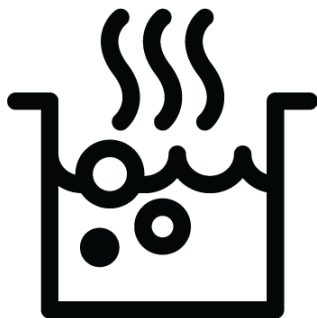


beko

Indbygningsblus / Brugervejledning
Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas
Вграден котлон / Ръководство за употреба



HIXI 64700 UF

185929744_4/ DA/ Fi/ BG/ R.AE/ 05.03.24 10:22
7757183603



Indholdsfortegnelse

1 Sikkerhedsinstruktioner	4	8.4 Rengøring af ventilation	29
1.1 Tilsigtet anvendelse	4	9 Fejlfinding	32
1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed	4		
1.3 El-sikkerhed	5		
1.4 Transportsikkerhed	6		
1.5 Installationssikkerhed	7		
1.6 Sikkerhed under brug	7		
1.7 Ventilationsikkerhed	8		
1.8 Temperaturadvarsler	9		
1.9 Brug af tilbehør	9		
1.10 Sikkerhed ved tilberedning	9		
1.11 Induktion	10		
1.12 Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed	10		
2 Miljøinstruktioner	11		
2.1 Affaldsdirektiv	11		
2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	11		
2.2 Emballageoplysninger	11		
2.3 Tips til energibesparelse	11		
3 Dit produkt	12		
3.1 Produktintroduktion	12		
3.2 Overordnet information om komfuret	13		
3.3 Tekniske specifikationer	14		
4 Førstegangsbrug	15		
4.1 Indledende rengøring	15		
5 Brug af kogepladen	15		
5.1 Generel information om brug af komfuret	15		
5.2 Komfurets styreenhed	18		
6 Brug af ventilation	26		
7 Generelle oplysninger om bagning	27		
7.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen	27		
8 Vedligeholdelse og rengøring	28		
8.1 Generelle oplysninger om rengøring	28		
8.2 Rengøring af komfuret	29		
8.3 Rengøring af kontrolpanelet	29		

Velkommen!

Kære kunde,

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

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

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

Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Sikkerhedsinstruktioner

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

1.1 Tilsigtet anvendelse

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

1.2 Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

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

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

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



1.3 El-sikkerhed

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

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



1.4 Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tykt pap og tape det tæt. Sørg for at sikre produktets bevægelige dele, så de sidder fast for at undgå skade.

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

1.5 Installationssikkerhed

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

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

- Installer ikke produktet nær et vindue Hvis du åbner vinduet, kan varmt køkkengrej vælte.
- Hvis der sidder en stikkontakt bag det sted, hvor produktet skal installeres, skal det sikres, at produktet ikke kommer i berøring med stikkontakten eller med det stik, der sidder i stikkontakten.
- Der bør ikke være nogen gaslange, plastikvandør og stikkontakt på bag- eller sidevæggen på det sted, produktet vil blive installeret. Ellers kan de blive deformeret af varmeeffekten, når komfuret bruges, og kan udgøre en sikkerhedsrisiko.
- Tilslut aldrig produktet til skorstene brugt som varmeapparat med flammer eller opvarmning med flammer. Overhold lokale forordninger ved rensning af udledning.

1.6 Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.

- Hvis du ikke vil bruge produktet i længere tid, skal du trække stikket ud af stikkontakten eller slukke på sikringstavlen.
- Brug ikke produktet, hvis det går i stykker eller bliver beskadiget under brugen. Afbryd enheden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.
- **ADVARSEL:** Hvis komfurets overflade er revnet, så afbryd produktet fra strømmen, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Hvis komfurets glasoverflade er revnet:
Sluk for al gas og (hvis de findes) elektriske kogeplader. Afbryd enheden fra strømmen.
 - Rør ikke apparatets overflade.
 - Brug ikke apparatet.
 - Træd ikke på apparatet af nogen som helst årsag.
 - Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
 - Brændbare genstande må ikke opbevares i og omkring tilberedningsområdet. Ellers kan det føre til brand.
 - Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru bunddele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne, og ikke lade dem glide henover overfladen.
- Damptryk fra ovns overflade og fugt kan forårsage, at gryden glider eller hopper. Sørg derfor for, at bunden af gryden og kogepladen altid er tørre.
- Brug ikke dit produkt uden oliefilter. Fjern ikke filtrene imens apparatet er i gang
- Af sikkerhedsgrunde anvendes magnetkontakt i oliefilteret og plastdele til beskyttelse mod væsker. Produktet vil ikke virke uden montering af disse dele.



1.7 Ventilationsikkerhed

- **Forgiftningsfare** Når apparatet virker, trækkes luften ind fra hele huset. Hvis der ikke sørges for passende ventilation, bliver der træk, og affald og giftige gasser, som er et resultat af forbrændingen, absorberes igen. Brug ikke produktet sammen med produkter, der giver luftcirkulation og kan udsende giftig gas (træ- gas- olie- og kulovne, vandvarmere, kogeapparater osv).

- Få egnetheden af din bygnings ventilations- og skorstenssystem kontrolleret.
- (Undtagen der returnerer udblæsningsluft til rummet) Rummet skal være godt ventileret, hvis produkt bruges i samme område som brændende udstyr med gas eller flydende brændstof.
- Skorstenen til apparater som varmeapparater, som kører på gas eller flydende brændstof skal være helt isoleret i det miljø, hvor produkt bruges, eller apparatet skal være hermetisk tillukket.
- Hvis der er et andet apparat, der virker med anden energi, end el i det samme miljø med ventilation, må det negative tryk i rummet højst være på 0,04 mbar, så udblæsningen fra de andre apparater ikke trækkes tilbage i rummet af ventilationen.

1.8 Temperaturadvarsler

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

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.
- Produktets temperatur kan være høj. Opbevar ikke brandbare genstande eller spraydåser i skuffer direkte under komfuret..

1.9 Brug af tilbehør

- **ADVARSEL:** Brug kun kogepladedæksler designet af producenten af komfuret eller angivet af producenten af kogepladen i brugsanvisningen som egnede eller kogepladedæksler indbygget i apparatet. Brugen af u hensigtsmæssige dæksler kan forårsage ulykker.

1.10 Sikkerhed ved tilberedning

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.
- **ADVARSEL:** Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra strømfor-

syningen, og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe (osv.).

- Pas på, når du bruger alkoholske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan antændes og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

1.11 Induktion

- De elektriske kogeplader i dit komfur er udstyret med avanceret "Induktionsteknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper.
- På grund af den potentielle påvirkning af det elektromagnetiske felt på pacemakerindstillinger, tilrådes det at opretholde en minimumsafstand på 60 cm fra induktionskogepladen, når man tænder den.

- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen. Under lang og intensiv brug, kan materialerne her blive overophedet.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine apparater kan blive beskadiget.

1.12 Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af køkkengrej eller sådanne partikler på glasoverfladen kan få glasset til at ridse og knække. Sørg for, at bunden er

ren, inden du placerer køkken-grejet. Hold den glaskeramiske overflade ren.

- Der er risiko for forbrændinger, hvis ventilationsmodulet ikke bliver rensset regelmæssigt.
- Det anbefales at rense filteret en gang om måneden ved normal brug.

- Når oliefilteret fjernes fra produktet, kan der opstå væskesamlinger på grund af kondensvand i bunden. Ved fjernelse af filter ved rengøring eller tilberedning er det vigtigt for at lette rengøringen, at den væske opsamles uden at spilde den i apparatet.

2 Miljøinstruktioner

2.1 Affaldsdirektiv

2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

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



Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdnings-

affald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder. Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

2.2 Emballageoplysninger

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

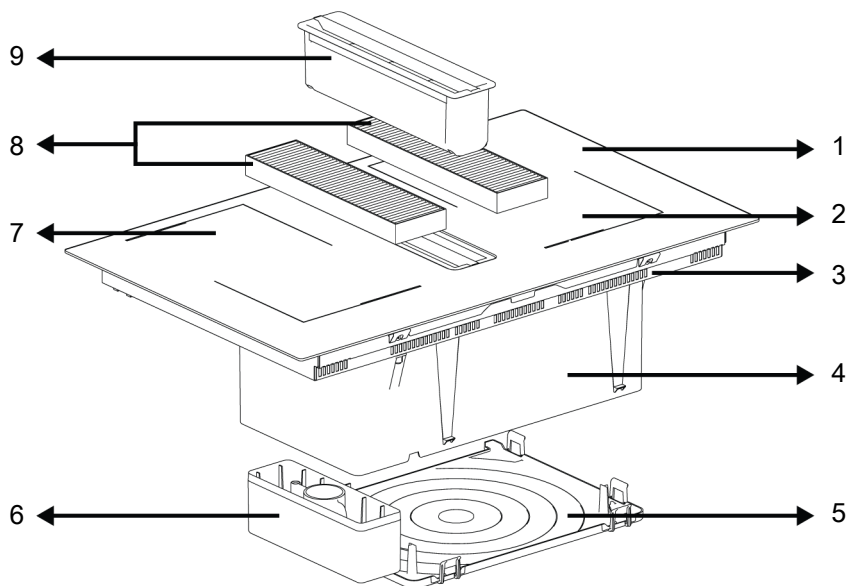
2.3 Tips til energibesparelse

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

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

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

3.1 Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

3 Lavere kabinet

5 Bunddæksel

7 Induktions-kogezone

9 Oliefilter.

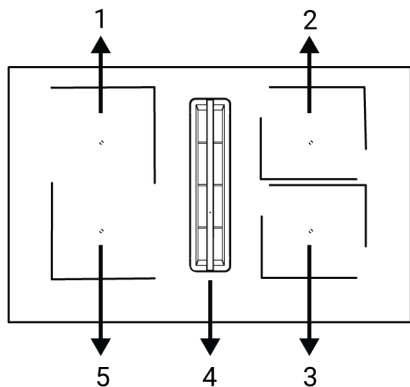
2 Induktions-kogezone

4 Monteret ventilation

6 Opsamlingskammer til væske, der løber over

8 Kulfilter

3.2 Overordnet information om komfuret



- 1 Bageste venstre - Induktions-kogezone
- 2 Bageste højre - Induktions-kogezone
- 3 Forreste højre - Induktions-kogezone
- 4 Midt - Ventilation
- 5 Forreste venstre - Induktions-kogezone

Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeplade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekar. Brug af passende gryder til disse kogezone og kombinationsfunktionen er beskrevet i afsnittet "Sådan bruges kogepladen".

3.3 Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Produktets ydre dimensioner (højde/bredde/dybde) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Kogepladens installationsdimensioner (bredde/dybde) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spænding / frekvens	2N~380-415V; 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Samlet effektforbrug (kW)	maks. 7,4

Kogezoner	
Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W /Booster 3100 W

Ventilationsfunktioner	
Kontrol	3 niveauer + 1 booster
Sugeeffekt	620 m ³ /h

* Kogepladehøjden angivet i den tekniske tabel er produktets bundbeklædningshøjde.



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



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



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

4 Førstegangsbrug

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

4.1 Indledende rengøring

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

5 Brug af kogepladen

5.1 Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

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

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

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

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

Funktionsprincip for induktionskogepladen

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

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

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

For en sikker betjening:

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

Gryder/pander

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

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

Passende gryder/pander

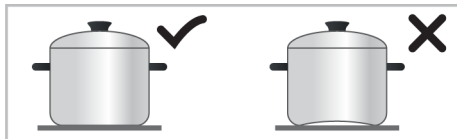
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder/pander

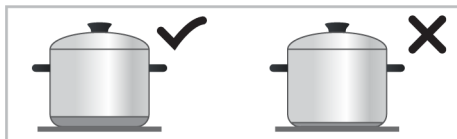
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

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

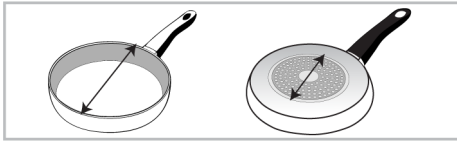


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske sluknings-system aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

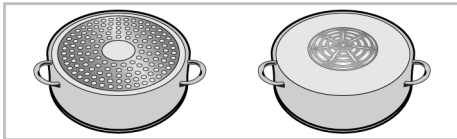


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store

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



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



Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - mm
190 x 210	min. 100 - maks. 210
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 210 - længde 390

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




Kogeadfærd kan variere afhængigt af gryderetterne, grydenes størrelse og kogezoneens størrelse. For en mere homogen kogeadfærd kan der bruges en et trin større



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

Test af gryder/pander

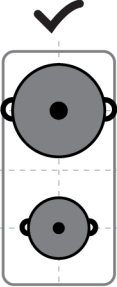
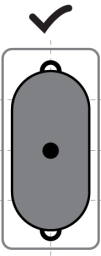
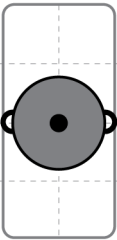
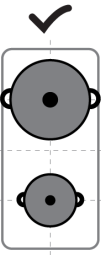
Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

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

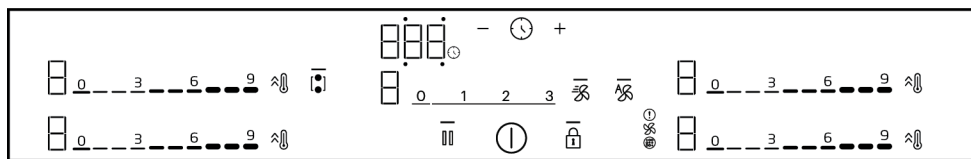
kogezone. Brug af en større kogezone medfører ikke spild af energi på induktionskogeplader, fordi varmen kun dannes i det relevante grydeområde.

