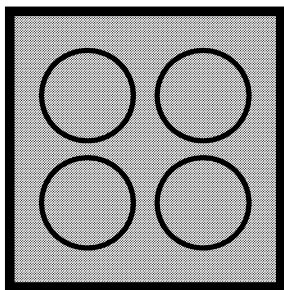


Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



HII 64500 FHT

NO | **DA** | **NL**

185.9259.80/R.AB/09.09.2015/7-6

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

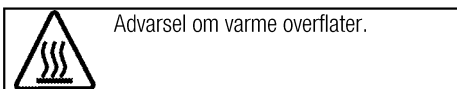
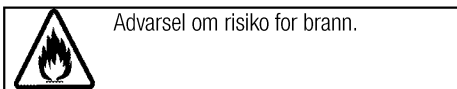
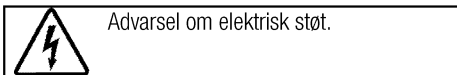
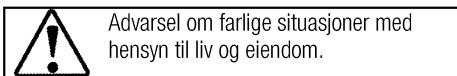
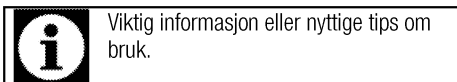
Kjære kunde,

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

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	6
Sikkerhet for barn.....	6
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7
Bortskaffing av emballasjen.....	7

2 Generell informasjon 8

Oversikt.....	8
Tekniske spesifikasjoner.....	8

3 Installasjon 9

Før installasjon.....	9
Installasjon og tilkobling.....	10
Framtidig transport.....	12

4 Forberedelser 13

Tips for energisparing.....	13
Første gangs bruk.....	13
Første rengjøring av produktet.....	13

5 Slik brukes komfyren 14

Generell informasjon om koking.....	14
Bruk av komfyren.....	15
Kontrollpanel.....	16

6 Vedlikehold og stell 23

Generell informasjon.....	23
Rengjøre komfyren.....	23

7 Feilsøking 24

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

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

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

Elektrisk sikkerhet

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

- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.

- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatenes overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se *Generell informasjon om koking, side 14*, valg av kasseroller.
- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

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

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

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

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

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU).

Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

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

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

Samsvar med RoHS-direktivet:

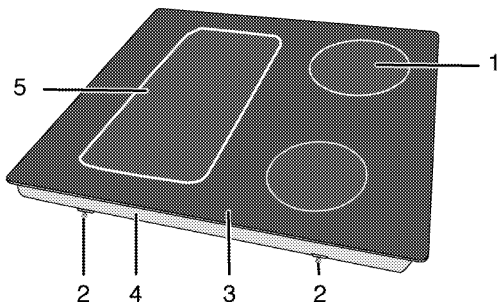
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induksjonsstokesone | 4 | Basedeksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induksjonsstokesone |
| 3 | Vitrokeramisk overflate | | |

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 2
Kabeltype/tverrsnitt	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellengde	maks. 2 m
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstokesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstokesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstokesone
Mål	145mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstokesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W



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



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



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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

