

Blomberg

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok

Indbygningsblus

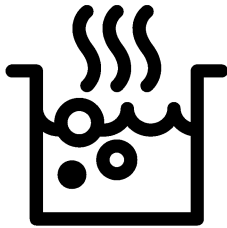
Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

Inbyggd häll

Bruksanvisning



MIN 54308

NO / DA / FI / SV

185.2620.68/R.AD/30.12.2020

7779120240

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø **4**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet	8
Bortskaffing av emballasjen.....	8
Framtidig transport.....	8

2 Generell informasjon **9**

Oversikt.....	9
Tekniske spesifikasjoner	9

3 Forberedelser **10**

Tips for energisparing	10
Første gangs bruk.....	10
Første rengjøring av produktet.....	10

4 Slik brukes komfyren **11**

Generell informasjon om koking.....	11
Bruk av komfyren	13
Kontrollpanel.....	13

5 Vedlikehold og stell **19**

Generell informasjon	19
Rengjøre komfyren	19

6 Feilsøking **20**

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.

Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn

eller har fått veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

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

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre

det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!

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

innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

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

kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovns 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 11*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjonskokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonskomfyren. Produktene dine kan bli skadet.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.

- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- **ADVARSEL:** Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger.

Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

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

Bortskaffing av emballasjen

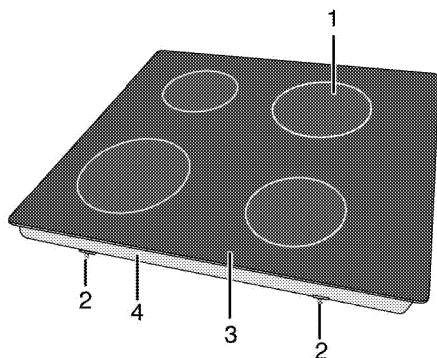
- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem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

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

2 Generell informasjon

Oversikt



- 1 Induksjonsstokesone
- 2 Monteringsklemme

- 3 Vitrokeramisk overflate
- 4 Basedeksel

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000/2300 W
Venstre fremre	Induksjonsstokesone
Mål	180 mm
Effekt	2000/2300 W
Høyre fremre	Induksjonsstokesone
Mål	145 mm
Effekt	1600/1800 W
Høyre bak	Induksjonsstokesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/2300 W

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

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

i 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 Forberedelser

Tips for energisparing

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


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

karet/gryten må ikke være mindre enn platen.

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

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet

-  Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

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

4 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



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

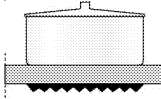
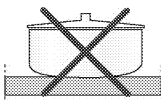
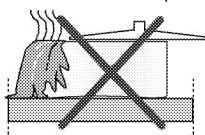
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og 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 kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann. Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

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

“Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til

induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde. ”

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

Kasserolletest

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

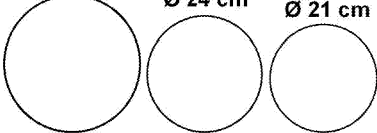
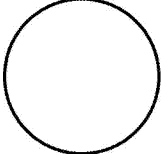
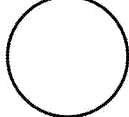
1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "L" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt 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

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal kokesone Ø 18 cm	Liten kokesone Ø 14,5-15 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">• Brukes til sakte koking (sauser, kremer)• Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "L" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje. Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet. Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

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

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

Bruk av komfyren

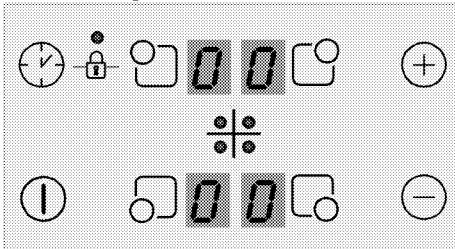
! Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyrer med sprekk.

Vann kan lekke inn i sprekken 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

- !** På/av-knapp
- +** Temperaturinnstilling/Økende timer
- Temperaturinnstilling/Synkende timer
- 🔒** Tastelås
- 🕒** Aktiver/deaktiver timer
- 📏** Velgertast for fremre venstre kokesone
- 📏** Velgertast for bakre venstre kokesone
- 📏** Velgertast for bakre høyre kokesone
- 📏** Velgertast for fremre høyre kokesone

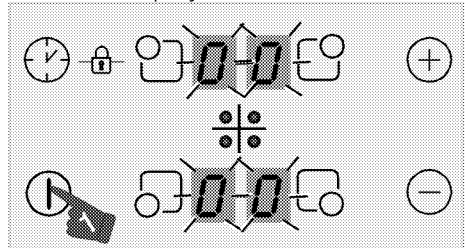
i Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktiske visninger og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

i Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør "**!**"-tasten på kontrollpanelet. "**0**"-ikonet vises på alle kokesonedisplayer.



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

Slå av komfyren

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

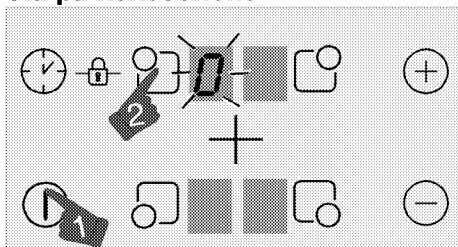
i "**H**" eller "**h**" som vises på kokesonedisplayet, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

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

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

Slå på kokesonene



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

"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på det tilhørende displayet tennes kraftigere.

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

Stille temperaturnivået

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

Berør "+"- eller "-"-tastene for å stille temperaturnivået til mellom "1" og "9" eller mellom "9" og "1".

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

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. Ved å redusere temperaturnivået til "0"

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

2. Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet "0" i en bestemt tid

Slå på kokesonen ved å trykke på relevant symbol "0" i en viss tid for å redusere temperaturverdien til "0".

3. Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone

Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på relatert display.

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

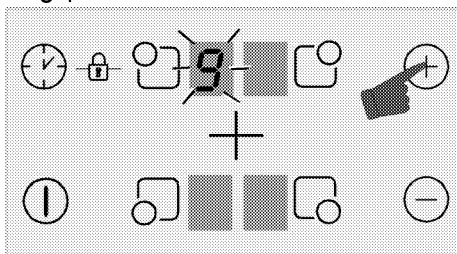
Høy effekt (forsterker)

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

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

Slå på Høy effekt (forsterker):

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør "+" eller "-" først for å nå nivå "9".



