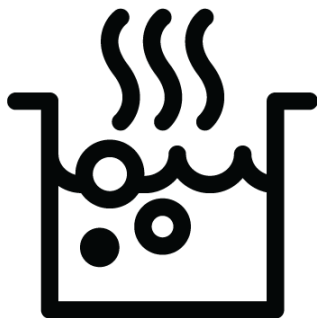


# beko

**Built-in Hob / User Manual**  
**Indbygningsblus / Brugervejledning**  
**Sisäänrakennettu keittolevy / Käyttöopas**



HII64201FMT

## Welcome!

---

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Table of Contents

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

## 1 Safety Instructions

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

### 1.1 Intended Use

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

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

### 1.3 Electrical Safety

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

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



#### **1.4 Transportation Safety**

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

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

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

## 1.5 Installation Safety

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

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

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

## 1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

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

- Do not touch the appliance surface.

- Do not use the appliance.

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

### 1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

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

### 1.8 Cooking Safety

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



## 1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive:

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

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

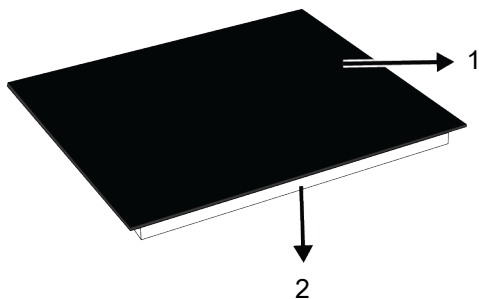
### 2.3 Recommendations for Energy Saving

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

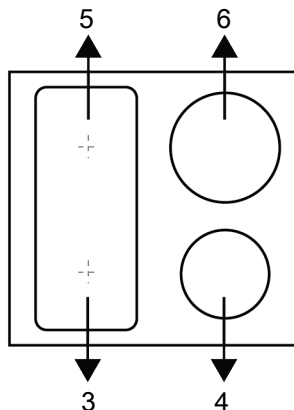
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between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

## 3 Your product

### 3.1 Product introduction



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



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

## 3.2 Technical Specifications

Hob General Specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	52 / 590 / 520 *
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	max. 7,2 kW

### Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

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

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

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

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

## 4 First Use

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

### 4.1 Initial Cleaning

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

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

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

## 5 How to use the hob

### 5.1 General information on hob usage

#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

#### Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

#### Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

#### For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

#### Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

#### Suitable pots/pans:

- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans

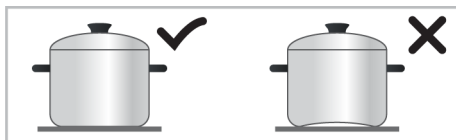
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

#### Unsuitable pots/pans:

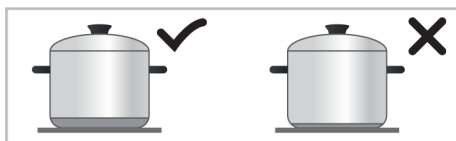
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

#### Recommendations:

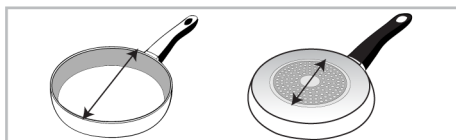
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



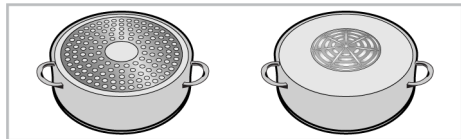
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

### Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

### Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

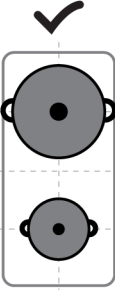
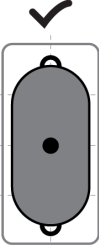
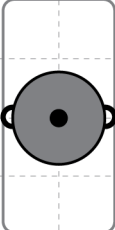
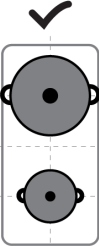
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

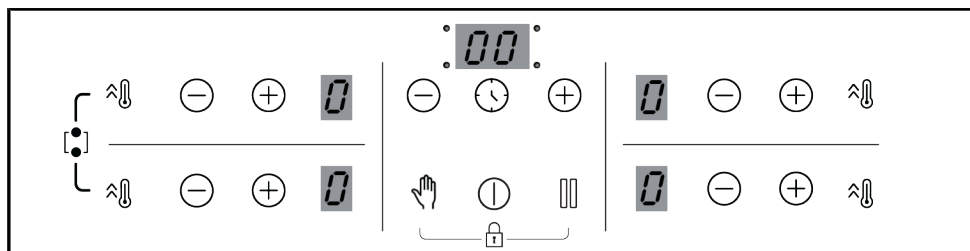
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

### Cooking zone with wide surface (flexi)








Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	<p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>		<p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
	<p>For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.</p>		<p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>


## 5.2 Hob control unit




### Keys

-  : On/Off key
-  : Timer key
-  : Quick heating key/High power setting (Booster) key
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

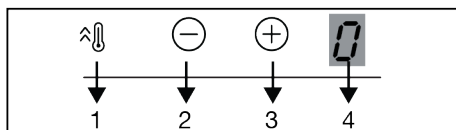
### Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol \*

 : Key lock symbol

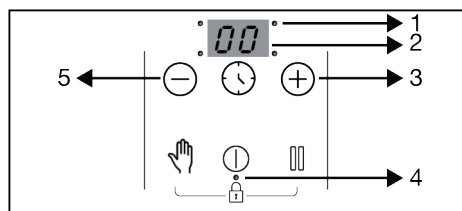
\* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

### Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

## Timer display




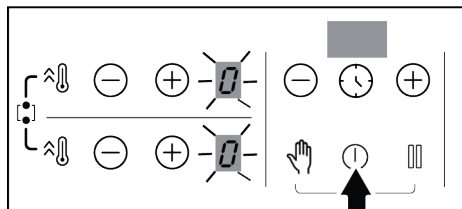
- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

## General warnings for the control panel



- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.
- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.





## Switching on the hob:

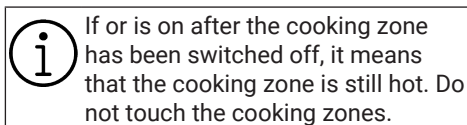
1. Switch on the hob by touching  key.  
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



## Switching off the cooking zone:

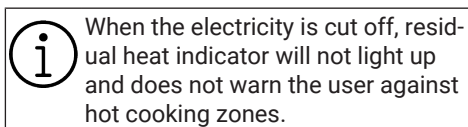
- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
- ✓ **By touching the  key;** Touch the  key.

1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
3. **By touching the zone   keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its   keys simultaneously.






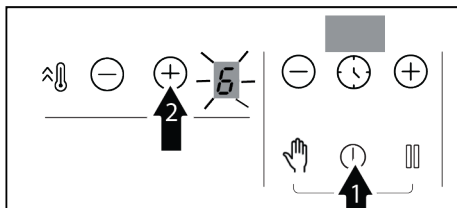
## Residual heat indicator

If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



## Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone   keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.





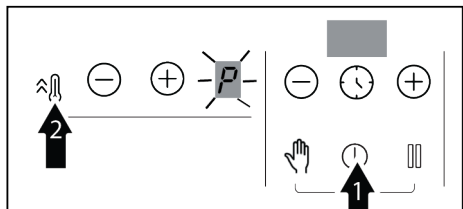
**i** The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

### High power setting (BOOSTER)

You can use booster function for rapid heating. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.



#### Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and “P” symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

#### Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:



You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.

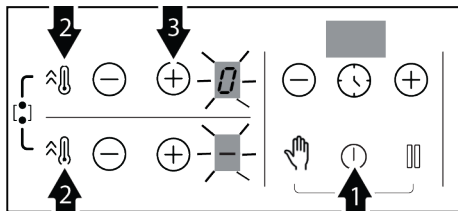
#### Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the


other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.



#### Turning on the wide surface cooking zone

1. Touch  to turn on the hob.
2. To turn on the wide surface cooking zone, keep  key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.



⇒ “0” will appear on the display of the rear-left cooking zone. will appear on the display of the front-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.

3. Touch  keys of the rear-left cooking zone to set the temperature between “0” and “9”.

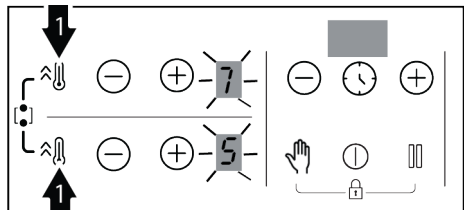
**i** Once the wide surface cooking zone has been activated, the temperature can be set with  keys of the rear-left cooking zone. You cannot set the temperature using  keys of the front-left cooking zone.

**i** Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

⇒ Cooking zone starts to run.