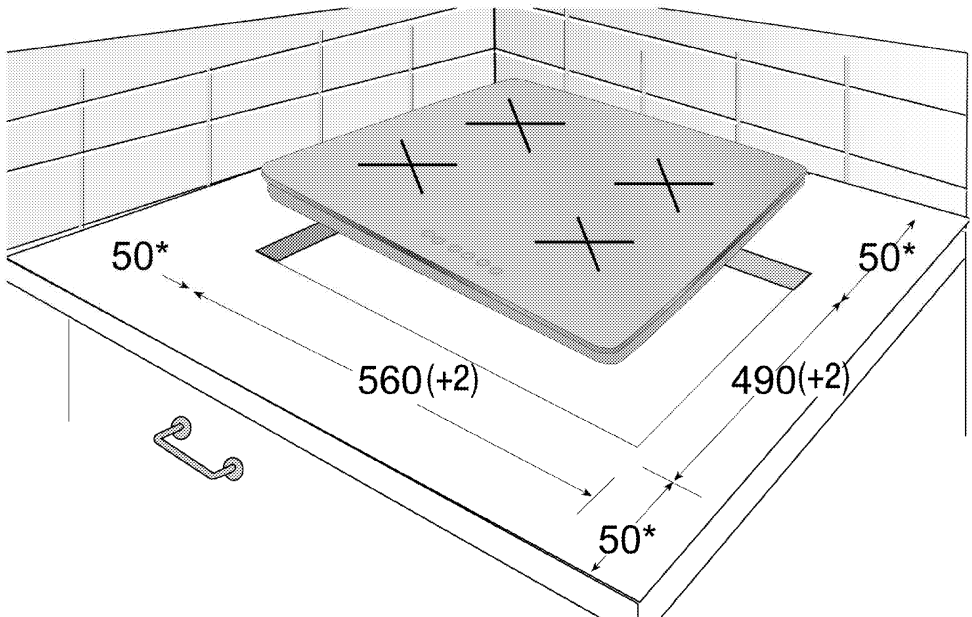
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

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

Før installasjon

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

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



* min.

Installasjon og tilkobling

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



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

Elektrisk tilkobling

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



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.
Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.
Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.



FARE:

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.
En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

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



FARE:

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

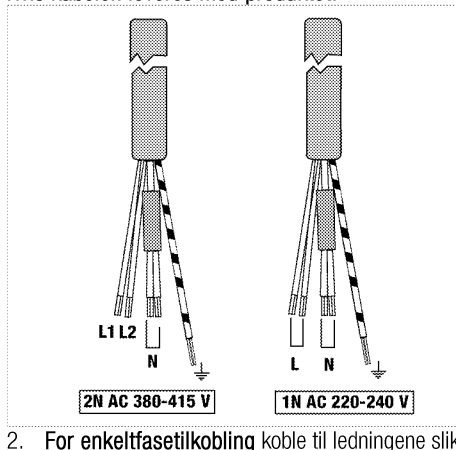
Koble til strømledningen

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten

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

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:



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

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

3. For dobbeltfasetilkobling koble til ledningene slik som vist nedenfor:

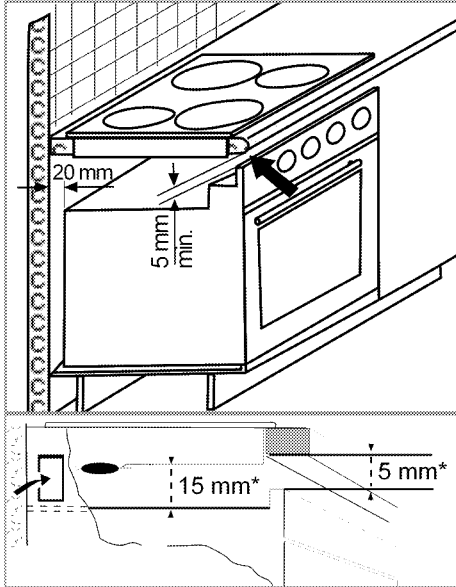
- Brun leder = L1 (fase 1)
- Svart kabel = L2 (fase 2)
- Blå/grå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) \equiv (jord)

» Eller:

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

Installere produktet

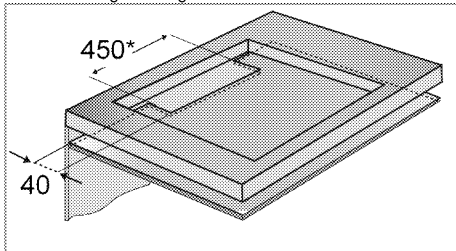
Hvis ovnen er nedenfor:



* min.

Hvis benken er nedenfor:

Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning på minst 180 cm² på baksiden av møblene slik som illustrert i følgende figur.



* min.