4. Når kokesonen er på nivå "9", berør "+" n gang for å stille inn kokesonens temperatur til "P".

Slå av Høy effekt (forsterker):

• For å deaktivere forsterkerfunksjonen, berør "-" og still temperaturnivået til "9".

Kokesonen går ut av forsterkeren og fortsetter driften ved nivå "9".

• Du kan redusere temperaturnivået ved å berøre "-", eller du kan slå av kokesonen helt ved å redusere temperaturnivået til "0".

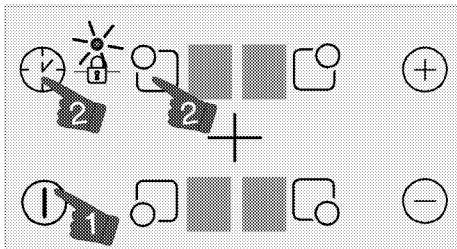
Tastelås

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

Aktivere tastelåsen

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

2. Berør "+" og "L" samtidig for å aktivere tastelåsen.



» Tastelåsen vil aktiveres, og prikken på symbolet "L" vil tennes.

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

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør "+" og "L" samtidig.

» Tastelåsen vil deaktiveres, og prikken på symbolet "L" vil forsvinne.

Barnelås

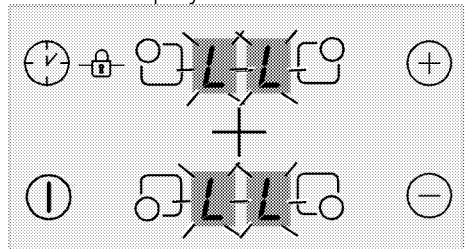
Du kan beskytte komfyren mot utilsiktet betjening for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

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

2. Berør "-" og "+" samtidig. Etter "pip"-signalet berør "+" for å aktivere barnelåsen.

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



Deaktivere barnelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, berør "1" for å slå på komfyren.

2. Berør "-" og "+" samtidig. Etter "pip"-signalet berør "-" for å deaktivere barnelåsen.

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

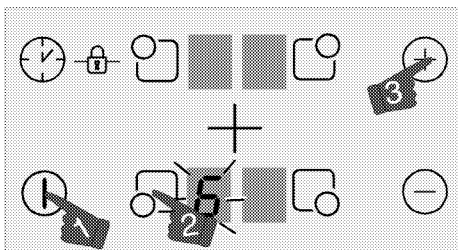
Timerfunksjon

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

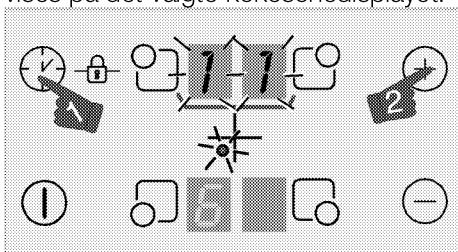
Aktivere timeren

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

2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.



3. Berør "+" eller "-" for å stille inn ønsket temperaturnivå.
4. Berør tasten "⌚" for å slå på timeren. "00"-symbolet vil tennes på timerdisplayet og desimalpunktet vil vises på det valgte kokesonedisplayet.



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

5. Berør "+" eller "-" for å stille inn ønsket tid.
- i** Timeren kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.
 - i** Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.
 - i** Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.
 - i** Når kokesonen som har en timer innstilt velges, kan du se resterende tid ved å berøre "⌚" på nytt.

Deaktivere timeren

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

Slå av timerne tidligere

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

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør tasten "⌚" for å slå på timeren.
3. Inntil "00" vises på timerskjermen berør "-" for å stille inn verdien på "00".

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

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp.

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

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

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsgrenser

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

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med noen sensorer som beskytter mot overoppheting.

Følgende kan ses ved overoppheting:

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

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforbindelsen umiddelbart og slå av

komfyren. "F"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

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

Lyder

Brukeren kan høre støy under tilberedningen

Under bruk av kokeplaten kan det hende at det er noen lyder avhengig av kasserollenes grunnmateriale. Disse lydene er en vanlig del av induksjonsteknologien. Det er ikke en feil.

Mulige støyårsaker og -typer:

Viftestøy

Platetoppen har en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på produktet. Viften har forskjellige driftsnivåer og aktiveres forskjellige nivåer etter temperaturen.

Lav summende lyd som transformatorsumming

Dette er naturen til induksjonsteknologien. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekarene, kan det være så summende støy avhengig av materialet til kokekaret. Derfor kan brukeren høre forskjellige lyder med forskjellige kasseroller og kokekar.

Spraking


Det kan være sprakende støy under tilberedningen. Dette skyldes materialet og konstruksjonen av bunnen på kokekarene. Hvis kokekar er laget av forskjellige lag med forskjellige materialer, kan det forekomme sprakende støy.


Plystrelyder

Det kan være plystring når du bruker to kokeplater på samme side av platetoppen med forskjellige nivåer.

Tom kasserolle

Støy kan høres hvis en tom kasserolle blir oppvarmet. Når du setter vann eller mat i kasserollen, vil denne lyden gå bort.


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


 Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

5 Vedlikehold og stell


Generell informasjon

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

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

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

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

 Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

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


Rengjøre komfyren Glasskeramisk overflate

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

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

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

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

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

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift. Fargebleking og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

6 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 tilkoplek (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern 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 steking.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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

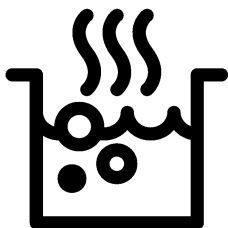


Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Blomberg

Indbygningsblus

Brugsvejledning



DA

Læs denne brugervejledning først!

Kære kunde!

Tak, fordi du har valgt et Blomberg 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:



Vigtige oplysninger eller nyttige tips om brug.



Advarsel om farlige situationer med hensyn til liv og ejendom.



Advarsel om elektrisk stød.



Advarsel om brandrisiko.



Advarsel om varme overflader.



