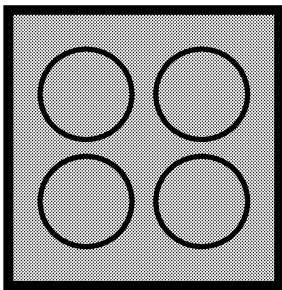


Inbyggd häll

Bruksanvisning



HII 64400 GT

SV | DA | NO

185.9259.92/R.AD/26.11.2015/4-2

Läs denna bruksanvisning först!

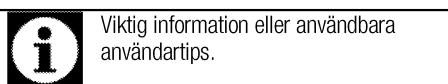
Bästa kund,

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

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

Förklaring av symboler

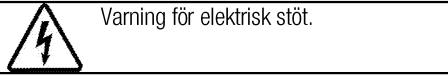
I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara
användartips.



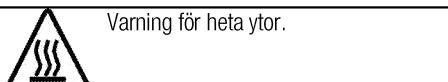
Varning för situationer som kan vara
livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö	4	4 Förberedelser	12
Allmän säkerhet.....	4	Tips för att spara energi.....	12
Elsäkerhet	4	Initial användning	12
Produktsäkerhet	5	Den första rengöringen av produkten.....	12
Avsedd användning.....	6	Initial uppvärmning.....	12
Barnsäkerhet.....	6		
Affallshantering av den uttjärta produkten	6		
Affallshantering av emballage.....	6		
2 Allmän Information	7	5 Så här använder du hällen	13
Översikt.....	7	Allmän information om tillagning	13
Tekniska specifikationer	7	Använda hällen	14
3 Installation	8	Kontrollpanel.....	15
Före installationen.....	8		
Installation och anslutning	8		
Framtida transport	11		
6 Underhåll och rengöring	20	7 Felsökning	21
Allmän information	20		
Rengöra hällen.....	20		

1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.

- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från

nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vridrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befina sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.

- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se *Allmän information*

- om tillagning, sidan 13, välja kastruller.*
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för mänskliga som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
 - Använd bara hällskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hällskydd som levereras med enheten.
Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Brandskyddsåtgärder;**
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
 - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
 - Kontrollera att var och en är tätt i produkten.
- Avsedd användning**
- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillåtet.
 - Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumssuppvärmning.
 - Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

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

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinna. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

I enlighet med RoHS-direktivet:

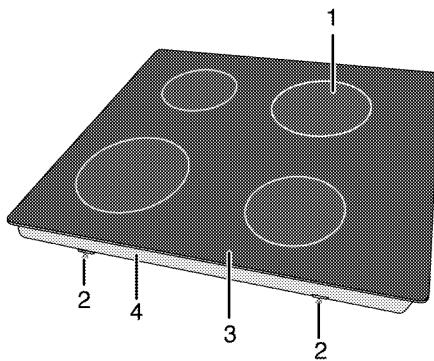
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

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

2 Allmän Information

Översikt



1 Induktionsplatta
2 Monteringsklämma

3 Vitrokeramisk yta
4 Basskydd

Tekniska specifikationer

Voltfrekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 6700 W
Säkring	min. 16 A x 2
Kabelltyp/sektion	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145mm
Energi	1400/2200 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/3600 W



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



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



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

3 Installation

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



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



FARA:

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



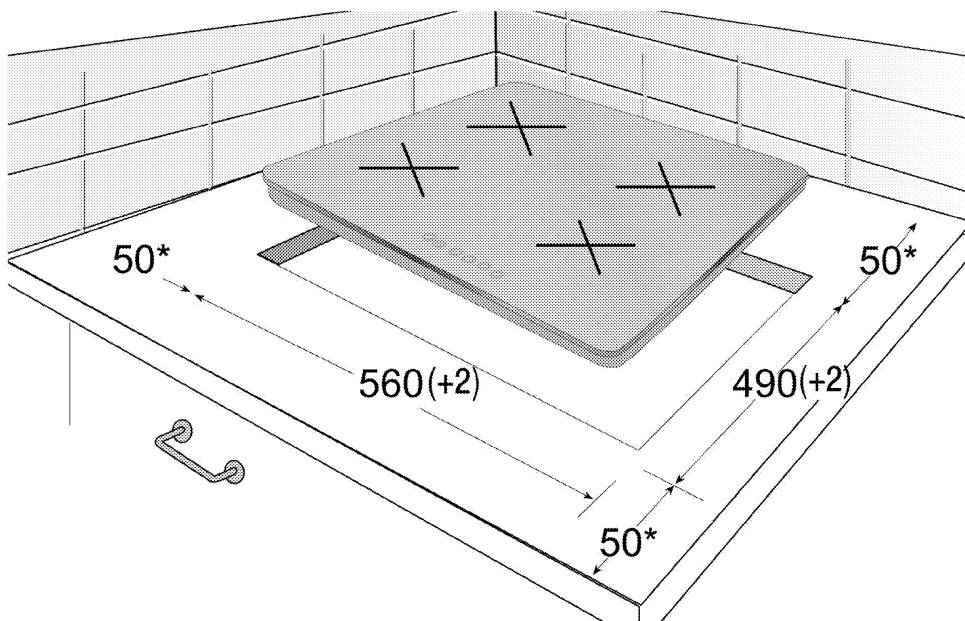
FARA:

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

Före installationen

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

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



* min.

Installation och anslutning

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



Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn.

Det finns risk för att keramikhällens yta brister!

Elanslutning

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



FARA:

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

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



FARA:

Strömsladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produkternas heta delar.

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

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömsladden måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produkternas strömsladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".



FARA:

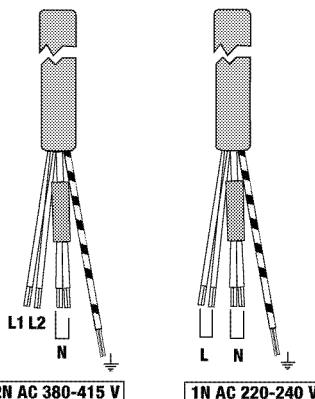
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

Ansluta strömkabeln

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

Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

Om en kabel medföljer produkten:



2. För enfasanslutning, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

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

3. För tvåfasanslutning, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

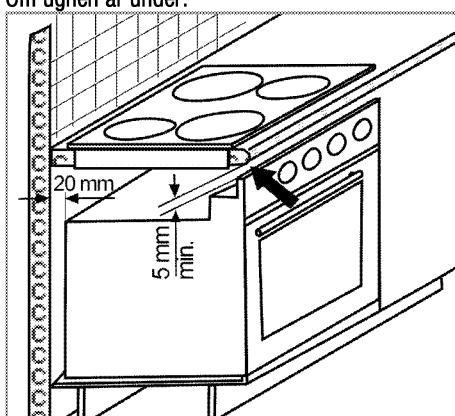
- Brun kabel = L1 (fas 1)
- Svart kabel = L2 (fas 2)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E) (jord)

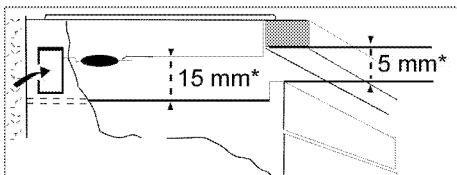
» eller

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

Installera produkten

Om ugnen är under:

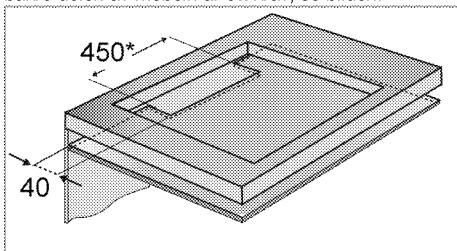




* min.

Om det finns en bänk under:

En ventilationsöppning på minst 180 cm² på den bakre delen av möbeln är ett krav, se bilden.



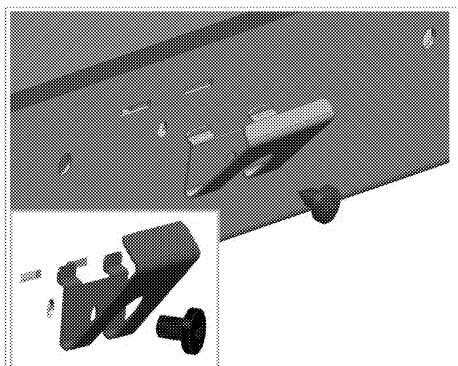
* min.

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

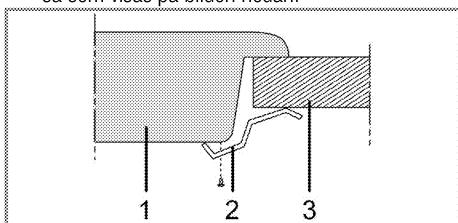
1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Tätningen som medföljer i förpackningen måste läggas runt det nedre höljet böjt runt hällen såsom visas på bilden, under installation av hällen.



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



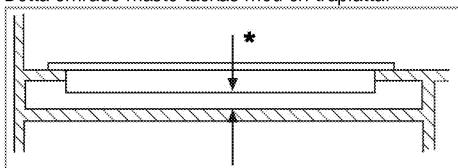
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om mättan i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

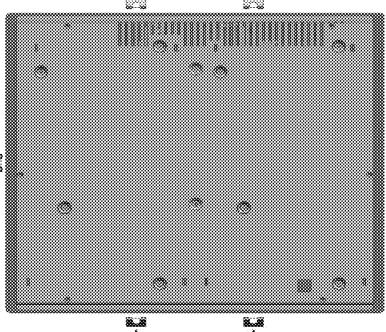


Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.



* min. 15 mm

Bakre vy (anslutningshål)



Slutkontroll

1. Anslut strömsladden och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

Framtida transport

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



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



FARA:

Anslutningsklämmorna levereras installerade på hällen.

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

4 Förberedelser

Tips för att spara energi

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

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

Initial användning

Den första rengöringen av produkten



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

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

Initial uppvärmning



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

5 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



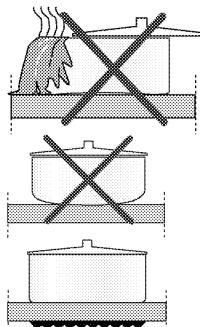
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra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

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

Kastrullval

- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbråda.

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



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.

Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.

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

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

Kastrulltest

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

- Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
- Kärlet är kompatibelt om det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

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

Fokuseringssystem för kärlidentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlen på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av inductionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt.

Tillagningen avbryts om kärllet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och -symbolen blinkar alternaterat.

Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärl i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.



Om det finns en ugn under hällen och den går
kommer sensorerna i hällen att minska
tillagningsnivån eller stänga av ugnen.



När hällen är på ska du hålla föremål med
magnetfunktion, exempelvis kreditkort och
kassetter, borta från hällen.

Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
<p>Ø 28 cm</p>	<p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>
<p>Stor tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none">Passar kärlet automatiskt.Distribuerar effekten perfekt.Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	<p>Normal tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none">Passar kärlet automatiskt.Distribuerar effekten perfekt.Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	<p>Liten tillagningszon</p> <ul style="list-style-type: none">Används för långsam tillagning (såser, krämer)Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

Använda hällen



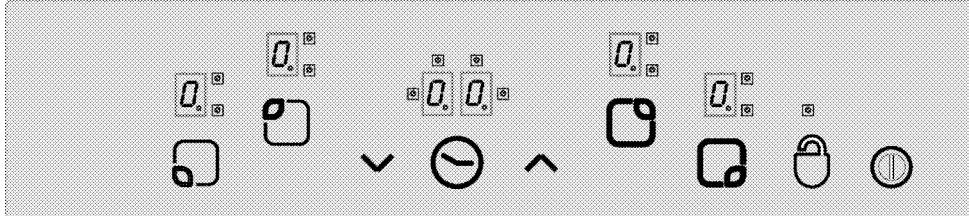
FARA:

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

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

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

Kontrollpanel



Specifikationer



Huvudknapp - PÅ/AV-knapp

Knapplås

Temperaturinställning/ökande timer

Temperaturinställning/minskande timer

* Aktivera/avaktivera timer

Väljarkontroller för platta

Display för platta
(temperaturinställning 0 ...) 9)

* Timerdisplay (det finns 4 lysdioder för 4 olika plattnar)



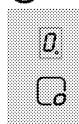
Den här enheten styrs över pekkontrollenheten. Varje åtgärd du gör med pekkontrollen bekräftas av en ljudsignal om pekkontrollenheten är utrustad med en timer.



Håll alltid kontrollpanelerna rena och torra. Fukt och smuts kan orsaka funktionsproblem.



(*) Om hällen är utrustad med timer.



(*) Om hällen är utrustad med timer.

(*) Inte finns i spishällar med 3 brännare.

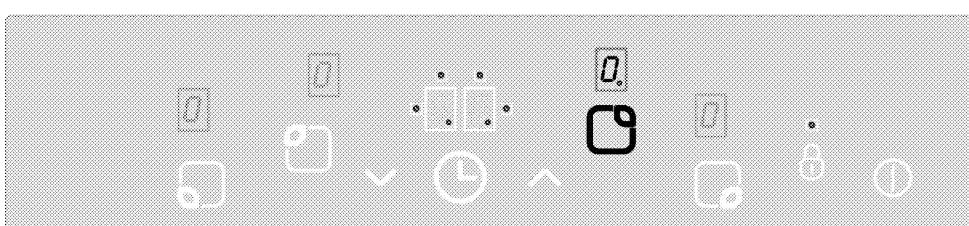
Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Det faktiska utseendet och funktionerna kan variera.

Sätta på hällen

Tryck på "PÅ" på kontrollpanelen i 1 sekund. Plattan tänds "PÅ" och alla relevanta decimalpunkter blinkar på alla plattnar. Hällen är redo att användas. Du kan välja olika plattnar inom de följande 10 sekunderna. **Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.**

Välja kokplattnar (Kokzon)

Sätt din panna lämpar sig för induktions matlagning (pan med magnetisk botten, se sidan 12, "lämpligt kokkärl val") på relaterade kokplattan.



1. Sätt på hällen.
2. Tryck på en av plattnas markeringsreglage för att slå på önskad platta. Efter att du har valt plattan på hällen, blinkar "PÅ" decimalpunkten på den relevanta displayen för plattan.

3. Tryck på "▲" eller "▼" för att ställa in temperaturnivån till ett värde mellan "1" och "9" eller mellan "9" och "1".

Knapparna "▲" och "▼" är utrustade med upprepningsfunktion. Om du trycker på någon av de här knapparna under en längre tid kommer

temperaturnivån att öka eller minska kontinuerligt i intervaller på 0,4 sekunder.

Om du börjar med knappen "**↖**" visas "1" på displayen. Om du börjar med knappen "**↙**" visas det inställda värdet på displayen (dvs. en halv sekund "A" och en halv sekund "9"). Detta indikerar att snabbstarten har aktiverats.

If you begin with "**↖**" key, "1" will appear on the display. If you begin with "**↙**" key, 'A" and "9" will flash on the display with a period of half seconds.

Detta indikerar att **automatisk tillagning** är igång. Vid slutet av den förinställda tiden för **automatisk tillagning** till tillverkaren, stannar valt kokzon den automatiska funktionen mattlagning och börjar arbata på den nivå som hade satt medan den **automatiska tillagning** valdes.

4. För att växla ugnen till hög maktposition, höja nivån upp till 9 med "**↖**"-knappen och tryck sedan på "**↖**" knappen igen. Alltså, slås den på hög effekt läge "**P**" (**Boost**).

Om är blinka;

- Din panna är inte lämpliga för induktion.
- Det finns inget på den valda kokzonern.
- Botten kokkärllet är liten för kokplattan.



Du kan inte använda båda kokplattor antingen höger eller vänster kokplatta grupp i boost läge samtidigt.

Exempel: Om en av kokplattor i samma riktning (höger eller vänster) är inställt på nivå "P", då systemet kan du justera den andra plattan upp till nivå 8 utan att ändra inställningen för den första plattan.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

Användningsprinciper: Induktionshällen värmrar upp käret 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.

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera plattor lämnas oavväntlig avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod. (se tabell 1).

Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Om det finns en timer tilldelad för plattan visas "00" på timerdisplayen i 10 sekunder (10 sekunder senare slås restvärmekontaktorn på).

Efter att du har avaktiverat plattan automatiskt så som beskrivs ovan blir den driftsduglig igen och maximal drifttid läggs på den här temperaturinställningen.

Använda två kokzoner samtidigt på samma sida

TVÅ zoner på samma sida har en total tillgänglig effekt på 3 700 W som automatiskt fördelar mellan de främre och bakre zonerna. Detta innebär att när en zon används maximalt minskar kraften till den andra automatiskt. Om det finns två zoner på båda sidorna gäller denna regel för båda dessa.

De första instruktionerna ska prioriteras.

Important: Your hob contains zones of Ø 145, Ø 180, Ø 210 and Ø 280 which have induction features.

Thanks to the induction feature, each hotplate automatically detects the diameter of the pan put on it. "**Energy is created only at places where the bottom of the pan touches**" and thus, energy is consumed at the minimum level.

Tabell 1: Begränsningar för driftstid

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	0,5
P (boost) - snabb mattlagning (booster)	10 minuter (*)

(*) 10 minuter senare, minskar värmeplatta till nivå 9.

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**" lyser som varning på plattans display under tiden.

Restvärmekontaktor

Induktionshällen kan bli varm efter tillagningen grund av pannan kvar på plattan. Fram till glasbord på hällen avsnittet faller ner till en säker temperatur, "**H**" visas på kontrollpanelen. Rör inte de relaterade avsnitten tills "**H**" försvinner.



Temperaturdisplay tänds inte och slitna användaren längre vid strömbrott.

Exakt ströminställning

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

Automatic Cooking and High Power (Booster)

Automatisk tillagning Funktionen gör matlagningen enklare. Om den automatiska tillagningen är aktiv, kommer plattan att drivas med maximal effekt under en tidsperiod (se tabell -2). Snabb uppvärmningstid beror på vald värmenvärd. Detta indikeras genom en blinkande "A" omväxlande med värmeställningsvärdet (t.ex. halv sekund "A" och halv sekund "9") i värmeplatta displayen. I slutet av den snabba uppvärmningstiden, kommer håll återgå till normal värmefördrift för den utvalda och "A" försvinner.

Alla kokplattor är utrustade med snabb värmefunktion. I nedanstående tabell innehåller de automatiska uppvärmningstider för olika uppvärmningsnivåer.

Tabell-2: Tider för snabbuppvärmning

Temperaturnivå	Driftstidsgräns – sekund
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Slå på den automatiska tillagningen:

1. Sätt på hållén.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Använd knappen "▼" knappen för att växla värmeverde plattan till önskad nivå. Så fort temperaturinställningen har gjorts visas "9" och "A" alternerat på displayen. Detta indikerar att temperaturvärdet är inställt på "9" och automatiska tillagningen är aktiverad.
4. Snabb uppvärmning funktion av nivån som skall väljas bestäms med "▲" eller "▼" knapparna.
5. Den angivna snabb uppvärmning funktionen fungerar för perioden enligt tillagningsnivån i

tabell 2 och återgår till sin nivå efter tiden har gått. (Till exempel är denna period 25 minuter för nivå 6)

Stänga av den Automatisk tillagning funktionen:

- Den Automatisk tillagning funktionen kan stängas tidigt genom att minska värmefördriften till "0".
- Automatisk tillagning är inte aktiv längre när den period i tabell 2 är över.

Hög effekt (Booster)

Du kan använda hög effekt för att varma hällen snabbare. Men, är det inte rekommenderat att laga mat i detta läge för länge.

Välj relevant kokplattan drivas och placera lämpligt kokkärl. Öka nivån upp till 9 och sedan återgå tillbaka till P-läge genom att trycka på "▲" -knappen. På grund av temperaturen, kommer din håll endast tillåtas att verka för max 10 minuter och kokplattan hållens ut för boosterfunktionen automatiskt minska till nivå 9.

Stäng av hållen.

Om du trycker på huvudknappen "●" i mer än 2 sekunder stängs hållen av och återgår till standby-läge. Om det finns restvärme som kan användas efter att hållen har slagits av indikeras detta med symbolen "H" som visas kontinuerligt på relevant platta.

Stänga av plattorna individuellt:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på "▲" och "▼" samtidigt**
Välj önskat platta med knappen för val av platta "Q". Decimalpunkten visas på "Q"-displayen för plattan Tryck på knapparna "▲" och "▼" samtidigt för att stänga av plattan.
2. **Minska temperaturen för den önskade plattan till "0" med knappen**
3. **Användning av timer stänger funktionen för önskad kokzon** (Om timerfunktion är tillgänglig)

Knapplås ** (på modeller med klocka)

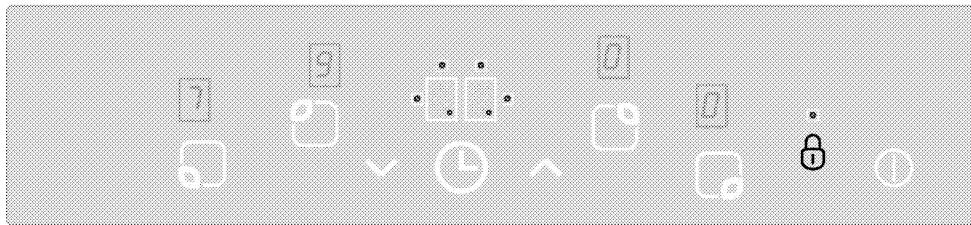
Tryck på knappen "○" i mer än 2 sekunder för att låsa pekkontrollen. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal.

Lysdioden "○" börjar blinka och alla plattor låses.

Plattorna kan bara låsas i användningsläge. Om

plattorna är låsta: bara huvudknappen "○" kan

användas. "○" Lysdioden blinkar och indikerar att knapplåset har aktiverats. Om du stänger av hållen när knapparna är låsta kommer knapplåset att aktiveras nästa gång du slår på hållen igen. Knapplåset måste avaktiveras för att kunna använda hållen.



" knappen gör det möjligt för dig att låsa eller låsa upp pekkontrollen i användningsläge.

Tryck på knappen " i 2 sekunder för att låsa upp plattorna. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Sedan stängs " lysdioden av. Nu är pekkontrollen upplåst och kan användas som vanligt.

Barnlås

Du kan skydda hällen från att användas oavsiktligt för att förhindra att barn sätter på plattan.

Barnläsfunktionen innehåller några komplexa steg för att låsa upp pekkontrollenheten. Barnläset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.

Låsa modulen:

1. Tryck på huvudknappen " för att slå på hällen.
2. Tryck på knapparna " och " samtidigt i minst 2 sekunder.
3. Tryck sedan på knappen " en gång till.

