.1	Generell informasjon om rengjøring	70
7.2	Rengjøring av komfyrtoppen	71
7.3	Rengjøring av kontrollpanelet.....	71
8	Feilsøking	71



1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjoner som er nødvendige for å forhindre risiko for personskade eller materiell skade.
- Dersom produktet overleveres andre for personlig bruk eller annenhåndsbruk, bør brukerhåndboken, produktetikettene og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
- Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
- Unnlatelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
- La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
- Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
- Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
- Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.



1.1 Tiltent bruk

- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
- Unngå å bruke produktet i hager, på balkonger eller i andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.



1.2 Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr

- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.
- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke

NO

utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.

- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
 - Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
 - Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
 - Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
 - Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
 - **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.
 - Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.
 - Før utslitte og ubrukelige produkter avhendes:
1. Trekk ut støpslet og ta det ut av stikkontakten.
 2. Kutt av strømkabelen og koplek støpslet fra produktet,

3. Ta forholdsregler for å forhindre at barn kommer inn i produktet.
4. La ikke barn leke med produktet når det står i tomgangsstilling.



1.3 Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpslet eller stikkontakten på enheten skal være på lett tilgjengelig sted. Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Trekk pluggen fra produktet eller slå av sikringen før reparasjon, vedlikehold eller rengjøring.

- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.
 - (Dersom produktet ikke har kabel) bruk tilkoplingskabelen kun som beskrevet i delen "Tekniske spesifikasjoner".
 - Sett ikke strømledningen fast under eller bak produktet. Legg ikke tunge gjenstander oppå strømledningen. Strømledningen må verken bøyes, klemmes eller komme i kontakt med varmekilder.
 - Sørg for at strømkabelen ikke er i klemme når produktet settes bort etter montering eller rengjøring.
 - Bruk kun original kabel. Bruk ikke ødelagte kabler eller skjøteledninger.
 - Bruk ikke forlengelseskabel eller padder for å benytte produktet.
 - Kontakt godkjent sørvis-senter eller importør for å bruke godkjent konversjonseliminator i tilfeller hvor det er tale om en eliminator (for pluggtype) er nødvendig.
 - Kontakt importøren eller godkjent sørvissenter dersom lengden på strømledningen ikke er tilstrekkelig.
 - Transportable strømkilder eller fleruttak kan overopphetes og medføre antennelse. Hold padder og transportable strømkilder unna produktet.
 - Dersom strømledningen er skadd, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.
- Dersom apparatet har strømledning og støpsel:
- Sett aldri produktets støpsel inn i en ødelagt, løs eller frakoplet stikkontakt. Sørg for at støpselet står godt fast i stikkontakten. Dersom dette skjer kan koplingene overopphetes og forårsake antennelse
 - Unngå å plugge enheten inn i stikkontakter som er fattede, møkkete eller potensielt utsatt for vann (for eksempel de som er nær benkeplater der vann kan samles eller renne over). Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
 - Rør aldri støpselet med fuktige hender.
 - Trekk støpselet ut av stikkontakten med grep om støpselet, ikke kabelen.

1.4 Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Sikre de flyttbare delene i produktet for å unngå skade.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Kontakt importør eller godkjent sørvissestasjon dersom det er skadd.

1.5 Installasjonssikkerhet

- Før du begynner installasjonen må strømkabelen koples fra ved å slå sikringen av.
- Bruk alltid vernehansker under transport og installasjon. Ellers kan det oppstå fare for elektrisk støt eller kortslutning.
- Sjekk produktet for skader før det installeres. Unngå installasjon det dersom apparatet er skadet.
- Unngå bruk av varmeisolasjonsmidler for å dekke interiøret eller møbelet som skal installeres.

- Det må ikke være direkte sollys og varmekilder, som elektriske eller gassvarmere, tilstede i området der produktet er installert.
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Det er fare for at platetoppflammen antenner gardiner og brennbare materialer rundt platetoppen. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Ikke installer produktet i nærheten av et vindu. Når du åpner vinduet, kan varme kokekar velte.
- Dersom det fins en stikkontakt bak steder der produktet er installert, må det sikres at produktet ikke kommer i kontakt med stikkontakten eller støpselet på apparatet.
- Det skal ikke være gasslange, plastvannrør og stikkontakt på baksiden eller sideveggen på stedet hvor produktet skal installeres. Ellers kan de bli deformert av varmeeffekten når koketoppen er i bruk og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.

NO

1.6 Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lenge, koble det fra eller slå av strømmen fra sikringsskapet.
- Bruk ikke produktet dersom det bryter sammen eller blir skadd under bruk. Koble produktet fra strømtilførselen. Kontakt importør eller godkjent sørvisstenter dersom det er skadd.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå faren for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Hvis platetoppens glassoverflate er knust:
Slå av alle gass- og (hvis aktuelt) elektriske kokeplater. Koble produktet fra strømtilførselen.
 - Ikke berør apparatets overflate.
 - Ikke bruk apparatet.
- Ikke trakk på apparatet uansett grunn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.

- Brennbare gjenstander må ikke oppbevares i og rundt kokeområdet. Ellers kan disse føre til brann.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.

NO

1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i bruk, vil produktet og dets tilgjengelige deler være varme. Vær forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør holdes unna produktet med mindre de er under konstant tilsyn.
- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, da overflatene vil være varme mens det er i drift.
- **ADVARSEL:** Fare for brann: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

1.8 Matlagingssikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe som kan forårsake brann. Prøv

ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller brannklut (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

1.9 Induksjon

- De elektrisk betjente sonene på koketoppen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsone, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar egnet for induksjonsmatlaging; ellers vil ikke koketoppsonen fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet «Grytevalg".
- Siden induksjonstoppen lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper.

- Lukk sonen fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på koketoppen, da de blir varme.
- Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under koketoppen. Ved lang og intensiv bruk kan materialene her overopphetes.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Apparatet ditt kan være skadet.

1.10 Vedlikehold og rengjøringssikkerhet

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Vask ikke produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.

2 Miljøinstruksjoner

2.1 Avfallsdirektivet

2.1.1 Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet

Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).



Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering.

Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene. Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

2.2 Pakkeinformasjon

Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

2.3 Anbefalinger for energisparing

I henhold til EU 66/2014 er informasjon om energieffektivitet å finne på produktkvitteringen som følger med produktet.

Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

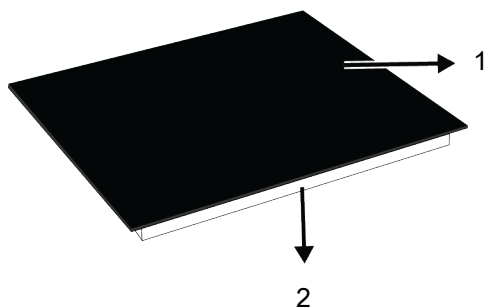
- Tin frossen mat før baking.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnsens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer overføringen av varme mellom kokeområdet og grytebunnen.

NO

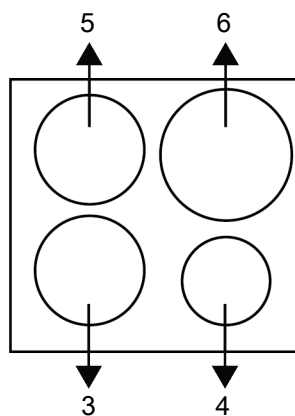
3 Ditt produkt

3.1 Produktintroduksjon

NO



- 1 Glasskokeflate
- 3 Induksjonskokesone
- 5 Induksjonskokesone



- 2 Lavere hus
- 4 Induksjonskokesone
- 6 Induksjonskokesone

3.2 Tekniske spesifikasjoner

Komfyr Generelle spesifikasjoner	
Produktets ytre mål (høyde/bredde/dybde) (mm)	52 / 590 / 520 *
Installasjonsdimensjoner for koketopp (bredde / dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spenning/frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk (kW)	maks. 7,2 kW

Stekesoner	
Foran til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B
Foran til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	145 mm
Kraft	1600 B / Booster 1800 B
Bak til venstre	Induksjonskokesone
Dimensjon	180 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B
Bak til høyre	Induksjonskokesone
Dimensjon	210 mm
Kraft	2000 B / Booster 2300 B

* Høyden på platetoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen, er bunnhusets høyde på produktet.



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



Tallene i denne håndboken er skjematiske og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.



Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Første bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

4.1 Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

5 Slik brukes komfyren

5.1 Generell informasjon om bruk av kokeplater

Generelle advarsler

- Ikke la gjenstander falle ned på platetoppen. Selv små gjenstander som saltsakere kan skade platetoppen. Ikke bruk sprukne koketopper. Vann kan sive gjennom disse sprekke og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på en eller annen måte (f.eks. Synlige sprekker), må du først slå av sikringen og deretter kontakte autorisert service for å koble fra produktet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk gryter/panner som er ubalanserte og lett kan vippe på kokeplaten.
- Ikke varm opp grytene/pannene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av kokeplatenes brennere etter hver bruk.
- Du kan skade apparatet hvis du bruker kokeplatene uten gryter eller gryter/panner. Slå alltid av kokeplatene etter hver operasjon.
- Etter hver bruk er kokeflaten varm, så ikke legg plastgrytene / kokekarene på kokeplaten. Rengjør slikt materiale umiddelbart på overflaten.
- Plutselige temperaturendringer på overflaten av glasset kan forårsake skade. Vær forsiktig så du ikke søler kald væske under tilberedningen.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

MERKNAD: Ved første gangs bruk kan røyk og lukt komme opp i flere timer. Dette er normalt, og du trenger bare god ventilasjon for å fjerne det. Unngå direkte innånding av røyk og lukt som dannes.

- Ha en tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre mat i å strøme ut av grytene/pannene så du slipper å rengjøre dem unødvendig.
- Ikke plasser lokker for gryter og panner på brennere/soner.
- Plasser pottene ved å sentrere dem på brennerne/sonene. Hvis du ønsker å plassere en gryte på en annen brenner/soner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner. Du kan i stedet løfte den først og sette den på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonsplaten

Induksjonsplate er som en åpen krets. Kretsen fullføres når en kokekar / panner som er egnet for induksjonskoking er plassert på den, og et elektronisk system under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnen på grytene / pannerne varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av kokeplaten, men direkte på grytene/pannene over den. Glassoverflaten blir varmet opp med varmen fra matgrytene/pannene.

Fordeler med tilberedning med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til matgrytene/pannene.
- Mat som renner over under tilberedningen, brenner ikke raskt ettersom glassflaten ikke varmes opp direkte. Det er lettere å rengjøre.

- Tilberedning skal gå raskere ettersom varmen genereres direkte på matgrytene/pannene. Dermed sparer det tid og energi med hensyn til andre typer kokeplater.
- Siden varmen blir gitt direkte til matgrytene/pannene, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv tilberedning.
- Det faktum at varmeoverføringen stopper og kokeplaten ikke blir varmet opp direkte når grytene/pannene fjernes fra kokeplaten, gir en tryggere bruk mht. mulige ulykker under tilberedningen.

For en sikker drift:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende gryter/panner som er belagt med liten mengde olje eller brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glassflate som overflate der du kan plassere noe på den eller som skjæreflate.
- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på kokeplaten, da de kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til tilberedning. Plasser aldri mat innpakket i aluminiumsfolie på induksjonssonen.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd borte fra kokeplaten mens den er i drift.
- Hvis det er en ovn under kokeplaten, og den blir betjent, kan sensorene på kokeplaten redusere tilberedningen eller slå av kokeplaten.
- Kokeplaten din har et automatisk avstengningssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Hvis du bruker tynne gryter til matlagingen din, skal imidlertid disse grytene varmes opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres.

Matgryter/panner

Du skal bruke ferromagnetiske gryter/panner av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at den kun er kompatibel med induksjonssteking med

induksjonstoppen. En generell regel er at jo høyere jerninnholdet er, desto bedre skal gryter/panner fungere. Bunndiameteren til kokekarene / kokekarene skal stemme overens med induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede gryter/panner:

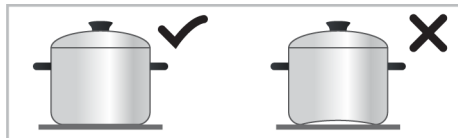
- Gryter/panner i støpejern
- Emaljerte gryter/panner
- Gryter/panner i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at den er kompatibel med induksjon)

Uegnete gryter/panner:

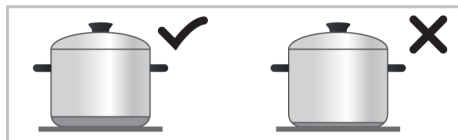
- Gryter/panner i aluminium
- Gryter/panner i kobber
- Gryter/panner i messing
- Gryter/panner i glass
- Steintøy
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

- Bruk bare matgryter/panner med flat bunn. Ikke bruk gryter/panner med konvekse eller konkave underlag.