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 9

Oversigt.....	9
Tekniske specifikationer	9

3 Forberedelser 10

Gode råd om energibesparelser	10
Første anvendelse	10
Første rengøring af produktet.....	10

4 Brug af kogepladen 11

Generelle informationer om madlavning... 11	
Anvendelse af komfuret.....	13
Betjeningspanel.....	13

5 Vedligeholdelse og pleje 19

Generelle informationer	19
Rengøring af kogepladen	19

6 Fejlafhjælpning 20

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er

under overvågning, eller de har fået instruktion.

Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.

- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.
- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en

autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!

- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer".
- Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.
- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
 - Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
 - Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
 - Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres

enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.

- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den

kommer i kontakt med varme overflader.

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske

varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.

- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
 - Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
 - Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
 - Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovns overflade og grydens bund er tørre.
 - 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 11 , vælg af gryder.

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine produkter kan blive beskadiget.
- **ADVARSEL:** Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

- Sørg for, at stikket passer godt til stikkontakten, og at der ikke kommer gnister.
- Brug ikke beskadigede eller knækkede kabler eller forlængerledninger; brug kun det originale kabel.

- Sørg for, at ingen væske eller fugt kommer i kontakt med stikket.

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervsmæssigt øjemed er ikke tilladt.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Sikkerhed for børn

- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.

- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug.

Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater.

Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Bortskaffelse af transportemballage

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

Transport

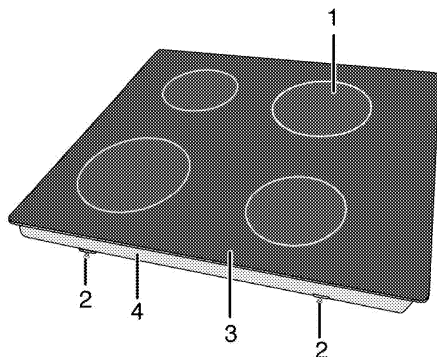
- Behold original emballage til at transportere produktet. Følg instruktioner på emballagen. Hvis du mangler den originale emballage, pak apparatet i bobleplast eller tyk pap og tape det forsvarligt.



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

2 Generelle informationer

Oversigt



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

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total strømforbrug	maks. 7200 W
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	2000/2300 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1600/1800 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/2300 W

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

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

i 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 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

- Optø frosne retter inden tilberedelsen.
- Brug gryder/pander med låg for madlavning. Hvis der ikke bruges låg, stiger energiforbrug firedobbelt.
- Vælg kogepladen/brænderen, der passer bedst til grydens størrelse. Vælg altid den rigtige størrelse af gryden til den tilberedte ret. Store gryder forbruger mere energi.
- Sørg for at bruge gryder med flade bunde når du tilbereder mad på elektriske kogeplader. Gryder med tyk bund yder bedre varmeledning. Du kan dermed spare op til en tredjedel af energien.

- Gryder og pande skal passe til kogezone. Bunden af gryden eller panden bør ikke være mindre end pladen.
- Hold kogezone og bunden af gryden rene. Snavs vil mindske varmeledningen mellem kogezone og bunden af gryden.

Første anvendelse

Første rengøring af produktet

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

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

4 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



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

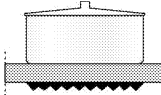
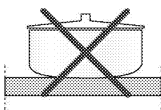
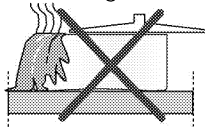
- Inden mad steges, skal de altid tørres godt og placeres forsigtigt ned i den varme olie. Sørg for komplet optøning af frossen mad inden stegning.
- Tildæk ikke beholderen, du bruger, når der varmes olie.
- Placer pander og gryder på en måde, så deres håndtag ikke er over kogepladen for at forhindre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

Put ikke gryde- eller pandelåg på kogezone.

Placer gryderne på en sådan måde, at de står midt på kogezone. Når du vil flytte gryden hen på en anden kogezone, så løft den og placer den på den kogezone, du vil, istedet for at lade den glide.

Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand. Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde. Brug kun gryder og pander med flade bunde. De sikrer lettere varmeoverføring.

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

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

Test af gryder

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

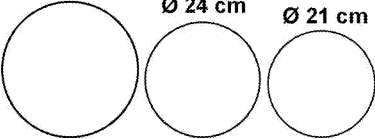
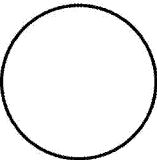
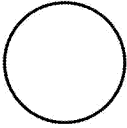
1. Gryden er kompatibel, hvis bunden kan holde en magnet.
2. Gryden er kompatibel, hvis "L" ikke blinker, når du placerer gryden på kogezone og starter komfuret.

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

Gryde genkendelse-fokus system

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

Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal kogezone Ø 18 cm	Lille kogezone Ø 14,5-15 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.

Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevis.

Sikker anvendelse

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


Put ikke metalgenstande som gaffler, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

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

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

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

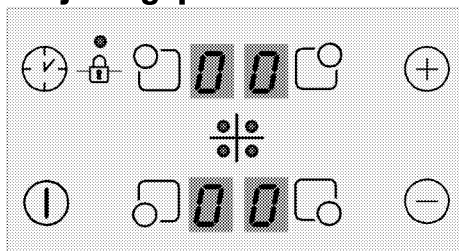
Anvendelse af komfuret

 Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen.










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


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


Betjeningspanel




Specifikationer

-  TÆND/SLUK knap
-  Temperaturindstilling/Øgende timer
-  Temperaturindstilling/Faldende timer
-  Tastelås
-  Aktiver/deaktiver timer
-  Tast til forreste venstre kogezone
-  Tast til bageste venstre kogezone
-  Tast til bageste højre kogezone
-  Tast til forreste højre kogezone

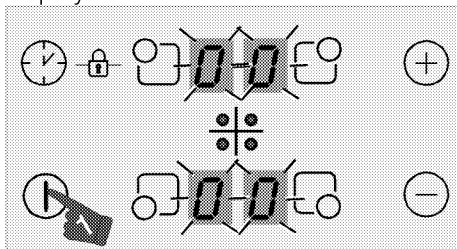
 Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Aktuelle displays og funktioner kan variere i henhold til komfurmodel.


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

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

Tænd for komfuret


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



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

Sluk for komfuret.