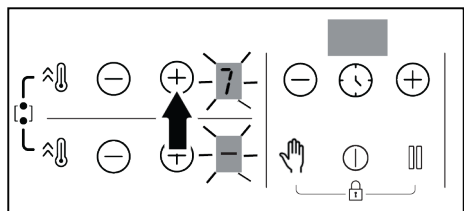
## Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running

- ✓ While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilise a wider cooking zone just at the same level.



1. To turn on the wide surface cooking zone while one or two of the left cooking zones are active, keep key of both cooking zones pressed simultaneously for about 3 seconds.

- ⇒ Temperature value of the last selected cooking zone will appear on the display of the rear-left cooking zone and the wide surface cooking zone will be activated.
- ⇒ Combined cooking zones will continue operating with the temperature and the timer (if available) value of the left cooking zone you have selected. Value of the left cooking zone that was set first before combining the cooking zones will be cancelled.



- ⇒ To change the temperature, touch keys of the rear-left cooking zone and set the desired temperature.

If you touch key of the left cooking zone while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will operate at booster level.

## Turning off the wide surface cooking zones

- ✓ Wide surface cooking zone can be turned off in 4 different ways:
1. **By dropping the temperature to “0” level:** You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to “0”.
  2. **By using the switching off function on the timer for the wide surface cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone “0” will appear on the left cooking zone display and “00” will appear on the timer display.
  3. **By touching keys of any of the left cooking zones simultaneously:** If you touch keys of any of the left cooking zones simultaneously, the cooking zones will be separated and turned off.
  4. **By pressing key of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds:** The cooking zones will turn off if you press keys of both cooking zones simultaneously for about 3 seconds.

## Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.


## Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
2. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the key throughout this period.

## Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

## Child Lock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




### Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
  - ⇒ The child lock will be activated. “L” will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and “L” will blink on all cooking zones display.

### Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. “L” will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




## Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.





Key lock will be canceled in case of power failure.




### Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, “L” will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




### Deactivating the key lock

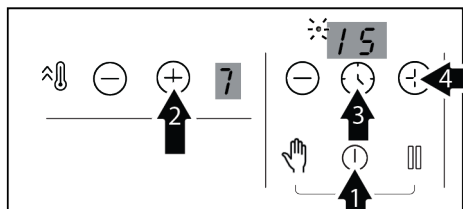
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




### Timer function


This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.



## Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.

 The timer can only be set for the operating cooking zones.



## Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.





### Deactivating the timers earlier

- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:


#### 1. Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00":

Touch the timer / keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone / keys simultaneously:** Touch the related zone / keys simultaneously.


⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.



 After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

### Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

- All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

### Power management function








Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.

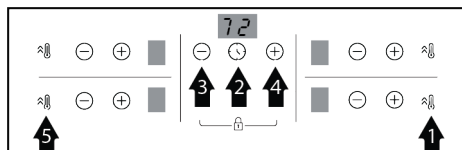
#### Power management function - Total power levels that may be set


Power management display indicator  
Total power


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


#### To change the total power;


- Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
- Then touch respectively the  key of the right front zone, the  key, the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



- The power management level set is displayed on the timer display.
- Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

- Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


 The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.


 If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

#### Using induction cooking zones safely and efficiently

**Operating principles:** Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

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

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

## Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

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

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 mins.
P (Booster)	10 mins. (*)

(\*)The hob will drop to level 9 after 10 minutes

**Table 1: Automatic turning off periods**

### Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors which provide protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

### Overflow safety system

Your hob is equipped with an overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, the system will cut the power connection immediately and switch off your hob. “E” warning appears on the indicator during this period.

### Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as an operating principle. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

## 6 General Information About Baking

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

### 6.1 General warnings about cooking with hob

#### General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extin-

guish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

## Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
<b>Melting</b>			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	2	20 ... 30	
Butter (200 g)	8	10 ... 12	
<b>Boiling, Heating, Keeping Warm</b>			
Water 1 L (Boiling)	P	1 ... 3	
Water 3 L (Boiling)	P	6 ... 8	
Milk 1 L (Boiling)	9	3 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	8 ... 10	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	13	3 ... 5	
<b>Boiling</b>			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	15	17 ... 20	
Salmon fillet	15	12 ... 17	
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	
<b>Cooking, Sauteing</b>			
Rice dish (200 g rice)	7	8 ... 12	
Paella *	10	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	15	6 ... 9
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	5	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	15	4 ... 7
	Wheat cooking - for noah's pudding	6	10 ... 15
	Noah's pudding -All ingredients	15	25 ... 30
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	15	3 ... 6
	Vegetable sauteing	15	6 ... 8
	Baking	8	180 ... 210
Soups (E.g. Lentil soup)	10	34 ... 45	
<b>Shallow fry</b>			
Sea bass fillet	15	3 ... 6	
Sirloin Steak ** (3-5 cm)	15	6 ... 8	
Fried egg	7	3 ... 5	

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
<b>French fry</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nugget	13	4 ... 6
<p>* Wok pan is recommended.</p> <p>** Cast pan/pot is recommended.</p> <p>*** Preheating the pan/pot is recommended.</p>		

## 7 Maintenance and Cleaning

### 7.1 General Cleaning Information

#### General warnings

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

- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### For the hobs:

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

#### Inox - stainless surfaces

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



### Glass surfaces

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

### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

## 8 Troubleshooting

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

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### 7.2 Cleaning the hob

#### Glass cooking surface

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

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

### 7.3 Cleaning the Control Panel

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

#### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

#### **icon is always lit on the hob zone display.**

- Pots may not be placed on the operating hob. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction suitable. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or hob zone may be too hot. >>> Wait for them to cool down.

#### **The selected hob zone suddenly turns off while it is operating.**

- The cooking time of the selected compartment may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may have covered the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

#### **Although the hob zone is turned on, the pot does not heat up.**

- The pot may not be suitable with the Induction hob. >>> Check if your cooker is suitable for the induction hob.

- The pot may not be centred correctly on the hob zone or the bottom surface of the pan may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

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

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

#### **Noise from the hob during cooking**

- Some sounds may be heard from the hob while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

#### **Possible noises and reasons**

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

## Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 2	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

# 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. Garanti betingelser, brug og fejlfindingsmetoder til dit produkt er i brugervejledningen.

## **Symboler og deres beskrivelser i brugervejledningen:**



Fare, der kan resultere i død eller personskade.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugervejledningen.



Advarsel om varme overflader!

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Indholdsfortegnelse

<b>1</b>	<b>Sikkerhedsinstruktioner .....</b>	<b>30</b>
1.1	Tilsigtet anvendelse .....	30
1.2	Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed.....	30
1.3	El-sikkerhed.....	31
1.4	Transportsikkerhed .....	32
1.5	Installationssikkerhed .....	33
1.6	Sikkerhed under brug .....	33
1.7	Temperaturadvarsler.....	34
1.8	Sikkerhed ved tilberedning.....	34
1.9	Induktion .....	35
1.10	Vedligeholdelses og rengørings-sikkerhed.....	35
<b>2</b>	<b>Miljøinstruktioner.....</b>	<b>35</b>
2.1	Affaldsdirektiv .....	35
2.1.1	Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt: .....	35
2.2	Emballageoplysninger.....	36
2.3	Tips til energibesparelse.....	36
<b>3</b>	<b>Dit produkt.....</b>	<b>36</b>
3.1	Produktintroduktion .....	36
3.2	Tekniske specifikationer .....	37
<b>4</b>	<b>Førstegangsbrug .....</b>	<b>38</b>
4.1	Indledende rengøring .....	38
<b>5</b>	<b>Brug af kogepladen .....</b>	<b>38</b>
5.1	Generel information om brug af komfuret.....	38
5.2	Betjeningspanel.....	41
<b>6</b>	<b>Generelle oplysninger om bagning .....</b>	<b>48</b>
6.1	Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen.....	49
<b>7</b>	<b>Vedligeholdelse og rengøring.....</b>	<b>50</b>
7.1	Generelle oplysninger om rengøring .....	50
7.2	Rengøring af komfuret .....	51
7.3	Rengøring af kontrolpanelet .....	51
<b>8</b>	<b>Fejlfinding .....</b>	<b>52</b>

## 1 Sikkerhedsinstruktioner

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

### 1.1 Tilsigtet anvendelse

DA

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

### 1.2 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.

### **1.6 Sikkerhed under brug**

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

heden fra strømmen. Kontakt importøren eller det autoriserede serviceværksted.

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

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

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

### 1.7 Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Når produktet er i brug, vil det og dets tilgængelige dele blive varme. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet, med mindre de er under opsyn.