» Barnläsfunktionen är aktiverad och " visas på alla displayrar för plattorna.

Avaktivera barnläset:

Du kan avaktivera barnläset så fort du har aktiverat det.

1. Tryck på huvudknappen " för att slå på hällen.
2. Tryck på knapparna " och " samtidigt i minst 2 sekunder.
3. Tryck sedan på knappen " en gång till.

» " visas på alla plattornas displayrar så länge barnläset är aktiverat. " döljs när läset har avaktiverats.

Timerfunktion*

Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Du behöver inte se till hällen hela tiden under tillagningen och plattan stängs av automatiskt i slutet av den period du har valt.

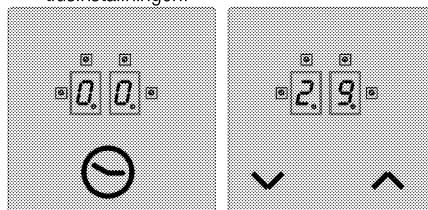
Timern erbjuder följande: Pekkontroll som kan styra upp till 4 timers för plattor och en alarmtimer för tillagningen som har tilldelats vid samma tid. Samtliga timers kan bara användas i arbetsläge.

Timer som alarm

Alarmtimern arbetar oberoende av andra plattor.

Därför är det inte viktigt om en platta är vald eller inte.

1. Tryck på knappen " för att aktivera alarmtimern. "00" och " visas på timerdisplayen och en punkt visas på nedre högra sidan. Då är alarmtimern aktiverad.
2. Sedan ställer du in önskat tidsvärde genom att trycka på knapparna " och "".
3. Timern startar nedräkningen efter att du har gjort tidsinställningen.



» Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på pekkontrollspanelen för att styra ljudlarmet.

Timer för platta:

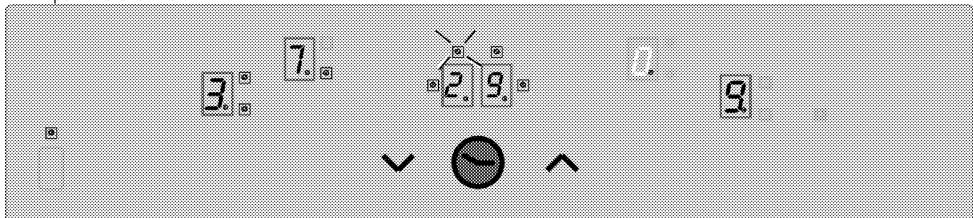
Plattans timers kan bara ställas in för plattor som är aktiverade.

1. Slå först på hällen och starta sedan önskad platta. (plattan måste ställas in på ett värde mellan 1 och 9)
2. Precis som i alarmtimern aktiverar du timern för plattan genom att trycka på knappen "". "00" och " visas på timerdisplayen och en punkt visas på nedre högra sidan. Timern för plattan aktiveras.
3. Du måste trycka på knappen " en andra gång för att aktivera timern för plattan. Nu kan du tilldela timern.
4. Ställ in önskat tidsvärde genom att trycka på knapparna " och "".

Så här ställer du in timers för brännare:

1. Efter aktivering av den första brännartimern, trycker du på knappen " igen. Kontrollen vrider moturs mot nästa aktiva platta som tilldelats timern. Tilldelningsförslaget visas med en blinkande " lysdiod.
2. Ställ in önskat tidsvärde genom att trycka på knapparna " och "".
3. Timern som har aktiverats för plattan ställdes först in enligt indikeringen med en fast blinkande " lysdiod.
- Flera timers kan tilldelas för den andra aktiva plattan genom att trycka på knappen " igen.

- Efter 10 sekunder återgår displayen tillbaka till den timer som når slutet först.
- Lysdioderna som tänds med fast sken på timerdisplayen indikerar den timer som räknar ned.
- Du kan se värdena som har ställts in för tillagning och äggtimern genom att ändra positionen för knappen "". En blinkande främre ysdiod "" till höger visar ett förslag. Om ingen lysdiod blinkar visas värde för äggtimern på timerskärmen.



Visa återstående tidsvärde för plattan med timer 3 (lysdiodsindikatorn blinkar) för timerdisplayen (lysdiodsindikatorerna för aktiva timers för plattorna 1 och 4 blir inte synliga på timerdisplayen).

Driftsljud

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

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.
- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilägen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du häller i vatten eller annat försvinner ljudet.
- Ljudet från fläkten som kyler det elektriska systemet kan höras.

Sensorkalibrering och felmeddelanden

När strömkällan har kopplats in utför hällkontrollsystemet en kalibrering beroende på sensor-, glas- och omgivande förhållanden. Täck inte över glasområdet på sensorn under kalibreringen.

Hällkontrollsystemet ska inte heller utsättas för starka ljuskällor, såsom solljus, starka halogenlampor etc.

Tabell 3:Felkoder och felorsaker

Felorsak	Skärm
Omgivande ljus för högt	F1
Lysrör	F2
Sensor täckt med ett ljus föremål	F3
Omgivande ljus kraftigt fluktuerande	F4
Kalibrering fel	AX
Induktions hårdvarufel	EX
(x = "0....9")	

Avaktivera timers:

Först måste du visa timern genom att ändra positionen för knappen "" tills timern visas. Det här värdet kan senare avbrytas på 2 olika sätt:

- Genom att minska värdet steg för steg till "00" genom att röra vid ""- knappen.
- Genom att trycka på knapparna "" och "" samtidigt i en halv sekund tills "00" visas på timerdisplayen.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på pekkontrollspanelen för att tysta ljudlarmet.

Exempel:

Följande belysningsförhållanden tillåter en mjuk kalibrering:

Belysning med en glödlampa utan reflektor (100 W, dämpad) 70 cm över glaskeramikhädden. Efter en framgångsrik kalibrering garanterar vi att hädden fungerar som avsett även under stark belysning, såsom en halogenlampa (50 W).

Vid ett fel upprepas kalibreringen tills omgivande förhållanden medger en framgångsrik kalibrering. Hällkontrollsystemet kan bara användas när kalibreringen för alla sensorer är framgångsrik. Efter lyckad färdiga kalibreringsprocess kontrolleren tolererar en mycket hög grad av omgivande ljus. Hällkontrollsystemet anpassar sig och omkalibrerar sig själv efter ändringar i omgivande förhållanden under användning.

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollspanelen, se Tabell 3.
--	--

	I händelse av att touchkontrolllytan är stängt under en period längre än 10 sekunder, kommer hela styrsystemet avaktiveras och en varningssignal ljuder. Också "F" blinkar på kokplattan displayen.
--	---

	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 Underhåll och rengöring

Allmän information

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



FARA:

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



FARA:

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

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



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



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

Rengöra hällen

Glaskeramikytan

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

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

Avlägsna kalciumpfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



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

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här påverkar inte användningen av produkten.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

7 Felsökning

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

Produkten fungerar inte.

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

Symbolen visas på displayen för plattan.

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

Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

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

Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

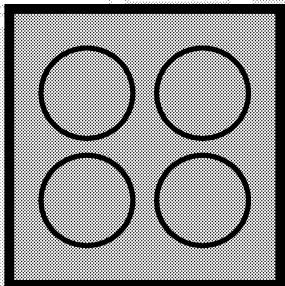
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> Välj ett tillräckligt brett kärl och placera kärlet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



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

Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA

beko

Læs denne brugervejledning først!

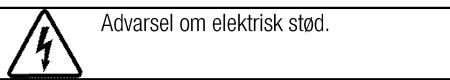
Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



Arçelik A.Ş.

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



1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler	4	4 Forberedelser	13
Generelle sikkerhedsregler	4	Gode råd om energibesparelser	13
Elektrisk sikkerhed	4	Første anvendelse	13
Produktsikkerhed	5	Første rengøring af produktet	13
Brug af ovnen	6	Første opvarmning	13
Sikkerhed for børn	6		
Bortskaffelse af gammelt apparat.....	7		
Bortskaffelse af transportemballage	7		
2 Generelle informationer	8	5 Brug af kogepladen	14
Oversigt	8	Generelle informationer om madlavning.....	14
Tekniske specifikationer	8	Anvendelse af komfuret.....	15
3 Installation	9	aBetjeningspanel.....	16
Inden installering	9		
Installation og tilslutning	9		
Transport	12		
6 Vedligeholdelse og pleje	22		
Generelle informationer	22		
Rengør omkring blusset.....	22		
7 Fejlafhjælpning	23		

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil medvirke til at undgå risiko for personskade eller skade på ejendom. Manglende overholdelse af disse anvisninger vil annullere garantien.

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.
Børn må ikke lage med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tils slut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende

- kvalificerede personer for at undgå farer.
 - Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
 - Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
 - I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
 - Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.
- ### Produktsikkerhed
- Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
 - Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
 - Vær forsiktig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
 - Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
 - Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
 - Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
 - Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
 - Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezonerne.
 - Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
 - Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedetektoren.
 - Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
 - Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
 - Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du

- Sørg for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.
 - Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi.
Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se. *Generelle informationer om madlavning, side 14*, vælg af gryder.
 - Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
 - Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.
- For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;
- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
 - Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.
 - Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.
- ### Brug af ovnen
- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
 - Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
 - Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.
- ### Sikkerhed for børn
- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
 - Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
 - Elprodukter produkter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
 - Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



Dette produkt er i overensstemmelse med WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt bærer et symbol for klassificering af bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

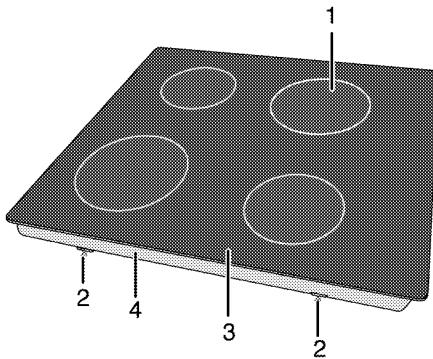
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Oversigt



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

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Total strømforbrug	maks. 6700 W
Sikring	min. 16 A x 2
LEDningstype/størrelse	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145mm
Ydelse	1400/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/3600 W



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



Tallene i manualen er skematiske og kan afgive fra det aktuelle produkt.



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



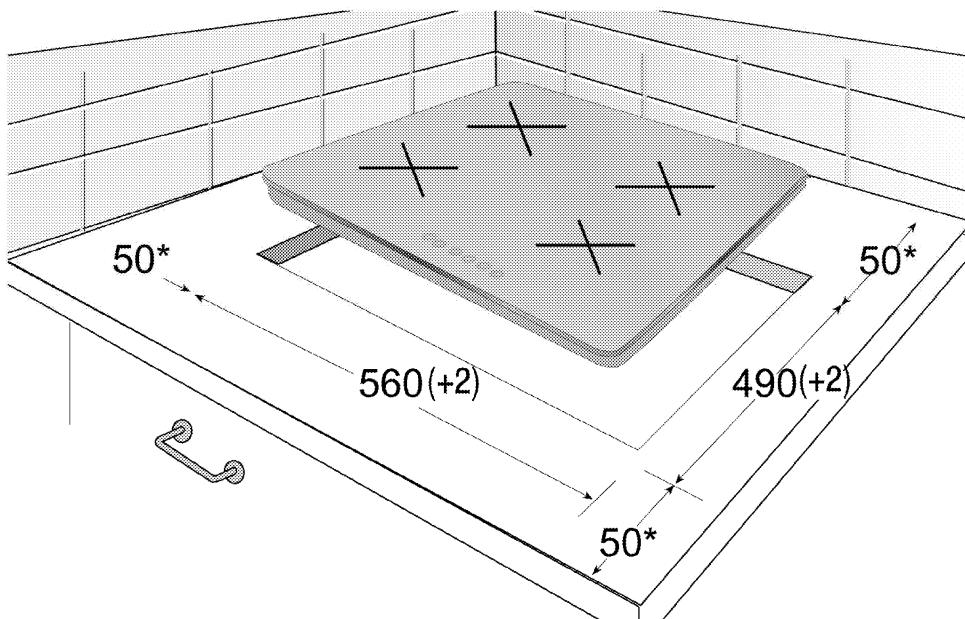
FARE:

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

Inden installation

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

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



* min.