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

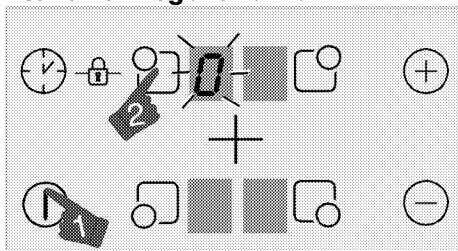
 "H" eller "h" symbol, der fremkommer på kogezone displayet indikerer, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Restvarme indikator

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

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

Tænd for kogezoneerne



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

"0" symbolet vises på kogezone displayet, og den resterende tid lyser mere skarpt.

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

Indstilling af temperaturniveau

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

Berør "+" eller "-" tasterne for at indstille temperaturniveauet til en værdi mellem "1" og "9" eller "9" and "1".

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

Sluk for kogezoneerne:

En kogezone kan slukkes på 3 måder:

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

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

2. Berøring af det relevante kogezone symbol "0" i et vist tidsrum

Tænd for kogezoneen ved at trykke på det relevante symbol "0" i et vist tidsrum for at sænke temperaturværdi til "0".

3. Ved at bruge sluk gennem timeren for den ønskede kogezone.

Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på det relaterede display.

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

Høj effekt (Booster)

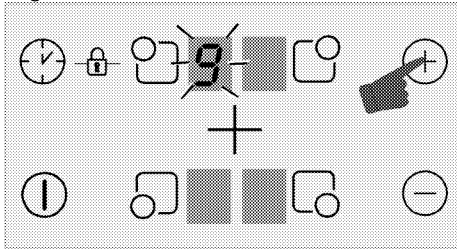
(Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

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

For at tænde høj effekt (Booster):

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

2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Berør "+" eller "-" tasten først for at gå til niveau "9".



4. Når kogezoneen når op til niveau "9", berør "+" en gang til for at ændre zonen temperaturen til "P".

For at slukke høj effekt (Booster):

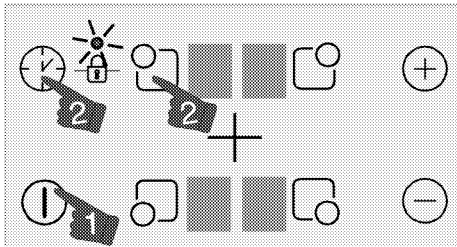
- For at deaktivere Booster funktionen, berør "-" og indstil temperaturen til niveau "9". Kogezoneer forlader booster fortsætter at fungere på niveau "9".
- Du kan øge temperaturniveauet ved at berøre "-" eller du kan slukke kogezoneen helt ved at sænke temperaturniveauet til "0".

Tastelås

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

Aktivering af tastelås

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



» Tastelåsen aktiveres og punkt-symbolet "L" vil lyse.

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

Deaktivering af tastelås

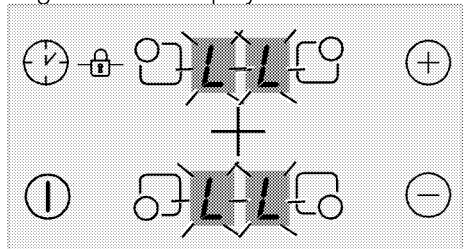
1. Når tastelåsen er aktiv, berør "+" og "-" tasterne på samme tid.
- » Tastelåsen deaktiveres og punkt-symbolet "L" vil forsvinde.

Børnelås

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

Aktivering af børnelås

1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
 2. Berør "-" og "+" tasterne på samme tid. Efter bip-lyden berør "+" for at aktivere børnelåsen.
- » Børnelåsen bliver deaktiveret og "L" symbolet bliver vist på alle kogezoneernes displays.



Deaktivering af børnelås

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

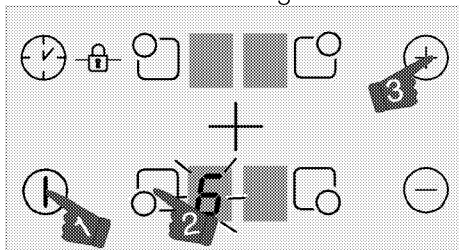
» Børnelåsen bliver deaktiveret og "L" symbolet forsvinder fra alle kogezonernes displays.

Timer funktion

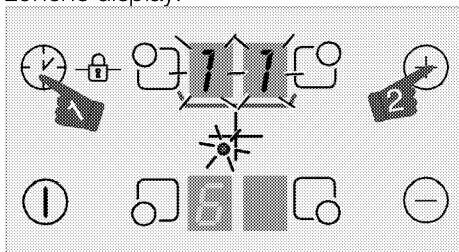
Denne egenskab gør madlavning let for dig. Det vil ikke være nødvendigt at være ved ovnen under hele madlavningsperioden. Kogezonen vil slukke automatisk ved slutningen af den tid, du har valgt.

Aktivering af timer

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



3. Berør "+" eller "-" tasterne for at indstille den ønskede temperatur.
4. Berør "ⓘ" tasten for at tænde timeren. "00" symbol vil lyse på timer display og decimalpunktet bliver vist på den valgte zonen display.



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

5. Berør "+" eller "-" tasterne for at indstille den ønskede tid.

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

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

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

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

Deaktivering af timer

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

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

Sluk for timerne tidligere

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

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "ⓘ" tasten for at tænde timeren.
3. Før "00" vises på skærmen, berør "-" for at indstille værdien til "00".

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

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

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

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

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

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezone, vil timer displayet også slukke senere. Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau.

Kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Funktionstids grænser

Temperaturniv eau	Funktionstidsbegræn sning - time
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minutter
P (Booster)	5-10 minutter (*)

Temperaturniv eau	Funktionstidsbegræn sning - time
(*) Komfuret vil gå ned på niveau 9 efter 5 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.

Præcis indstilling af effekt

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

Lyde

Brugeren kan opleve lyde under madlavning

Der kan opstå lyde under brug af kogepladen. Dette afhænger af materialet på bunden af kogeuret. Disse lyde er helt normale under brug af induktionsteknologi. Det er ikke en fejl.

Mulige årsager og typer af lyde:

Støj fra blæser

Kogepladen har en blæser, som automatisk aktiveres efter temperaturen på produktet. Blæseren har forskellige niveauer, som aktiveres alt efter temperaturen på kogepladen.