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

### 1.8 Sikkerhed ved tilberedning

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

## 1.9 Induktion

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

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

## 1.10 Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed

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

## 2 Miljøinstruktioner

### 2.1 Affaldsdirektiv

#### 2.1.1 Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

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



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

### Overholdelse af RoHS-direktivet:

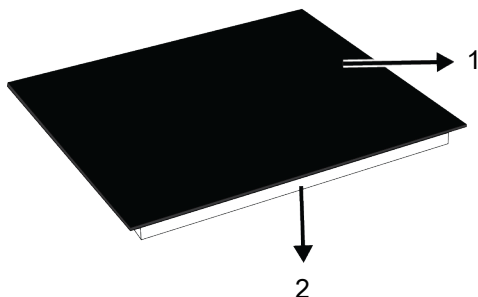
Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

### 2.2 Emballageoplysninger

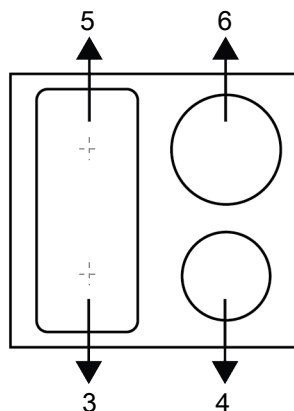
Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kasser dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

## 3 Dit produkt

### 3.1 Produktintroduktion



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



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

### 2.3 Tips til energibesparelse

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

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

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

## 3.2 Tekniske specifikationer

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

Kogezoner	
Forreste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 W
Forreste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	145 mm
Strøm	1600 W / Booster 1800 W
Bageste venstre	Induktions-kogezone
Dimensioner	180 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 W
Bageste højre	Induktions-kogezone
Dimensioner	210 mm
Strøm	2000 W / Booster 2300 W

\* Kogepladehøjden angivet i den tekniske tabel er produktets bundbeklædningshøjde.



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



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



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

## 4 Førstegangsbrug

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

### 4.1 Indledende rengøring

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

## 5 Brug af kogepladen

### 5.1 Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

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

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

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

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

#### Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet fuldføres, når der placeres en gryde / pander, der er egnede til induktionskogning, og et elektronisk system under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes / 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 slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

### Gryder/pander

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

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

### Passende gryder/pander

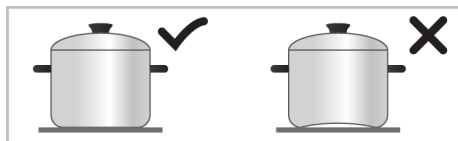
- Gryder/pander i støbejern
- Emailjerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

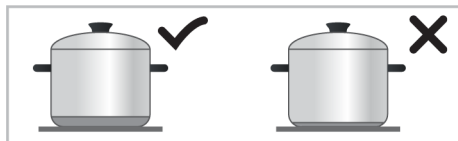
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefalinger:

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

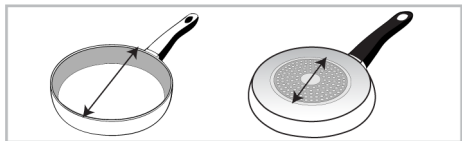


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

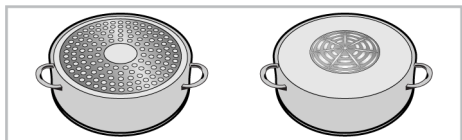


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store

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



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



### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

Kogezone- diameter - mm	Grydediameter - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320
Kogezone med bred overflade (flexi)	bredde 230 - længde 390

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

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

**i** 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.

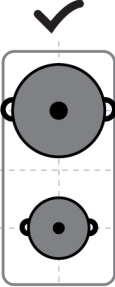
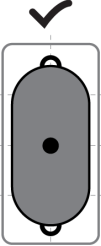
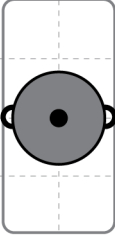
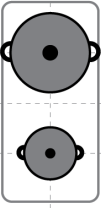
1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Den er kompatibel, hvis ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

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

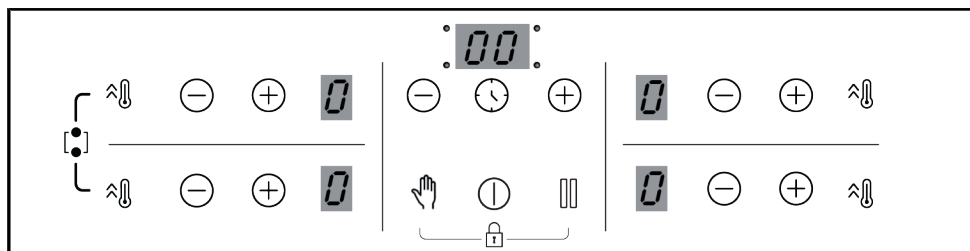
### Kogezone med bred overflade (flexi)

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 gryde/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 Betjeningspanel




### Taster

-  : Tænd/sluk-knap
-  : Timer-tast
-  : Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
-  : Rengøringslåsetast
-  : Stop-tast
-  : Forøg-tast
-  : Reducer-tast

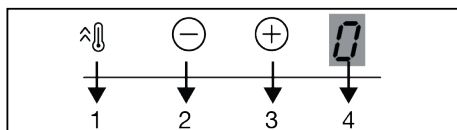
### Symboler

-  : Kombinationssymbol til kogezone med bred overflade \*

 : Symbol for tastelås

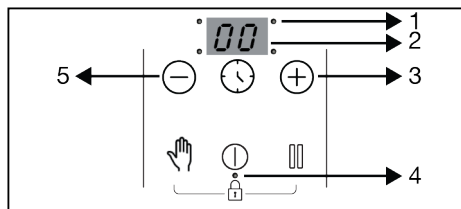
\* Det varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængeligt på dit produkt

### Kogezone-skærm



- 1 Hurtigopvarmningstast/Tast til høj effektindstilling (Booster)
- 2 Temperatur til mindske tiden
- 3 Tast til at øge temperaturen
- 4 Temperaturindikator for det relevante komfur

## Tidsdisplay




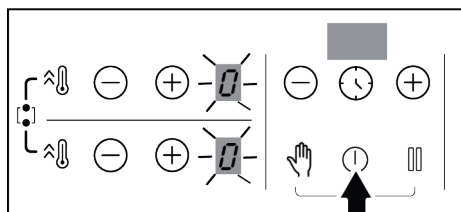
- 1 Driftspunkt-LED til timeren
- 2 Timerindikator.
- 3 Tast til at øge tiden
- 4 Betjeningspunkt-LED til tastelås / børnesikring
- 5 Tast til mindske tiden

### Generelle advarsler om ovnens styreenhed



- Dette produkt betjenes med et touch-panel. Hver funktion, du vælger på dit touch-panel, bekræftes af et hørbart signal.
- Hold altid touch-panelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med funktionerne.
- Hvis der ikke vælges en funktion inden for 10 sekunder, går komfuret automatisk på stand-by igen.
- Hvis der ikke berøres en tast i længere tid, slukkes komfuret automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

### Sådan tændes komfuret:

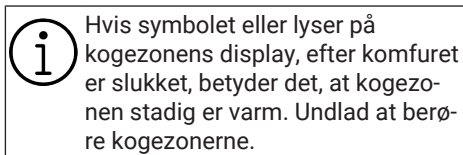
1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
- ⇒ Alle kogezonernes display viser "0".



### Sådan slukkes en kogezone:

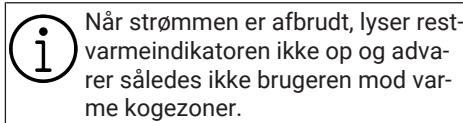
- ✓ En tændt kogezone kan slukkes på 4 måder:
- ✓ **Ved at berøre tasten **; Berør tasten .

1. **Ved at indstille temperaturen til "0"**;  
Du kan slukke for kogezone ved indstille temperaturen til "0".
2. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone**; Når tiden er slut, vil timeren slukke for den kogezone, den er indstillet for. "0" eller "00" vises på det relevante display. Når tiden er slut, høres et lydssignal. Berør en hvilken som helst tast på betjeningspanelet for at slukke for lydssignalet.
3. **Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt**; Du kan slukke for kogezone ved at berøre tasterne / samtidigt.






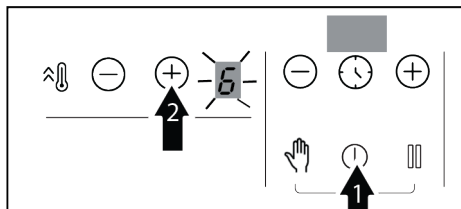
### Indikator for restvarme

Hvis symbolet blinker på kogezonens display, betyder det, at kogezone stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet skifter snart til symbolet , hvilket betyder mindre varm.



### Indstilling af temperaturen

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne /.



⇒ Den relevante kogezone tændes på den indstillede temperatur.