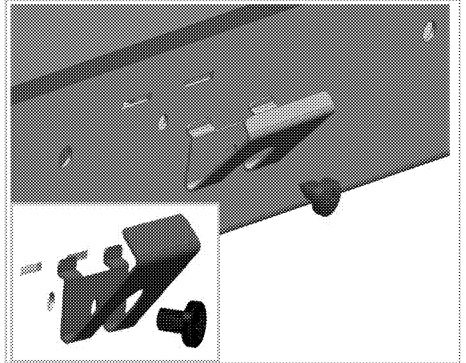
I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Tetningspakningen som finnes i pakken må påføres den nedre husbøyen rundt komfyren slik

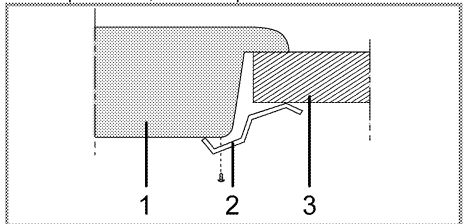
som vist på figuren i løpet av installasjonen av komfyren.



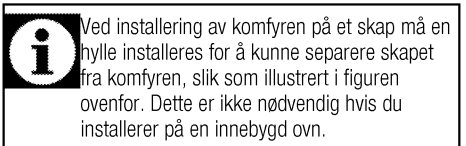
4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.



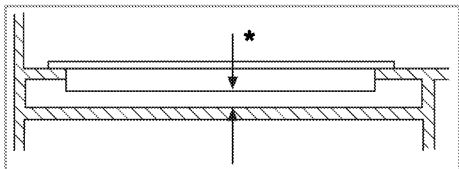
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringskruser feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

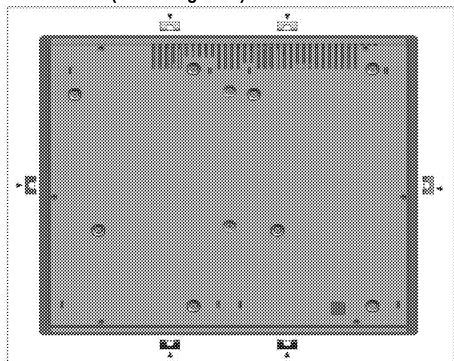


For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)



Tilkoblingsklemmer vil utstyres som installert på komfyren.

Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.

Siste kontroll

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

Framtidig transport

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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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

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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



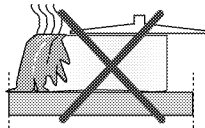
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren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

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

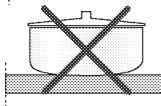
Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

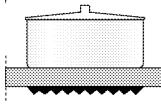
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



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

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

Kasserolletest

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

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

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

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

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

Sikker bruk

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

Ikke legg metallgjenstander, slik som gaffer, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.
 Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.



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

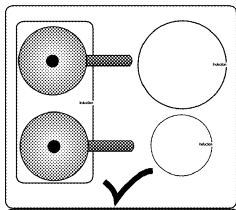


Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

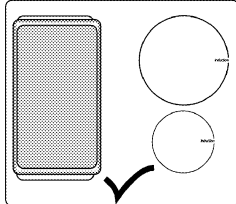
Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>
<p>Stor kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmfordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå. 	<p>Normal kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmfordeling. Brukes for alle typer tilberedning. 	<p>Liten kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klagjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

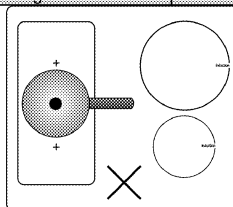
Bruke kasseroller på den brede kokesonen



Du kan bruke den brede kokesonen i to separate halvdeler, som kokesone venstre bak og venstre foran.



Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



Kasserollen må dekke midten av begge områdene i den brede kokesonen. Kokesonen må ikke brukes på andre måter.