Lave summelyde, som betjening af en transformere

Dette er naturligt for induktionsteknologi. Da varmen overføres direkte til bunden på kogegrejet, kan der opstå summelyde afhængigt af materialet på bunden af kogegrejet. Derfor kan brugere opleve forskellige lyde ved brug af forskelligt kogegrej.

Knitren

Der kan opstå knitrende lyde under madlavning. Dette skabes af materialet og konstruktion af bunden på kogegrejet. Hvis kogegrejet består af forskellige lag i forskellige materialer, kan der opstå knitrende lyde.

Hylende lyde

Der kan opstå hylende lyde, når der benyttes to kogezoner på samme side af kogepladen, hvis disse er indstillet til forskellige varmeniveauer.

Tomt kogegrej

Der opstår lyde, hvis der opvarmes tomt kogegrej. Lyden forsvinder, når du kommer vand eller mad i kogegrejet.



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





Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

5 Vedligeholdelse og pleje


Generelle informationer


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

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

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

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

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


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

Rengøring af kogepladen Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade med koldt vand uden at efterlade rester af rengøringsmidler, og tør efter med en blød klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang.

Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj. Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner, som kan købes i butikker, som f.eks. vineddike eller citronsaft.

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

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

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

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

"|_|" symbolet fremkommer på kogezoneens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

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

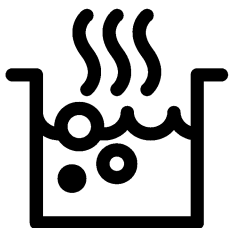


Konsulter den autoriserede servicemand eller forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selv om du har udført instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

Blomberg

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

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

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinoista.



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

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia **4**

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	4
Tuoteturvallisuus	5
Käyttötarkoitus	7
Lasten turvallisuus	7
Vanhan laitteen hävittäminen	8
Pakkausmateriaalin hävittäminen	8
Vanhan laitteen hävittäminen	8

2 Yleiset tiedot **9**

Yleiskatsaus	9
Tekniset tiedot	9

3 Valmistelut **10**

Energiansäästövihteitä	10
Ensimmäinen käyttökerta	10
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	10

4 Keittotason käyttö **11**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta	11
Liesien käyttäminen	13
Ohjauspaneeli	13

5 Kunnossapito ja huolto **19**

Yleisiä tietoja	19
Lieden puhdistaminen	19

6 Vianetsintä **20**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

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

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
 - Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
 - älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
 - Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.
- ### **Sähköturvallisuus**
- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
 - Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on

"Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyysi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen

- joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
 - Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
 - Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
 - **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
 - **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
 - **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
 - **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
 - Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
 - Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
 - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
 - Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 11 ,
astioiden valitseminen.

- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Älä laita induktiokeittimeen päälle sähköisiä tuotteita, kuten esim. matkapuhelimia, tabletteja ja tietokoneita. Tuotteesi voi vaurioitua.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojiin käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

Käyttökäyttö

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

Lasten turvallisuus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja

elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

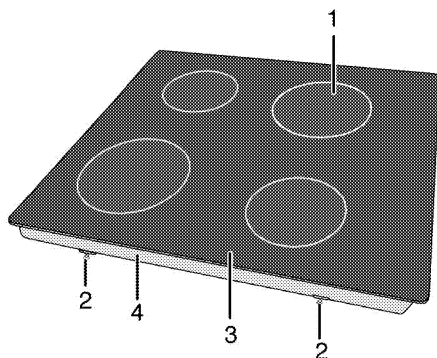
Vanhan laitteen hävittäminen

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

i Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- 1 Induktiokaittolevy
2 Kiristysside
3 Vitrokeraaminen pinta
4 Alustan suojustus

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä vasemmalla	Induktiokaittolevy
Mitta	180 mm
Teho	2000/2300 W
Edessä oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	145 mm
Teho	1600/1800 W
Takana oikealla	Induktiokaittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/2300 W

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

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

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

3 Valmistelut

Energiansäästövihteitä


Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.

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

Ensimmäinen käyttökerta Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

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

4 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



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

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

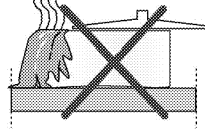
puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli.

Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla.

Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

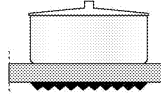
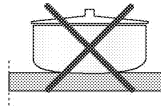
Kasarin valitseminen

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



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.

Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



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

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

Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

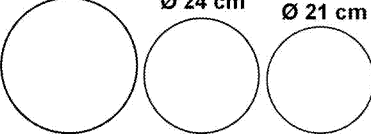
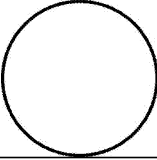
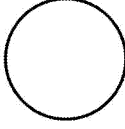
1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedен.

Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittävä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue

Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normaali keittoalue Ø 18 cm	Pieni keittoalue Ø 14,5-15 cm
		
Suuri keittoalue <ul style="list-style-type: none">• Säätyy automaattisesti kasarin mukaan.• Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.• Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.	Normaali keittoalue <ul style="list-style-type: none">• Säätyy automaattisesti kasarin mukaan.• Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.• Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.	Pieni keittoalue <ul style="list-style-type: none">• Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)• Käytetään pienten annosten tai ruokaillijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

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

Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä. Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta. Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitettyjä ruoka-astioita.

i Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedен tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.

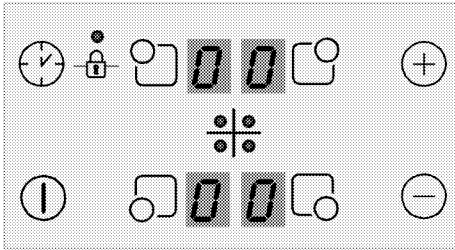
i Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

Liesien käyttäminen








! Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot

-  On/Off-näppäin
-  Lämpötilan asetus / Lisäajastin
-  Lämpötilan asetus / Pienennysajastin
-  Näppäinlukko
-  Ajastin käyttöön / pois käytöstä
-  Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
-  Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
-  Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin
-  Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin

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

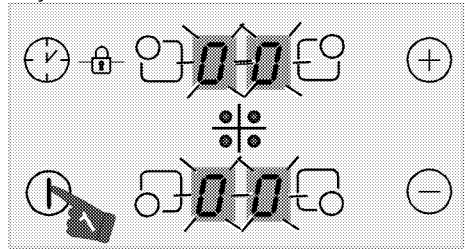
i Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "i"-näppäintä.