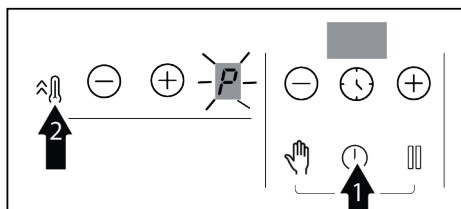
Den ydre del af induktionskogepladen på 280 mm (hvis produktet er udstyret med en induktionskogeplade på 280 mm) aktiveres kun, når der anbringes en gryde eller pande på pladen, der er stor nok til at dække hele kogepladen, og når temperaturindstillingen er højere end 8.

### Tast til indstilling af høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til hurtig opvarmning. Funktionen anbefales dog ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone.

### Sådan indstilles høj temperatur (BOOSTER):

1. Tænd komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Berør tasten for den relevante kogezone.



⇒ Den valgte kogezone varmer ved maksimal temperatur, og symbolet "P" vises på kogezoneens display. Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på.

### Sådan slukkes høj temperatur (BOOSTER) tidligere:

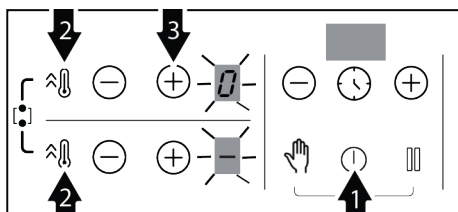
Du kan slukke indstillingen høj temperatur når som helst ved at berøre en af tasterne eller . Kogezone går ud af booster-funktion, og fortsætter med at være tændt på 9.

### Sådan påvirker 2 tændte zoner, der har samme lodrette placering, hinanden:

Hvis en zone er indstillet til booster, og den zone, der findes lodret over eller under den boostede zone, indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9), falder den første zone til 9, før den anden zone kan indstilles på en temperatur, der er højere end 6 (dvs. 7, 8 eller 9). Hvis den anden zone indstilles til booster, falder den første zone til niveau 6.

### Sådan tænder du de brede kogezone

1. Berør tasten ① for at tænde for komfuret.
2. For at tænde for den brede kogezone skal tasterne for begge kogezone holdes nede samtidig i ca. 3 sekunder.



⇒ "0" vises på den bagerste venstre kogezone's display. "⊖" vises på den forreste venstre kogezone's display, og den brede kogezone aktiveres.

3. Berør tasterne / for den bagerste venstre kogezone for at indstille temperaturen mellem "0" og "9".

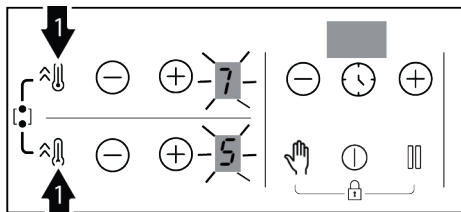
**i** Når den brede kogezone er aktiveret, kan temperaturen indstilles med tasterne  $\oplus/\ominus$  for den bagerste venstre kogezone. Du kan ikke indstille temperaturen med tasterne  $\oplus/\ominus$  for den forreste venstre kogezone.

**i** Følgende eksempel tager udgangspunkt i den brede kogezone på venstre side af komfuret. Hvis komfuret også er udstyret med en bred kogezone til højre, gælder samme anvisninger for den brede kogezone til højre, som for den til venstre.

⇒ Kogezonen tændes.

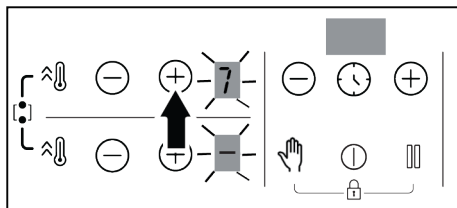
### Sådan tænder du den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezone er tændte

- ✓ Når en af eller begge de venstre kogezone er tændte, kan du kombinere de to venstre kogezone ved at aktivere den brede kogezone. Således får du en større kogezone, der kan indstilles på én temperatur.



1. For at tænde for den brede kogezone, mens en eller to af de venstre kogezone er tændt, skal tasterne  $\text{flame}$  for begge kogezone holdes nede samtidig i ca. 3 sekunder.
  - ⇒ Temperaturindstillingen for den senest valgte kogezone vises på den bagerste venstre kogezones display, og den brede kogezone aktiveres.
  - ⇒ De kombinerede kogezone fungerer ved den temperatur og med de timer-indstillinger (hvis tilgængelig), der sidst er brugt til den af de

venstre kogezone, du har valgt. Indstillingerne for den venstre kogezone, som du ikke har valgt, annulleres.



- ⇒ For at ændre temperaturen skal du berøre tasterne  $\oplus/\ominus$  for den bagerste venstre kogezone og indstille den ønskede temperatur.

**i** Hvis du berører tasten  $\text{flame}$  for den venstre kogezone, når den brede kogezone er tændt, adskilles kogezoneerne, og booster-funktionen tændes.



### Sådan slukker du den brede kogezone

- ✓ Den brede kogezone kan slukkes på 4 forskellige måder:
1. **Ved at indstille temperaturen på "0":** Du kan slukke for den brede kogezone ved at indstille temperaturen på "0".
  2. **Ved at bruge timerens sluk-funktion på den brede kogezone:** Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. "0" vises på den venstre kogezones display, og "00" vises på timerens display.
  3. **Ved at berøre tasterne  $\oplus/\ominus$  for en af de venstre kogezone samtidigt:** Hvis du berører tasterne  $\oplus/\ominus$  for en af de venstre kogezone samtidigt, mens den brede kogezone er tændt, adskilles og slukkes kogezoneerne.
  4. **Ved at holde tasterne  $\text{flame}$  for begge kogezone nede samtidig i ca. 3 sekunder:** Kogezoneerne slukkes, hvis du holder tasterne  $\text{flame}$  for begge kogezone nede samtidig i ca. 3 sekunder.

## Rengøringslås



Rengøringslåsen deaktiverer midlertidigt alle taster på betjeningspanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt, så der kan foretages en kort rengøring. Enheden forbruger ingen strøm i løbet af denne periode.

### Aktivering af rengøringslåsen

1. Når en hvilken som helst kogezone er tændt, skal du holde tasten  nede, indtil der høres **en enkelt signallyd**.
2. Timer-displayet på komfuret begynder en nedtælling fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet fungerer i dette tidsrum, undtagen .

### Deaktivering af rengøringslåsen




Du behøver ikke berøre en tast for at deaktivere rengøringslåsen. Der lyder et signal fra komfuret efter 20 sekunder, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.


 Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen tidligere, skal du holde tasten  nede, indtil der høres **to signallyde**.

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



Når komfuret er på standby, kan du beskytte det med børnesikring for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Du kan kun aktivere eller deaktivere børnesikringen, når kogezoneerne er slukkede (på standby).

### Aktivering af børnesikring

1. Når komfuret er på standby, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.  
⇒ Børnesikringen deaktiveres. **“L”** vises på alle kogerzonernes display, og decimalpunktummet på tasten  tændes.


 Hvis en tast berøres, mens børnesikringen er aktiveret, lyder to signallyde, og **“L”** blinker på alle kogezoneernes display.

## Deaktivering af børnesikring

1. Når børnesikringen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
2. Børnesikringen deaktiveres. **“L”** blinker på alle kogezoneernes display, og lyset i tasten  slukkes.




### Tastelås

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




 Du har lavet en strømafbrydelse, nøgletåsen vil blive annulleret.

### Aktivering af tastelås

1. Hold tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **en enkelt signallyd**.
2. Tastelåsen aktiveres, og decimalpunktummet på tasten  blinker og tændes.

 Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Kun tasten  fungerer, når tastelåsen er aktiveret. Hvis du berører en anden tast, blinker decimalpunktummet på tasten  for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, når tasterne er låst, skal du deaktivere tastelåsen for at kunne tænde for komfuret igen. Hvis du berører en anden tast uden at deaktivere tastelåsen, blinker **“L”** på alle kogezoneernes display for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for at tænde for komfuret.




### Deaktivering af tastelås

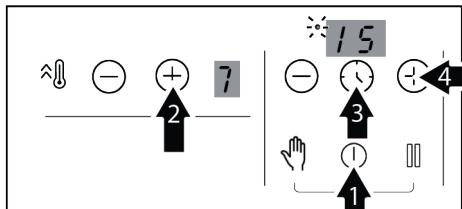
1. Når tastelåsen er aktiveret, skal du holde tasterne  og  nede samtidigt, indtil der høres **to signallyde**.
2. Lyset i tasten  slukker, og betjeningspanelet låses op.




## Timer-funktion


Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Du behøver ikke at overvåge komfuret under hele madlavningsperioden. Kogezonen slukker automatisk, når den tid, du har valgt, løber ud.



### Aktivering af timer


1. Tænd komfuret ved at berøre tasten .
2. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre tasterne /.




3. Aktivér timeren ved at berøre tasten . Symbolet "00" og decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
4. Indstil den ønskede tid ved at berøre timer-tasterne /.
5. Indstillingen aktiveres efter 10 sekunder. Decimalpunktummet for den valgte kogezone blinker på timer-displayet.
6. Gentag anvisningerne ovenfor for at sætte timeren for de andre kogezone.