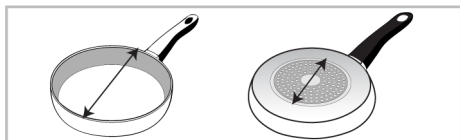


- Bruk bare gryter/panner med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynne gryter, skal disse grytene varme opp veldig raskt, og bunnen av pannen kan smelte og skade kokeplaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

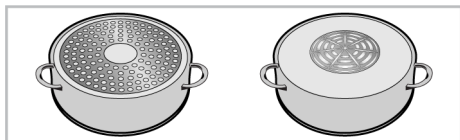


- Bunnene til noen gryter/panner har et mindre ferromagnetisk felt enn den sanne diameteren. Bare dette området varmes opp av kokeplaten. Derfor fordeles varmen ikke jevnt og kokeprestasjonen reduseres. Dessuten kan slike gryter/panner ikke oppdages av

store induksjonstopper. Dermed skal kokeplaten velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen matgryter/panner har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer som aluminium. Disse typene matgryter/panner kan ikke oppvarmes tilstrekkelig eller vi kanskje ikke oppdages av induksjonstoppen. I noen tilfeller kan det oppstå en advarsel om dårlige matgryter/panner.



Anbefalte størrelser på gryter/panner

Stekesonediameter - mm	Grytens diameter - 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
320	min. 125 - maks. 320
Kokesone med bred (flexi-)overflate	bredde 230 - lengde 390

Induksjonsplatenes deteksjon av matgryter/panner avhenger av diameteren og materialet til ferromagnetikken i bunnen av grytene/pannene. For å sikre deteksjon av grytene/pannene og oppnå en effektiv matlaging, må grytene/pannene velges i henhold til størrelsen på kokeplaten. Matgrytene/pannene som er anbefalt for kokeplatestørrelsene er gitt ovenfor.

i Lik fordeling av kokekaret på komfortoppe til høyre og venstre og i midten for valg av komfyrtopper påvirker matlagingsytelsen positivt mens du tilbereder flere måltider på induksjonstoppe.

NO

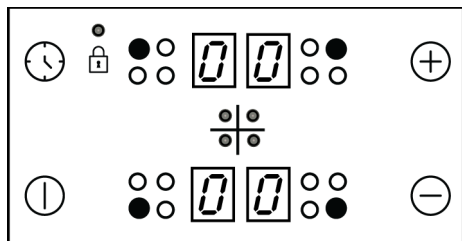
Test av gryter/panner

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonsplate ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten din har en magnet.
2. Den er kompatibel hvis  ikke blinker når du setter gryten på induksjonsplaten og slår på kokeplaten.

Kokeoppførselen kan variere avhengig av potttypene, størrelsen på gryten og størrelsen på kokesonen. For en mer homogen kokeoppførsel kan det brukes et trinn større kokesone. Å bruke en større kokesone fører ikke til sløsing med energi på induksjonstopper, fordi varmen bare dannes i det aktuelle gryteområdet.

5.2 Kontrollpanel



Taster :

- På/av-tast
- Tidsurknapp
- Økningstast
- Reduksjonstast

Symboler :

- Nøkkellåssymbol

Valgtaster for kokesone :

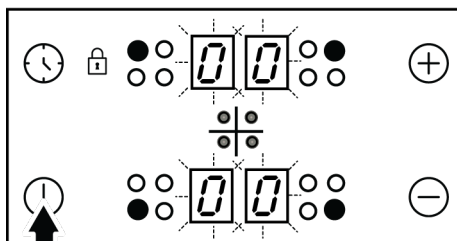
- Valgtast for bakre venstre kokesone
- Valgtast for venstre kokesone
- Valgtast for fremre høyre kokesone
- Valgtast for bakre høyre kokesone

Generelle advarsler for kontrollpanelet

- Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrr modellen.
- Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.
- Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør -tasten på kontrollpanelet.
 - ⇒ “0” -ikonet vises på alle kokesonedisplayer.



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

Slå av komfyren

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



“H” eller “h” som vises på kokesonedisplayet, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

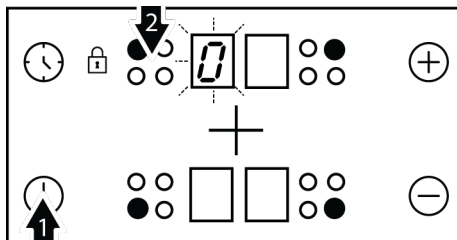
Indikator for restvarme

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



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

Slå på kokesonene



1. Berør tasten for å slå på komfyren.

2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

⇒ “0” vises på kokesonedisplayet og lyset på det tilhørende displayet tennes kraftigere.



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

Stille temperaturnivået

Berør $\oplus$ - eller $\ominus$ -tastene for å stille temperaturnivået til mellom “1” og “9” eller mellom “9” og “1”.



På nivå 1 til 7 kan vannet eller oljen koke eller stoppe. Dette kan føre til at brukeren tror at produktet slår seg av eller på vekselvis. Dette skjer hovedsakelig når det er lite vann eller olje, og det er ganske enkelt slik produktet fungerer.



Den ytre delen av den 280-mm kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til “0”:** Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til “0”.
2. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i en bestemt tid:** Slå på kokesonen ved å trykke på relevant symbol i en viss tid for å redusere temperaturverdien til “0”.
3. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone:** Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. “0” eller “00” vil vises på relatert display. Når tiden er over, vil en

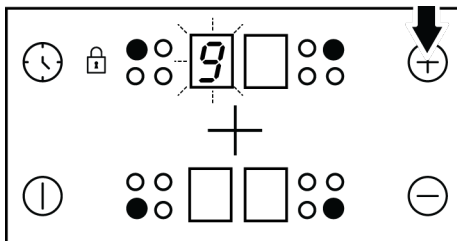
hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

Høy effekt (forsterker) Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

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

Slå på Høy effekt (forsterker):

1. Berør tasten $\textcircled{1}$ for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ først for å nå nivå “9”.



4. Når kokesonen er på nivå “9”, berør $\oplus$ n gang for å stille inn kokesonens temperatur til “P”.

Slå av Høy effekt (forsterker):

- For å deaktivere forsterkerfunksjonen, berør $\ominus$ og still temperaturnivået til “9”. Kokesonen går ut av forsterkeren og fortsetter driften ved nivå “9”.
- Du kan redusere temperaturnivået ved å berøre $\ominus$, eller du kan slå av kokesonen helt ved å redusere temperaturnivået til “0”.