Installation og tilslutning

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



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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en sikring med passende kapacitet som beskrevet i tabellen "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.

FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person.

Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation.

Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.

FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bojet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet.

En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

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

FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningssnettet.

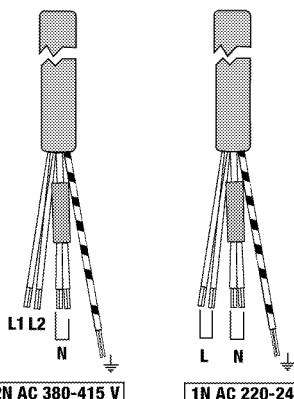
Der er risiko for elektrisk stød!

Tilslutning af strømkabel

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

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:



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

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

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

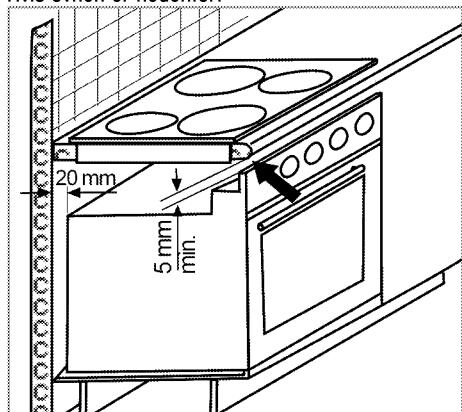
- Brunt kabel = L1 (fase 1)
- Sort kabel = L2 (fase 2)
- Blåt/grå kabel = N (neutralt)
- Grøn/gul ledning = (E) (Jord)

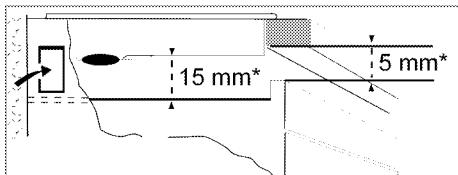
» eller

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

Installation af produktet

Hvis ovnen er nedenfor:

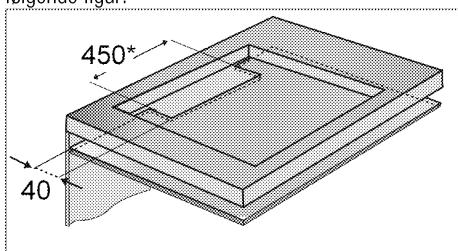




* min.

Hvis bestyrelsen er nedenfor:

Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180 cm^2 på møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



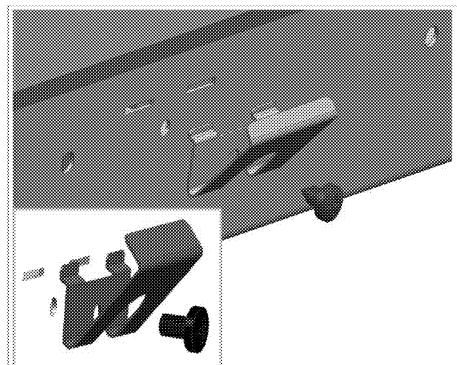
* min.

Under installation af induktionskogepladen skal produktet placeres平行t til installationsoverfladen. Påfør også tætningspakning på de dele af kogepladen, der har berøring med bordet, som beskrevet nedenfor, for at undgå at der trænger væske ind mellem produktet og bordpladen.

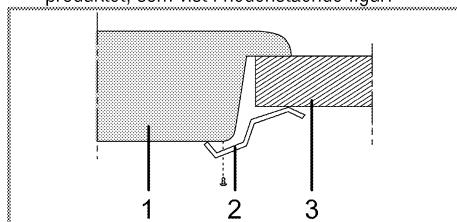
1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Påfør pakningsmidlet, der er leveret med produktet, på hjørnerne af kogepladens nederste kabinet, som berører bordet som vist på figuren.



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



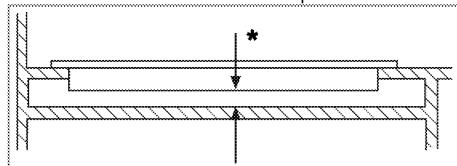
5. Centrer produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord

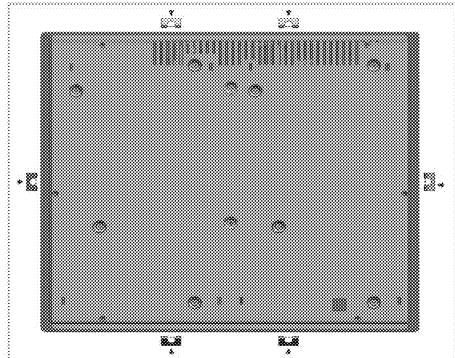
i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal den installeres en hylde for at adskille kabinetet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

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



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)



Slutkontrol

1. Sæt strømkablet i stikket og tilslut produktets sikring.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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



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



FARE:

Forbindelsesklemmer leveres som monteret på kogepladen.
At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

Brugsanvisningen hjælper dig med at bruge produktet på en energibesparende måde:

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelts.
- Vælg kogepladen;brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.
- Gryder og pande skal passe til kogezoner. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezoner og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezoner og bunden af gryden.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.

1. Fjern al emballage.
2. Tør produktets overflader med en fugtig klud eller svamp og tør med en klud.

Første opvarmning



Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventilleret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



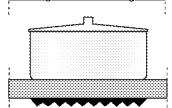
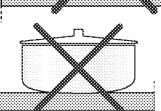
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldring kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optønning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre opvarmning af håndtagene. Undlad at placere ubalancerede og beholdere, der nemt vælter, på komfuret.
- Undlad at placeres tomme gryder og pander på kogezoner, der er tændt. De kan blive ødelagt.
- Betjening af en kogezone uden en gryde eller pande på den vil forårsage skade på produktet. Sluk for kogezonerne, når madlavningen er afsluttet.
- Da produktets overflade kan være varm, skal der ikke sættes plastic- og aluminiumsbeholdere på det. Rengør straks sådanne smelte materialer på overfladen. Sådanne beholdere bør heller ikke bruges til opbevaring af mad.
- Brug kun fladbundede gryder eller pander.
- Put en passende mængde mad i gryder eller pander. Så behøver du ikke lave unødvendig rengøring, idet du hermed forhindrer maden i at koge over. Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezonerne. Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezonen. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.

- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.

Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.

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

Til induktionskomfurer skal der kun bruges gryder, der er egnet til induktionsmadlavning.

Test af gryder

Brug følgende metoder til at teste, om din gryde er kompatibel med induktionskomfuret eller ej.

- Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
- Gryden er kompatibel, hvis ikke blinker, når du placerer gryden på kogezonen og starter komfuret.

Du kan bruge stål, teflon eller aluminiums gryder med speciel magnetisk bund, der indeholder labels eller advarsler, der angiver, at gryden er kompatibel med induktionsmadlavning. Glas- og keramiske gryder, potter og rustfri stålgynder med ikke-magnetisk aluminiumsbund bør ikke anvendes.

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diametren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk.

Mdlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezonene under madlavningen. Den valgte kogezone og symbolet blinker skiftevis.

Sikker anvendelse

Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie. Put ikke metalgenstande som gafler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

Brug aldrig alufolie til madlavning. Placer aldrig mad, der er pakket ind i alufolie, på kogezonen.



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



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

Valg af kogezone, der passer til gryden

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

Anvendelse af komfuret



FARE:

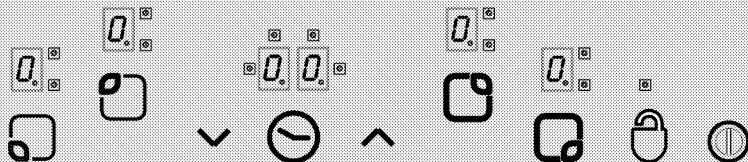
Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen.

Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.

Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning.

Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.

aBetjeningspanel



Specifikationer



- TÆND/SLUK knap
- Tastelås
- Temperaturindstilling/Øgende timer
- Temperaturindstilling/Faldende timer
- * Aktiver/deaktiver timer
- Betjeninger til valg af kogezone



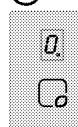
- Display for kogezoner (temperatur indstilling 0 ... 9)
- * Timer display (der er 4 lysdioder til 4 forskellige kogezoner)

i Enheden betjenes via touch betjeningsenheden. Hver funktion, du foretager på touchbetjeningen, vil blive bekræftet af et hørbart signal, hvis din touchbetjenings enhed er udstyret med en timer.

i Hold altid betjeningspanelet rent og tørt. Fugt og snavs kan forårsage problemer i funktionerne.



(*) Hvis dit komfur er udstyret med en timer.



(*) Hvis dit komfur er udstyret med en timer.
(*) Ikke indeholdt i kogeplader med 3 brændere.

Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelt layout eller funktioner kan variere.

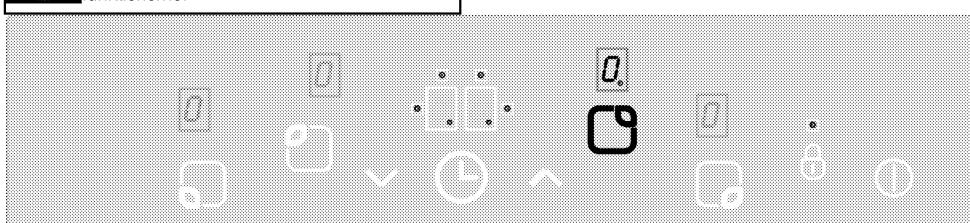
Tænd for komfuret

Berør "●" tasten på betjeningspanelet 1 sekund. Kogezone displays lyser op. "Q" og alle relevante decimalpunkter vil blinke i alle kogezone displays. Du kan vælge forskellige kogezoner inden for de næste 10 sekunder.

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

Valg af kogezoner

Sæt din pande er egnet til induction-madlavning (gryde med magnetisk bund, se side 12, "egnet pan valg") på relaterede kogeplade.



1. Tænd for komfuret.
2. For at tænde for en ønsket kogezone skal man berøre en af betjeningerne til kogezonen. Når kogezenen på komfuret er valgt, vil "Q" vil et

decimal punkt blinke på det relevante kogezone display.