 Hvis timeren er indstillet på forskellige zoner på samme tid, viser timer-displayet indstillingen for zonen med den kortest indstillede tid, og decimalpunktummet for den pågældende zone blinker. Decimalpunktummerne for de andre zoner lyser uafbrudt.

 Ved at berøre tasten  for alle kogezone kan du se den resterende tid. For hver gang, du berører tasten, vises en ny kogezones tidsindstilling. Herefter vises den korteste tidsindstilling igen.

 Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt kogezone og temperatur.

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



### Deaktivering af timer

Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder en signallyd. Berør en hvilken som helst tast for at slukke for signallyden. Hvis du ikke berører en tast, stopper signallyden efter et par minutter.





### Tidlig lukning af timere

- ✓ Hvis du slukker for timeren tidligere, vil komfuret blive ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil det slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:


#### 1. Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at indstille den til "00":

Berør timer-tasterne /, indtil "00" vises på displayet for den kogezone, timeren er aktiveret for.

⇒ Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.

⇒ **Deaktiver tidsindstillingen for en bestemt zone ved at berøre tasterne / for den relevante zone samtidigt:** Berør tasterne / for den relevante zone samtidigt.

⇒ Decimalpunktummet på den relevante kogezone slukkes helt, og tidsindstillingen annulleres.




 Efter dette trin vil både temperaturen og tidsindstillingen for den relevante kogezone være indstillet på "0".

### Stop-funktion

- ✓ Du kan skrue helt ned for den relevante kogezones temperatur (til 1) på denne måde.



Hvis timeren er indstillet for en kogezone, fortsætter den med at virke, selvom stop-funktionen bruges.

- Berør tasten , mens en hvilken som helst kogezone er tændt.
  - ⇒ Alle tændte kogezone skrues helt ned (til 1). Symbolet  vises på de aktive kogezoners display.
  - ⇒ Berør tasten  igen for at skruer op for alle kogezone til de tidligere temperaturindstillinger.

### Strømstyringsfunktion








Dit apparat er udstyret med en strømstyringsfunktion. Du kan ændre den samlede effekt, som komfuret kan trække med denne funktion. Der er 8 forskellige niveauer i strømstyringsfunktionen.

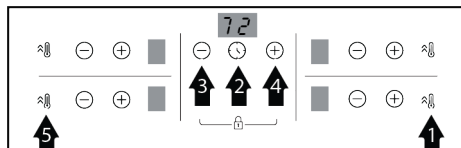
### Strømstyringsfunktion - Samlede effekt-niveauer, der kan indstilles



Strømstyringsdisplayindikator      Samlet effekt

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

### For at ændre den samlede effekt;

- Tænd for komfuret ved at berøre tasten . Sluk for komfuret ved igen at berøre tasten .
- Berør derefter henholdsvis tasten  til højre frontzone, tasten , timertasten , timeren  og endelig nøglen til venstre frontzone .



- Det indstillede strømstyringsniveau vises på timerdisplayet.
- Berør tasten  for at skifte mellem niveauer og indstille den samlede effekt-værdi, du vil indstille.
- Bekræft indstillingen ved at trykke på tasten  og sluk for kogepladen. Den samlede effekt-værdi, du indstiller, vil blive aktiveret.



De temperaturniveauer, du kan tildele kogepladerne, kan variere alt efter det samlede indstillede effekt-niveau. Kogepladens temperaturniveau reduceres automatisk i henhold til effektindstillingen, der skal udføres af komfuret. Dette er ikke en fejl.



Hvis der trykkes på en anden tast end den specificerede sekvens, mens effekt-niveauet ændres, kan indstillingen ikke foretages. Du skal gentage trinene fra starten for at foretage indstillingen.

### Sikker og effektiv brug af induktionszoner

**Sådan fungerer det:** Induktionszonen varmer gryden/panden direkte. Derfor har det mange fordele i forhold til andre kogezone. Det fungerer mere effektivt, og komfurets overflade er koldere.

Induktionszonen er udstyret med rigtig gode sikkerhedssystemer, der giver dig maksimal sikkerhed under anvendelse.



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



Produktet kan muligvis starte-stop, når det fungerer i niveauer fra 1 til 7, især med køkkengrej med en lille diameter og når vandolie er lidt. Dette er ikke en fejl.

### Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningsystem. 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.

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min
P (Booster)	10 min (*)

(\*)Komfuret skrues ned til temperatur 9 efter 10 minutter.

### Tabel 1: Automatisk slukning af perioder

#### Beskyttelse mod overophedning

Komfuret er udstyret med nogle sensorer, der sørger for beskyttelse mod overophedning. I tilfælde af overophedning sker følgende muligvis:

- Den fungerende kogezone slukkes muligvis.
- Den valgte temperatur falder muligvis til 7 fra en højere temperaturindstilling.

#### Sikkerhedssystem mod overløb

Komfuret er udstyret med et sikkerhedssystem mod overløb. Hvis vandet løber over, og der spildes på betjeningspanelet, vil systemet straks afbryde strømtilslutningen og slukke for komfuret. Advarslen "E" vises på displayet i dette tidsrum.

## 6 Generelle oplysninger om bagning

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

### Præcis indstilling af temperatur

Induktionskomfuret reagerer straks på kommandoerne. Det ændrer temperaturindstillingerne meget hurtigt. Således kan du forhindre, at det løber over fra en gryde (med vand, mælk, m.m.), selv om det er lige ved ske.



Hvis touch-panelets overflade udsættes for intens damp, deaktiveres hele betjeningssystemet muligvis, og fejlsignalet vises.



Hold overfladen på touch-panelet ren. Der vises en fejlagtig funktion.



## 6.1 Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

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

### Tilberedningsbord

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
<b>Smeltning</b>		
Chokoladesmeltning (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chokolade 55-60% kakao,150 g)	2	20 ... 30
Smør (200 g)	8	10 ... 12
<b>Kogning, opvarmning varmeplade</b>		
Vand 1 L (Koge)	P	1 ... 3
Vand 3 L (Koge)	P	6 ... 8
Mælk 1 L (Koge)	9	3 ... 6
Mælk 1 L (Hold varm)	1-2	8 ... 10
Vegetabilsk olie (Opvarmning) (Solsikkeolie 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Koge</b>		
Kartofler uden skræl grovhakket (2 Stykke Stor størrelse)	15	17 ... 20
Laksefilet	15	12 ... 17
Pasta (150 g)	15	8 ... 10
<b>Kogning, sautering</b>		
Risret (200 g ris)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Noah's budding **		
Bønne-kikærter kogning Koge - til Noah's budding	15	6 ... 9
Bønne-kikærter kogning tilberedning - til Noah's budding	5	10 ... 15
Hvede Koge - til Noah's budding	15	4 ... 7
Hvede tilberedning - til Noah's budding	6	10 ... 15
Noah's budding -Alle ingredienser	15	25 ... 30
Ben med grøntsager **		
Bitter ***	15	3 ... 6
Grøntsagssautering	15	6 ... 8
Bagning	8	180 ... 210

Mad	Temperaturniveau	Bagetid (min.) (ca.)
Supper (Fx linsesuppe)	10	34 ... 45
<b>Shallow-stegning</b>		
Søtungefilet	15	3 ... 6
Mørbrad ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Spejlæg	7	3 ... 5
<b>Pommes frites</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Schnitzel	10	5 ... 7
Nuggett	13	4 ... 6
* Wokgryde anbefales		
** Støbejernsgryde/pande anbefales		
*** Det anbefales at forvarme gryden / gryden.		

## 7 Vedligeholdelse og rengøring

### 7.1 Generelle oplysninger om rengøring

#### Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Produktet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rens- 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 rensmidler efterladt på overfladen forårsager, at overfladen bliver hvid.

### **Glasoverflader**

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståulud eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.

- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

## **7.2 Rengøring af komfuret**

### **Glas-tilberedningsoverflade**

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

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

## **7.3 Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke håndtag og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke rengøringsmidler til rustfrit stål rundt om knapperne, mens du rengør de 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 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 tasturlås, kan tasturlåsen være aktiveret, deaktivér tasturlåsen.
- Hvis kogepladen ikke tænder, når der trykkes på tænd/sluk-tasten >>> Tag stikket ud, og vent mindst 20 sekunder, før du tilslutter det.
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> Vent på, at din kogeplade er kølet af.
- Der må ikke bruges passende gryder. >>> Tjek dine gryder.