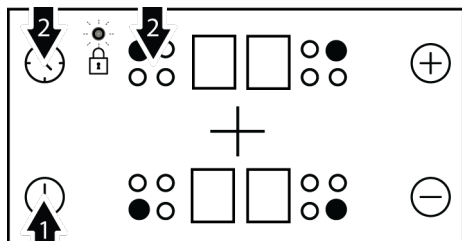
Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå å endre funksjonene ved en misforståelse når komfyren er i drift.

Aktivere tastelåsen

1. Berør tasten $\textcircled{1}$ for å slå på komfyren.

2. Berør og samtidig for å aktivere tastelåsen.



- ⇒ Tastelåsen vil aktiveres, og prikken på symbolet vil tennes.



Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, vil tastelåsen være aktivert neste gang du slår på komfyren igjen. Tastelåsen må være deaktivert for at du skal være i stand til å betjene komfyren.

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør og samtidig.

- ⇒ Tastelåsen vil deaktiveres, og prikken på symbolet vil forsvinne.

Barnelås Det varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.

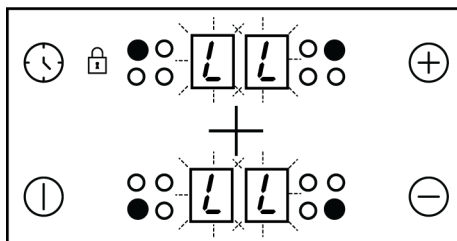
Du kan beskytte komfyren mot utilsiktet betjening for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.



Barnesikringen oppheves ved strøbrudd.

Aktivere barnelåsen

1. Berør tasten for å slå på komfyren.
2. Berør og samtidig. Etter "pip"-signalet berør for å aktivere barnelåsen.



- ⇒ Barnelåsen vil aktiveres, og "L"-symbolet vises på alle kokesonedisplayer.

Deaktivere barnelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør for å slå på komfyren.
2. Berør og samtidig. Etter "pip"-signalet berør for å deaktivere barnelåsen.

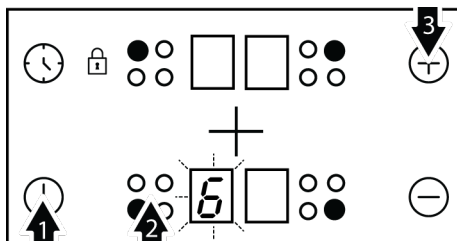
- ⇒ Barnelåsen vil deaktiveres, og "L"-symbolet forsvinner fra alle kokesonedisplayer.

Timerfunksjon

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

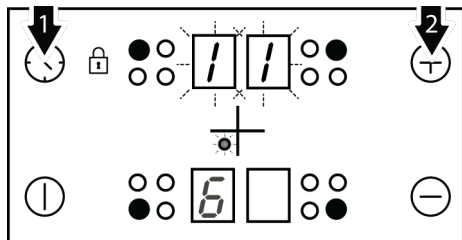
Aktivere timeren

1. Berør tasten for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.



3. Berør eller for å stille inn ønsket temperaturnivå.
4. Berør tasten for å slå på timeren.

- ⇒ “00”-symbolet vil tennes på timerdisplayet og desimalpunktet vil vises på det valgte kokesonedisplayet.



Høyre bakre og venstre bakre kokesonedisplayer tjener som timerdisplay når timeren er aktiv.

5. Berør $\oplus$ eller $\ominus$ for å stille inn ønsket tid.



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



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



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



Når kokesonen som har en timer innstilt velges, kan du se resterende tid ved å berøre $\odot$ på nytt.

Deaktivere timeren

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

Slå av timerne tidligere

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

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør tasten $\odot$ for å slå på timeren.
3. Inntil “00” vises på timerskjermen berør $\ominus$ for å stille inn verdien på “00”.

- ⇒ Prikkformet lys på det relevante kokesonedisplayet slås av **helt** etter at det har blinket i en bestemt tid, og timeren kanselleres.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

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



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

Driftstidsbegrensninger

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

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Forsterker)	5-10 min. *
(*) Komfyren vil redusere til nivå 9 etter 5 minutter	

Tabell 1: Tabell 1: Driftstidsgrenser

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting.

Følgende kan ses ved overoppheting:

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

Sikkerhetssystem for overkoking

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

Presis strøminnstilling

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



Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.



Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Generell informasjon om baking

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

6.1 Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

Generelle advarsler om matlaging med kokeplater

- Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne,

dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Fjern alltid overflødig vann før du steker matvarer, og legg dem sakte i den oppvarmede oljen. Forsikre deg om at frossen mat tines før steking.
- Når du fyrer olje, må du sørge for at gryten du bruker er tørr og holde lokket åpent.
- For anbefalinger om matlaging med strømsparing, se avsnittet «Miljøinstruksjoner».

- Steketemperaturen og tidsverdiene som angis for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av den grunn oppgis disse verdiene som intervaller.

Steketabell

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Smelting		
Sjokoladesmelting (f.eks. Dr. Oterker-merke, bitter sjokolade 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smør (200 g)	6	5 ... 6
Koking, oppvarming, holde varm		
Vann 1 L (Koking)	P	3 ... 5
Vann 3 L (Koking)	P	8 ... 10
Melk 1 L (Koking)	6	4 ... 6
Melk 1 L (Holde varm)	1-2	18 ... 22
Vegetabilsk olje (Oppvarming) (Solsikkefrøolje 0,5 L)	8	3 ... 5
Koking		
Potet uten skall grovhakket (2 Stykke tor størrelse)	9	12 ... 14
Laksefilet	8	10 ... 15
Pølse	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Steking, sauterering		
Risrett (200 g ris)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noahs pudding **		
Koking av bønner-kikerter Koking - for Noahs pudding	9	5 ... 6
Koking av bønner-kikerter steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
Hvete Koking - for Noahs pudding	9	2 ... 5
Hvete steking - for Noahs pudding	3	10 ... 30
Noahs pudding -Alle ingredienser	8	20 ... 25
Skanker med grønnsaker **		
Vegetabilsk sauterering	9	3 ... 8
Baking	4-5	120 ... 150
Supper (F.eks. linsesuppe)	6-7	17 ... 20
Grunn steking		
Havabborfilet	8	3 ... 7
Mørbradbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9
Pølse	8	2 ... 5
Stekt egg	7	4 ... 8
pommes frites		
Boortsog	8	13 ... 16

Mat	Temperaturnivå	Bakesymbol Bakesymbol
Schnitzel	8	5 ... 7
klump	8	4 ... 6
* Wokpanne anbefales.		
** Støpeform / panne anbefales.		