Kogezone med bred overflade (flexi)









Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekekar.

Som to uafhængige kogezone	Som en enkelt kogezone
 <p>Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogezyderne ved at centrere de separate kogezone.</p>	 <p>Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.</p>
 <p>Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.</p>	 <p>Hvis du vil tilberede med to forskellige gryder/pander på samme temperaturniveau, kan du kombinere kogezone med bred overflade (fleksibel) og koge med to forskellige gryder/pander ved samme temperatur. Anbring gryderne/panderne, så centrum af zonerne igen centrerer.</p>

5.2 Komfurets styreenhed

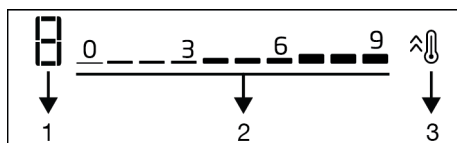


— Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes

-  Tænd/sluk-knap
-  Tast til tastelås
-  Kombinationstast til kogezone med bred overflade
-  Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
-  Stop-tast
-  Timer-tast
-  Tast til at øge tiden
-  Tast til at mindske tiden

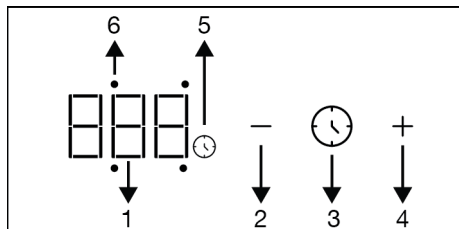
* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

Kogezoneindstilling



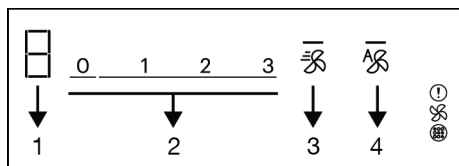
- 1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
- 2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
- 3 Hurtigopvarmningsknap/Høj effektindstilling (Booster)

Timerskærm



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

Ventilationsdisplay




- 1 Indikator for ventilationsniveau
 - 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
 - 3 Booster-tast
 - 4 Tast til ventilation automatisk tilstand
 - ⚠ Fuldt advarselssymbol til kulfilter
 - 🌀 Ventilationsled*
 - 🌀 Fuldt advarselssymbol til fedtfilter*
- * Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

i Dette apparat styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.


i Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

i Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.


i Apparatet vil vise **“FF”-advarseln**-advarseln af sikkerhedsårsager, hvis en tast (tasten ) berøres.

i — Lyset på de aktiverede eller valgte taster lyser.

Tænd for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
⇒ Komfuret er klar til brug.

Sluk for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
⇒ Komfuret slukkes og vender tilbage til standbytilstand.

Indikator for restvarme-advarsel

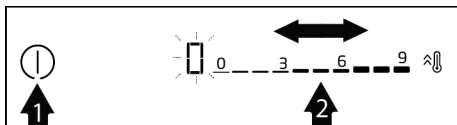
Der er en varmeindikator for hver kogezone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at komfuret stadig er varmt, når det er slukket. Rør ikke ved de relevante kogeplader, før den resterende varmeindikator forsvinder.


H: Høj temperatur,

h: Lav temperatur

i I tilfælde af strømsvigt lyser den resterende varmeindikator ikke og advarer brugeren mod varme kogeplader.

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet




1.  Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
⇒ Symbolet **“0”** vil blive vist på kogezonernes display.

2. Afhængigt af, hvad du vil tænde ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "9"




⇒ Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 9 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produkt-model.

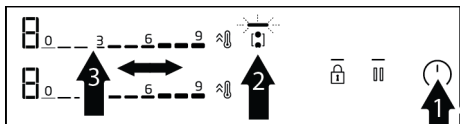
Slå kogepladerne fra:

En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

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


Kombination af kogezone med bred overflade (flexi) (hvis kogezone med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

1.  Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
2. Tryk på tasten .
 - ⇒ Symbolet **0** dukker op på den venstre kogezoneskærm og knappen  tænder — .



3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "9".

⇒ Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 9 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produkt-

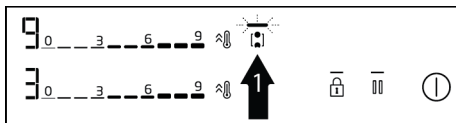
model. Komfuret begynder at køre. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset  på tasten — slukket.






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

Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi), mens en eller begge kogeplader fungerer (hvis kogeplader med brede overflader findes på din komfur)

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




1. Mens den ene eller begge kogezone til venstre fungerer, skal du trykke på tasten .
 - ⇒ På begge kogezonesdisplays, vil kogezone med den laveste grad blive vist og lyset  på tasten  vil blive tændt.
 - ⇒ Kombinerede komfurer vil genoptage driften med temperaturen for den kogezone, der har den laveste temperatur, og hvis muligt, med timer-indstillingsværdien. Temperatur- og timerværdierne for kogezone, der havde en højere værdi før kombinationen, vil blive annulleret.



- For at ændre temperaturværdien bagefter skal du indstille den ønskede temperaturværdi fra indstillingsområdet.



Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi) (hvis kogezone med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

Tryk på knappen  for at isolere zonerne og nulstille dem.


Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge boosterens til at varme op med maksimal effekt. Vi anbefaler dog ikke madlavning i lang tid på denne position. Høj effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når perioden for høj effektindstilling (se Periodetabel for automatisk slukning) er udløbet, slukkes kogezone.


Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

-  Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
- Tryk på tasten  for den kogeplade, du vil tænde.
 - ⇒ Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone.
 - ⇒ Når perioden for høj effektindstilling (se tidstabel for automatisk slukning) er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

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

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



Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:




Du kan slå højeffektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten . Kogezone fortsætter med at virke med den højeste temperaturværdi. Sæt den på **0** ved at berøre det aktive kogezoneindstillingsområde eller glide din finger på området for at slukke.

Tastaturlås



Når komfuret er tændt eller slukket, kan du aktivere tastelåsen for at forebygge utilsigtet skift af dets funktioner.

Aktivering af nøglelåsen

- For at aktivere tastelåsen  tryk på tasten indtil der lyder **et enkelt bip**.
 - ⇒  Lyset i tasten — skal blinke, og alle kogeplader skal låses.

 Kun tasterne  kan betjenes, mens tastelåsen er aktiv. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast,  blinker lyset i tasten — for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

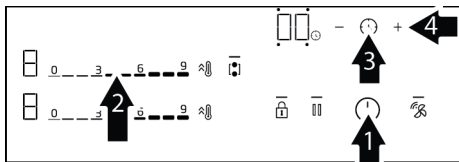
Deaktivering af tastelåsen

- Rør og hold tasten , indtil der høres et signal. Funktionen skal bekræftes med et hørbart signal.
 - ⇒ Lyset  i tasten — vil gå ud og tastaturlåsen vil blive deaktiveret.

Timerfunktion

Denne funktion letter madlavning for dig. Det er ikke nødvendigt at overvåge komfuret i hele madlavningsperioden. Kogepladens zone slukkes automatisk efter den valgte periode.

Aktivering af timeren:



1. ⌚ Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten ⌚.
 - ⇒ "00" tænder på timerdisplayet, og symbolet ⌚ begynder at blinke.
4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring "00", som dukker op på timerskærmen. For at indstille en timer for kogezone, berør tasten ⌚ for at vælge den relevante kogezoneside.
5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne +/-. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten + eller - i lang tid.
 - ⇒ Symbolet ⌚ lyser konstant efter at have blinket på kogepladens display i en bestemt periode. Når symbolet ⌚ lyser konstant, viser dette, at funktionen er aktiveret.



Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.



Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.



Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezone.



Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

Slå timerne fra

Komfuret slukkes automatisk, og der gives en lydadvarelse, når den indstillede tid er udløbet.

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmlarmen.

Slå timerne fra tidligere

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

Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau "00":

1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten ⌚.
2. Mindsk værdien ved at trykke på tasten indtil "00" — dukker op på timerdisplayet. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten — eller i lang tid.

⇒ Efter at symbolet blinker ⌚ på kogezonesdisplayet i et vist stykke tid, slukker det fuldstændigt og timeren bliver annulleret.

Stop-funktion

- ✓ Ved brug af denne funktion kan du reducere temperaturniveauet på alle funktioner (undtagen timeren) der kører på komfuret til første trin i en vis tid.



Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, genoptages timeren til at fungere under stopfunktionen.

1. Tryk på tasten |||, mens dit komfur er tændt.

⇒ Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.








2. Tryk på tasten ||| igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du ændre strømstyring, tilberednings Slut og tilslutningsindstillinger - for komfur-embætte.

- ☐F: Strømstyringsindstillinger
- ☐F☐: Tilberednings Slut og hørbar signaltid
- ☐F5: Valg af ventilationstilstand
- ☐FE: Levetidsdisplay for det aktive kulfilter
- ☐F7: Nulstilling af aktivt kulfilter

1- Strømstyringsindstilling (☐F)

- ✓ Du kan indstille komfurets samlede effekt, som du ønsker med denne funktion.
1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  /  / .
 - ⇒ På timerdisplayet dukker ☐F op og "9" tænder på venstre bageste kogezone display.
 3. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) "1" og "9".
 4. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten .

⇒ Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

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

Tabel - Strømstyringsniveau

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

7 5,7









8 6,7

9 7,4



For produkter, hvis samlede elforbrug er på maksimum 3,6 kW (se den tekniske specifikationstabel i manualen), forbliver det samlede elforbrug på 3,6 kW for effektstyringsniveauerne 5, 6, 7, 8 og 9.

2- Tilberednings Slut og hørbar signaltidsindstilling (☐F☐)

- ✓ Ved brug af denne funktion, kan du indstille tilberednings Slut-sigt-tiden for komfuret, som du ønsker.
1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  /  / .
 - ⇒ Standardindstilling ☐F vil blive vist på timerdisplayet.
 3. For tilberednings Slut-hørbart signal, berør tasten  en gang.
 - ⇒ På timerdisplayet dukker ☐F☐ op og "2" tænder på venstre bageste kogezone display.
 4. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) mellem "0" og "3".
 5. Ved at berøre tasten  bekræft den hørbare alarm for afslutning af tilberedningstid.

⇒ Dit komfur vil slukke og begynde at fungere med signaltidsindstillingen på det valgte niveau.













Standardfabriksindstillingsniveauet for det hørbare signal for afslutning af tilberedningstid er som standard 2. niveau.


Tabel - Tilberedningslut og hørbar signal-tidsindstilling

Tilberedningslut og hørbart signalniveau	Tilberedningslut og hørbar signalperiode
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minut


3-indstilling af ventilationstilstand (CF5)












- ✓ Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern circulation og ekstern circulation. (Ventilationstilstande) Enheden kommer forudindstillet i overensstemmelse med den interne cirkulationstilstand. For at skifte
1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  /  / .
 - ⇒ Standardindstilling  vil blive vist på timerdisplayet. 3. Tryk på tasten fire gange for indstilling af ventilationstilstand .
 - ⇒ Dukker op på timerskærmen  "1" dukker op på det bageste venstre kogezone display.
 4. Ventilationstilstand kan indstilles som ekstern circulation ved at trykke på indstillingsområdet på venstre bageste kogezone ved at køre din finger over området, kogepladeskærmen sættes på "2".
 5. Bekræft ventilationstilstand ved at trykke på tasten 
 - ⇒ » Apparatet vil slukke og dit apparat begynder at virke med det valgte niveau af ventilationsindstilling.

4 - Levetidsdisplay for at aktive kulfilter (CF6)










- ✓ Det aktive kulfilter i produktet, når det bruges til intern cirkulation, kræver udskiftning efter en bestemt brugstid. Du kan checke de resterende arbejdstimer for filtrene på  indstillingsskærmen. Den resterende tid vises på skærmen som en nedtælling fra 150 timer.