- Berør "▲" eller "▼" tasterne for at indstille temperaturniveauet til en værdi mellem "1" og "9" eller mellem "9" og "1".
"▲" og "▼" tasterne er udstyret med gentage funktion. Hvis du berører nogen af disse taster i lang tid, vil temperaturniveauet stige eller falde kontinuerligt hvert 0,4 sekund.
Hvis du starter med "▲" tasten, fremkommer "1" på displayet. Hvis du starter med "▼" tasten, vises den indstillede værdi på displayet (f.eks. et halvt sekund "A" og et halvt sekund "9"). Dette indikerer, at "Automatic madlavning" kører. Ved afslutningen af den indstillede tid for "Automatic madlavning" af producenten, valgte kogeplade stopper "Automatic madlavning" funktion og begynder opererer på det niveau, der var blevet sat, mens "Automatisk madlavning" funktionen er valgt.
- Hvis du vil skifte ovnen til høj effekt position, øge niveauet op til 9 med "▲" tasten og derefter trykke på "▲" tasten igen. Det vil således skifte til høj effekt "P" (Boost) position.

Hvis blinker;

- Deres pan er ikke egnet til induktion madlavning.
- Der er ikke noget på den valgte kogeplade.
- Bottom diameter af panden er lille for kogepladen.



Du kan ikke betjene begge kogeplader i enten højre eller venstre kogezone gruppe i boost position på samme tid.

Eksmpel: Hvis en af kogeplader i samme retning (højre eller venstre) er indstillet til niveau "P", så systemet gør det muligt at justere den anden kogeplade op til niveau 8 uden at ændre indstillingen af den første kogeplade.

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.

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrensning. Når en eller flere kogezoner er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezonen automatisk blive deaktivert efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezonen, vil timer displayet også slukke senere.

Funktionstidsbegrensningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Hvis der er tildelt en timer til kogezonen. "00" fremkommer på timer displayet i 10

sekunder (10 sekunder senere tænder indikatoren for restvarme).

Efter varmepladen slukkes automatisk som beskrevet ovenfor bliver klar til at blive betjent af brugeren igen. Maksimal driftstid anvendes også for denne varme indstilling.

Brug af 2 madlavningszoner på samme side, på samme tid.

To zoner på samme side har i alt 3700 W strøm til rådighed, fordelt automatisk mellem de forreste og bagrste zoner. Det betyder, at når en zone bruges ved højeste indstilling, så reduceres kraften på den anden side automatisk. Hvis der er to zoner på begge sider, så gælder reglen for begge sider.

De første instruktioner har prioritet.

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

Tabel 1: Funktionstids grænser

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrensning - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (Booster)	10 minutter (*)

(*) Komfuret vil gå ned på niveau 9 efter 10 minutter

Overophedningsbeskyttelse

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

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

Overløbs sikkerhedssystem

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis der er overløb, der spildes på

betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. "F" advarsel fremkommer på displayet i dette tidsrum.

Restvarmeindikator

Induktionskogepladen kan få varmt efter tilberedningen på grund af den pan venstre på varmepladen. Indtil glasbord på kogepladen sektionen falder ned til en sikker temperatur, "H" vises på kontrolpanelet. "Rør ikke ved de tilhørende sektioner, indtil "H" forsvinder.



Temperatur display lyser ikke og nedslidt brugeren længere under et strømsvigt.

Præcis indstilling af effekt

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

Booster

Denne funktion gør madlavningen lettere. Når Booster er aktiveret, vil madlavningen køre på maksimum effekt i en vis periode (se tabel 2). Booster tiden afhænger af det valgte temperatur niveau. Dette er angivet med et "A" og den indstillede temperaturværdi, som blinker skiftevis på kogezonedsdisplayet (f.eks. et halvt sekund "A", et halvt sekund "9"). Når Booster tiden er slut, vil kogezonens effekt blive reduceret og temperatur niveauet vil blive vist kontinuerligt.

Alle kogezoner er udstyret med Booster funktion.

Nedenstående tabel indeholder de automatiske opvarmningstider for forskellige varme niveauer.

Tabel-2: Hurtig opvarmnings funktionstid

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time sekunder
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Aktivering af automatiske madlavning funktion:

1. Tænd for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezonen.

3. Brug "▼" tasten til at indstille kogezonens temperaturværdi til "9". Når temperatur indstillingen er foretaget, vil "9" og "A" fremkomme skiftevis på displayet. Dette indikerer, at temperaturværdien er sat til "9", og at automatiske madlavning funktionen er aktiveret.
4. Hurtig opvarmning funktion af niveauet, der skal udvælges bestemmes med "▲" eller "▼"-nøgler.
5. Den angivne hurtig opvarmning funktion fungerer for perioden efter niveauet madlavning i tabel 2 og vender tilbage til niveauet efter tiden er gået.
(F.eks denne periode er 25 minutter til niveau 6)

Slukning af automatiske madlavning funktion:

- Den automatiske tilberedningsfunktion kan slås fra tidligt ved at reducere varmen indstillingen til "0".
- Automatisk madlavning ikke er aktiv længere, når den periode, i tabel 2 er slut.

Høj effekt (Booster)

Du kan bruge høj effekt niveau for varme kogepladen hurtigere. Men, er det ikke anbefales at lave mad i denne stilling for længe.

Vælg den relevante kogeplade skal betjenes og placere den passende gryde. Øge niveauet op til 9, og derefter vende tilbage til P position ved at trykke "▲"-tasten. På grund af temperaturen, vil kogepladen kun få tilladelse til at operere i maksimalt 10 minutter, og varmepladen for den valgte for booster funktion kogeplade automatisk falde til niveau 9.

Sluk for komfuret.

Hvis hovedtasten "Ø" trykkes på længere end 2 sekunder, vil komfuret slukke og gå tilbage til standby. Hvis der er resttemperatur, der kan bruges, efter komfuret er slukket, vil dette blive indikeret med et "H" symbol, som fremkommer kontinuerligt på det relevante kogezone display.

Sluk for kogezoner individuelt:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. Berøring af "▲" og "▼" tasterne på samme tid.

Vælg den ønskede kogezone med tasten for

kogezonen "Ø". Decimalpunktet fremkommer på "Ø" kogezone displayet.

"▲" og "▼" tasterne på samme tid for at slukke for kogezonen.

2. Sænkning af temperaturniveauet af den ønskede kogezone til "0" med "▼" tasten

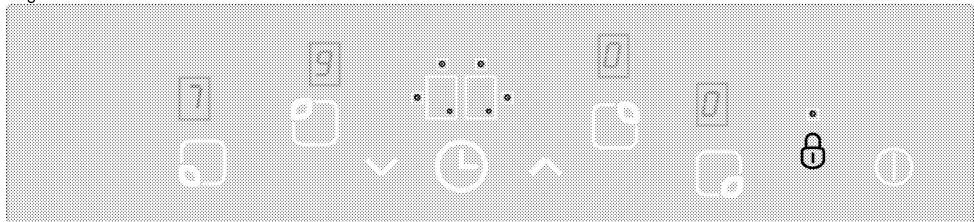
3. Brug af timer sluk funktionen (hvis der er en sådan) for den relevante kogezone

Tastelås ** (i modeller med ur)

Berør "⌚" tasten længere tid end to sekunder for at låse touchkontrolen. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Så vil "⌚" lysdioden blinke og alle kogezoner blive låst.

Kogezoner kan kun låses i funktionstilstand. Hvis kogezonerne er låst: kan kun hovedtasten "⌚"

betjenes. "⌚" lysdioden vil blinke og indikere et tastelås modul. 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.



"⌚" tasten vil gøre det muligt for dig at låse eller låse op betjeningskontrolle i funktionstilstand.

Berør "⌚" tasten i 2 sekunder for at låse kogezoner op. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal. Så slukker "⌚" lysdioden. Nu er touchkontrolen låst op og kan betjenes normalt.

Børnelås

Du kan beskytte komfuret mod at blive betjent utilsigtet for at beskytte børn fra at tænde for kogezonen. Børnelås funktionen indeholder et par komplekse trin for at låse touchkontrol enheden. Børnelåsen kan kun aktiveres og deaktiveres i Standby.

Låsning af modulet:

1. Berør hovedtasten "⌚" for at tænde for komfuret.
2. Berør "↖" og "↙" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "↖" tasten igen.

» Børnelås funktionen er aktiveret og "⌚" fremkommer på alle kogezone displays.

Deaktivering af Børnelås:

Du kan deaktivere børnelåsen, som du har aktiveret den.

1. Berør hovedtasten "⌚" for at tænde for komfuret.
2. Berør "↖" og "↙" tasterne på samme tid i mindst 2 sekunder.
3. Berør så "↙" tasten igen.

» "⌚" fremkommer på alle kogezone displays, når Børnelåsen er aktiveret. "⌚" vil forsvinde, når låset er succesfuldt deaktivert.

Timer funktion *

Denne egenskab gør madlavning let for dig. Du behøves ikke at passe komfuret under hele

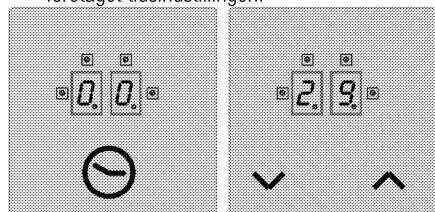
madlavningsprocessen og kogezonen vil automatisk slukke efter den tid, du har valgt.

Timer giver følgende egenskaber: Touchkontrolen kan styre op til maks. 4 kogezone timer og en tildelt alarm madlavningstimer på samme tid. Alle timerne kan kun bruges i funktionstilstand.

Timer som en alarm

Alarm timer fungerer uafhængigt af andre kogezoner. Derfor er det ikke vigtigt, om der er valgt en kogezone eller ej.

1. Berør "⌚" tasten for at aktivere alarm timeren. "00" og "⌚" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Således er alarm timeren aktiveret.
2. Sæt så den ønskede tidsværdi ved at berøre "↖" og "↙" tasterne.
3. Timeren vil begynde at tælle ned, efter du har foretaget tidsindstillingen.



» Når tiden er slut, vil der lyde en hørbart alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.

Kogezone timer:

Kogezone timerne kan kun indstilles for de kogezoner, der er aktiveret.

1. Tænd først for komfuret og aktiver så den ønskede kogezonen. (kogezonen skal sættes til en værdi mellem 1 og 9)

- Som i alarm timeren skal kogezone timeren aktiveres ved at berøre "⊖" tasten. "00" og "00" vil fremkomme på timer displayet og der vil fremkomme et punktum på den nederste højre side. Så er kogezone timeren aktiveret.
- Du skal berøre "⊖" tasten en gang mere for at aktivere kogezone timeren. Nu kan du tildele timeren.
- Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "↖" og "↙" tasterne.

Indstilling af komfur timerne:

- Når den første kogezone timer er aktiveret, berøres "⊖" tasten igen. Betjeningen vil dreje med uret mod den næste aktive kogezone, der er tildelet timeren. Tildelings forslag vil blive vist med en blinkende "⊖" lysdiode.
- Sæt den ønskede tidsværdi ved at berøre "↖" og "↙" tasterne.
- Timeren, der er aktiveret for kogezoneren, der først var sat, er angivet med en kontinuerligt blinkende "⊖" lysdiode.
- Der kan tildeles flere timere for andre aktive kogezoner ved at berøre "⊖" tasten igen.