"0"-kuvake näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.



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

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "i"-näppäintä.

Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

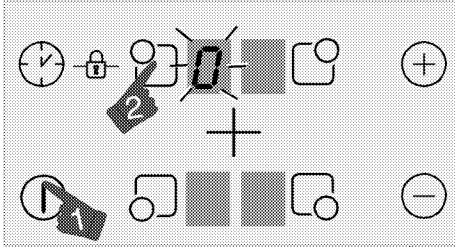
i "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

Jäännöslämmön merkkivalo

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

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

Keittoalueiden päälle kytkeminen



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

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

Lämpötilatason asettaminen

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

Kosketa "+"- tai "-"-näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" - "9" tai "9" - "1".

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

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

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

Korkea teho (Tehostin)

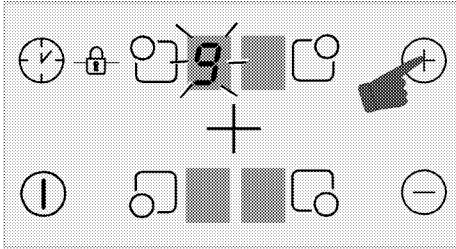
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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

Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "0"-näppäintä.

2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa "+"- tai "-"-näppäintä ja aseta ensin taso "9".



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

Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

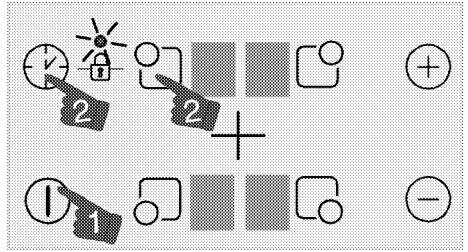
- Ota tehostintoiminto pois käytöstä koskettamalla "-"-näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla "-"-näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

Näppäinlukko

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

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "1"-näppäintä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti "2"- ja "3"-näppäimiä.



» Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin "1" piste syttyy.

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

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti "2"- ja "3"-näppäimiä.
- » Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin "1" piste katoaa.

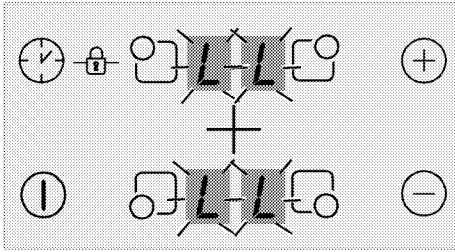
Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivoiminen

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

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



Lapsilukon asettaminen pois käytöstä

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen "1"-näppäintä.
2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti "−"- ja "+"-näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa "−"-näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.

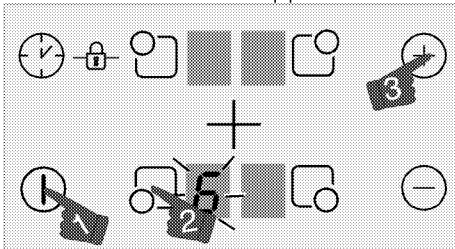
» Lapsilukko on pois käytöstä ja "L"-symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

Ajastintointinto

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

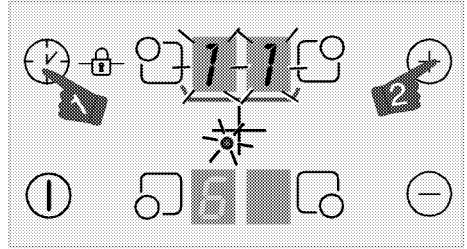
Ajastimen aktivoiminen

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



3. Kosketa "+"- tai "−"-näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.
4. Kytke ajastin päälle koskettamalla "00"-näppäintä.

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipiikku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.



- i** Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäyttöinä ajastimen ollessa aktiivinen.

5. Aseta haluttu aika painamalla "+"- tai "−"-näppäintä.

- i** Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.
- i** Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.
- i** Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.
- i** Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan aja koskettamalla uudelleen "00"-näppäintä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

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

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa

lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kytke ajastin päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.

3. Kosketa kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä "⏻"-näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

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

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

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

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä

tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin.

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

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

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – tunti
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuuttia
P (Tehostin)	5-10 minuuttia (*)

(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut.

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

Täsmällinen tehoasetus

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

Äänet

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua ääniä.

Lieden käytön aikana tietyt keittoastioiden pohjamateriaalit saattavat aiheuttaa ääniä. Äänet johtuvat laitteen induktioteknologiasta, ja niitä syntyy tavanomaisessa käytössä. Kyseessä ei ole toimintahäiriö.

Laitteesta kuuluvia ääniä selityksineen:

Tuulettimen ääni

Liedessä on tuuletin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle laitteen saavuttaessa tietyn lämpötilan. Tuulettimessa on automaattinen tehonsäädin, joka säättää tuuletusvoimakkuutta laitteen lämpötilan mukaan.

Sähkömuuntajan ääntä muistuttava surina

Tämä ääni johtuu laitteen induktioteknologiasta. Liesi siirtää lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Tiettyjä pohjamateriaaleja käytettäessä

lämmön siirtyminen tuottaa surisevaa ääntä. Ääni riippuu pohjamateriaaleista, joten samasta laitteesta voi kuulua useita erilaisia ääniä.

Rätinä

Ruoanlaiton aikana laitteesta voi kuulua rätisevää ääntä. Tämä ääni johtuu käytettävän keittoastian pohjamateriaalista. Jos keittoastian pohjassa on useista eri materiaaleista koostuva kerrosrakenne, siitä saattaa kuulua rätisevää ääntä.

Viheltävä ääni

Jos käytät kahta liedon samalla puolella olevaa keittolevyä eri lämpötila-asetuksilla, laitteesta saattaa kuulua viheltäviä ääniä.

Tyhjä keittoastia

Tyhjää keittoastiaa kuumennettaessa laitteesta saattaa kuulua ääni. Ääni katoaa, kun laitat keittoastiaan vettä tai ruokaa.