Sørg for at udskifte de aktive kulfiltre efter 150 timers drift, såfremt det er i intern cirkulationstilstand. Efter 150 timer dukker symbolet  op på ventilationsdisplayet. Dette advarselssymbol dukker ikke op, hvis dit produkt er indstillet til ekstern cirkulationstilstand.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten  og sluk det ved at berøre tasten  igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  /  / .
 - ⇒ Standardindstilling  vil blive vist på timerdisplayet. 3. Tryk på tasten  fem gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.
 - ⇒ "På timerdisplayet  specifikt på den venstre bageste kogeplade, bliver de resterende driftstimer for det aktiverede kulfilter angivet, som følger: '3' for over 100 timer, '2' for 50-100 timer, '1' for 5-50 timer, og '0' for 0-5 timer."
 4. Ved at røre tasten  kan indstillingsdisplay blive slukket.
- ### 5 - Nulstil display for det aktive kulfilter (CF7)
- Efter 150 timers drift dukker symbolet  op på ventilationsdisplayet. Som et resultat af at flytte og erstatte de aktive kulfiltre

som beskrevet i vedligeholdelses-rene-afsnittet, følges de følgende trin til nulstilling af display:

1. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne  /  /  /  .
⇒ Standardindstilling  vil blive vist på timerdisplayet.
2. Tryk på tasten  seks gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.
⇒ Dukker op på timerskærmen , det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises samtidig med cF6-menuen.
3. Tryk på tasten  på ventilationsskærmen i 3 sekunder.
⇒ En nedtælling med 1-2-3 vises på displayet. Nulstilling er fuldført.
4. Ved at røre tasten  på dette display, kan menuen afsluttes.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere.

Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sørge for drift med maksimal sikkerhed.



Dit komfur kan være udstyret med kogeplader med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induktionsfunktion afhængigt af modellen. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogepladezone automatisk gryden, der er placeret på den. Der forekommer kun energi på grydens kontaktområde, og dermed forbruges et minimumsniveau.

Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningssystem. Hvis en eller flere kogezone er tilbage, slukkes kogezone automatisk efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timer-skærmen også slukket.

Fristen for automatisk slukning afhænger af det valgte temperaturniveau. Der anvendes en maksimal driftsperiode for dette temperaturniveau.

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

Tabel 1: Automatisk slukningsperioder

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

Tabel 2 Automatiske slukningsperioder for ventilation

Hastighedsniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenst arbejde (booster)	8 minut

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

- Kogezonen, der er i drift, kan være slukket.
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette afspejles dog ikke på displayet.

Overløbsbeskyttelsessystem

Din komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund af-

bryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for din komfur. Imens dukker advarslen, "F" op på displayet.

Præcis effektindstilling

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

6 Brug af ventilation

Generelle advarsler

- Der er en motor til ventilation med forskellige hastigheder. For god funktion anbefaler vi at bruge lave hastigheder under normale forhold og høj hastighed i tilfælde af stærke lugte og intens damp.

Ventilationstilstande

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern cirkulation og ekstern cirkulation.

Indre cirkulation



Luften, der suges fra midten af komfuret bliver først rensed for olie ved at blæse den gennem oliefilteret. Den bliver derefter blæst igennem et aktivt kulter og ført tilbage ind i køkkenet.

ADVARSEL: I intern cirkulationstilstand, skal de aktive kulfiltre installeres i området defineret i produktet for at holde lugtpartiklerne i den inhalerede luft. For forskellige typer af installationsversioner defineret til intern cirkulation på apparatet refereres til installationsmanualen eller konsulter din autoriserede forhandler.

Ydre cirkulation



Luften, som suges fra midten af komfuret blæser igennem oliefilterne og sendes udenfor gennem skorstenen med et rørsystem.

Indstilling af ventilationstilstand

Apparatet er forudindstillet til indre cirkulationstilstand

For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal indstillingen $\square F \square$ laves korrekt i indstillingsafsnittet.

Manuel ventilationsindstilling

- ✓ Ventilation kan indstilles manuelt.

1. ⓪ Tænd for komfuret ved at berøre tasten.


⇒ » Symbolet "0" vil blive vist på ventilationsdisplayet.

2. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet mellem "1" og "3".

Slukning af manuel ventilation


1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

Sådan tændes den intensive ventilations-tilstand


1. Den intensive ventilationstilstand kan aktiveres ved at trykke på tasten 
 - ⇒ Intensiv ventilationstilstand arbejder i maksimum 8 minutter. I dette tidsrum, er P-symbolet tændt på displayet. Efter 8 minutter falder ventilationshastigheden til 3 og fortsætter med at virke på dette hastighedsniveau.

Sådan slukkes den intensive ventilations-tilstand

1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

 I intensiv ventilationstilstand, når der trykkes på enhver hastighedsknop, vender den tilbage til det hastighedsniveau og fortsætter med at virke.

Automatisk start

- ✓ Dit produkt måler kogezonens temperaturniveau, temperaturer og driftstid. Den fastlægger den mest korrekte ventilations-driftshastighed i henhold til disse værdier og virker på de niveauer, de automatisk bestemmer.
1. For at aktivere automatisk tilstand, tryk på tasten .

7 Generelle oplysninger om bagning


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


7.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!


- ⇒ Automatisk tilstand bliver aktiveret og slukker automatisk, når parametrene falder under den angivne kritiske værdi. Den skal genaktiveres for at blive genaktiveret.


 Når automatisk tilstand er aktiv, vil automatisk tilstand blive aktiveret, når du tænder og slukker produktet ved enhver hastighed.

2. For at slukke for automatisk tilstand tidligere, tryk på tasten  en gang til.

Hjælpes ventilationsdriftsfunktion

Ventilator-hjælpesfunktionen sikrer at lugt og røg, der kan opstå ved afslutning af tilberedning fjernes ved automatisk at bestemme tid og hastighedsniveau i henhold til tilberedningsområdets temperatur, hastighedsniveau og driftstid, når produktet slukkes som et resultat af tilberedningen på kogezoneerne, mens ventilationen kører i automatisk tilstand.

Hvis man ønsker at slukke følgefunktionen, kan den slås fra ved at trykke på tasten .

 Når ventilationssystemet kører i automatisk tilstand, vil det fortsætte med at virke i en periode på 2 til 20 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet, og gryderne er fjernet fra kogepladerne.

Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert, og ring til brandvæsnet.

- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøes inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.

- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".

- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

8 Vedligeholdelse og rengøring

8.1 Generelle oplysninger om rengøring

Generelle advarsler

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

For komfurer

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

Inox og rustfri overflader

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

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mi-

krøfiblerklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.

- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletter (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

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

8.2 Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

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

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

8.3 Rengøring af kontrolpanelet

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

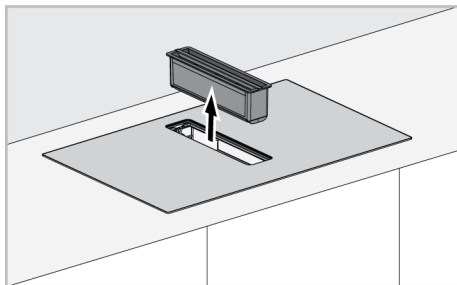
8.4 Rengøring af ventilation

For at sikre effektiv lugt- og olie, skal de aktive kulfiltre udskiftes regelmæssigt, og oliefilteret skal renses regelmæssigt.

Rensning af metalfedtfilter

- ✓ Oliefilteret filtrerer olien fra i den indsugne røg. Metalfedtfilteret skal renses med regelmæssige intervaller for at sikre en god ydeevne.

1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



i Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

i Vær forsigtigt med ikke at beskadige oliefiltergruppen ved at den falder ned på komfurets glas.

2. Vask det fjernede fedtfilter i opvaskemaskinen eller i hånden.

i Vask filtrene i vand ved brug af flydende vaskemiddel og geninstaller efter tørring. Aluminiumsfedtfiltere kan blive misfarvet under vask. Dette er normalt, og du behøver ikke at skifte dit filter.

3. Sæt oliefilteret tilbage efter rensning.

Fjern det aktive kulfilter

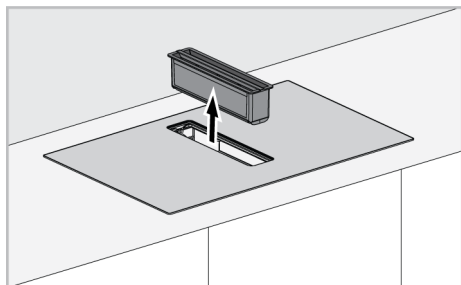
Aktive kulfiltre holder lugt i produktet tilbage, og skal skiftes med regelmæssige intervaller for at opnå den bedste ydeevne. Vær opmærksom fyldnings-advarselsindikatoren for udskiftning.

i Når produktet har fuldført 150 timers drift, ses en F-formet advarsel på kogepladerne. Filteret skal udskiftes senest, når denne advarsel ses. For at nulstille denne advarsel, se Indstillinger.

i For at se det resterende arbejdstimeinterval for kulfilteret, så følg den detaljerede forklaring i Indstillinger.

For at fjerne det;

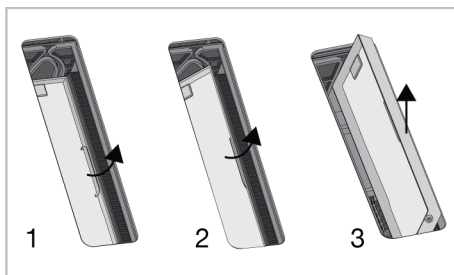
1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



i Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

i Der er en magnetkontakt i oliefilterdelen. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

2. Fjern væskeopsamlingskammeret, som vist på nedenstående figur.

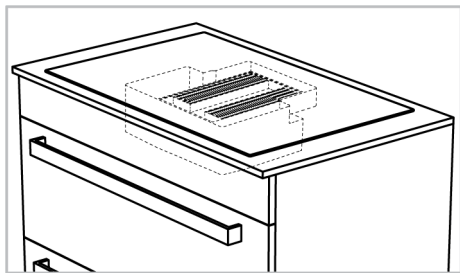


i Der er en magnetkontakt i væskeopsamlingskammeret. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

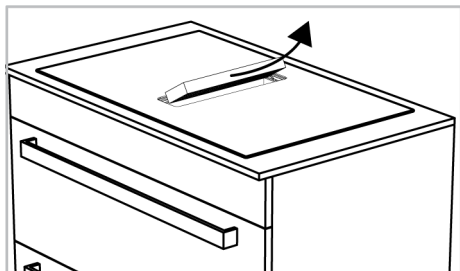
i Væskeopsamlingskammeret skal renses regelmæssigt. Delen kan renses ved at vaske den med vand med flydende vaskemiddel og rengøring, eller burde vaskes i opvaskemaskinen ved 70 °C.

i Når væskeopsamlingskammeret er sat på dets plads, viser pilens retning på delen at den skal placeres i den retning.

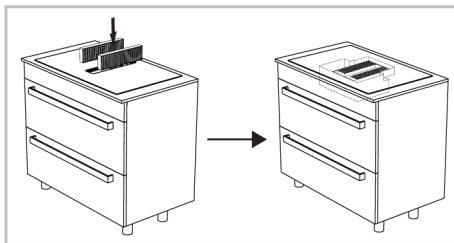
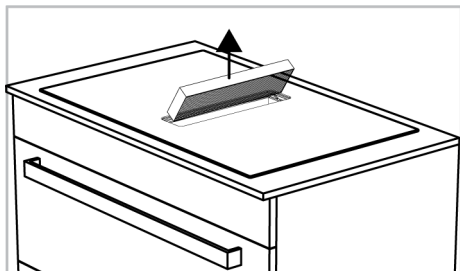
3. Efter fjernelse af væskeopsamlingskammeret er der to kulfiltre til højre og venstre i det nederste kammer.



4. Først og fremmest skal du trække et af kulfiltrene til dig selv ved at vippe det for at fjerne det fra dets magnetiske spalte fra ventilationsåbningen og tage det ud som vist på figuren.



5. Tag på samme måde det andet kulfilter ud af huset.
6. Placer de nye 2 aktive kulfiltre i deres magnetiske slidser ved at vippe dem gennem ventilationsåbningen på skift. Sørg for, at den sidder helt fast i dens magnetiske fatninger.



7. Geninstaller væskebeskyttelsesplastiken på samme måde, som da den blev fjernet.
8. Indsæt oliemfilteret.

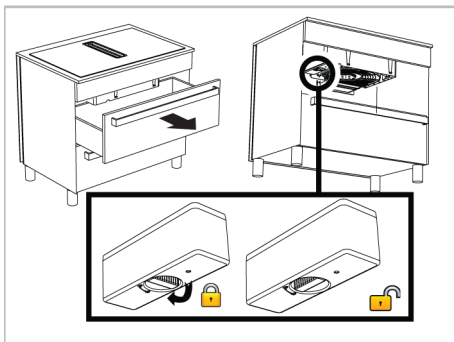
Spildevandsbeholder

I tilfælde af at der kommer intens væske ind i produktets ventilationsrum, opsamles disse væsker i spildevandsbeholderen under ovnen. I dette tilfælde skal spildevandstanken fjernes, væsken hældes ud, og tanken skal rengøres og geninstalleres.



Det anbefales at rengøre spildevandstanken en gang om måneden.