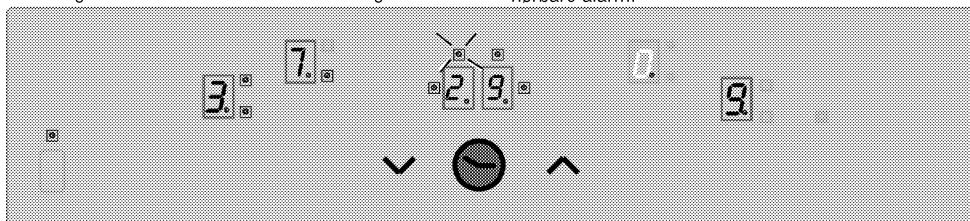
- Efter 10 skunder går timer displayet tilbage til timeren, der vil slutte først.
- "00" lysdioder, der lyser kontinuerligt på timer displayet, indikerer den timer, der løbende tæller ned.
- Du kan vise værdierne, der er sat for kogezone timerne og æg timeren, ved at ændre positionen for "⊖" tasten. En blinkende "⊖" lysdiode forrest til højre viser en tildeling. Hvis der ikke blinker nogen lysdiode, vil værdien for æg timeren blive vist på timer skærmen.

Deaktivering af timerne:

Først skal du vise timeren ved at ændre positionen for "⊖", indtil timeren fremkommer. Denne værdi kan senere annuleres på 2 forskellige måder:

- Ved at sænke værdien trin for trin til "00" ved at berøre "↙" tasten.
- Ved at berøre "↖" og "↙" tasterne på samme tid i et halvt sekund, indtil "00" fremkommer på timer displayet.

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.



Vis den resterende tid af kogezone timer 3 (indikator lysdiode blinker) til timer displayet (indikator lysdioderne for de aktive timere for kogezonerne 1 og 4 vil faktisk ikke være synlige på timer displayet).

Stojende betjening

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

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperatur niveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer kan der høres en regulær tænd/sluk lyd som følge af funktionsprincipperne.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.
- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Sensor Kalibrering og Fejl Meddelelser

Når forsyningsstrømmen bruges, udfører komfurets kontrolsystem en kalibrering afhængigt af sensor, glas og omgivende betingelser. Undlad at dække glasdelen af sensoren med noget under kalibreringen. Komfurets kontrolsystem må heller ikke udsættes for stærke lyskilder, som f.eks. sollys, stærke halogenlamper osv.

Tabel-13:Fejlkoder og fejlkilder

Årsag til fejl	Display
Det omgivende lys er for stærkt	F1
Fluorescerende lampe	F2
Sensoren er dækket med en lys substans	F3
Det omgivende lys svinger stærkt	F4
Kalibrering fejl	AX
Induktion hardwarefejl	EX
(x = "0...9")	

Prøve applikation:

Følgende lysbetingelser vil muliggøre en glat kalibrering:

Oplysning med en pære uden reflektor (100W, mat) 70 cm over det glaskeramiske komfur. Efter en succesfuld kalibrering, garanteres det, at komfuret vil fungere efter hensigten, selv under stærk oplysning som f.eks. halogen spotlampe med reflektor (50 W). Hvis der opstår en fejl, gentages kalibreringen, indtil de omgivende betingelser gør en succesfuld kalibrering mulig. Komfurets kontrolsystem kan kun betjenes, når kalibreringen af alle sensorer er succesfuld.

Efter vellykket færdig kalibrering proces styringen tåler en meget høj grad af omgivende lys.

Komfurets betjeningssystem indfører og genkalibrerer sig selv i henhold til ændringerne i de omgivende betingelser, mens det er i brug.

	For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på touchkontrolpanelet, se tabel 3.
	I tilfælde af, at den touch-overflade er lukket i mere end 10 sekunder, vil hele kontrolsystemet deaktiveres og et advarselssignal lyder. Også "F" blinker på zonen displayet.
	Hvis touchkontrolpanelets overflade er utsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktivert og give fejlsignal.
	Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

Produktets levetid øges og frekvente problemer vil nedsættes, hvis produktet rengøres med regelmæssige intervaller.



FARE:

Træk stikket ud af stikkontakten før du begynder vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde.
Der er risiko for elektrisk stød!



FARE:

Lad produktet køle ned, før du rengør den.
Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

- Rengør produktet grundigt efter hver brug. På den måde vil det være muligt at fjerne madlavningsrester nemmere, og på den måde undgå, at de brænder på næste gang, komfuret bruges.
- Der skal ikke bruges specielle rengøringsmidler for at rengøre enheden. Brug varmt vand med opvaskemiddel, en blød klud eller svamp til at rengøre produktet og tør det efter med en tør klud.
- Sørg altid for, at al overskydende væske bliver tørret grundigt af efter rengøring og at spild bliver tørret af straks.
- Undlad at bruge rengøringsmidler, der indeholder syre eller klor, til at rengøre rustfri stål overflader og håndtaget. Brug en blød klud med et flydende rengøringsmiddel (ikke skurende) til at tørre disse dele rene, idet man skal være opmærksom på kun at tørre i én retning.



Overfladen kan blive ødelagt af nogle rengøringsmidler eller rengøringsmaterialer.
Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver/rensemælk eller nogle skarpe genstande.



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

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrabels af med barberblade, ståluld eller lignende værktoj.

Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

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



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

Let afblegning kan opstå på belægning eller andre overflade over tid. Dette vil ikke påvirke produktets funktion.

Afblegning og pletter på den glaskeramiske overflade er en normal tilstand og ikke en defekt.

7 Fejlafhjælpning

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

- Når metaldelene varmes op, kan de udvide sig og lave lyde. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet virker ikke.

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

symbolet fremkommer på kogezonens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezonens er tændt.

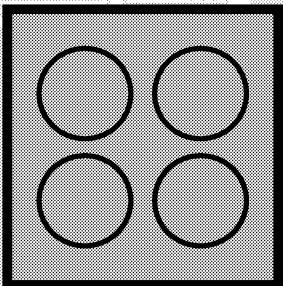
- Gryden er ikke kompatibel med induktionsmadlavning. >>> Kontroller om gryden er kompatibel med induktionskogepladen.
- Gryden er ikke centreret rigtigt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezonen. >>> Vælg en gryde, der er bred nok, og center den rigtigt på kogezonen.



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

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

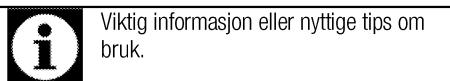
Kjære kunde,

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

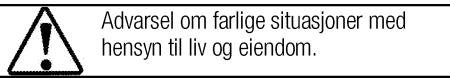
Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manuelen.

Forklaring av symboler

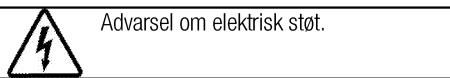
Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



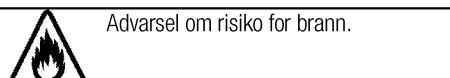
Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



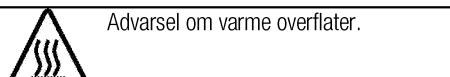
Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.

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



INNHOLDSFORTEGNELSE

1	Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	
Generell sikkerhet.....	4		
Elektrisk sikkerhet.....	4		
Produktsikkerhet.....	5		
Beregnet bruk.....	6		
Sikkerhet for barn.....	6		
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7		
Bortskaffing av emballasjen.....	7		
2	Generell informasjon	8	
Oversikt.....	8		
Tekniske spesifikasjoner.....	8		
3	Installasjon	9	
Før installasjon	9		
Installasjon og tilkobling	9		
Framtidig transport	12		
4	Forberedelser	13	
Tips for energisparing.....	13		
Første gangs bruk.....	13		
Første rengjøring av produktet.....	13		
Første oppvarming	13		
5	Slik brukes komfyren	14	
Generell informasjon om koking	14		
Bruk av komfyren	15		
Kontrollpanel.....	16		
6	Vedlikehold og stell	22	
Generell informasjon	22		
Rengjøre komfyren	22		
7	Feilsøking	23	

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøyde før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.

- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformator. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.

- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Matlaging uten oppsyn på en komfyrl med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplattens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsysten.

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

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

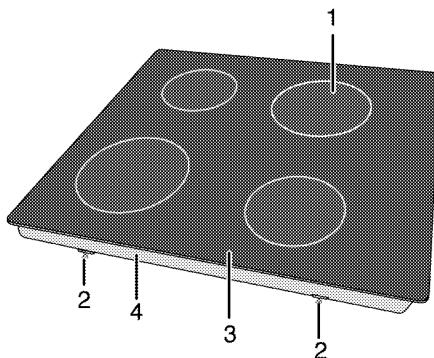
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induksjonsstekesone | 3 | Vitrokeramisk overflate |
| 2 | Monteringsklemme | 4 | Basedeksel |

Tekniske spesifikasjoner

Spennin/frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 6700 W
Sikring	min. 16 A x 2
Kabelltype/tverrsnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (-2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145mm
Effekt	1400/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3600 W



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



Figurer i denne veilederingen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.



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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

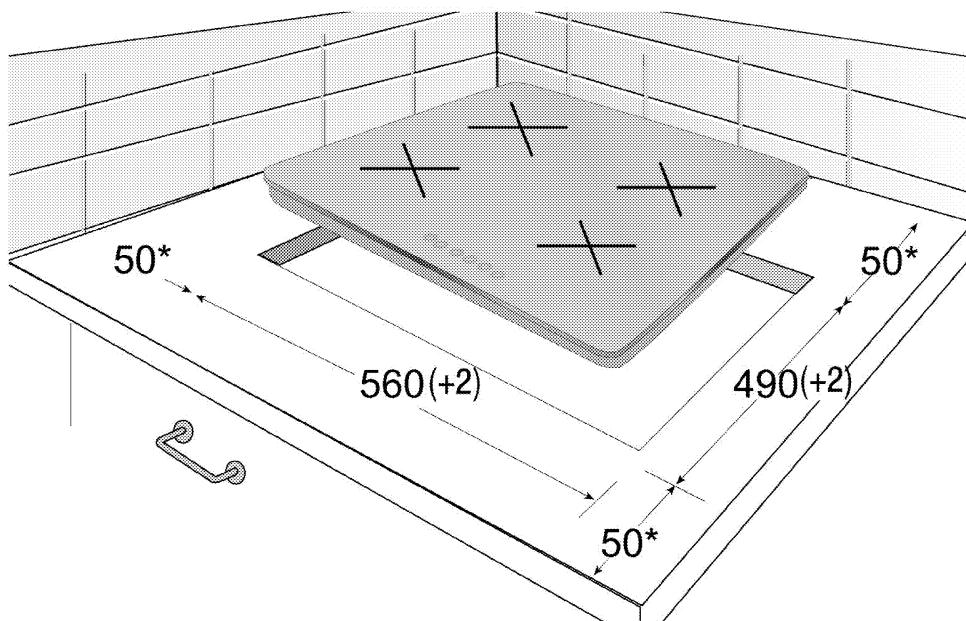
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

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

Før installasjon

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

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



* min.