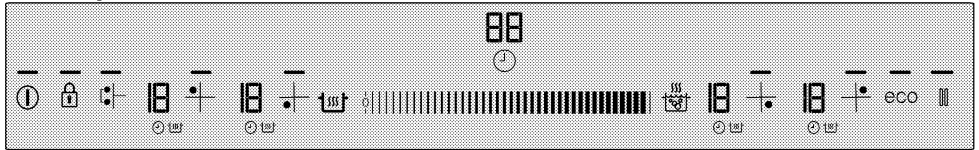
Bruk av komfyren



FARE:

Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren. Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning. I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel



Spesifikasjoner

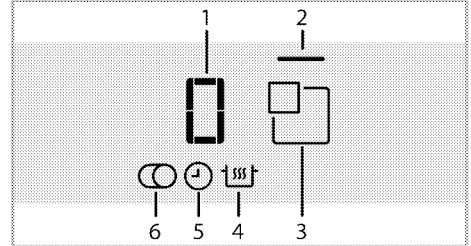


Justeringsområde (for temperaturnivå og tidsinnstilling)

- Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer
- På/av-knapp
- Tastelås-tast
- Timeraktiverings-/deaktiveringstast
- Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
- Varmebevaringstast
- Stopptast
- eco Økonomimodustast
- Valgtast til kokesone med bred overflate
- Valgtast for fremre venstre kokesone
- Valgtast for bakre venstre kokesone
- Valgtast for bakre høyre kokesone
- Valgtast for fremre høyre kokesone

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

Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturregulator 0 ... 19)
 - 2 Kokesonelys
 - 3 Valgtast til kokesone
 - 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
 - 5 Timer-symbol
 - 6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)
- * Varierer etter modellen.

Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

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

Slå på komfyren

1. Berør "⏶"-tasten på kontrollpanelet. Lyset til "⏶"-tasten slås på. Platen er klar for bruk.

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

Når en tast ("🔒"-tast) trykkes lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

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



"H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

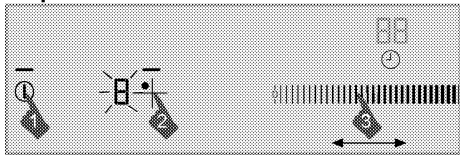
Indikator for restvarme

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



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

Slå på kokesonene



1. Berør tasten "0" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp.

"0" vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.



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

Stille temperaturnivået

Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "19".

Slå av kokesonene:

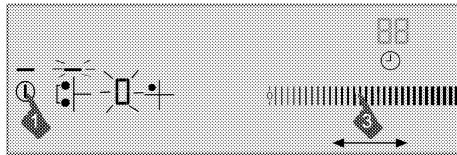
En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayer. "⌚"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.
Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.
3. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i 3 sekunder.**
Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Slå på den brede kokesonen:

1. Berør tasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate

» 0 vises på det bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.

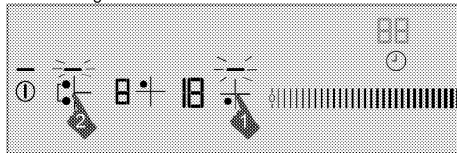


3. Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom 0 og 19.

» Kokesonen begynner å varmes opp. Hvis det velges en annen kokesone, eller det ikke utføres handlinger på 10 sekunder, lyser lampen for den brede kokesonen kontinuerlig.

Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på

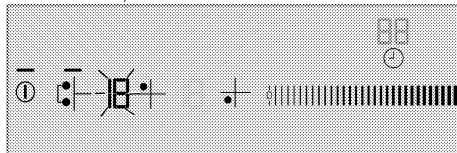
Når én eller begge venstre kokesoner er på, kan du kombinere begge kokesonene ved å aktivere den brede kokesonen. Altså kan du bruke en bredere kokesone ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Velge én av de venstre kokesonene mens én eller begge venstre kokesoner er på.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate

» Temperaturverdien på den tidligere valgte kokesonen vises på det venstre bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.

» Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsurverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesone. Verdien for den venstre kokesonen, som ikke ble valgt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.





Hvis du berører noen av valgknappene for venstre kokesone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

» Hvis du vil endre temperaturverdien senere, trykker du på valgknappen for den brede kokesonen og aktiverer kokesonen. Juster ønsket temperaturverdi i justeringsområdet.