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



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

5 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



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



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

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



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



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

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

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

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

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



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

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

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

6 Vianetsintä

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

”|_|”-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

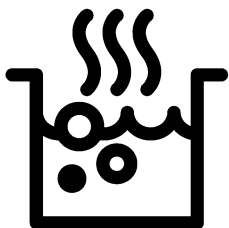


Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.

Blomberg

Inbyggd häll

Bruksanvisning



SV

Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

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

Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

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

Allmän säkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	8
Avfallshantering av emballage.....	8
Framtida transport.....	8

2 Allmän Information **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer	9

3 Förberedelser **10**

Tips för att spara energi	10
Initial användning.....	10
Den första rengöringen av produkten	10

4 Så här använder du hällen 11

Allmän information om tillagning.....	11
Använda hällen.....	13
Kontrollpanel.....	13

5 Underhåll och rengöring **19**

Allmän information	19
Rengöra hällen	19

6 Felsökning **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.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner. Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

Elsäkerhet

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

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.

- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en håll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.
- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars

fungerar inte plattorna. Se.
Allmän information om tillagning,
sidan 11 , välja kastruller.

- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer i induktionskokaren. Dina produkter kan skadas.
- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på

uttaget som är inkopplat i produkten.

Avsedd användning

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

Barnsäkerhet

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

- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

Avfallshantering av den uttjänta produkten

I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:



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

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

I enlighet med RoHS-direktivet:


Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den

innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

Avfallshantering av emballage

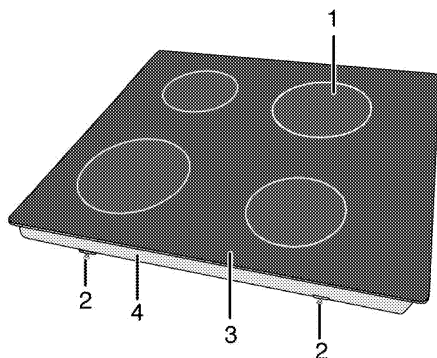
- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.
-  Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

2 Allmän Information

Översikt



- 1 Induktionsplatta
2 Monteringsklämma
3 Vitrokeramisk yta
4 Bassydd

Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brännare	
Vänster bak	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	2000/2300 W
Vänster fram	Induktionsplatta
Dimension	180 mm
Energi	2000/2300 W
Höger fram	Induktionsplatta
Dimension	145 mm
Energi	1600/1800 W
Höger bak	Induktionsplatta
Dimension	210 mm
Energi	2000/2300 W

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

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

i 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 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 värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av

kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.

- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.

Initial användning

Den första rengöringen av produkten

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

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

4 Så här använder du hällen

Allmän information om tillagning



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

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

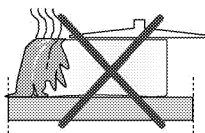
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen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

behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över.

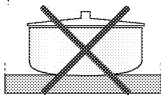
Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

Kastrullval

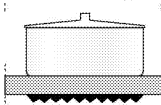
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



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

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

endast skapas i den relevanta kokkärlsarean.”

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.

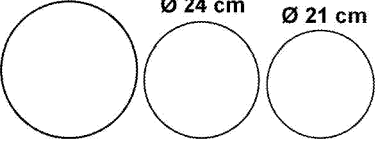
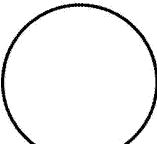
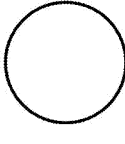
1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om "L"-symbolen blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

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

Fokuseringssystem för kärldentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärlet på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets

Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon Ø 28-32 Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal tillagningszon Ø 18 cm	Liten tillagningszon Ø 14,5-15 cm
		
Stor tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Passar kärlet automatiskt.• Distribuerar effekten perfekt.• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.	Normal tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Passar kärlet automatiskt.• Distribuerar effekten perfekt.• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.	Liten tillagningszon <ul style="list-style-type: none">• Används för långsam tillagning (såser, krämer)• Används för att förbereda små portioner eller portioner baserat på antal personer.

botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "L"-symbolen blinkar alternerat.

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 kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

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

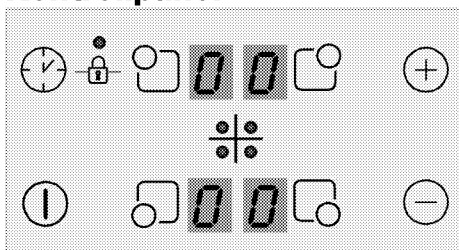
i Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

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

Använda hällen

- ⚠️ 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

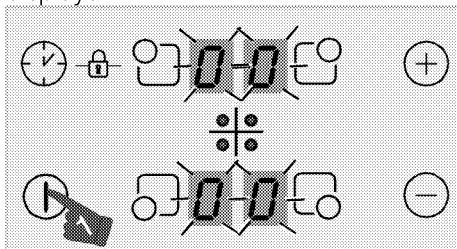
- ⓘ På/Av-knapp
- ⊕ Temperaturinställning/ökande timer
- ⊖ Temperaturinställning/minskande timer
- 🔒 Knapplås
- 🕒 Slå på/av timer
- 📄 Knapp för val av främre vänster platta
- 📄 Knapp för val av bakre vänster platta
- 📄 Knapp för val av bakre höger platta
- 📄 Knapp för val av främre höger platta

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

Sätta på hällen

- Tryck på "ⓘ" knappen på kontrollpanelen.

"0" symbolen visas på alla plattors displayer.



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

Stänga av hällen

- Tryck på "ⓘ" knappen på kontrollpanelen.

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

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

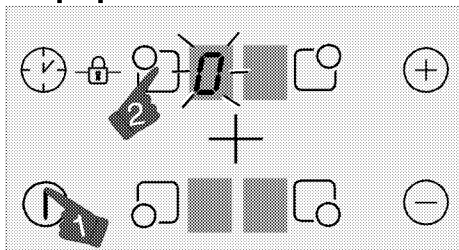
Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans skärm när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten

mängd mat. Den här symbolen omvandlas strax till "h" som står för mindre varmt.

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

Slå på plattor



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

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

Ställa in temperaturnivå

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

Tryck på "+" eller "-" knappen för att ställa in temperaturnivån mellan "1" och "9" eller "9" och "1".

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

Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"

Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0" läget.