Installasjon og tilkobling

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



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

Elektrisk tilkoping

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

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



FARE:

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

Koble til strømledningen

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

Ekstra beskyttelse fra en kretsbyrte for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:



2N AC 380-415 V



1N AC 220-240 V

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

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

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

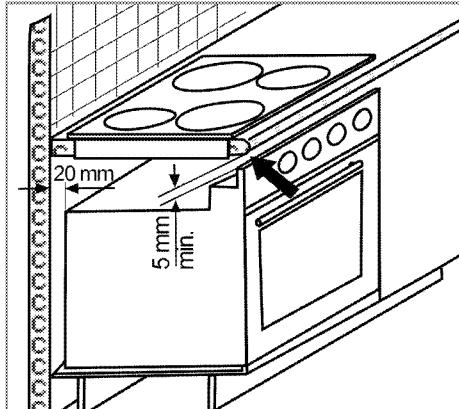
- Brun leder = L1 (fase 1)
- Svart kabel = L2 (fase 2)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) (jord)

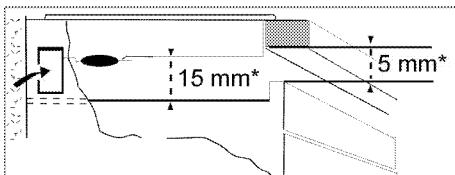
» Eller:

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

Installere produktet

Hvis ovnen er nedenfor:

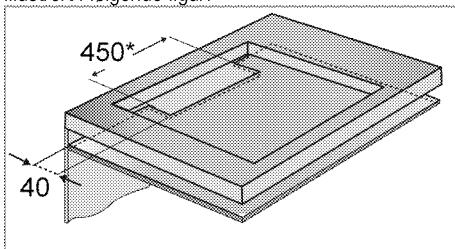




* min.

Hvis benken er nedenfor:

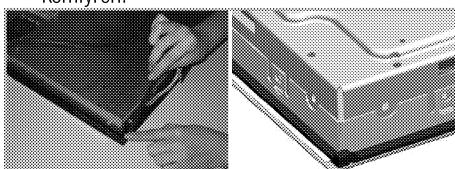
Det er nødvendig å etterlate en ventileringsåpning på minst 180 cm^2 på bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



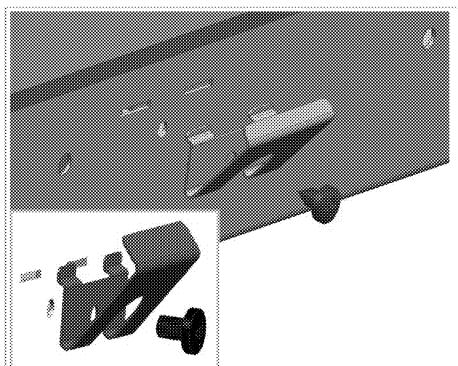
* min.

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

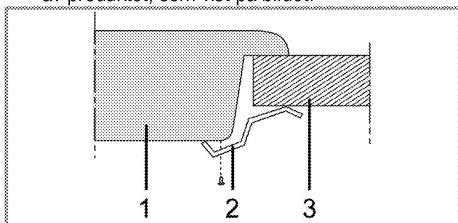
- Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
- Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
- Tetningspakningen som finnes i pakken må påføres den nedre husbøyen rundt komfyren slik som vist på figuren i løpet av installasjonen av komfyren.



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



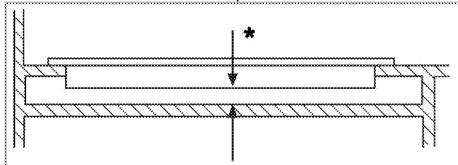
- Plasser komfyren på benken og innjuster den.
- Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringsskruer feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- Komfyre
- Installasjonsklemme
- Benk

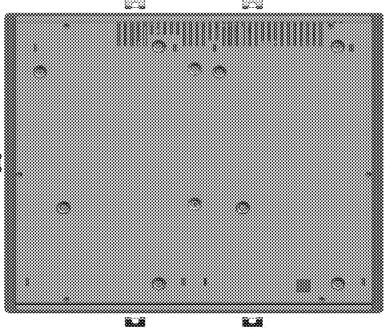


For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)



Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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



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



FARE:

Tilkoblingsklemmer vil utstyres som installert på komfyren.
Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

- Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
 - Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
 - Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
 - Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper. Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
 - Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
 - Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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

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

Første oppvarming



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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om kokning



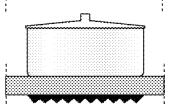
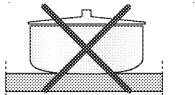
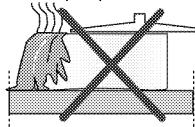
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphevet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren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

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

Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.

- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.

Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

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

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

Kasserolletest

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

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

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

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

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

Sikker bruk

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

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

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



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



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

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
 Ø 28 cm	 Ø 21 cm	 Ø 18 cm
Stor kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone <ul style="list-style-type: none">Bruktes til sakte koking (sauser, kremer)Bruktes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

Bruk av komfyren



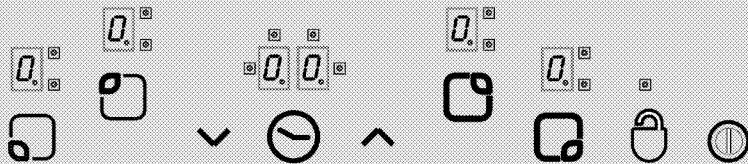
FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekkene og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel



Spesifikasjoner



- Hovedtast – PÅ/AV-tast
- Tastelås
- Temperaturinnstilling/Økende timer
- Temperaturinnstilling/Synkende timer
- * Aktiver/deaktiver timer
- Velgerkontroller for kokesone

Kokesonedisplay
(temperaturinnstilling 0 ... 9)
* Timerdisplay (det finnes 4 LED-er for 4 ulike kokesoner)



Denne enheten kontrolleres over berøringskontrollenheten. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollen vil bekrefes av et hørbart signal hvis berøringskontrollenheten er utstyrt med en timer.



Hold alltid betjeningspanelene rene og tørre.
Fuktighet og smuss kan forårsake problemer
for funksjoner.

(*) Hvis komfyren din er utstyrt med en timer.

(*) Hvis komfyren din er utstyrt med en timer.
(*) Ikke finnes i platetopper med 3 brennere.



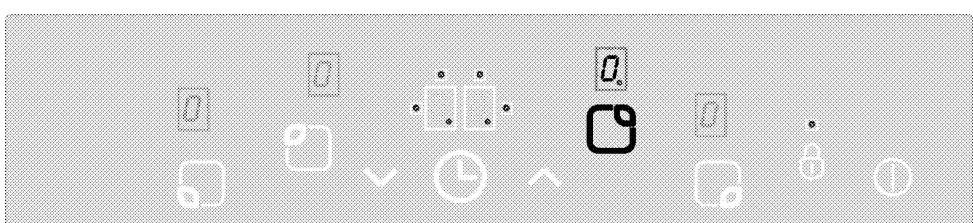
Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål.
Faktisk utseende eller funksjoner kan variere.

Slå på komfyren

Berør "PÅ"-tasten på kontrollpanelet i 1 sekund.
Kokesonedisplayer tennes. "PÅ" og alle de relevante desimalpunktene vil blinke i alle kokesonedisplayer.
Platen er klar for bruk nå. Du kan velge ulike kokesoner innen de neste 10 sekundene.
Hvis det ikke utføres noen drift innen 10 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Valg af kogeplader (Madlavning Zone)

Sæt din pan Velegnet til induksjon-madlavning (gryde med magnetisk bund, se side 12, "Egnet pan valg") på den tilhørende kogeplade.



1. Slå på komfyren.

2. Berør en av kokesonevalgknappene for å slå på ønsket kokesone. Etter å ha valgt kokesonen til

- komfyren, vil "D" vil desimalpunktet blinke på det relevante kokesonedisplayet.
- Berør "▲"- eller "▼"-tastene for å stille temperaturnivået til en verdi mellom "1" og "9" eller mellom "9" og "1".

"▲" og "▼" er utstyrt med repetisjonsfunksjon. Hvis du berører noen av disse tastene i lang tid, vil temperaturnivået fortsette å økes eller reduseres hvert 0,4 sekunder.

Hvis du begynner med "▲"-tasten, vises "1" på displayet. Hvis du begynner med "▼"-tasten, vil displayet vise innstettingsverdien (f.eks. halvt sekund "A" og halvt sekund "9"). Dette indikerer at boosteren er aktivert. Dette indikerer at automatisk matlagning kjører. På slutten av den innstilte tiden for v av produsenten, stopper valgt kokeplate den

automatiske stekefunksjon og begynner å operere på det nivået som hadde blitt satt mens den **automatiske stekefunksjon** ble valgt.

- Hvis du vil skifte ovnen til høj effekt position, øge niveauet op til 9 med "▲" "tasten og derefter på "▲" igen. Ran derfor vil det skifte til den høje effekt "P" (**Boost**) position.

Hvis "blinker;

- Din pande er ikke egnet til induktion madlavning.
- Der er ikke noget på den valgte kogeplade.
- Bottom diameter af panden er lille for kogepladen.



Du kan ikke betjene Begge kogeplader i højre eller venstre kogezone gruppe i boost position ved sametid.

Example: Hvis en af de varme plader i samme retning (højre eller venstre) er indstillet til niveau "P", så systemet Gør det muligt at justere den anden kogeplade op til level 8 uden at ændre indstillingen af den første kogeplade.

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 komfyrens overflate varmes ikke opp.

Induksjonsovenen er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrænse. Hvis én eller flere kokesoner ved uhell ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid. (Se tabell -1.)

Driftstidsbrensen avhenger av valgt temperaturinnstilling. Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vises "00" på timerdisplayet i 10 sekunder (10 sekunder senere slås restvarmeindikatoren på). Efter varmepladen slukkes automatisk som beskrevet ovenfor bliver klar til at blive betjent af brugeren igen. Maksimal driftstid anvendes Så for denne varme indstilling.

Å bruke to matlagingssoner samtidig på samme side.

To soner på samme side betyr til sammen 3700 W tilgjengelig, automatisk fordelt på de framre og bakre sonene. Dette vil si at når sonen brukes i maksimal grad, reduseres automatisk styrken på den andre. Hvis det finnes to soner på begge sider, gjelder det som står her begge sider.

Den første veilederingen har priorititet.

Important: Dit løftet indeholder zoner af Ø 145, Ø180, Ø 210 og Ø 280 som har induktion funktioner. Takket være induktion funktionen, hver kogeplade Registrerer automatisk diametern af gryden sat på den. **"Energi er skabt kun på steder, hvor bunden af gryden hånd"** og løb således energiforbruget på minimumsniveaet.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrænse - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5
P (boost) - hurtig madlavning (booster)	10 minutter (*)
(*) 10 minutter senere, kogeplade falder til niveau. 9	

Overophettingsvern

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

- 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.

Residual heat indicator

Induktionskogepladen kan få varmt etter tilberedningen: på grund af den pan venstre på varmepladen. Indtil glasbord på den hævede del falder ned til en sikker temperatur, H ønsker skal vises på betjeningspanelet. "Rø ikke ved de relaterede sektioner indtil "H" forsvinder.



Temperatur display lyser ikke og nedslidt brugeren længere Under en strømafrydelse.

Presis strøminnstilling

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

Automatisk madlavning og høj effekt (booster)

Automatisk tilberedning funktion gør madlavningen lettere. Hvis Automatisk Madlavning er aktiv, varmepladen skal drives med maksimal effekt i en tidsperiode (se tabel -2). Hurtig opvarmingstid afhænger af den valgte varmeniveau. Dette indikeres ved en blinkende "A" skiftevis med varmen indstillingsværdi (f.eks halvt sekund "A" og halvt sekund "9") i kogepladen display. Ved afslutningen af den hurtige opvarmingstid, vil hævet tilbage til den normale varmedrift til det valgte niveau og "A" forsvinder.

Alle kogeplader er udstyret med hurtig varmfunktion. Nedenstående tabel indeholder de automatiske opvarmingstider for forskellige varme niveauer.