### ikonet lyser altid på kogezoneens display.

- Grydder må ikke placeres på kogepladen. >>> Tjek, om der er en gryde på kogepladen.
- Din gryde er muligvis ikke induktionsejnet. >>> 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 kogezoneen.
- Gryden eller kogezoneen 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

- Der kan høres 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 transformator:** 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 koge zoner på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

### Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

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

## Tervetuloa!

---

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut 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

# Sisällysluettelo

<b>1 Turvaohjeet .....</b>	<b>56</b>
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö .....	56
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	56
1.3 Sähköturvallisuus .....	57
1.4 Kuljetusturvallisuus .....	59
1.5 Asennusturvallisuus .....	59
1.6 Käyttöturvallisuus .....	59
1.7 Lämpötilavaroitukset .....	60
1.8 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	60
1.9 Induktio .....	61
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	61
<b>2 Ympäristöön liittyvät ohjeet.....</b>	<b>62</b>
2.1 Jätedirektiivi .....	62
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen .....	62
2.2 Pakkaustiedot .....	62
2.3 Energiansäästövinkkejä .....	62
<b>3 Laitteesi .....</b>	<b>63</b>
3.1 Tuotteen esittely .....	63
3.2 Tekniset tiedot .....	64
<b>4 Ensimmäinen käyttökerta .....</b>	<b>65</b>
4.1 Ensimmäinen puhdistus .....	65
<b>5 Keittotason käyttö .....</b>	<b>65</b>
5.1 Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen .....	65
5.2 Ohjauspaneeli .....	68
<b>6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta .....</b>	<b>76</b>
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla .....	76
<b>7 Huolto ja puhdistus .....</b>	<b>77</b>
7.1 Yleiset puhdistusohjeet .....	77
7.2 Keittotason puhdistus .....	79
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus .....	79
<b>8 Ongelmanratkaisu .....</b>	<b>79</b>



## 1 Turvaohjeet

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

### 1.1



#### Tarkoituksenmukainen käyttö

FI

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

### 1.2 Lasten, 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 määritetyt.
  - (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.

## 1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytketään pois päältä joka käyttökerran jälkeen.

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



## 1.7

### Lämpötilavaroitukset

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



## 1.8

### Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää liesi ilman valvontaa, koska tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

## 1.9 Induktio

- Lieden sähkötoimiset keittoalueet on varustettu kehittyneellä Induktiotekniikalla. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Katso lisätietoja osassa "Keittoastian valinta".
- Koska induktioliesi muodostaa magneettikentän, voi sillä olla haitallisia vaikutuksia henkilöille, jotka käyttävät esimerkiksi sydämentahdistimia tai insuliinipumppuja.
- Sammuta keittoalue ohjauspaneelista käytön jälkeen, älä luota kattilan anturiin.

- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa liedен päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä säilytä metalliesineitä laatikoissa liedен alla. Materiaalit voivat ylikuumentua pitkän ja intensiivisen käytön jälkeen.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.

## 1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

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

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### 2.1 Jätedirektiivi

#### 2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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



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

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

#### Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

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

### 2.2 Pakkaustiedot

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

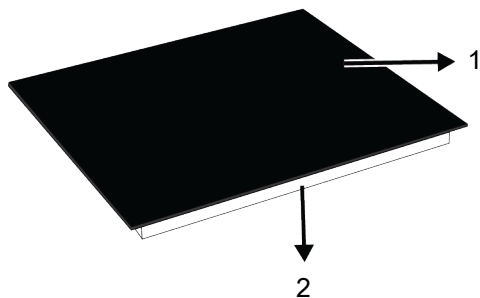
### 2.3 Energiansäästövinkejä

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

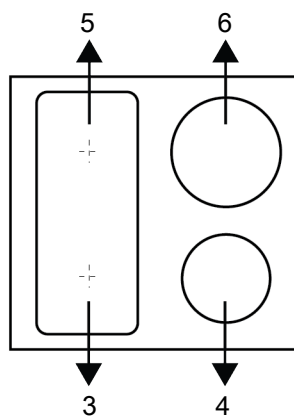
- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä keittoalueelle sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaana. Lika vähentää keittoalueen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

## 3 Laitteesi

### 3.1 Tuotteen esittely



- 1 Lasikeittopinta
- 3 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue



- 2 Alakotelo
- 4 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

## 3.2 Tekniset tiedot

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

### Keittoalueet


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

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


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

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

\* Teknisessä taulukossa ilmoitettu keittotason korkeus on tuotteen pohjakotelon korkeus.

 Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman 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 induktiokäyttämiseen 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 käärittäjä 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:**

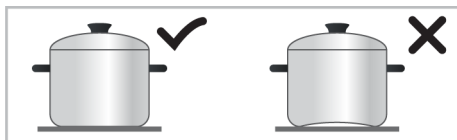
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön)

**Sopimattomat kattilat/pannut:**

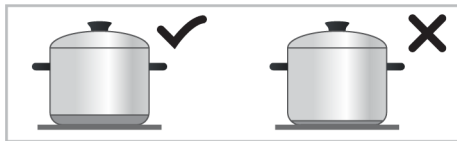
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

**Suosituksset**

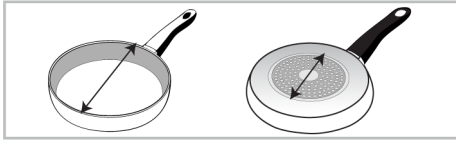
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalalla pohjalla.



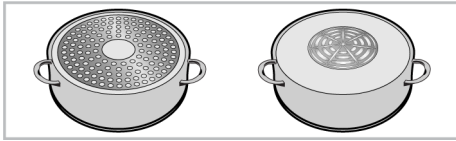
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat 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 induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	leveys 230 - pituus 390

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

### Kattiloiden/pannujen testi

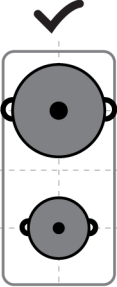
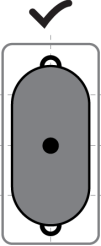
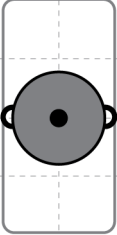
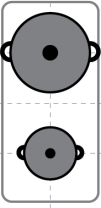
Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

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

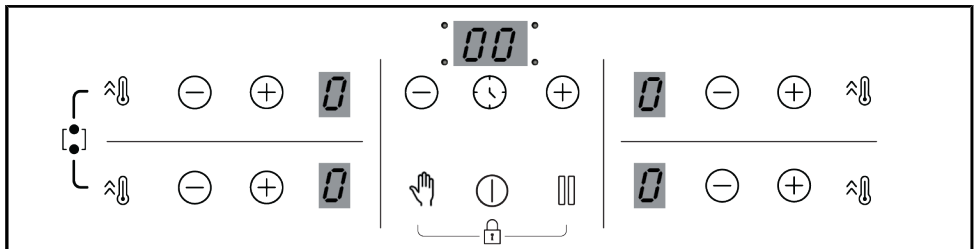
yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

### Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)








Keittotaso 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>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>Keittämiseen suurella kattilalla/pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.</p>
	<p>Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.</p>		<p>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 Ohjauspaneeli



### Näppäimet

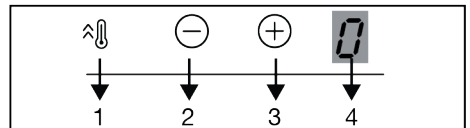
-  : Pälle/pois-näppäin
-  : Ajustimen näppäin
-  : Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
-  : Puhdistuslukon näppäin
-  : Pysäytysnäppäin
-  : Lisäysnäppäin
-  : Vähennysnäppäin

### Symbolit

-  : Leveän keittoalueen yhdistelmäsymboli \*
-  : Näppäinlukkosymboli

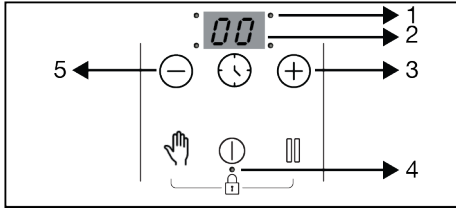
\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

### Keittoalueen näyttö



- 1 Pikalämmitysnäppäin / korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 2 Lämpötilan vähennysnäppäin
- 3 Lämpötilan lisäysnäppäin
- 4 Kyseisen keittoalueen lämpötilan merkkivalo

### Ajustinnäyttö



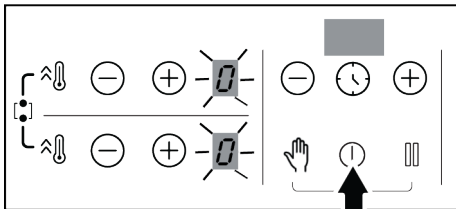
- 1 Ajastimen toimintakohdan LED-merkkivalo
- 2 Ajastimen merkkivalo
- 3 Ajastimen lisäysnäppäin
- 4 Näppäin-/lapsilukon toimintakohdan LED-merkkivalo
- 5 Ajastimen vähennysnäppäin

### Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

- Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.
- Jos mitään toimintaa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.
- Jos mitään näppäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuussyistä.