Sådan fjernes spildevandstanken:



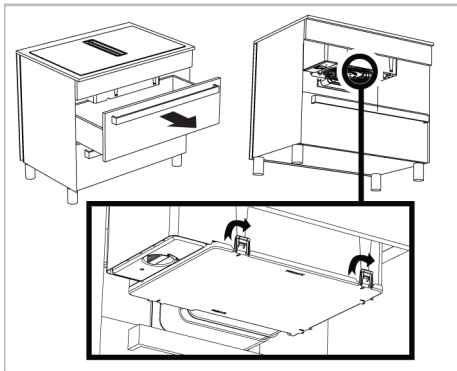
1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
2. Nå spildevandsbeholderen under kogepladen.
3. Lås op og fjern spildevandstanken ved at dreje låseknappen.
4. Hæld væsken ud i kammeret og rengør kammeret.

5. Drej låseknappen og lås den ved at indsætte kammeret tilbage i åbningen.

Rengøring af bunddækslet

Hvis bunddækslet i bunden af produktet bliver snavset, kan du muligvis fjerne det og rense det.

Sådan fjernes bunddækslet:



1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
2. Nå bunddækslet fra under kogepladen.
3. Der er 5 låse i retningerne vist med pile-symbolerne på bunddækslet. Ved at udløse disse låse fjernes bunddækslet ved at holde det nedad.
4. Efter rengøring af bunddækslet skubbes det hårdt opad i samme retning, så låsene passer ind i deres slidser.

9 Fejlfinding

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

Produktet virker ikke:

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.
- (Hvis der findes en timer på dit apparat) Taster på kontrolpanelet virker ikke. >>> Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktiver tastaturlåsen.
- Hvis kogepladen ikke tænder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten >>> Tag stikket ud, og vent mindst 20 sekunder, før du tilslutter det.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.

- Der må ikke bruges passende gryder. >>> Tjek dine gryder.

ikonet lyser altid på kogezonens display.

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

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

- Tilberedningstiden for det valgte rum kan være udløbet. >>> Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.

- En genstand kan have dækket berøringskontrolpanelet. >>> Fjern objektet på panelet.

Selvom kogepladen er tændt, varmer gryden ikke op.

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

Køleblæseren fortsætter med at køre, selvom kogepladen er slukket.

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

Støj fra komfuret under tilberedningen

- Du kan høre nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse

lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

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

Fejlkode/årsager og mulige løsninger

Fejlkode	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
E 1 - E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 58 - E 59	Der er opstået en sensorfejl/høj temperaturfejl i autotilberedningstilstand.	Sluk for induktionskogepladen, og vent til den er afkølet. Kontakt den autoriserede service, hvis problemet fortsætter.
FF	Enhver af tasterne kan være nedtrykket i lang tid.	Når der blev trykket længe på en af tasterne, stoppede det,
	En gryde må have stået på kontrolenheden.	Når gryden over kontrolenheden bliver løftet,
	Kan der være mad/væske hældt over kontrolenheden.	Fejlen vil forsvinde, når mad/væskerester er rensset bort.

1 Turvaohjeet	38
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	38
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	38
1.3 Sähköturvallisuus	39
1.4 Kuljetusturvallisuus	41
1.5 Asennusturvallisuus	41
1.6 Käyttöturvallisuus	42
1.7 Ilmanvaihdon turvallisuus	42
1.8 Lämpötilavaroitukset	43
1.9 Lisätarvikkeiden käyttö	43
1.10 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	44
1.11 Induktio	44
1.12 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	45
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet.....	45
2.1 Jätedirektiivi	45
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	45
2.2 Pakkaustiedot	45
2.3 Energiansäästövinkkejä	46
3 Laitteesi	46
3.1 Tuotteen esittely	46
3.2 Yleisiä tietoja liedestä	47
3.3 Tekniset tiedot	48
4 Ensimmäinen käyttökerta	49
4.1 Ensimmäinen puhdistus	49
5 Keittotason käyttö	49
5.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen	49
5.2 Lieden ohjausyksikkö	52
6 Ilmanvaihdon käyttö	60
7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta	61
7.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla	61
8 Huolto ja puhdistus	62
8.1 Yleiset puhdistusohjeet	62
8.2 Keittotason puhdistus	63
8.3 Ohjauspaneelin puhdistus	63
8.4 Ilmanvaihdon puhdistus	63

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Beko tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuuman pinnan varoitus.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Turvaohjeet

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

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

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

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



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

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

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

1.3 Sähköturvallisuus

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

- navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
- Irrota tuote virransyötöstä tai poista varoke ennen korjausta, huoltoa tai puhdistusta.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - (Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa) käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Varmista, ettei virtajohto joudu puristuksiin, kun laite työnnetään paikalleen tai puhdistuksen yhteydessä.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja.
 - Älä käytä jatkojohtoa tai haarapistorasiaa tuotteen käyttämiseksi.
 - Ota yhteys valtuutettuun huoltoon tai maahantuojaan sopivan sovittimen käyttämiseksi tapauksissa, joissa muuntosovitinta on käytettävä (pistoketyypille).
 - Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon, jos virtajohdon pituus ei ole riittävä.
 - Kannettavat virtalähteet tai haarapistorasiat voivat ylikuumentua ja syttyä palamaan. Pidä haarapistorasiat ja kannettavat virtalähteet etäällä tuotteesta.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä koskaan liitä pistoketta vialliseen, löysään tai sopimattomaan pistorasiaan. Varmista, pistoke on asetettu täysin pistorasiaan. Muutoin liitäntä voi ylikuumentua ja syttyä palamaan.
 - Vältä laitteen liittämistä rasvaiseen, likaiseen tai mahdollisesti vedelle altistuvaan pistokkeeseen (kuten tiskipenkin lähelle, jossa voi roiskua vettä). Muutoin olemassa on oikosulun tai sähköiskunvaara.
 - Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin!

- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä itse pistokkeesta.



1.4 Kuljetusturvallisuus

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



1.5 Asennusturvallisuus

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

- Suora auringonpaiste ja lämpölähteitä, kuten sähkö- ja kaasulämmittimet, ei saa olla tuotteen asennusalueella.
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Älä asenna tuotetta ikkunan lähelle. Liekit liedestä voivat sytyttää lieden ympärillä olevat verhot ja syttyvät materiaalit palamaan. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- Älä asenna tuotetta ikkunan lähelle. Ikkunaa avattaessa kuumat keittoastiat voivat pudota.
- Jos tuotteen asennuspaikan takana on pistorasia, ei tuote saa olla kosketuksessa pistorasiaan tai siihen liitettyyn pistokkeeseen.
- Tuotteen asennuspaikan takatai sivuseinillä ei saa olla kaasuletkuja, muovisia vesiputkia ja pistorasioita. Muutoin liedestä syntyvä lämpö voi vaurioittaa niitä ja aiheuttaa turvallisuusriskin.
- Älä koskaan liitä tuotetta hormiin, joissa käytetään liekkilämmittintä tai liekkiä synnyttäviä lämmittimiä. Noudata voimassa olevia paikallisia ohjeita.



1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä tuotetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä tuotetta, jos se on viallinen tai vaurioituu käytön aikana. irrota tuote virransyötöstä. Ota yhteys maahantuojaan tai valtuutettuun huoltoon.
- **VAROITUS:** Jos lieden pinta on haljennut, irrota laite verkkovirrasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- **VAROITUS:** Jos lieden lasipinta on vaurioitunut: Sulje kaasunsyöttö ja (jos käytössä) sähkölevyt. irrota tuote virransyötöstä.
 - Älä koske laitteen pintaan.
 - Älä käytä laitetta.
- Älä astu laitteen päälle mistään syystä.
- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykyysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Syttyviä esineitä ei saa säilyttää keittoalueella tai sen läheisyydessä. Tämä voi johtaa tulipaloon.

- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Keittoalueet höyrypain ja kosteus voivat saada kattilan liukumaan tai pomppaamaan. Varmista tästä syystä, että kattilan ja lieden pinta on kuiva.
- Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta. Älä poista suodatinta laitteen käytön aikana.
- Magneettikytkintä käytetään turvallisuussyistä rasvasuodattimessa ja nesteeltä suojaavissa muoviosissa. Älä käytä tuotetta, jos näitä osia ei ole asennettu.



1.7 Ilmanvaihdon turvallisuus

- **Myrkytysvaara!** Ilmaa vedetään koko asunnosta laitteen käytön aikana. Jos riittävää ilmanvaihtoa ei varmisteta, syntyy ilmavirtaus ja palamisesta syntyvät palo-

ja myrkylliset kaasut vapautuvat asuntoon. Älä käytä tuotetta yhdessä ilmankierron ja myrkyllisiä kaasuja vapauttavien tuotteiden kanssa (puu, kaasu, öljy ja hiiliuunit, kattilat, vedenlämmittimet jne.).

- Pyydä valtuutettu henkilö tarkastamaan rakennuksen ilmanvaihto ja savupiippu.
- (Paitsi laitteet, jotka palauttavat ilman huoneeseen) Huoneen on oltava hyvin tuuletettu, jos liesituuletinta käytetään samassa tilassa kuin kaasu- tai polttoainelämmittimiä.
- Savupiipun kaasua tai polttoainetta käyttäville lämmittimille on oltava täysin eristetty ympäristössä, jos tuotetta käytetään, tai laitteen on oltava hermeettisesti eristetty.
- Jos samassa ympäristössä tuotteen kanssa on käytössä toinen laite, jota käytetään muulla kuin sähköllä, tulee huoneen negatiivisen paineen oltava vähintään 0,04 mbar, jotta muiden laitteiden pakokaasuja ei vedetä takaisin huoneeseen tuotteen kautta.



1.8

Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Kun tuotetta käytetään, muuttuu tuote ja sen käyttöosat kuumiksi.. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää etäällä tuotteesta, jos heitä ei voida valvoa jatkuvasti.
- Älä aseta syttyviä / räjähtäviä materiaaleja tuotteen lähelle, koska pinnat kuumenevat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään esineitä keittopintojen päälle.
- Tuotteen lämpötila saattaa olla korkea. Älä säilytä syttyviä nesteitä tai suihketölkkejä laatikoissa lieden lähellä.



1.9

Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain kypsennysvarusteen valmistajan tai laitevalmistajan käyttöohjeessa suosittelemia liesisuoja. Sopimattomien liesisuojiin käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin.



1.10 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

• **VAROITUS:**

Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.

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



1.11 Induktio

- Lieden sähkötoimiset keittoalueet on varustettu kehittyneellä Induktiotekniikalla. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin

keittolevy ei toimi. Katso lisätietoja osassa "Keittoastian valinta".

- Koska induktioliesi muodostaa magneettikentän, voi sillä olla haitallisia vaikutuksia henkilöille, jotka käyttävät esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.
- Johtuen mahdollisesta sähkömagneettisen kentän vaikutuksesta sydämentahdistimen asetuksiin, suosittelemme vähintään 60 cm:n etäisyyden pitämistä induktiolieteen käytön aikana.
- Sammuta keittoalue ohjauspaneelista käytön jälkeen, älä luota kattilan anturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa lieden päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa lieden alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.



1.12 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista,

että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtana.

- Palovammanvaara, jos ilmanvaihtomodulia ei puhdisteta säännöllisesti.
- Suosittelemme, että suodatin puhdistetaan kerran kuukaudessa normaaleissa käyttöolosuhteissa.
- Kun rasvasuodatin on irrotettu tuotteesta, voi tiivistymisestä johtuvaa nestettä kerääntyä laitteen pohjaan. Kun suodatin poistetaan puhdistamista varten käytön jälkeen, on tärkeää että tämä neste poistetaan roiskuttamatta sitä laitteeseen.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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



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

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

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

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

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

2.2 Pakkaustiedot

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

2.3 Energiänsäästövinkejä

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

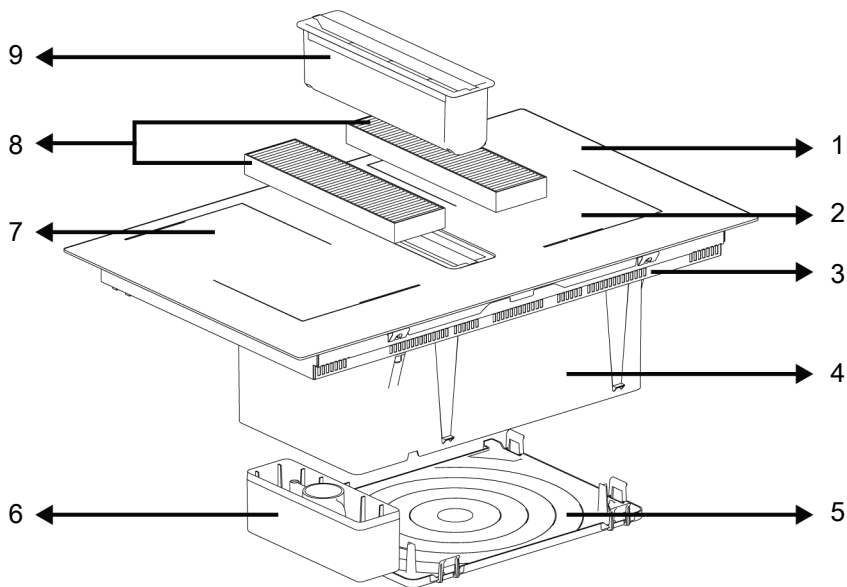
Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.