7 Vedlikehold og rengjøring

7.1 Generell informasjon om rengjøring

Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjør det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Produktet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når produktet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vask- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Uegnete rengjøringsmidler er: blekemiddel, rengjøringsmidler som inneholder ammoniakk, syre eller klorid, damprengjøringsprodukter, avkalkingsmidler, flekk- og rustfjernere, skurende rengjøringsmidler (kremrengjøringsmidler, skurepulver, skurekrem, skurende og ripende skrubber, ståltråd, svamper, rengjøringskluter som inneholder smuss og vaskemiddelrester).
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.

- Ikke vask noen komponent av apparatet i oppvaskmaskin med mindre annet er angitt i brukerhåndboken.

For kokeplater:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på kokekoppene og komponentene i komfyrkoppene. Rengjør eventuell væske som renner over umiddelbart etter avkjøling av kokekoppen ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.
- Rengjøringsmidler som sprayes/påføres overflaten bør rengjøres umiddelbart. Slipende rengjøringsmidler som er igjen på overflaten, gjør at overflaten blir hvit.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.

- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekke (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.
- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarging og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i produktet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

8 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Produktet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket.
>>> Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.

7.2 Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene beskrevet for glassflatene i delen «Generell rengjøringsinformasjon» for rengjøring av glassflaten. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten blir avkjølt. Ellers kan glassflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøring du utfører mens kokeplaten er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

7.3 Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør panelene med knappkontroll, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knottene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knotten kan slettes.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.
- (Hvis det er tidsbryter på apparatet) Taster på kontrollpanelet fungerer ikke. >>> Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver testelåsen.

- Hvis koketoppen ikke slås på når av/på-tasten trykkes inn >>> Koble den fra og vent i minst 20 sekunder før du kobler den til.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen din har kjølt seg ned.
- Det kan hende at egnede gryter ikke brukes. >>> Sjekk pottene dine.

ikonet lyser alltid på koketoppsonens display.

- Gryter kan ikke plasseres på betjeningsplaten. >>> Sjekk om det er en gryte på koketoppsonen.
- Kryten din er kanskje ikke induksjonsegnet. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.
- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en kjele som er bred nok for koketoppsonen.
- Kryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> Vent til de har kjølt seg ned.

Den valgte koketoppsonen slår seg plutselig av mens den er i drift.

- Koketiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.
- Den har overopphetingsbeskyttelse. >>> Vent til koketoppen er avkjølt.
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

Selv om koketoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Kryten passer kanskje ikke sammen med induksjonstoppen. >>> Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.

- Kryten er kanskje ikke riktig sentrert på koketoppsonen eller bunnen av pannen er kanskje ikke bred nok til valgt koketoppsoner. >>> Sentrer koketoppsonen ved å velge en gryte som er bred nok for koketoppsonen.

Kjøleviften fortsetter å gå selv om koketoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå til det elektroniske utstyret i koketoppen faller til riktig temperatur.

Støy fra komfyren under tilberedningen

- Noen lyder kan høres fra komfyren mens du lager mat. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale. De er ikke en funksjonsfeil, men en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen.
- **Lavere lyd som f.eks. driftsstøyen til en transformator:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Når varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan du høre slike summelyder i henhold til materialet i kokekaret. Forskjellige lyder kan dermed høres med forskjellige kokekar.
- **Sprekkestøy:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. En sprekke lyd kan høres hvis kokekaret er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer.
- **Sutrende støy:** Det kan høres en sutrende lyd når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige kokenivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 – E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 – E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 31 – E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 – E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

NO

Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Blomberg produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Innehåll

1	Säkerhetsinstruktioner.....	76
1.1	Avsedd användning.....	76
1.2	Barn, utsatt person och djursäkerhet.....	76
1.3	Elsäkerhet.....	77
1.4	Transportsäkerhet.....	79
1.5	Installationssäkerhet.....	79
1.6	Användningssäkerhet.....	80
1.7	Temperaturvarningar.....	80
1.8	Matlagningssäkerhet.....	80
1.9	Induktion.....	81
1.10	Underhåll och rengöring.....	81
2	Miljöinstruktioners.....	82
2.1	Avfallsdirektiv.....	82
2.1.1	Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten.....	82
2.2	Information om förpackningen.....	82
2.3	Rekommendationer för energibesparing.....	82
3	Din produkt.....	83
3.1	Produkt introduktion.....	83
3.2	Tekniska specifikationer.....	84
4	Första användning.....	85
4.1	Första rengöring.....	85
5	Så här använder du hällen.....	85
5.1	Allmän information om användning av kokplattan.....	85
5.2	Kontrollpanel.....	88
6	Allmän information om matlagning.....	92
6.1	Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	92
7	Underhåll och rengöring.....	94
7.1	Allmän rengöringsinformation.....	94
7.2	Rengöring av kokplattan.....	95
7.3	Rengöring av kontrollpanelen.....	95
8	Felsökning.....	95



1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.



1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.



1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör

SV

inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.

- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - Vrid handtaget på kokkärl och stekpannor mot sidan av köksbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - Innan utslitna eller förbrukade produkter kasseras:
1. Dra ut nätkontakten och dra ut den ur vägguttaget.

2. Klipp av strömsladden och koppla den ur produkten med kontakten.
3. Vidta försiktighetsåtgärder för att förhindra att barn får tillträde till produkten.
4. Låt inte barn leka med produkten, när den inte är i bruk.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats. Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Koppla ur apparaten ur strömförsörjningen eller koppla ur säkringen innan reparation, rengöring och underhåll

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
 - (Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
 - Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
 - Se till att nätkabeln inte fastnar när produkten ställs tillbaka på sin plats efter montering eller rengöring.
 - Använd endast originalkabel. Använd inte avklippta eller skadade kablar.
 - Använda inte förlängningssladdar grenuttag eller adaptrar med produkten.
 - Kontakta auktoriserad servicecenter eller importören för att använda godkänd adapter, om konverteradapter måste användas (angående kontakttyp).
 - Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om strömkabelns längd är otillräcklig.
 - Bärbara strömkällor eller grenuttag kan överhettas och fatta eld. Håll grenuttag och bärbara strömkällor på avstånd från produkten.
 - Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
- Anslut inte produkten i vägguttag, som är lösa, fel placerade eller skadade. Se till, att kontakten är placerats helt i vägguttaget. Annars kan anslutningen överhettas och fatta eld.
 - Anslut inte produkten i vägguttag, som är smutsiga, oljiga eller kan komma i kontakt med vatten (som nära diskbänken där vatten kan spridas). Annars finns det risk för elektriska stötar och kortslutning.
 - Rör aldrig kontakten med våta händer!
 - Koppla kontakten ur vägguttaget genom att dra i själva kontakten.