### Lieden kytkeminen päälle:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
- ⇒ "0" ilmestyy kaikkien keittoalueiden näyttöruuduille.



### Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

- ✓ Keittoalue voidaan kytkeä pois 4 eri tavalla:
- ✓ **Koskettamalla -näppäintä;** Kosketa -näppäintä.

1. **Laskemalla lämpötilaa "0" tasolle;** Voit sammuttaa keittoalueen säätämällä lämpötila-asetusta "0" tasolle.
2. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimen kanssa haluamallasi keittoalueelle;** Ajan kuluessa loppuun ajastin sammuttaa valitsemasi keittoalueen. "0" tai "00" ilmestyy keittoalueen näyttöön. Ajan kuluessa loppuun, laite päästää äänimerkin. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.
3. **Koskettamalla keittoalueen -näppäimiä samanaikaisesti haluamallasi keittoalueelle;** Voit sammuttaa valitsemasi keittoalueen koskettamalla sen -näppäimiä samanaikaisesti.



Jos tai on palaa kun keittoalue on kytketty pois päältä, keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoalueita.

### Jäännöslämmön merkkivalo

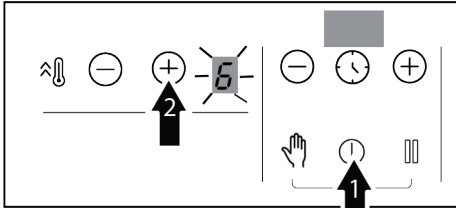
Jos symboli vilkkuu keittoalueen näytössä, keittoalue on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänä pitämiseen. Symboli muuttuu pian symboliksi, joka tarkoittaa että keittoalue on jäähtynyt.



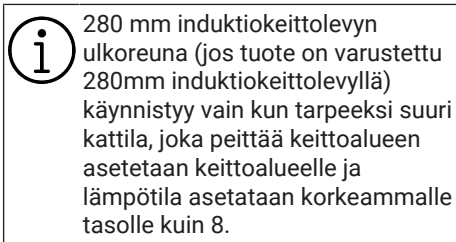
Kun virta katkaistaan, jälkilämmön merkkivalo ei syty ja ei varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

### Lämpötilantason säätö

1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Säädä haluamaasi lämpötilatasoa koskettamalla keittoalueen -näppäimiä.



⇒ Valittu keittoalue alkaa toimimaan valitulla lämpötilatasolla.



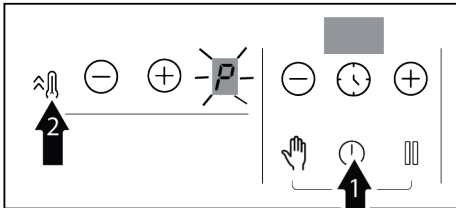
280 mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

### Tehostin (BOOSTER)-asetus

Voit käyttää tehostintoimintoa nopeaan lämmittämiseen. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  $\odot$  -näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen  $\hat{\mu}$  -näppäintä.



⇒ Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla ja "P" -symboli ilmestyy keittoalueen näyttöruutuun. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennalta-aikaisesti:

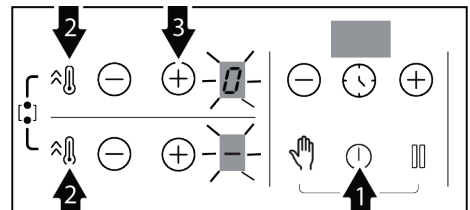
Voit sammuttaa tehostimen milloin tahansa koskettamalla  $\ominus$  tai  $\hat{\mu}$  -näppäintä. Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla 9.

### Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:

Jos yksi keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ja toinen keittoalue, joka sijaitsee samassa vaakasuorassa tasossa asetetaan 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9), ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 9, ja toinen keittoalue voidaan asettaa 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9). Jos toinen keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 6.

### Laajapintaisen keittoalueen päällekytkeminen

1. Kosketa  $\odot$  kytkeäksesi liedien päälle.
2. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden  $\hat{\mu}$  -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.



⇒ "0" ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun. " $\ominus$ " ilmestyy edessä vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytkeytyy päälle.

3. Kosketa takana vasemmalla olevan keittoalueen  $\oplus/\ominus$  -näppäimiä asettaaksesi lämpötilan "0" ja "9" välille.



Kun laajapintainen keittoalue on kytketty päälle, lämpötila voidaan asettaa takana vasemmalla olevan keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimillä. Et voi asettaa lämpötilaa käyttäen edessä vasemmalla olevan keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä.

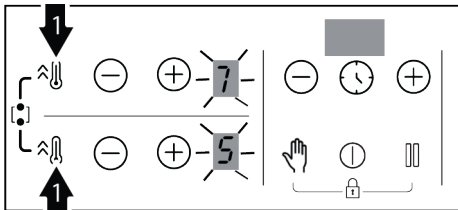


Laajapintaiset vasemman puolen keittoalueet ovat esimerkkinä. Jos myös liedin oikealla puolella on laajapintainen keittoalue, samat ohjeet koskevat myös tätä keittoaluetta.

⇒ Keittoalue käynnistyy.

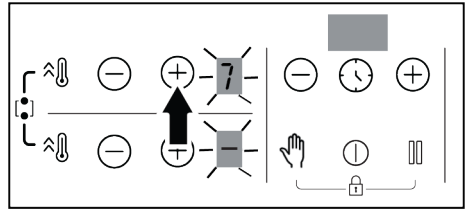
### Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä

- ✓ Kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä, voit yhdistää keittoalueet aktivoimalla laajapintaisen keittoalueen. Voit silloin käyttää laajempaa keittoaluetta samoilla arvoilla.



1. Kytkeäksesi laajapintaisen keittoalueen päälle, pidä molempien keittoalueiden  $\text{flame}$ -näppäintä painettuna samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.
  - ⇒ Viimeisimmän valitun keittoalueen lämpötila ilmestyy takana vasemmalla olevan keittoalueen näyttöruutuun ja laajapintainen keittoalue kytketty päälle.
  - ⇒ Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa käyttäen vasemman keittoalueen (jos saatavilla) lämpötila- ja ajastinasetuksia.

Vasemmanpuoleisen keittoalueen arvo, joka asetettiin ennen keittoalueiden yhdistämistä peruuetaan.



- ⇒ Muuttaaksesi lämpötilaa, kosketa takana vasemmalla olevan keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä ja aseta haluamasi lämpötila.





Jos kosketat vasemman keittoalueen  $\text{flame}$ -näppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa kytketty päälle, keittoalueet toimivat tehostintasolla.

### Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

- ✓ Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:



1. **Asettamalla lämpötila tasolle "0":**  
Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa asettamalla lämpötila tasolle "0".
2. **Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutustoimintoa:** Ajan kuluessa loppuun, ajastin kytkee laajapintaisen keittoalueen pois päältä. "0" ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöruutuun ja "00" ilmestyy ajastimen näyttöruutuun.
3. **Koskettamalla minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä samanaikaisesti:** Jos kosketat minkä tahansa vasemmanpuoleisen keittoalueen  $\oplus/\ominus$ -näppäimiä samanaikaisesti, keittoalueet erotetaan toisistaan ja kytketään pois päältä.

4. **Painamalla molempien keittoalueiden**  -näppäimiä samanaikaisesti noin **3 sekunnin ajan**: Keittoalueet kytkeytyvät pois päältä jos paina molempien keittoalueiden  -näppäimiä samanaikaisesti noin 3 sekunnin ajan.

### Puhdistuslukko



Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, jolloin käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä. Laite ei käytä virtaa tänä aikana.

### Puhdistuslukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä pohjassa  -näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.
2. Laskenta alkaa 20:stä keittotason ajastinnäytössä. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi  -näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

### Puhdistuslukon purkaminen




Sinun ei tarvitse painaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua ja puhdistuslukko on purkautuu automaattisesti.


 Jos haluat purkaa puhdistuslukon aikaisemmin, kosketa ja pidä  -näppäintä pohjassa kunnes kuulet **kaksi merkkiääntä**.

### Lapsilukko Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.




Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoa päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytketty pois päältä (valmiustilassa).

### Lapsilukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **merkkiään** lieden ollessa valmiustilassa.
- ⇒ Lapsilukko kytkeytyy pois käytöstä. “L” esitetään kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa hetken aikaa ja  -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan.


 Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa päällä, laite antaa kaksi äänimerkkiä ja “L” vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa.

### Lapsilukon purkaminen




1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi merkkiääntä** lapsilukon ollessa päällä.
2. Lapsilukkotoiminto on purettu. “L” vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ja  -näppäimen valo sammuu.

### Näppäinlukko

Voit asettaa näppäinlukon, estääksesi toimintojen muuttamisen vahingossa lieden ollessa käytössä.

 Sähkökatkon sattuessa näppäinlukko peruuntuu.




### Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.
2. Lapsilukko asetetaan päälle ja  -näppäimen desimaalipiste syttyy palamaan vilkkumisen jälkeen.



**i** Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain ① -näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, ① -näppäimen desimaalipiste vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket liedен pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkeä liedен takaisin päälle. Koskettaessasi mitä tahansa näppäintä purkamatta näppäinlukkoa, “L” vilkkuu kaikkien keittoalueiden näyttöruudussa ilmaisten näppäinlukon olevan päällä. Pura näppäinlukko kytkeäksesi liedен taas päälle.

### Näppäinlukon purkaminen

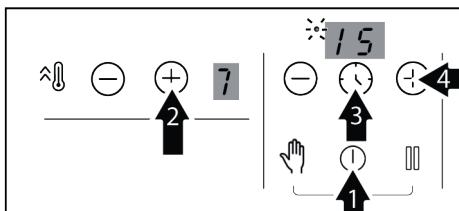
1. Kosketa ja pidä molempia  ja  -näppäimiä pohjassa samanaikaisesti kunnes laite päästää **kaksi äänimerkkiä** näppäinlukon ollessa päällä.  
⇒  -näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneelin näppäinlukko avautuu.


### Ajastintoiminto

Tämän toiminnon avulla kypsentaminen helpottuu. Sinun ei tarvitse vahtia liettä koko ajan yhtäjaksoisesti laittaessasi ruokaa. Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti asettamasi ajan päätyttyä.


### Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① -näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  $\oplus/\ominus$  -näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla  -näppäintä. “00” symboli ja valitun alueen desimaalipiste vilkkuvat ajastinnäytössä.
4. Aseta haluamasi aika koskettamalla ajastimen  $\oplus/\ominus$  -näppäimiä.
5. Asetus kytkeytyy päälle 10 sekunnin kuluttua. Valitun alueen desimaalipiste vilkkuu ajastinnäytössä.
6. Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.

**i** Jos useamman kuin yhden ajastimen arvo asetetaan eri keittoalueille, vyöhykkeen ajastin, jolla on vähimmäisajastinarvo, näkyy ajastimen näytöllä ja kyseisen keittoalueen desimaalipilkku vilkkuu. Muiden keittoalueiden desimaalipisteet sytyvät palamaan jatkuvasti.

**i** Voit nähdä jäljellä olevan kypsennysajan koskettamalla kaikkien keittoalueiden  -näppäintä uudelleen. Jokaiselle kosketukselle näkyy eri keittoalueen ajastinarvo. Viimein, ajastimen pienin mahdollinen arvo tulee uudelleen esiin.

**i** Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.

**i** Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

### Ajastimen asettaminen pois päältä

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin. Jos et paina mitään näppäintä, signaalin ääni peruutetaan muutaman minuutin kuluttua.

## Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

- ✓ Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä. Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:
- Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":** Kosketa ⊕/⊖-näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.

- ⇒ Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.
- ⇒ **Aseta haluamasi keittoalueen ajastin pois päältä koskettamalla keittoalueen ⊕/⊖-näppäimiä samanaikaisesti:** Kosketa halutun keittoalueen ⊕/⊖-näppäimiä samanaikaisesti.
- ⇒ Haluamasi keittoalueen desimaalipistesymboli sammuu pysyvästi ja ajastin peruutetaan.



Tämän vaiheen jälkeen, haluamasi alueen lämpötila asetetaan "0" myös ajastimen kanssa.

## Katkaisu toiminto

- ✓ Voit laskea keittoalueiden käyttölämpötilan alimmalle tasolle (taso 1) tämän toiminnon avulla.



Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa katkon aikana.

1. Kosketa 00 -näppäintä minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.
2. Kaikki käytössä olevat keittoalueet toimivat nyt minimitasolla (taso 1). □ -symboli ilmestyy käytössä olevien keittoalueiden näyttöruutuun.

3. Kosketa 00 -näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.

## Tehon hallintatoiminto

Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoa tällä toiminnolla. Tehonhallintatoiminnossa on 8 eri tasoa käytettävissä.

## Tehonhallintatoiminto - Kokonaistehotaset jotka voidaan asettaa

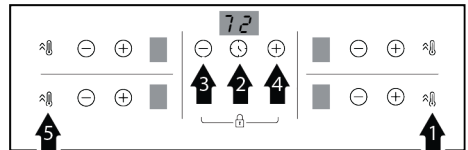
Tehonhallinnan näyttöilmaisoin

Kokonaisteho

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

## Kokonaistehon muuttaminen;

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä. Kytke keittolevy pois päältä koskettamalla ① näppäintä uudelleen.
2. Kosketa sitten oikean etualueen ^⌄ näppäintä, ⌚ näppäintä, ⊖ ajastin ⊕ näppäintä ja lopuksi vasen etualueen ^⌄ näppäintä.



3. Asetettu tehonhallintataso näytetään ajastinnäytöllä.
4. Kosketa 00 näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.

5. Vahvista asetus koskettamalla ① näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.

**i** Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotason asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetty lämpötilataso laskee automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

**i** Jos muuta näppäintä kuin määritettyä järjestystä kosketaan tehotasoa muutettaessa, asetusta ei voida tehdä. Asetuksen tekeminen on toistettava vaiheet alusta alkaen.

### Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

**Toimintaperiaatteet:** Induktiolieden toiminta perustuu suoraan lämmönsiirtoon kypsennysvälineen ja lieden välillä. Tämän vuoksi, sillä on useita etuja verrattuna muihin liesityyppeihin. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

**i** Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on 145, 180, 210 ja 280 mm mallista riippuen. Induktion ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueille, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja näin saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

**i** Tuote saattaa alkaa pysähtyä, kun se toimii tasoilla 1 - 7, etenkin keittoastiassa, joiden halkaisija on pieni ja kun vesiöljyä on vähän. Tämä ei ole vika.

### 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 keittolevyyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

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

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

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (tehostin)	10 min. (*)
(*)Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 10 minuuttia on kulunut.	

### Taulukko 1: Automaattiset sammutusajat

## Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraavia oireita voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.
- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasolle 7.

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

## Täsmällinen tehoasetus

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



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



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

### 6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

#### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

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

## Kypsennystaulukko

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
<b>Sulatus</b>		
Suklaan sulatus (esim..Dr.Oetker merkki, tumma suklaa 55-60 % kaakao, 150 g)	2	20 ... 30
Voi (200 g)	8	10 ... 12
<b>Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito</b>		
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	1 ... 3
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	6 ... 8
Maito 1 L (Keittäminen)	9	3 ... 6
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	1-2	8 ... 10

Ruoka	Lämpötilataso	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasiemenöljy 0,5 L)	13	3 ... 5
<b>Keittäminen</b>		
Kuorimatton peruna karkeasti jauhettu (2 Pala suuri)	15	17 ... 20
Lohifilee	15	12 ... 17
Pasta (150 g)	15	8 ... 10
<b>Keittäminen, kuullotus</b>		
Riisiruoka (200 g riisi)	7	8 ... 12
Paella *	10	15 ... 20
Vanukas **		
Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	15	6 ... 9
Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	5	10 ... 15
Vehnä Keittäminen - vanukkaaseen	15	4 ... 7
Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	6	10 ... 15
Vanukas -Kaikki ainesosat	15	25 ... 30
Potka vihanneksilla **		
Ruskistaminen ***	15	3 ... 6
Vihannesten kuullotus	15	6 ... 8
Paahdaminen	8	180 ... 210
Keitot (Esim. linssikeitto)	10	34 ... 45
<b>Paistaminen pannulla</b>		
Meriahvenfilee	15	3 ... 6
Ulkofilee ** (3-5 cm)	15	6 ... 8
Paistettu kananmuna	7	3 ... 5
<b>Ranskalaiset perunat</b>		
Boortsog	13	10 ... 13
Leike	10	5 ... 7
Nugetti	13	4 ... 6
* Wok-pannua suositellaan.		
** Valurautapannua/kattilaa suositellaan.		
*** Pannun / kattilan esilämmitys on suositeltavaa.		

## 7 Huolto ja puhdistus

### 7.1 Yleiset puhdistusohjeet

#### Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.

- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta 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 yhtki seadme komponenti nõudepomasinas, 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 mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.

- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## 7.2 Keittotason puhdistus

### Lasikeittopinta

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

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

## 8 Ongelmanratkaisu

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

### Tuote ei toimi.

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

## 7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

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

### 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 keittotasoaalueelle.

### Tjähdytystuuletin jatkaa toimintaansa, vaikka liesi on sammutettu.

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

### Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

### Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotasoa varustettu puhaltimella, joka aktivoidu 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 keittoastoista.
- **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 tehotoasoilla.

### Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktio-aste ylikuumentunut.	Kytke induktio-aste 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 induktiokeittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 – E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.



Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 31 – E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 – E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.