- Käytä keittoalueelle sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärin kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaina. Lika vähentää keittoalueen ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely



1 Lasikeittopinta

3 Alakotelo

5 Alasuoja

7 Induktiokeittoalue

9 Rasvasuodatin

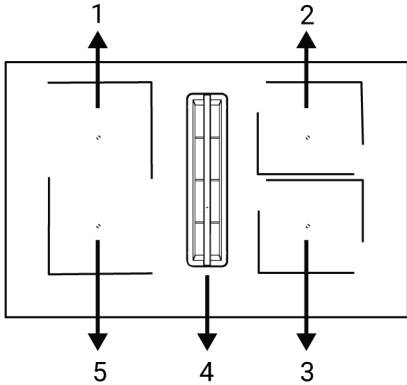
2 Induktiokeittoalue

4 Ilmanvaihtokokoonpano

6 Ylivuotavan nesteen keräyskammio

8 Hiilisuodatin

3.2 Yleisiä tietoja liedestä



- 1 Takana vasemmalla - Induktikeittoalue
- 2 Takana oikealla - Induktikeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktikeittoalue
- 4 Keski - Ilmanvaihto
- 5 Edessä vasemmalla - Induktikeittoalue

Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa "Lieden käyttö".


3.3 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyyt)(mm)	223,5 * / 600 / 520
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Jännite/taajuus	2N~380-415V; 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 4 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	maks. 7,4


Keittoalueet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 210 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 210 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Edessä oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 210 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W
Takana oikealla	Induktiokeittoalue
Mitta	180 x 210 mm
Teho	2200 W /Tehostin 3100 W

Ilmanvaihdon ominaisuudet	
Ohjaus	3 tasoa + 1 Tehostin
Imuteho	620 m ³ /h

* Teknisessä taulukossa ilmoitettu keittotason korkeus on tuotteen pohjakotelon korkeus.

 Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

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

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

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

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

5 Keittotason käyttö

5.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

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

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

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

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

Induktiokeittotason käyttöperiaate

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

Induktiotekniikalla keittämisen edut

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

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

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

Turvallinen käyttö:

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

Kattilat/pannut

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

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

Sopivat kattilat/pannut:

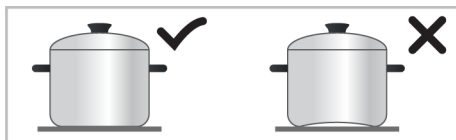
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön)

Sopimattomat kattilat/pannut:

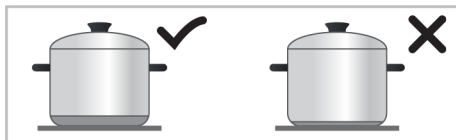
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

Suosituksset

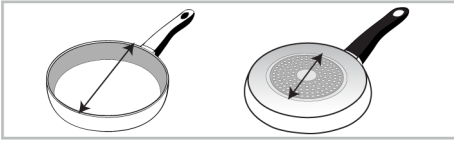
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalla pohjalla.



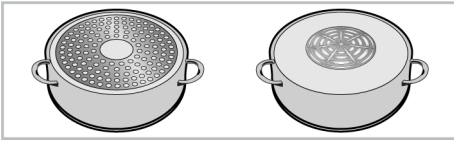
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat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



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



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



Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
190 x 210	min 100 - maks. 210
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 210 - pituus 390




Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla. Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää



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

Kattiloiden/pannujen testi

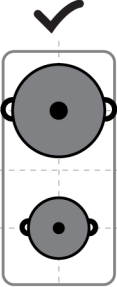
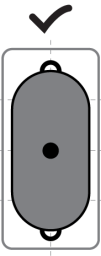
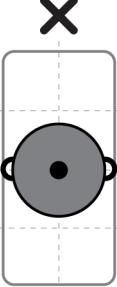
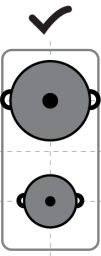
Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

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

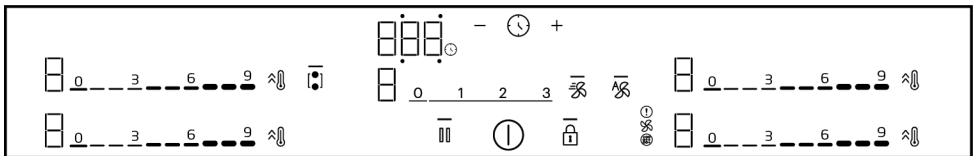
yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

Keittotasoa on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

Kahtena erillisenä keittoalueena	Yhtenä keittoalueena
 <p data-bbox="240 188 565 347">Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/ pannulla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.</p>	 <p data-bbox="736 212 1016 323">Keittämiseen suurella kattilalla/ pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.</p>
 <p data-bbox="240 544 557 635">Keittämiseen yhdellä kattilalla/ pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.</p>	 <p data-bbox="736 486 1036 691">Jos haluat keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilatasolla, voit yhdistää keittoalueen leveällä pinta-alalla (joustava) ja keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilalla. Aseta kattila/pannu niin, että alueiden keskiosat on taas keskittyä.</p>

5.2 Lieden ohjauksikkö

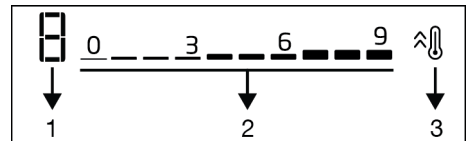


— Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään

- ⓘ Pälle/pois-näppäin
- 🔒 Näppäinlukkonäppäin
- 🔊 Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- 🔥🔥 Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 🕒 Pysäytysnäppäin
- 🕒 Ajustimen näppäin
- + Ajustimen lisäysnäppäin
- Ajustimen vähennysnäppäin

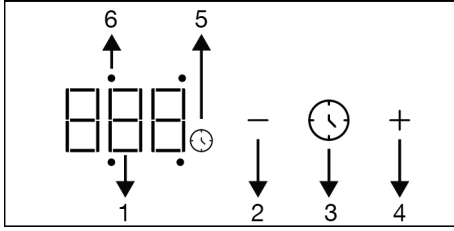
* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Keittoalueen näyttö



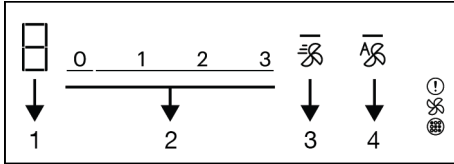
- 1 Lämpötila - kyseisen keittolevyn virtaustason ilmaisin
- 2 Lämpötila - virtaustason asetusalue
- 3 Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike

Ajastinnäyttö



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

Ilmanvaihdon näyttö



- 1 Ilmanvaihtotason merkkivalo
 - 2 Ilmanvaihtotason asetuskenttä
 - 3 Tehostinnäppäin
 - 4 Ilmanvaihdon automaattitilan näppäin
 - ⌚ Hiilisuodatin täynnä -varoitussymboli
 - 🌀 Ilmanvaihdon Led-valo*
 - 🌀 Rasvasuodatin täynnä -varoitussymboli*
- * Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

i Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja liukkaata pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

i Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

FI

i Laitte näyttää "FF" hälytyksen turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (🔒 näppäin) kosketetaan.

i — valo aktivoituu tai valitus näppäimessä syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

1. Kosketa ⌚ näppäintä ohjauspaneelissa.
⇒ Keittotaso on käyttövalmis.

Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ⌚ näppäintä ohjauspaneelissa.
⇒ Keittotaso sammuu ja palaa valmiustilaan.

Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

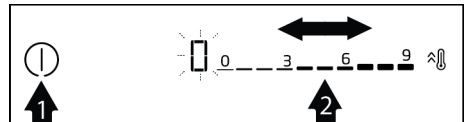
Ohjauspaneelissa on lämpöilmaisin jokaiselle liedelle. Ilmaisिन näyttää, että keittotaso on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin levyihin, ennen kuin jäljellä olevan lämmön ilmaisin on sammunut.

H: Korkea lämpötila

h: Alhainen lämpötila

i Jäljellä olevan lämmön ilmaisin ei syty sähkökatkoksen yhteydessä ja varoita kuumista keittolevyistä.

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus



1. ⌚ Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
⇒ "0" symboli syttyy keittoalueiden näytöillä.

2. Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, lämpötila voidaan asettaa väliille "0" ja "9".

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

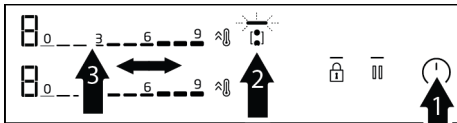
Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. Asettamalla lämpötilaksi "0": Sammuta suuri liesi asettamalla lämpötilaksi "0".
2. Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella: Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikilla näytöillä näkyy "0" tai "00". ⌚ symboli keittolevyn näytöllä katoaa. Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi) (jos keittotasossa on keittoalueet suurella pinnalla)


1. ⌚ Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa 🗲 näppäintä.
 - ⇒ 0 symboli ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöön ja 🗲 painike syttyy —.



3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, lämpötila voidaan asettaa väliille "0" ja 9.

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

valitaan tai odotat 10 sekuntia ilman mitään toimintaa, 🗲 valo — näppäimessä sammuu.

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

Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi), kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä (jos suuret keittoalueet ovat käytettävissä liedessä)

- ✓ Kun yhtä tai molempaa vasenta keittolevyä käytetään erikseen, voidaan molemmat keittolevyt yhdistää käyttämällä suurta keittolevyä. Tällä tavalla suurta keittolevyä voidaan käyttää samoilla arvoilla.




1. Kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä, kosketa 🗲 näppäintä.
 - ⇒ Molemmalla keittoalueen näytöllä näytetään keittoalue alemmalla lämpötilalla ja — valo 🗲 näppäimessä syttyy.
 - ⇒ Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaa keittoalueen alemmalla lämpötilalla tason mukaan ja, jos käytössä, ajastimen asetusarvolla. Lämpötila ja ajastinarvot keittoalueella korkeammalla lämpötilalla ennen yhdistämistä perutaan.



2. Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta haluttu lämpötila-arvo asetusalueelta.



Suurten keittoalueiden sammuttaminen (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)

Paina  painiketta keittoalueiden eristämiseksi ja palauta ne nollatasolle.


Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

Tehostinta voidaan käyttää keittämiseen maksimiteholla. Emme kuitenkaan suosittele keittämistä tässä asennossa pitkiä aikoja. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikissa keittotasoina. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.


Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1.  Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn  näppäintä.
 - ⇒ Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä.
 - ⇒ Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) on päättynyt, keittoalue jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

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

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:



Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla  näppäintä. Keittoalue jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilalla. Aseta tilaan 0




koskettamalla aktiivisen keittoalueen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella sammuttamiseksi.

Näppäinlukko

Kun liesi on päällä tai pois, voit aktivoida näppäinlukon toimintojen muuttamisen estämiseksi.



Näppäinlukon aktivointi

1. Näppäinlukon aktivoimiseksi, kosketa  näppäintä, kunnes **kuulet yhden merkkiään**.
 - ⇒  valo vilkkuu — näppäimessä ja kaikki keittolevyt on lukittu.

 Vain  näppäin toimii, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä,  valo vilkkuu — näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu ja kytkee liedon päälle uudelleen.

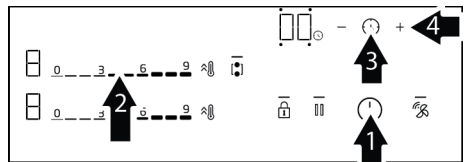
Näppäinlukon poistaminen käytöstä


1. Pidä  näppäin painettuna, kunnes äänimerkki kuuluu. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä.
 - ⇒ Valo  näppäimessä — sammuu ja näppäinlukko deaktivoidaan.






Ajastintointo


Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Et tarvitse valvoa keittolietää koko keittämisen ajan. Keittolevy sammuu automaattisesti valitun ajan jälkeen.


Ajastimen kytkeminen päälle





1.  Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.

- Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, voit asettaa haluamasi lämpötilan.
- Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.
 - ⇒ "00" syttyy ajastinnäytöllä ja  symboli vilkkuu.
- Olemassa on 4 toimintovaloa "00" ympärillä ajastinnäytöllä. Kosketa keittoalueelle, jonka ajastin asetetaan  näppäintä halutun keittoalueen puolen valitsemiseksi.
- Aseta haluttu aikaväli koskettamalla \pm / $-$ näppäimiä. Voit syöttää ajastimen ajan nopeammin koskettamalla \pm tai $-$ näppäintä pitkän aikaa.
 - ⇒  symboli palaa kiinteänä vilkkumisen jälkeen keittoalueen näytöllä tietyn ajan. Kun  symboli palaa kiinteänä, on tämä toiminto aktivoitu.

 Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

 Toista yllä kuvattu toiminto muille keittolevyille, joille haluat asettaa ajastimen.

 Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

 Kun ajastin on aktivoitu, näytetään valitulle keittoalueelle asetettu aika ajastinnäytöllä.

Ajastimien sammutus



Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy.

Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen päättymistä


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



Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00":

- Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
- Laske arvoa koskettamalla näppäintä, kunnes "00" — ilmestyy ajastinnäyttöön. Voit syöttää ajastimen ajan nopeammin koskettamalla — näppäintä pitkän aikaa.
 - ⇒ Kun symboli  vilkkuu keittoalueen näytöllä tietyn ajan, sammuu se kokonaan ja ajastin perutaan.

Pysäytystoiminto

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


 Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaa pysäytystoiminnon aikana.

- Kosketa  näppäintä, kun keittotaso on päällä.
 - ⇒ Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.
- Kosketa  näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.


Asetukset

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

: Tehonhallinta-asetus

: Keittämisen päättymisen äänimerkin aika

: Ilmanvaihtotilan valinta

: Aktiivihiihtisuodattimen käyttöajan näyttö

☐F☐: Aktiivihillisuodattimen nollaus

1- Tehonhallinta-asetus (☐F)

- ✓ Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi keittotason kokonaistehon.
- 1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
- 2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ☐/☐☐/☐☐/☐☐ näppäimiä.
 - ⇒ ☐F| ilmestyy ajastinnäyttöön ja "9" ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.
- 3. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta tehotaso välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) "1" ja "9"
- 4. Vahvista valittu tasoasetus koskettamalla ① näppäintä.
 - ⇒ Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

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

Taulukko - Tehonhallintataso

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

① Tuotteille, joiden virran enimmäiskulutus on enintään 3,6 kW (katso teknisten tietojen taulukko käyttöohjeessa), pysyy kokonaistehoarvo 3,6 kW:ssa tehonhallintatasoilla 5, 6, 7, 8, ja 9.

2 - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika (☐F☐)

- ✓ Tällä toiminnolla voit asettaa liesin keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.
- 1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä ja sammuta se koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
- 2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ☐/☐☐/☐☐/☐☐ näppäimiä.
 - ⇒ Oletusasetus ☐F| näytetään ajastinnäytöllä.
- 3. Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asettamiseksi, kosketa ☐☐ näppäintä kerran.
 - ⇒ ☐F☐ ilmestyy ajastinnäyttöön ja "2" ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.
- 4. Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, aseta päättymisaian asetus välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) "0" ja "3"
- 5. Vahvista keittämisen päättymisen äänimerkin aika koskettamalla ① näppäintä.
 - ⇒ Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika-asetuksella valitulla tasolla.

① Oletusarvo keittämisen päättymisen äänimerkin ajalle on 2. vakiotaso.

Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asetus

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

3-Ilmanvaihtotilan asetus (CF5)

- ✓ Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila. (Ilmanvaihtotilat) Laite toimitetaan esiasetettuna sisäiseen kiertotilaan. Tilan vaihtaminen:
 1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⓪ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ⓪ näppäintä uudelleen.
 2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⓪/⓪/⓪/⓪ näppäimiä.
 - ⇒ Oletusasetus CF| näytetään ajastinnäytöllä.
 3. Kosketa näppäintä neljä kertaa ilmanvaihtotilan ⓪⓪ asettamiseksi.
 - ⇒ CF5 ilmestyy ajastinnäyttöön ja "1" ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.
 4. Ilmanvaihtotila voidaan asettaa ulkoiseen kiertoon koskettamalla vasemman takakeittoalueen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, jolloin keittolevyn alueella näkyy "2".
 5. Vahvista ilmanvaihtotilan asetus koskettamalla ⓪ näppäintä.
 - ⇒ » Laite sammuu ja käynnistyy uudelleen valitulla ilmanvaihtoasetuksella.

4 - Aktiivihiihisuodattimen käyttöajan näyttö (CF6)

- ✓ Aktiivihiihisuodattimen tuotteessa, kun sitä käytetään sisäiseen kiertoon, on vaihdettava määritetyin aikaväleihin. Voit tarkastaa suodattimien jäljellä olevan käyttöajan CF6 asetusnäytöllä. Jäljellä oleva aika näytetään näytöllä aikalaskurina 150 tunnista.



Vaihda tuotteen aktiivihiihisuodattimet 150 käyttötunnin jälkeen, jos sitä käytetään sisäisessä kiertotilassa.


⓪ symboli ilmestyy ilmanvaihtonäyttöön 150 tunnin kuluttua. Tätä varoitussymbolia ei näytetä, jos tuote on asetettu ulkoiseen kiertotilaan.



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⓪ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ⓪ näppäintä uudelleen.
2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⓪/⓪/⓪/⓪ näppäimiä.
 - ⇒ Oletusasetus CF| näytetään ajastinnäytöllä.
3. Kosketa näppäintä ⓪⓪ viisi kertaa aktiivihiihisuodattimen käyttöajan näytön avaamiseksi.
 - ⇒ "Ajastinnäytöllä CF6 ts. vasemman takakeittolevyn näytöllä, näytetään aktiivihiihisuodattimen jäljellä oleva käyttöaika seuraavasti: '3' yli 100 tunnille, '2' 50-100 tunnille, '1' 5-50 tunnille, ja '0' 0-5 tunnille."
4. Sulje asetusnäyttö koskettamalla ⓪ näppäintä.

5 - Aktiivihiihisuodattimen käyttöajan nollausnäyttö (CF7)

⓪ symboli ilmestyy ilmanvaihtonäyttöön 150 käyttötunnin kuluttua. Huoltopuhdistus luvussa kuvattua aktiivihiihisuodattimien irrotusta ja asennusta seuraa näytön nollaus seuraavalla tavalla:

1. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⓪/⓪/⓪/⓪ näppäimiä.
 - ⇒ Oletusasetus CF| näytetään ajastinnäytöllä.
2. Kosketa näppäintä ⓪⓪ kuusi kertaa aktiivihiihisuodattimen käyttöajan näytön avaamiseksi.

- ⇒ Ilmestyy ajastinnäyttöön  jäljellä olevat aktiivihilisuodattimen käyttötunnit vasemman takakeittoalueen näytöllä on esitetty yhdessä cF7-valikossa.

3. Kosketa  näppäintä ilmanvaihtonäytöllä 3 sekuntia.
- ⇒ Näyttöön ilmestyy aikalaskuri 1-2-3. Nollaus on valmis.
4. Valikosta voidaan poistaa koskettamalla  näppäintä näytöllä.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaate: Induktiolämmitin lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Näin ollen sillä on monta etua muihin keittotasotyyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittolevyn pinta on viileämpi.

Induktiokeittotaso on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.



Keittotaso voi olla varustettu 145, 180, 210 ja 280 mm keittolevyillä induktio toiminnolla mallista riippuen. Induktiotoiminnon ansiosta, jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sen päälle asetetun kattilan. Energia syntyy vain kattilan kosketusalueelle, ja energiankulutus laskee.

Järjestelmän automaattinen sammutus

Keittotason ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittoalueeseen on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaika käytetään tälle lämpötilatasolle.

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

Taulukko -1: Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Pikalämmitys (tehostin)	10 minuutti

Taulukko -2: Ilmanvaihdon automaattiset sammutusajat

Nopeustaso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
Tehokas käyttö (tehostin)	8 minuutti

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

Ylikuumenemissuoja

Keittotaso on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiselta. Huomioi seuraavat ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.

Ylivirtausuojajärjestelmä

Keittotaso on varustettu ylivirtausuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee

järjestelmä virran automaattisesti keittotason sammuttamiseksi. Tämän aikana, "F" varoitus näkyy näytöllä.

Tarkka tehoasetus

Induktiokieittotaso vastaa komentoihin välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin

nopeasti. Näin ollen voit estää aterian valumisen (vesi, maito) sammuttamalla laitteen välittömästi.

6 Ilmanvaihdon käyttö

Yleiset varoitukset

- Siinä on moottori eri ilmanvaihtonopeuksilla. Laitteen suoritustehon parantamiseksi, käytä alhaisia nopeuksia normaaleissa olosuhteissa ja korkeaa nopeutta, jos höyryä ja hajua esiintyy enemmän.

Ilmanvaihtotilat

Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila.

Sisäinen kierto



Lieden keskeltä imetty ilma puhdistetaan ensin rasvasta rasvasuodattimella. Tämän jälkeen se kulkee aktiivihiihisuodattimen läpi ja palaa keittiöön.


VAROITUS: Sisäisessä kiertotilassa, aktiivihiihisuodattimet tulee asentaa tuotteessa määritettyyn paikkaan, hajuhiukkasten pitämiseksi poissa hengitysilmasta. Laitteen sisäisen kierron eri asennustyypeille määritetyt ohjeet löytyvät asennusohjeesta tai saat ne valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Ulkoinen kierto




Ilma, joka imetään liedien keskeltä, kulkee rasvasuodattimien läpi ja poistetaan ulos savupiipun putkijärjestelmällä kautta.

Ilmanvaihtotilan asetus

Tuote on esiasetettu sisäiseen kiertotilaan. Jotta tuote olisi ulkoisessa kiertotilassa, -asetus on suoritettava asetusosassa.

Manuaalisen ilmanvaihdon asetus


- ✓ Ilmanvaihto voidaan asettaa manuaalisesti.

1.  Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
 - ⇒ "0" symboli syttyä ilmanvaihdon näytöllä.
2. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille "1" ja "3".

Manuaalisen ilmanvaihdon sammutus

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".

Voimakkaan ilmanvaihtotilan käynnistäminen

1. Voimakas ilmanvaihtotila voidaan aktivoida koskettamalla -näppäintä.
 - ⇒ Voimakas ilmanvaihtotila toimii enintään 8 minuuttia. Tämän aikana P-symboli vilkkuu näytöllä. 8 minuutin kuluttua ilmanvaihtonopeus putoaa tasolle 3 ja jatkaa toimintaa tällä tasolla.


Voimakkaan ilmanvaihtotilan sammuttaminen

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".




Voimakkaassa ilmanvaihtotilassa, kun nopeusnäppäintä painetaan, palaa se tälle nopeustasolle ja jatkaa toimintaa.

Automaattinen käynnistys


- ✓ Tuote mittaa keittoalueen lämpötilatason, lämpötilan ja käyttöajan. Se määrittää sopivimman ilmanvaihtonopeuden näiden arvojen perusteella ja toimii tasoilla, jotka se asettaa automaattisesti.
1. Käynnistä automaattitila koskettamalla  näppäintä.
 - ⇒ Automaattitila aktivoituu ja sammuu automaattisesti, kun parametrit putoavat määritettyjen kriittisten arvojen alle. Se on otettava uudelleen käyttöön.



Kun automaattitila on aktivoitu, perutaan se, kun tuote kytketään päälle ja pois millä tahansa nopeudella.

2. Kosketa  näppäintä kerran automaattitilan sammuttamiseksi.

Lisäpuhaltimen toiminto

Puhaltimen lisätoiminto varmistaa, että ruoanvalmistuksen lopussa syntyvät hajut ja savu poistetaan automaattisesti määrittämällä ajan ja nopeustason keittoalueen lämpötilan, nopeustason ja käyttöajan mukaan, kun tuote on sammutettu keittoalueen käytön mukaan ja ilmanvaihto tapahtuu automaattitilassa. Jos tämä toiminto halutaan sammuttaa, voidaan se tehdä painamalla  näppäintä.



Kun automaattitila on päällä, ilmanvaihtojärjestelmä jatkaa toimintaa 2 - 20 minuuttia, kun keittäminen on päätynyt ja kattila poistettu liedeltä.

7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

7.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. 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.

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

8 Huolto ja puhdistus

8.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Ärge peske ühtki seadme komponenti nõudepesumasinas, kui kasutusjuhendis pole teisiti öeldud.

Liedet:

- Hapollinen lika, kuten maito, tomaattipyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimen

osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotaso on jäähtynyt.

Inox ja ruostumaton teräs

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

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

8.2 Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

8.3 Ohjauspaneelin puhdistus

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

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

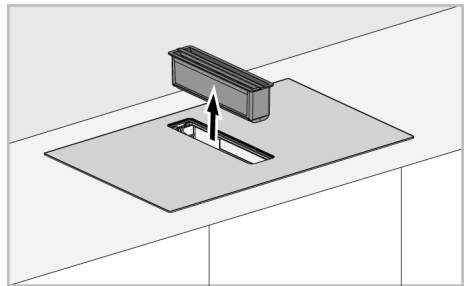
8.4 Ilmanvaihdon puhdistus

Tehokkaan hajun ja rasvan poistamisen varmistamiseksi, aktiivihiilisuodattimet vaihdettava ja rasvasuodatin puhdistettava säännöllisesti.

Metallirasvasuodattimen puhdistus

- ✓ Rasvasuodattimet suodattavat savussa olevaa rasvaa. Metallirasvasuodatin tulee puhdistaa säännöllisesti hyvän toiminnan varmistamiseksi.

1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



i Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.

i Älä vaurioita irrotettua rasvasuodatinta pudottamalla se lieden lasipinnalle.

2. Pese irrotettu rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin.



Pese suodattimet vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja asenna se kuivaamisen jälkeen. Alumiiniset rasvasuodattimet voivat värjääntyä pesun aikana. Tämä on normaalia, eikä suodatinta tarvitse vaihtaa.