1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten ska den förpackas med bubbelplast eller tjock kartong och tejpas ordentligt. Fäst produktens rörliga delar ordentligt för att undvika skador.
- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den inte är skadad efter transport. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter, om den är skadad.



1.5 Installationssäkerhet

- Innan installationen påbörjas, stäng av strömmen där produkten ansluts genom att koppla ur säkringen.
- Se alltid till att bära skyddshandskar under transport och installation. Annars finns det risk för skada från vassa kanter!
- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Installera inte produkten, om den är skadad.

- Undvik att använda isoleringsmaterial till att täcka insidan av möbeln, där den installeras.
- Direkt solljus och värmekällor, så som el- eller gasvärmare, får inte finnas i produktens installationsplats.
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.
- Installera inte produkten nära ett fönster. Det finns risk för att spishällens låga antänder gardiner och brännbara material runt spishällen. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Installera inte produkten nära ett fönster. När du öppnar fönstret kan heta köksredskap tippa över.
- Om det finns en vägguttag bakom produktens installationsplats, får inte produkten komma i kontakt med vägguttaget eller kontakten som anslutits i den.
- Det får inte finnas någon gasslang, något vattenrör av plast eller något uttag på baksidan eller sidoväggen av den plats där produkten ska installeras. Annars kan de deformeras av värmeeffekten när hällen används, vilket kan utgöra en säkerhetsrisk.

1.6

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte ska använda produkten under en längre tid ska du dra ut kontakten eller stänga av strömmen från säkringsskåpet.
- Använd inte produkten om den går sönder eller skadas under användningen. Koppla bort produkten från elnätet. Kontakta importören eller auktoriserad servicecenter.
- **WARNING** Om spishällens yta är sprucken, koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING** Om spishällens glasyta är trasig:
Stäng av alla gas- och (om tillämpligt) elektriska kokplattor. Koppla bort produkten från elnätet.
- Vidrör inte apparatens yta.
- Använd inte apparaten.
- Stå inte på apparaten av någon anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.

- Brandfarliga föremål får inte förvaras i och omkring kokutrymmet. I annat fall kan dessa leda till brand.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.



1.7

Temperaturvarningar

- **WARNING** När produkten används kommer produkten och dess åtkomliga delar att vara varma. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör hållas borta från produkten om de inte står under ständig uppsikt.
- Placera inte brandfarliga/ explosiva material i närheten av produkten, eftersom ytorna blir varma när den är i drift.
- **WARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



1.8

Matlagningssäkerhet

- **WARNING**
Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.

- **VARNING** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med ett lock eller brandskydd (etc.).
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- personer som använder apparater som pacemakers eller insulinpumpar.
- Stäng av zonen från dess kontrollpanel efter användning, förlita dig inte på kärlsensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Förvara inte metallföremål i lådorna under spishällen. Vid långvarig och intensiv användning kan materialen överhettas.
- Placera inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor och datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.

1.9 Induktion

- De elektriskt drivna zonerna på din häll är utrustade med avancerad "induktionsteknik". På induktionsmatlagningsszonerna, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. För detaljerad information, se avsnittet "Val av kärl".
- Eftersom induktionshällen skapar ett magnetfält kan den ha skadliga effekter för

1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten har svalnat innan den rengörs. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

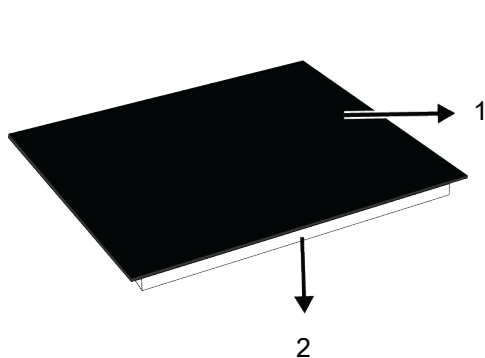
2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

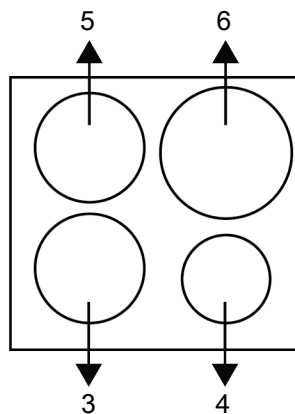
- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningszonen. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll tillagningszoner och botten på kärlen rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningszonen och kärlets botten.

3 Din produkt

3.1 Produkt introduktion



- 1 Matlagningsyta av glas
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning



- 2 Nedre hölje
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning

SV

3.2 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer för spishällen	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	52 / 590 / 520 *
Mått för installation av spishäll (bredd/djup) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spänning / frekvens	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	max. 7,2 kW

Matlagningszoner

Främre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

Främre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	145 mm
Effekt	1600 W / Booster 1800 W

Bakre vänster	Zon för induktionsmatlagning
Mått	180 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

Bakre höger	Zon för induktionsmatlagning
Mått	210 mm
Effekt	2000 W / Booster 2300 W

* Den hållhöjd som anges i den tekniska tabellen är produktens bottenhöljeshöjd.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

SV

5 Så här använder du hällen

5.1 Allmän information om användning av kokplattan

Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.

- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.

- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningssytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger

högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kokkärlens / kokkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Lämpliga kastruller/pannor:

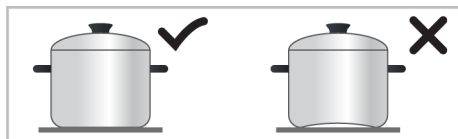
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålskastruller/pannor
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning)

Olämpliga kastruller/pannor:

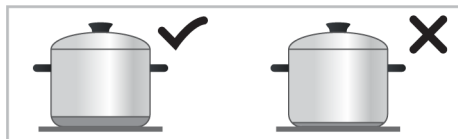
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

Rekommendationer:

- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.