2. Genom att trycka på dem relevanta plattans symbol "☐" under en längre tid

Stäng av plattan genom att trycka på den relevanta symbolen "☐" under en längre tid tills temperaturläget sänks till "0".

3. Genom att använda avstängningen på timer läget för vald platta.

När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.

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

Hög effekt (booster)

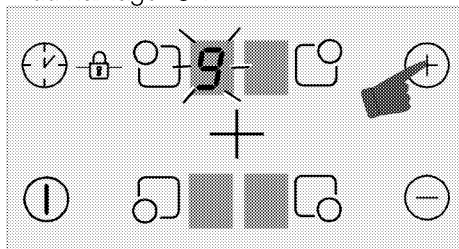
(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

För en snabb uppvärmning kan du använda dig av snabbstart funktionen "P". Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid.

Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

Att slå på High Power Snabbstart

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



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

Att slå av High Power Snabbstart

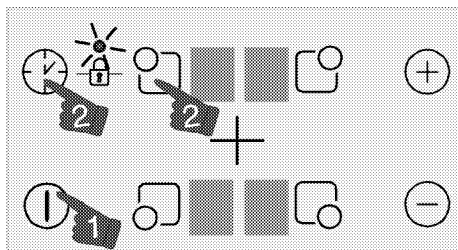
- För att slå av snabbstartsfunktionen, tryck på "-" och sätt temperaturen på läge "9".
Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".
- Du kan sänka temperaturnivån genom att trycka på "-" eller stänga av den helt genom att sänka temperaturläget till "0".

Knapplås

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

Aktivera knapplås

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



» Knapplåset kommer att slås på och en punkt på symbolen "1" kommer att tändas.

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

Avaktivera knapplås

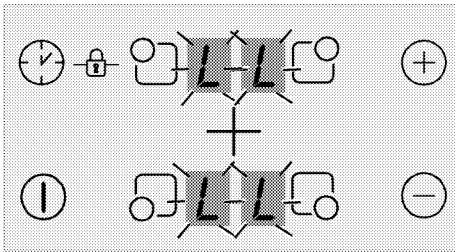
1. När knapplåset är påslaget, tryck på "1" och "2" knapparna samtidigt.
» Knapplåset kommer att slås av och en punkt på symbolen "1" kommer att slockna.

Barnlås

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

Slå på barnlåset

1. Tryck på "1" knappen för att slå på hällen.
2. Tryck på "-" och "+" knapparna samtidigt. Efter "pip" signalen tryck på "+" för att slå på barnlåset.
» Barnlåset kommer att slås på "L" symbolen kommer att visas på alla plattors displayer.



Slå av barnlåset

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

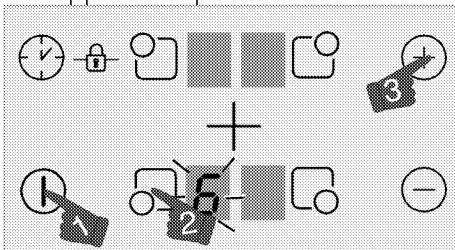
» Barnlåset kommer att slås av och "L" symbolen kommer att slockna på alla plattors displayer.

Timerfunktion

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

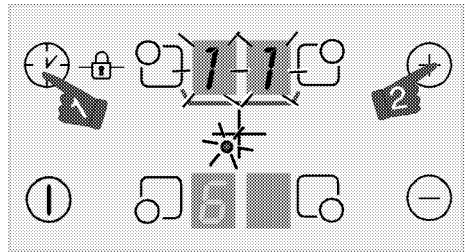
Aktivera timern

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



3. Tryck på "⊕" eller "⊖" knapparna för att ställa in önskat temperaturläge.
4. Tryck på "⌚" knappen för att slå på timern.

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



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

5. Tryck på "⊕" eller "⊖" knapparna för att ställa in önskad tid.

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

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

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

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

Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal.

Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

Slå av timers tidigare

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

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på "⌚" knappen för att slå på timern.
3. Tills "00" visas på timer skärmen, tryck på "⊖" för att ställa in värdet "00". Punktformat ljus visas på den relevanta plattans display och timerns display

kommer att stänga av sig själv. **helt** efter att ha blinkat under en tid slås timern av.

Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

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

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

Begränsningar för drifttid

Hällkontrollen är utrustad med en drifttidsbegränsning. När en eller flera plattor lämnas oavsiktligt avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare. Drifttiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån. Plattan kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

Tabell 1: Drifttidsgränser

Temperaturnivå	Drifttidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Temperaturnivå	Drifttidsgräns - timme
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuter
P (Snabbstart)	5-10 minuter (*)
(*) Hällen faller till nivå 9 efter 5 minuter	

Överhettningsskydd

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

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

Säkerhetssystem för överkokning

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

Exakt ströminställning

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

Ljud

Användare kan höra ljud vid matlagning

Vid användning av hällen kan vissa ljud uppstå beroende på basmaterialet i tillagningskärlen. Dessa ljud är en normal del av induktionstekniken. Detta är inte ett fel.

Möjliga typer av ljud och orsaker:

Fläktljud

Hällen har en fläkt som aktiveras automatiskt i enlighet med produktens temperatur. Fläkten har olika körnivåer och i enlighet med temperaturen aktiveras den på olika nivåer.

Lågt brusande ljud som transformator drift

Detta är induktionsteknikens natur. Eftersom värmen överförs direkt till kokkärnen kan det vara uppstå ett surrande ljud beroende på materialet i kokkärnet. Därför kan användaren höra olika ljud med olika kokkärn.

Knäppande

Det kan uppstå ett knäppande ljud vid matlagning. Detta beror på materialet och konstruktionen av kokkärnsbasen. Om kokkärnet är tillverkat i flera olika



skikt med olika material kan det förekomma knäppande ljud.

Visslande ljud

Det kan uppstå visslande ljud vid tillagning på två kokplattor på samma sida av hällen med olika temperaturnivåer.

Tomt kokkärn


Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärn hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.


-  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.

5 Underhåll och rengöring


Allmän information

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

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

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

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

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

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

Rengöra hällen

Glaskeramikyta

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

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg. Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

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

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

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

6 Felsökning

Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

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

Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringens 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 "L" visas på displayen för plattan.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett käril 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 käril 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 käril 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.