3. Rasvasuodattimen asennus puhdistuksen jälkeen.

Aktiivihiihliisuodattimen poistaminen

Aktiivihiihliisuodattimet poistavat tuotteesta syntyviä hajuja ja ne on vaihdettava säännöllisesti optimaalisen toiminnan varmistamiseksi. Huomioi vaihtamista tarkoittava täynnävaroitussilmäisin.



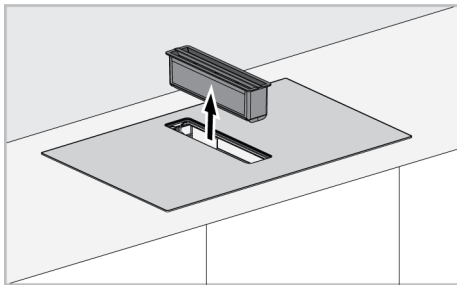
Kun tuotetta on käytetty 150 tuntia, F-muotoinen varoitus tulee esiin keittolevyillä. Suodatin tulee vaihtaa viimeistään, kun tämä varoitus tulee esiin. Tämän varoituksen nollamiseksi, katso luku Asetukset.



Aktiivihiihliisuodattimien jäljellä olevan käyttöajan näyttämiseksi, katso ohjeet luvussa Asetukset.

Poistaminen;

1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.

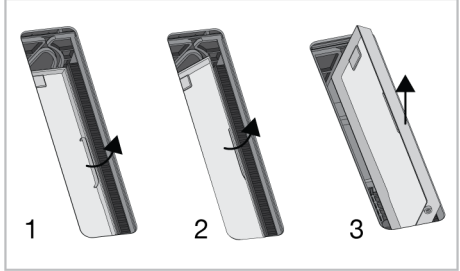


Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.



Rasvasuodatinosassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

2. Poista nesteeneräysastia, kuten esitetty kuvassa alla.



Nesteeneräysastian osassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

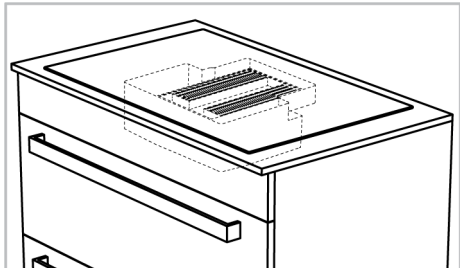


Nesteeneräysastia on puhdistettava säännöllisesti. Osa voidaan puhdistaa vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja huuhtelemalla tai astianpesukoneessa, maks 70 °C asteessa.

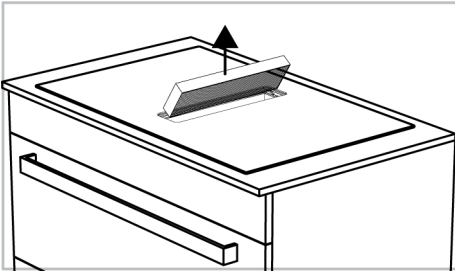
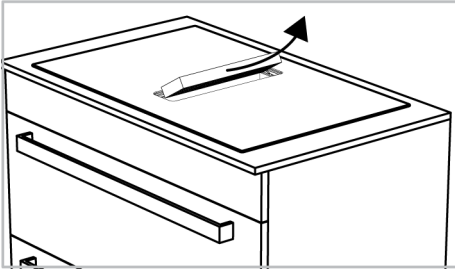


Kun nesteeneräysastia asennetaan paikalleen, tulee se asentaa siinä olevan nuolen suunnassa.

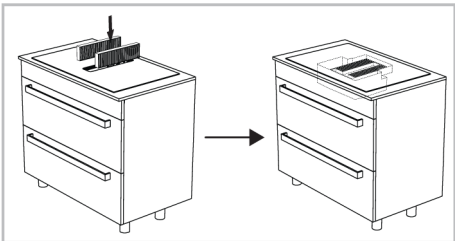
3. Nesteeneräyskammion poistamisen jälkeen alemmassa kammiossa on kaksi hiihliisuodatinta oikealla ja vasemmalla.



4. Vedä ensin yksi hiilisuodattimista itsellesi kallistamalla sitä, jotta se irtoaa magneettisesta aukosta tuuletusraosta ja ota se ulos kuvan osoittamalla tavalla.



5. Poista samalla tavalla toinen hiilisuodatin kotelostaan.
6. Aseta 2 uutta aktiivihilisuodatinta magneettiaukkoonsa kallistamalla niitä vuorotellen tuuletusraon läpi. Varmista, että se on täysin paikoillaan magneettiliitännöissään.



7. Asenna nestesuojamuovi takaisin samalla tavalla kuin sen poiston yhteydessä.
8. Aseta öljynsuodatin paikalleen.

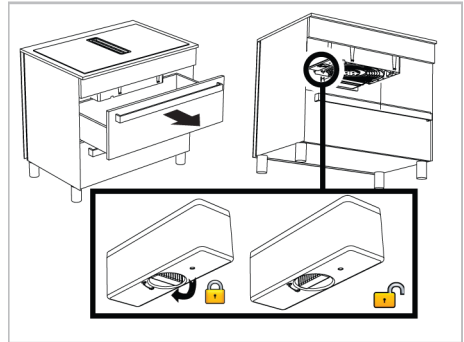
Jätevesisäiliö

Mikäli voimakasta nestettä pääsee tuotteen tuuletusosastoon, nämä nesteet kerätään kamiinan alla olevaan jätevesisäiliöön. Tässä tapauksessa jätevesisäiliö on poistettava, neste on kaadettava pois ja säiliö on puhdistettava ja asennettava takaisin.



Jätevesisäiliö on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa.

Jätevesisäiliön poistaminen:

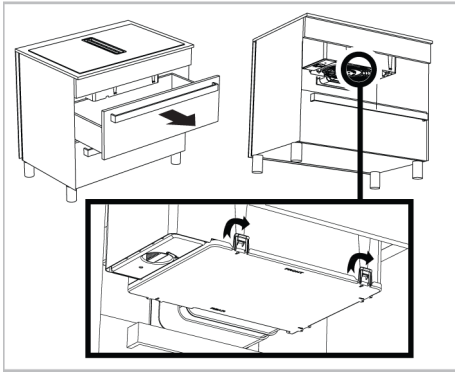


1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota keittotason alla olevaan jätevesisäiliöön.
3. Avaa ja irrota jätevesisäiliö kääntämällä lukitusnuppia.
4. Kaada neste pois kammioista ja puhdista kammiot.
5. Käännä lukon nuppia ja lukitse se asettamalla kammiot takaisin uraansa.

Pohjakannen puhdistus

Jos tuotteen pohjassa oleva pohjakansi likaantuu, voit ehkä poistaa sen ja puhdistaa sen.

Pohjakannen irrottaminen:



1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota pohjakansi keittotason alta.
3. Alakannessa on 5 lukkoa nuolisymbolien osoittamiin suuntiin. Vapauta nämä lukot, poista pohjakansi pitämällä sitä alaspäin.
4. Kun olet puhdistanut pohjakannen, paina sitä ylöspäin samaan suuntaan niin, että lukot sopivat uriinsa.

9 Ongelmanratkaisu

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

Tuote ei toimi.

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

kuvake palaa aina keittotason näytössä.

- Kattiloita ei saa asettaa käyttötasolle. >>> Tarkista, onko liesialueella kattila.
- Kattilasi ei välttämättä sovellu induktiolle. >>> Tarkista, sopiiko liesi induktioliedelle.

- Kattila ei ehkä ole oikein keittotason keskellä tai kattilan pohja ei ehkä ole tarpeeksi leveä valittu liesialue. >>> Keskitä keittotaso valitsemalla kattila, joka on riittävän leveä keittoalueelle.
- Kattila tai keittotaso voi olla liian kuuma. >>> Odota, että ne jäähtyvät.

Valittu keittotasoalue sammuu yhtäkkiä toimiessaan.

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

Vaikka liesialue on päällä, kattila ei kuumene.

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

Tjäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

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

Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan

mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.

- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

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

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 58 - E 59	Anturivirhe / korkean lämpötilan virhe automaattisessa kypsennystilassa.	Sammuta induktioliesi ja odota, että se jäähtyy. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoon.
FF	Jos jotain näppäintä on painettu kauan.	Kun jonkin näppäimen pitkäaikainen painaminen päättyi,
	Keittoastia on siirtynyt ohjausyksikön päälle.	Kun keittoastia nostetaan ohjausyksikön päältä pois,
	Ruokaa/nesteitä on voinut valua ohjausyksikön päälle.	Vika katoaa, kun ruoka/nestejäämät poistetaan.

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	72
1.1	Предназначение	72
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	72
1.3	Електрическа безопасност.....	73
1.4	Безопасност при транспортиране	75
1.5	Безопасност при монтажа.....	75
1.6	Безопасност при употреба.....	76
1.7	78
1.8	Предупреждения за температурата	78
1.9	Използване на аксесоари	78
1.10	Безопасност при готвене	78
1.11	Въведение.....	79
1.12	Безопасност при поддръжка и почистване	79
2	Инструкции за околната среда. 80	
2.1	Директива за отпадъците.....	80
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	80
2.2	Информация за пакетиране.....	80
2.3	Препоръки за пестене на енергия	81
3	Вашият продукт..... 81	
3.1	81
3.2	81
3.3	82
4	Първа употреба..... 83	
4.1	Първоначално почистване.....	83
5	Как да работите с котлона..... 83	
5.1	Обща информация за използването на котлоните.....	83
5.2	86
6 86	
7	Обща информация за печенето 86	
7.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	87
8	Поддръжка и почистване	87
8.1	Обща информация за почистване	87
8.2	Почистване на котлоните.....	88
8.3	Почистване на контролния панел	89

8.4	89
9	Отстраняване на неизправности	89

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под

- наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
 - Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
 - Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
 - Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
 - Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите от страни на плота, така че децата да не могат да ги хванат и да се изгорят.
 - **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
 - Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
 - Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.
 4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за

заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте

множество щепсели и преносими източници на хранване далеч от продукта.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

Ако вашият продукт има хранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете хранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В

противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.

- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.
- Никога не прикрепвайте продукта към димоотводи, използвани като нагревател с пламък, или към нагреватели, излъчващи пламък. Спазвайте местните разпоредби за извеждане на въздуха.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.

- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:
Изключете всички газови и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.
 - Не докосвайте повърхността на уреда.
 - Не използвайте уреда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.
- Не работете с уреда без филтър за улавяне на мазнините. Не отстранявайте филтрите, докато уредът работи.
- За целите на безопасността магнитният превключвател се използва в масления филтър и пластмасовите части за защита от течности. Продуктът няма да работи без сглобяването на тези части.
- Чугунът, алуминият или съдовете за готвене с повредени / груби дънни части могат да доведат до надраскване на стъклената повърхност. Когато сменяте съдовете за готвене, винаги ги повдигайте, не ги плъзгайте по повърхността.
- Налягането на парите от повърхността на готварския плот и влагата могат да предизвикат плъзгане или подскачане на съда. Поради тази причина, уверете се, че дъното на съда и повърхността на котлона са винаги сухи.



1.7



1.8 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продукът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Температурата на продукта може да е висока. Не съхранявайте запалими предмети или спрейове в чекмеджета директно под плота.



1.9 Използване на аксесоари

- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на уреда за готвене или посочени от

производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за котлони, вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да причини инциденти.



1.10 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

1.11 Въведение

- Електрически управляваните зони на вашия котлон са оборудвани с усъвършенствана „индукционна“ технология. На индукционните зони за готвене, които спестяват време и енергия, трябва да се използват съдове, подходящи за индукционно готвене; в противен случай зоната за готвене няма да работи. За подробна информация вижте раздела „Избор на съд“.
- Тъй като индукционният плот създава магнитно поле, това може да има вредни ефекти за хора, които използват устройства като пейсмейкъри или инсулинови помпи.
- Поради потенциалното въздействие на електромагнитното поле върху настройките на пейсмейкъра се препоръчва да се поддържа минимално разстояние от 60 cm от индукционната готварска печка, когато я включвате.
- Затворете зоната от контролния панел след употреба, не разчитайте на сензора за тенджерата.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те ще се нагорещат.
- Не съхранявайте метални предмети в чекмеджета под плота. При продължителна и интензивна употреба материалите тук могат да прегреят.
- Не поставяйте електронни продукти като мобилни телефони, таблети, компютри върху индукционния плот. Вашият уред може да се повреди.

1.12 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.

- Ако вентилационният модул не се почиства периодично, съществува риск от изгаряния.
- Препоръчва се филтъра да бъде почистван веднъж месечно при нормална употреба.
- Докато масленият филтър се изважда от продукта, в долната част може да се получи събиране на течност, предизвикано от кондензацията. Когато сваляте филтъра за почистване след готвене, за по-лесното му почистване е важно тази течност да бъде взета, без да се разлива в уреда.
- Солта, остатъците от захарта на дъното на съдовете за готвене или такива частици по стъклената повърхност могат да причинят надраскване и напукване на стъклото. Уверете се, че дъното е чисто, преди да поставите съдовете за готвене. Поддържайте повърхността на стъклокерамиката чиста.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за

предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.

- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

3 Вашият продукт

3.1

3.2

4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

5 Как да работите с котлона

5.1 Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загревайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове /

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

Принцип на действие на индукционния котлон

Индукционният котлон е като отворена верига. Веригата завършва, когато върху нея се поставят съдове за готвене, подходящи за индукционно готвене и електронна система под стъклената повърхност генерира магнитно поле. Металната основа на тенджерите / тиганите се загрева чрез поемане на

енергия от това магнитно поле. По този начин топлината не се генерира върху повърхността на котлона, а директно върху тенджерите / тиганите над нея. Стъклената повърхност се загрява чрез топлината на съдовете за готвене.

Предимства на готвенето чрез индукция

Индукционните котлони предлагат някои предимства, тъй като топлината се предава директно към съдовете за готвене.

- Храните, които преливат по време на готвене, не изгарят бързо, тъй като стъклената повърхност за готвене не се загрява директно. Почиства се по-лесно.
- Готвенето трябва да е по-бързо, тъй като топлината се генерира директно върху съдовете за готвене. По този начин спестява време и енергия по отношение на други видове котлони.
- Тъй като топлината се подава директно към съдовете за готвене, няма загуба на топлина и осигурява по-ефективно готвене.
- Фактът, че преносът на топлина спира и повърхността за готвене не се загрява директно, когато съдовете за готвене са отстранени от повърхността за готвене, осигурява по-безопасно използване срещу възможни инциденти при готвене.

За безопасна работа:

- Не избирайте високи нива на нагряване, когато използвате незалепващи съдове / тигани за готвене, покрити с малко количество олио или използвани без олио (тефлонов тип).
- Не използвайте стъклена повърхност за готвене като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Не поставяйте върху котлона метални предмети като прибори за хранене или капаци, тъй като те могат да се нагорещат.

- Никога не използвайте алуминиево фолио за готвене. Никога не поставяйте храна, увита в алуминиево фолио, върху индукционната зона.
- Дръжте магнитни предмети като кредитни карти или ленти далеч от котлона, докато работи.
- Ако под вашия плот има фурна и тя работи, сензорите на котлона могат да намалят нивото на готвене или да изключат котлона.
- Вашият котлон има система за автоматично изключване. Подробна информация за тази система е предоставена в следващите раздели. Ако обаче използвате тенджери с тънка основа за готвене, тези тенджери се загряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване.

Тенджери / тигани за готвене

Трябва да използвате феромагнитни, качествени съдове за готвене, които носят етикет или предупреждение, че е съвместимо за индукционно готвене само с вашия индукционен котлон. Като цяло, колкото по-високо е съдържанието на желязо, толкова по-добри ще бъдат тенджерите / тиганите за готвене. Основният диаметър на съдовете за готвене трябва да съответства на индукционната зона. Предложените размери са изброени по-долу.

Подходящи тенджери / тигани:

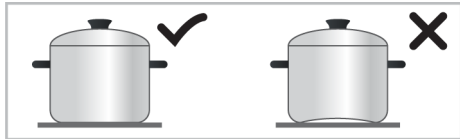
- Чугунени тенджери / тигани
- Емайлирани стоманени тенджери / тигани
- Тенджери / тигани от стомана и неръждаема стомана (с етикет или предупреждение, показващи, че е съвместим с индукцията)

Неподходящи тенджери / тигани:

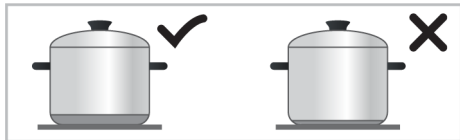
- Алуминиеви тенджери / тигани
- Медни тенджери / тигани
- Месингови тенджери / тигани
- Стъклени тенджери / тигани
- Керамика
- Керамика и порцелан

Препоръки:

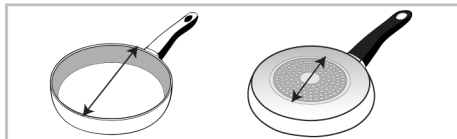
- Използвайте само тенджери / тигани с плоско дъно. Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



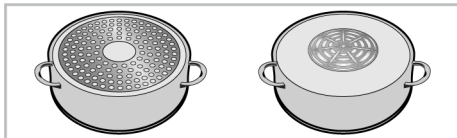
- Използвайте тенджери / тигани за готвене само с дебели, обработени основи. Ако използвате тенджери с тънка основа, те се нагряват много бързо и дъното на тигана може да се стопи и да повреди повърхността за готвене и уреда, преди да се активира системата за автоматично изключване. Острите ръбове могат да причинят драстични промени по повърхността.



- Основите на някои съдове за готвене имат по-малко феромагнитно поле от истинския му диаметър. Само тази зона се загарява от котлона. Следователно топлината не се разпределя равномерно и ефективността на готвене се намалява. Освен това такива съдове за готвене / тигани може да не бъдат доловими от големи индукционни котлони. По този начин котлонът за готвене трябва да бъде избран в зависимост от размера на феромагнитното поле.






- Някои тенджери за готвене имат основа, която съдържа неферомагнитни материали като алуминий. Този тип съдове за готвене може да не се загреят адекватно или изобщо да не бъдат открити от индукционния котлон. В някои случаи може да се появи предупреждение за лоши тенджери / тигани.



- i** Равномерното разпределение на съдовете за готвене отдясно и отляво и централни работни места за избор на работни места влияе положително върху ефективността на готвене при готвене на множество ястия на индукционните котлони.

Тест за съдове за готвене / тигани

Проверете дали вашата тенджерка е съвместима с готвене с индукционен котлон, като използвате методите по-долу.

1. Съвместима е, ако основата на тенджерата ви съдържа магнит.
2. Съвместима е, ако    не мига, когато поставите съда си върху индукционния котлон и включите котлона.

Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - мм
190 x 210	мин. 100 - максимум 210
Зона за готвене с широка (гъвкава) повърхност	ширина 210 - дължина 390

Откриването на тенджери за готвене от индукционните котлони зависи от диаметъра и материала на феромагнитна в основата на тенджерите / тиганите. За да се осигури откриването на съдовете

за готвене и да се постигне ефективно готвене, тенджерите / съдовете за готвене трябва да бъдат избрани според размера на котлона. Размерите на

съдовете / тиганите за готвене, препоръчани за размерите на котлона, са дадени по-горе.

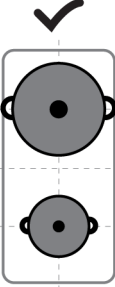
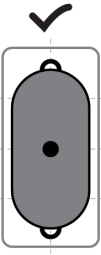
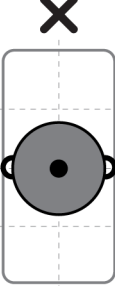
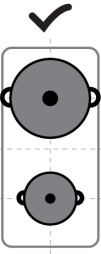
Поведението при кипене може да варира в зависимост от вида на тенджерата, размера на тенджерата и размера на зоната за готвене. За по-хомогенно поведение при кипене може да се използва една стъпка по-голяма зона за готвене.

Използването на по-голяма зона за готвене не води до загуба на енергия на индукционните котлони, тъй като топлината се създава само в съответната зона на съда.

Зона за готвене с широка повърхност (гъвкава)

Вашият котлон е оборудван с котлони за готвене с широки повърхности (Flexi повърхности). Можете да работите с тази повърхност за готвене като отделни котлони, независими един от друг, за вашите по-малки съдове за готвене. Можете да активирате функцията за комбиниране за тези зони за готвене и да ги трансформирате в една повърхност за готвене за операции по готвене с вашите големи съдове за готвене.

BG

Като две независими зони за готвене		Като единична зона за готвене	
	<p>Зоните за готвене с широка повърхност имат две зони за готвене, предна и задна. Можете да използвате тези зони като две независими зони за готвене за различни температурни нива с две различни тенджери / тигани за готвене. Поставете съдовете за готвене, като центрирате отделните зони за готвене.</p>		<p>За операции по готвене на големи съдове за готвене, поставете тенджерите така, че да покриват центровете на двете зони за готвене и да са центрирани върху зоната за готвене.</p>
	<p>За готвене с единични съдове за готвене, поставете го в центъра на предната или задната зона за готвене. Не поставяйте тенджерите / тиганите в центъра на зоната за готвене.</p>		<p>Ако искате да готвите с две различни тенджери / тигани на едно и също ниво на температура, можете да комбинирате зоната за готвене с широка повърхност (гъвкава) и да готвите с две различни тенджери / тигани за готвене при една и съща температура. Поставете съдовете за готвене, така че центровете на зоните да бъдат центрирани отново.</p>

5.2

6

7 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

7.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагривате олио. **Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.

8 Поддръжка и почистване

8.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен

- камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, домати пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните,

почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.

- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

8.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела "Обща информация за почистване" за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

8.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и

уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.

- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

8.4

9 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервис. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.
- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/ изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.

- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Не могат да се използват подходящи саксии. >>> Проверете саксиите си.

иконата винаги свети на дисплея на зоната за готвене.

- Тенджерите не могат да се поставят върху работещия плот. >>> Проверете дали на зоната на котлона има съд.
- Вашият съд може да не е подходящ за индукция. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.
- Тенджерата или котлонът може да са твърде горещи. >>> Изчакайте да изстинат.

Избраната зона за готвене внезапно се изключва, докато работи.

- Времето за готвене на избраното отделение може да е изтекло. >>> Можете да зададете ново време за готвене или да завършите готвенето.
- Има защита от прегряване. >>> Изчакайте котлона да изстине.
- Предмет може да е покрил сензорния контролен панел. >>> Отстранете обекта от панела.

Въпреки че котлонът е включен, съдът не загрява.

- Тенджерата може да не е подходяща за индукционния котлон. >>> Проверете дали вашата печка е подходяща за индукционен котлон.
- Тенджерата може да не е центрирана правилно спрямо зоната на котлона или долната повърхност на съда може да не е достатъчно широка за избраната зона на котлона. >>> Центрирайте зоната на котлона, като изберете съд, който е достатъчно широк за зоната на котлона.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи, въпреки че котлонът е изключен.

- Това не е грешка. Охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато електронното оборудване в плочата достигне подходящата температура.

Шум от печката по време на готвене

- По време на готвене от печката може да се чуят някои звуци. Тези звуци се дължат на състава на съда за готвене. Тези звуци са нормални, не са неизправност и са част от индукционната технология.

Възможни шумове и причини

- **Шум от вентилатор:** Печката е снабдена с вентилатор, който се активира автоматично според температурата на уреда. Вентилаторът има различни работни нива и работи на различни нива според температурата.
- **Долен шум като работния шум на трансформатор:** Това се дължи на естеството на индукционната технология. Тъй като топлината се предава директно към основата на съда за готвене, може да се чуят подобни звуци според материала на съда за готвене. По този начин могат да се чуват различни шумове с различни съдове за готвене.
- **Напукващ шум:** Причината за това е структурата и материалът на основата на съда за готвене. Може да се чуе пукащ звук, ако съдът за готвене е направен от различни слоеве с различни материали.
- **Хленчещ шум:** Може да се чуе хленчещ шум, когато две зони за готвене от едната страна на готварската печка се използват за готвене с различни нива на готвене.

Кодове/причини за грешки и възможни решения

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
E 22 E 26	Индукционната печка е прегряла.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на готварската печка спадне под границите.
E 46	Един или повече бутона се държат натиснати повече от 10 секунди. На контролния панел е оставен обект или контролния панел е изложен на пара.	Проблемът ще бъде разрешен, когато извадите ръката си от готварската печка. Проблемът ще бъде разрешен, когато контролният панел бъде почистен.
E 47	Не се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.	Грешката ще бъде отстранена, когато се използва съд, подходящ за индукционно нагряване.
E 1 - E 15	Комуникационна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 16 - E 21	Грешка на температурния сензор на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 23 E 24	Софтуерна грешка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 25	Грешка в работата на вентилатора на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 31 - E 45	Грешка в хардуера на електронната платка на индукционния котлон.	Изключете индукционния котлон и включете отново след 30 секунди. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензора на индукционния котлон.	Сензорното оборудване трябва да стане съвместимо с условията на работа. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 52 - E 57	Грешка при висока температура на индукционния котлон.	Изключете индукционната печка и изчакайте, докато се охлади. Грешката трябва да бъде отстранена, когато температурата на сензора падне под границите. Свържете се с оторизирания дилър, ако проблемът продължи.
E 58 - E 59	В режим на автоматично готвене е възникнала грешка в сензора/ висока температура.	Изключете индукционния котлон и изчакайте да изстине. Ако проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервиз.

Кодове за грешки	Причини за грешки	Възможни решения
FF	Всеки от бутоните може да е бил докоснат продължително.	Когато продължителното докосване на един от бутоните беше спряно,
	Може да има съд за готвене над контролния блок.	Когато тенджерата за готвене над контролния блок се повдигне,
	Възможно е да има излята храна / течност върху контролния блок.	Грешката ще изчезне, когато остатъците от храна / течност бъдат почистени.

BG