Tabell-2: Hurtigoppvarmingens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - andre
1	10
2	30
3	47
4	65
5	85
6	25
7	35
8	45
9	10

Turning On the Automatic Cooking Feature:

- Slå på komfyren.
- Vælg den ønskede kogeplade ved at berøre kogeplade valgknapper.
- ""
For at skifte varmen værdi varmepladen til det ønskede niveau: "9" og "A" blive vist på skærmen hhv. Dette betyder varmefiksering værdi "9" og hurtig opvarmning er aktiv nu.
- Hurtig opvarmning funktion af niveauet, der skal vælges, er ved målrettet med "" eller "" tasterne.
- Den angivne Quick Varme funktion fungerer for perioden nach den madlavning niveau i tabel 2 og vender tilbage til niveauet efter tiden er gået.
(F.eks denne periode er 25 minutter til niveau 6)

Slukning af automatiske madlavning funktion:

- Den automatiske tilberedningsfunktion kan slås fra tidligt ved at nedsætte varmen indstillingen til "0".
- Automatisk madlavning ikke er aktiv længere, når Perioden i tabel 2 er slut.

Høj effekt (booster)

Du kan bruge høj effekt niveau for varme dit job hurtigere. Men, er det ikke anbefales at lave mad i denne stilling for længe.

Vælg den relevante kogeplade skal betjenes og placere gryden Egnet. Øge niveauet op til 9, og derefter vende tilbage til P position ved at trykke på ""-tasten. På grund af temperaturen, din hævede vil kun få tilladelse til at operere i højst 10 minutter og varmepladen af de hævede udvalgt til booster-funktion vil automatisk falde til niveauet. 9

Slå av komfyren.

Hvis du trykker hovedtasten " i mer enn 2 sekunder, vil komfyren slås av og gå tilbage til standbymodus. Hvis det er restvarme tilgjengelig når komfyren slås av, vil dette indikeres med et ""-symbol som vises kontinuerlig på relevant koksesonedisplay.

Slå av koksesonene individuelt:

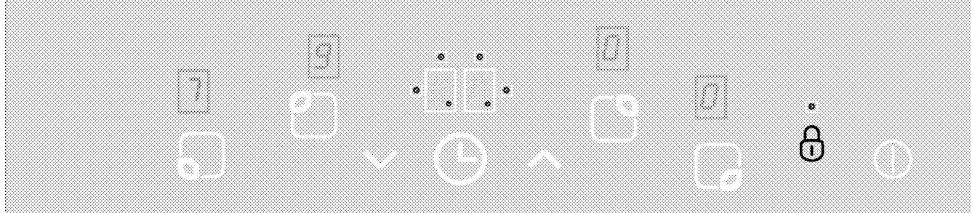
En koksesone kan slås av på 3 ulike måter:

- Ved å berøre " og " samtidig.**
Velg ønsket koksesone mede koksesonevalgtasten "". Desimalpunktet vises på ""-koksesonedisplayet. Berør tastene " og " samtidig for å slå av koksesonen.
- Ved å redusere temperaturnivået på ønsket koksesone til "0" med ""-tasten.**
- Anvendelse af timeren deaktivere funktionen for Ønsket kogeplade** (Hvis timer funktion er tilgængelig)

Tastelås ** (på modeller med klokke)

Berør tasten "⌚" i mer enn 2 sekunder for å låse berøringskontrollen. Operasjonen bekreftes med et hørbart signal. Deretter vil "⌚" LED-en blinke, og alle kokesonene vil låses. Kokesonene kan kun låses i bruksmodus. Hvis kokesonene er låst: Kun hovedtasten "⌚" kan brukes.

"⌚" LED-en vil blinke og indikere en tastelåsmodul. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, vil tastelåsen være aktivert neste gang du slår på komfyren igjen. Tastelåsen må være deaktivert før at du skal være i stand til å betjene komfyren.



"⌚" -tasten vil gjøre at du kan låse eller låse opp berøringskontrollen i bruksmodus.

Berør "⌚"-tasten i 2 sekunder for å låse opp kokesonene. Operasjonen bekreftes med et hørbart signal.

Deretter slukker "⌚" LED-en. Nå er berøringspanelet låst opp og kan brukes på normal måte.

Barnelås

Du kan beskytte komfyren mot utsiktet betjening for å forhindre at barn slår på kokesonene.

Barnelåsfunksjonen består av noen komplekse trinn for å låse berøringskontrollhøyden. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Låse modulen:

1. Berør hovedtasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Berør tastene "↖" og "↙" samtidig i minst 2 sekunder.
3. Berør deretter "↖"-tasten på nytt.

» Barnelåsfunksjonen er aktivert og "⌚" vises på alle kokesonedisplayer.

Deaktivere barnelåsen:

Du kan deaktivere barnelåsen som du har aktivert den.

1. Berør hovedtasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Berør tastene "↖" og "↙" samtidig i minst 2 sekunder.
3. Berør deretter "↙"-tasten på nytt.

» "⌚" vises på alle kokesonidisplayer så lenge barnelåsen er aktivert. "⌚" vil forsvinne når låsen deaktiveres.

Timerfunksjon *

Denne funksjonen gjør matlagingen enklere for deg. Du trenger ikke å ha tilsyn med komfyren kontinuerlig i

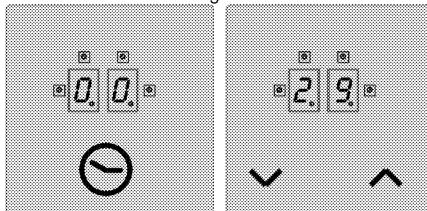
løpet av kokeprosessen, og kokesonen vil slås av automatisk på slutten av tiden du har valgt.

Timeren gir følgende funksjoner: Berøringskontrollen kan kommandere til maks. 4 kokesonetimer en alarmkoketimer som er tilordnet samtidig. Alle timere kan kun benyttes i bruksmodus.

Timer som en alarm

Alarmtimeren virker uavhengig fra andre kokesoner. Så det spiller ingen rolle om en kokosone er valgt eller ikke.

1. Berør "⌚"-tasten for å aktivere alarmtimeren. "00" og "⌚⌚" vil vises på timerdisplayet, og en prikk vil komme til synne nederst til høyre. Dermed aktiveres alarmtimeren.
2. Still så ønsket tid ved berøring av tastene "↖" og "↙".
3. Timeren vil starte nedtellingen etter at du har foretatt tidsinnstillingen.



» Når tiden er over, vil en hørbart alarm lyde. Berør en tast på berøringskontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

Kokesonetimer:

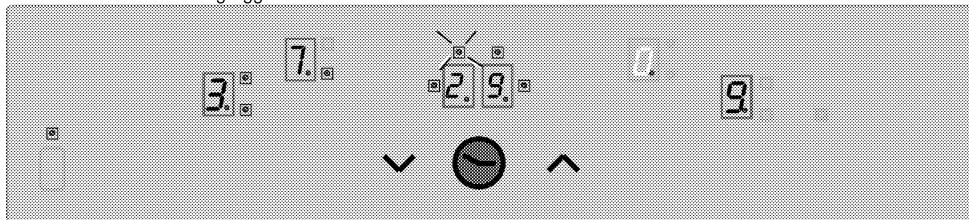
Kokesonetimerne kan kun stilles inn for de kokesonene som er aktiverte.

1. Slå først på komfyren og aktiver deretter ønsket kokosone. (kokosonen må stilles på en verdi mellom 1 og 9)

- Som i alarmtimeren, aktiver kokesonetimeren ved å berøre "⊖"-tasten. "00" og "3:00" vil vises på timerdisplayet, og en prikk vil komme til synne nederst til høyre. Dermed aktiveres kokesonetimeren.
- Du må berøre "⊖"-tasten enda en gang for å aktivere kokesonetimeren. Nå kan du tilordne timeren.
- Still ønsket tid ved berøring av tastene "↖" og "↙".

Før å stille inn komfytimerne:

- Etter aktivering av den første kokesonetimeren berør tasten "⊖" på nyt. Kontrollen roterer i klokkeretning til neste aktive kokesonen som er tilordnet timeren. Tilordningsforslag vises med en blinkende "✉" LED.
- Still ønsket tid ved berøring av tastene "↖" og "↙".
- Timer som er aktivert for kokesonen som ble stilt inn først indikeres med en kontinuerlig blinkende "✉" LED.
- Flere timer kan tilordnes for andre aktive kokesoner ved å berøre "⊖"-tasten på nyt.
- Etter 10 sekunder går timerdisplayet tilbake til timeren som vil utløpe først.
- "✉" LED-er som lyser kontinuerlig på timerdisplayet, indikerer timeren som aktuelt telles ned.
- Du kan vise verdiene som er stilt inn for kokesonetimerne og egggetimeren ved å endre



Vis den resterende tidsverdien på kokesonetimer 3 (indikator-LED blinker) til timerdisplayet (indikator-LED-er for aktive timer på kokosone 1 og 4 vil faktisk ikke være synlig på timerdisplayet).

Driftsstøy

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

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

posisjon på "⊖"-tasten. En blinkende "✉" LED foran til høyre viser alltid en oppgave. Hvis ingen LED blinker, vises verdien for egggetimeren på timerskjermen.

Deaktivere timerne:

Først må du vise timeren ved å endre posisjon på "⊖"-tasten inntil timeren vises. Denne verdien kan senere avbrytes på 2 ulike måter:

- Ved å redusere verdien trinn for trinn til "00" ved å berøre "↙"-tasten.
- Ved å berøre "↖" og "↙" samtidig i et halvt sekund inntil "00" vises på timerdisplayet.

Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på berøringskontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

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

Sensor kalibrering og fejlmeddelelser

Når strømforsyningen er Anvendt, hævet styresystemet udfører kalibrering Afhængigt af sensor, glas og omgivelsesbetingelser. Dæk ikke glasset del af føleren med noget under kalibrering. Kogeplade kontrolsystem skulderstand derfor ikke udsættes for stærke lyskilder: såsom sollys, stærke halogenlamper og etc.

Tabell-3:Feilkoder og feilkilder

Arsak til feilen	Display
Omgivende lys er for høj	F1
lysstofrør	F2
Sensor er dækket med en lys stof	F3
Omgivende lys er 'stærkt svingende	F4
Kalibrering fejl	AX
Induktion hardwarefejl	EX
(x = "0...9")	

Prøveapplikasjon:

Etter lysforhold vil det være mulig med glatt

kalibrering:

Belysning ved en lypære uten reflektor (100 W, matt) 70 cm ovenfor glasskeramikkomfyren. Etter vellykket kalibrering garanteres det at komfyren vil operere som tilskikt selv ved sterkt belysning, slik som en halogenspot med reflektor (50 W).

I tilfelle feil gjentas kalibreringen inntil omgivelsesforholdene tillater vellykket kalibrering.

Komfykontrollsystemet kan kun brukes når

kalibreringen av alle sensorene er vellykket.

Efter vellykket færdig kalibrering proces styringen tåler en meget høj grad af omgivende lys.

Komfykontrollsystemet tilpasser og rekalibrerer seg selv efter endringene i omgivelsesforholdene mens det er i bruk.



For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet se tabell 3.



I tilfælde gjorde touch-overflade er lukket i mere end 10 sekunder, vil styringen deaktiveres Hele og et advarselsignal lyder. Så "F" blinker på kogepladen displayet.



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 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et kluftet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skraper av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

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



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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



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