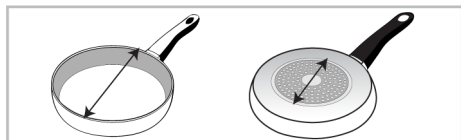


- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningssytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.

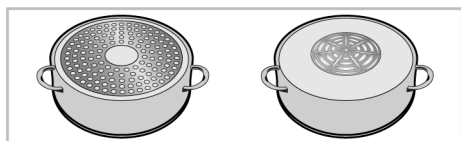


- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större

induktionshällar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på kärl - 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
320	min. 125 - max. 320
Matlagingszon med bred yta (flexi)	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

i Jämn fördelning av kokkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.

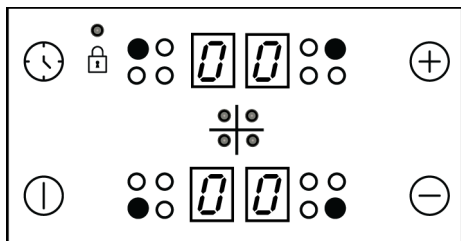
Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om **L** inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

5.2 Kontrollpanel



Nycklar :

- ⓘ På-/av-knapp
- 🕒 Timerknapp
- ⊕ Ökningsknapp
- ⊖ Minskningsknapp

Symboler :

- 🔒 Knapplåssymbol

Knappar för val av matlagningszon :

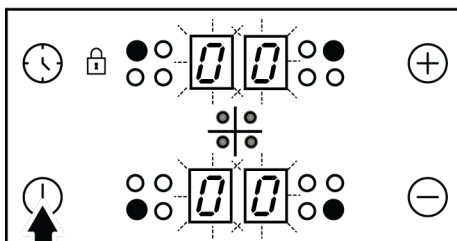
- Knapp för val av matlagningszon längst baktill vänster
- Knapp för val av matlagningszon framtill vänster
- Knapp för val av matlagningszon framtill höger
- Knapp för val av matlagningszon längst bak till höger

Generella varningar för kontrollpanelen

- Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.
- Den här produkten styrs med en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.
- Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

Sätta på hällen

1. Tryck på ⓘ knappen på kontrollpanelen.
- ⇒ "0" symbolen visas på alla plattors displayer.



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

Stänga av hällen

1. Tryck på ⓘ knappen på kontrollpanelen.
- ⇒ Hällen kommer att stängas av och återgå till standby-läge.

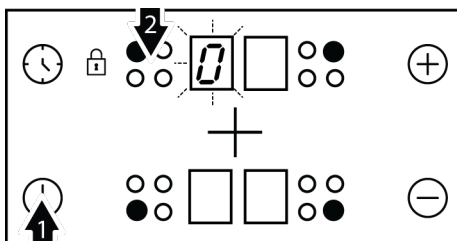
ⓘ "H" eller "h" visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

Restvärmeindikator

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

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

Slå på plattor



1. Tryck på knappen ① för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.
⇒ "0" symbolen visas på plattans display och den berörda displayen lyser starkare.



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

Ställa in temperaturnivå

Tryck på ⊕ eller ⊖ knappen för att ställa in temperaturnivån mellan "1" och "9" eller "9" och "1".



På nivåer från 1 till 7 kan vattnet eller oljan i kärlet koka eller stoppa. Detta kan leda användaren att tro att produkten slås på och av intermittent. Detta fall, som förekommer framför allt när vatten- eller oljenivån är låg, är inte ett fel; det är så som produkten fungerar.



Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshållstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att låta temperaturnivån falla till "0":** Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0" läget.
2. **Genom att trycka på den relevanta plattans symbol under en längre tid:** Stäng av plattan genom att trycka på den relevanta symbolen under en längre tid tills temperaturläget sänks till "0".

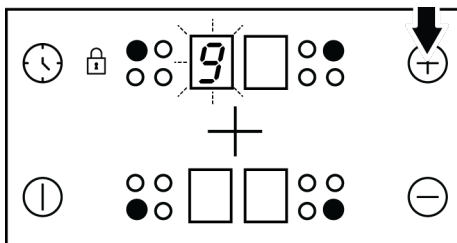
3. **Genom att använda avstängningen på timer läget för vald platta:** När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

Hög effekt (booster) Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

För en snabb uppvärmning kan du använda dig av snabbstart funktionen "P". Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Att slå på High Power Snabbstart:

1. Tryck på knappen ① för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Tryck på ⊕ eller ⊖ knappen tills du når läge "9".



4. När plattan står på läge "9", tryck på ⊕ knappen en gång för att ställa in plattans temperaturläge till "P".

Att slå av High Power Snabbstart:

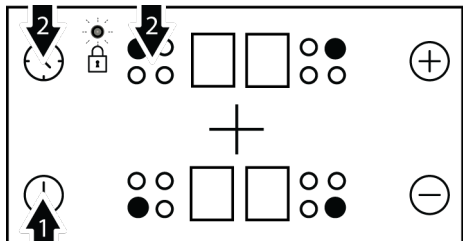
- För att slå av snabbstartsfunktionen, tryck på ⊖ och sätt temperaturen på läge "9". Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".
- Du kan sänka temperaturnivån genom att trycka på ⊖ eller stänga av den helt genom att sänka temperaturläget till "0".

Knapplås

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

Aktivera knapplås

1. Tryck på knappen ① för att slå på hällen.
2. Tryck på ⌚ och 🔒 knapparna samtidigt för att slå på knapplåset.



⇒ Knapplåset kommer att slås på och en punkt på symbolen 🔒 kommer att tändas.



Om du stänger av hällen när knapparna är låsta kommer knapplåset att aktiveras nästa gång du slår på hällen igen. Knapplåset måste avaktiveras för att kunna använda hällen.

Avaktivera knapplås

1. När knapplåset är påslaget, tryck på ⌚ och 🔒 knapparna samtidigt.

⇒ Knapplåset kommer att slås av och en punkt på symbolen 🔒 kommer att slockna.

Barnlås Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

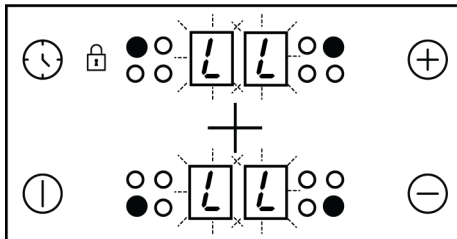
Du kan skydda hällen från att användas oavsiktligt för att förhindra att barn sätter på plattan. Barnlåset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.



Barnlåset avbryts vid strömavbrott.

Slå på barnlåset

1. Tryck på ① knappen för att slå på hällen.
2. Tryck på ⊖ och ⊕ knapparna samtidigt. Efter "pip" signalen tryck på ⊕ för att slå på barnlåset.



⇒ Barnlåset kommer att slås på "L" symbolen kommer att visas på alla plattors displayer.

Slå av barnlåset

1. När knapplåset är påslaget, tryck på ① knappen för att slå på hällen.
2. Tryck på ⊖ och ⊕ knapparna samtidigt. Efter "pip" signalen tryck på ⊖ för att slå av barnlåset.

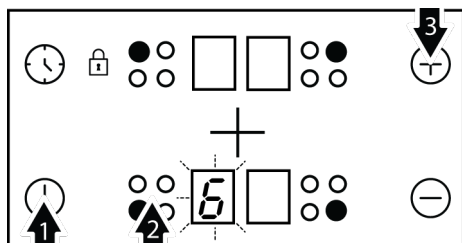
⇒ Barnlåset kommer att slås av och "L" symbolen kommer att slockna på alla plattors displayer.

Timerfunktion

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

Aktivera timern

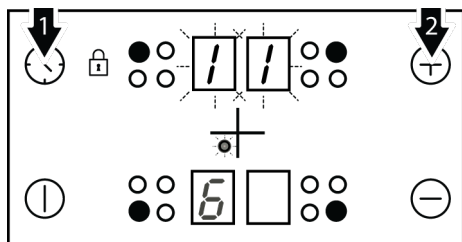
1. Tryck på knappen ① för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.



3. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ knapparna för att ställa in önskat temperaturläge.

4. Tryck på ⌚ knappen för att slå på timern.

⇒ "00" symbolen kommer att tändas på plattans display och ett kommatecken kommer att lysa på den valda plattans display.



i Bakre höger och vänster plattornas displayer fungerar som tidsvisare när timern är påslagen.

5. Tryck på $\oplus$ eller $\ominus$ knapparna för att ställa in önskad tid.

i Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagen.

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

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

i När du väljer en platta med inställd timer, kan du se återstående tid genom att trycka på ⌚ knappen igen.

Avaktivera timern

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

Slå av timers tidigare

✓ Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

1. Välj den platta du vill slå av.

2. Tryck på ⌚ knappen för att slå på timern.

3. Tills "00" visas på timer skärmen, tryck på $\ominus$ för att ställa in värdet "00".

⇒ Punktformat ljus visas på den relevanta plattans display och timers display kommer att stänga av sig själv. **helt** efter att ha blinkat under en tid slås timern av.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Funktionsprincip: Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp. Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

i Din häll kan vara utrustad med induktionsplattor med en diameter av 145, 180 och 210-280 mm beroende på modell. Genom induktionsfunktionen känner plattorna av varje kärl som placeras på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

Begränsningar för driftstid

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

även timerdisplayen av senare. Driftstiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån. Plattan kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Snabbstart)	5-10 min. *
(*) Hällen faller till nivå 9 efter 5 minuter	

Tabell 1: Driftstidsgränser

Överhettningsskydd

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

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

Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "F"-varningen visas på displayen under den här perioden.

Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.



Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.



Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

6.1 Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. Försök aldrig släcka

en eld med vatten! Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.

- När du värmer olja, se till att krukan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

Arbetsbord

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Smältande		
Smältande choklad (t.ex. märket Dr.Oetker, bitter choklad 55-60 % kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Smör (200 g)	6	5 ... 6
Kokning, uppvärmning, varmhållning		
Vatten 1 L (Kokande)	P	3 ... 5
Vatten 3 L (Kokande)	P	8 ... 10
Mjölk 1 L (Kokande)	6	4 ... 6
Mjölk 1 L (Varmhållning)	1-2	18 ... 22
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosolja 0,5 L)	8	3 ... 5
Kokande		
Oskaldad potatis grovmald (2 stycken stor storlek)	9	12 ... 14
Laxfilé	8	10 ... 15
Korv	9	2 .. 4
Pasta (150 g)	8	8 ... 12
Kokning, sautering		
Risrätt (200 g ris)	6	8 ... 14
Paella *	9	15 ... 20
Noah's pudding (asure) **		
Kokning av bönor och kikärtor Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	5 ... 6
Kokning av bönor och kikärtor kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
Vete Kokande - för Noah's pudding (asure)	9	2 ... 5
Vete kokning - för Noah's pudding (asure)	3	10 ... 30
Noah's pudding (asure) -Alla ingredienser	8	20 ... 25
Spjäll med grönsaker **		
Vegetarisk sautering	9	3 ... 8
Bakning	4-5	120 ... 150
Soppor (T.ex. linssoppa)	6-7	17 ... 20
Grundstekning		
Filé av havsabborre	8	3 ... 7
Stek av ryggbiff ** (3-5 cm)	8	5 ... 9

Mat	Temperaturnivå	Bakningstid (min) (ca.)
Korv	8	2 ... 5
Stekt ägg	7	4 ... 8
Pommes frites		
Boortsog	8	13 ... 16
Schnitzel	8	5 ... 7
Nugget	8	4 ... 6
* Wokpanna rekommenderas.		
** Gjutjärnskastrull/-gryta rekommenderas.		

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.

- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte någon komponent i din apparat i en diskmaskin om inte annat anges i bruksanvisningen.

För hållar:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatssås och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällen och matlagningszonernas delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när hällen har svalnat.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan gör den vit.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibras och torka den med en torr mikrofibras.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibras. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytor.

- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Produkten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringen i säkringsdosan. Byt dem vid behov.

- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.
- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> Koppla ur apparaten med kretsbrytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.

L visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> Låt dem svalna.

Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> Låt spishällen svalna.
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> Avlägsna föremålet från panelen.

Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.

Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

Ljud från spisen under matlagning

- Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärlet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om matlagningskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagningsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga lösningar

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 2	Kommunikationsfel mellan displayen och gränssnittskortet för vredet.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 – E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 16 – E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 – E 45	Fel i elektronikkretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensorutrustningen ska vara kompatibel för driftsförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 – E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensors temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

SV