Slå av den brede kokesonen

Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved bruke avslåing via timeralternativet for den brede kokesonen**

Når tiden er over, vil timeren slå av den brede kokesonen. 0 vil vises på det venstre kokesonedisplay, og det vil stå 00 på timerdisplayet. "⌚"-symbolet på venstre kokesonedisplay forsvinner.

3. **Ved å trykke på symbolet på en av de venstre kokesonene**

Hvis du berører symbolet for noen av valgknappene for venstre kokesone mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

4. **Ved å trykke på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder.**

Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av

Høy effekt (forsterker)-funksjon

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

Velge forsterkeren direkte:

1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør "Høy effekt"-tasten.

Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avsluttes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør "Høy effekt"-tasten etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.



Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det

innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

Berør "Høy effekt"-tasten for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

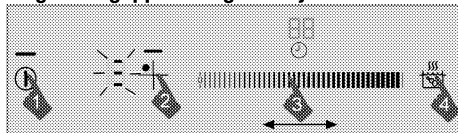
Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Den kan brukes til hurtig oppvarming en kort stund. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen kan brukes ved å stille inn temperaturnivået på forhånd.



Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at kokesonen er slått på og temperaturnivået er stilt inn.

Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:




1. Berør tasten "1" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "Høy effekt"-tasten.
Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende tabell) 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.
5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Tabell: Hurtigoppvarmingens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25

13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

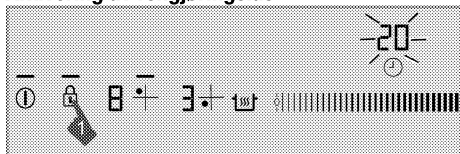
Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:


Berør "" for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når som helst hvis det er ønskelig.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

Aktivering av rengjøringslås



1. Når komfyren er i på-modus, trykk og hold tasten "" inntil en **enkel signallyd** høres.

Rengjøringslåslyset vil tennes, og klokkesdispletet til komfyren vil begynne å telle ned fra 20. Ingen av tastene på kontrollpanelet vil fungere i løpet av denne perioden, unntatt ""-tasten.


Deaktivering av rengjøringslås


Du trenger ikke å trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgi et lydssignal etter 20 sekunder, tastelåslyset vil slås av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

Barnelås


Når komfyren er i standbymodus, kan du beskytte komfyren med barnelåsen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

1. Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "" inntil **to signallyder** høres.


Barnelåsen vil aktiveres, og lyset til ""-tasten vil slås av.




Hvis en tast trykkes når barnelåsen er aktiv, blinker lyset til ""-tasten.

Deaktivere barnelåsen

1. Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten

"" inntil en **enkel signallyd** høres.

» Barnelåsen vil deaktiveres, og lyset til ""-tasten vil slås av.


Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell **når komfyren er i drift**.

Aktivere tastelåsen


1. Berør og hold tasten "" i lang tid for å låse kontrollpanelet.


Kun én signallyd vil høres først. I dette tilfellet går komfyren til **rengjøringslås**. **Fortsett deretter berøringen uten å løfte fingeren, inntil du hører to etterfølgende signallyder.**

Lyset til ""-tasten vil blinke, og alle kokesonene vil låses.




Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**.


Når tastelåsen er aktivert, vil kun ""-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset

til ""-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen


1. Hold ""-tasten trykket i 2 sekunder.

En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til ""-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

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

Aktivere timeren

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

2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.

3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

4. Berør ""-tasten for å aktivere timeren.

"00" vises på timerdispletet og ""-symbolet starter å blinke på kokesonedispletet.

5. Juster ønsket tidsperiode ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser "⌚"-symbolet permanent. Hvis "⌚"-symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.



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



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



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



Når timeren er aktivert, vil kun den innstilte tiden for den valgte kokesonen vises på timerdisplayet.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel.

Du kan trykke hvilken som helst knapp for å stoppe lydvarslingen.

Slå av timerne tidligere

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

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

1-Slå av timeren ved å redusere verdien til "00" :

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "⌚"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien inntil "00" vises på timerdisplayet ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

"⌚"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

2-Slå av timeren ved å trykke på timertasten i 3 sekunder:

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "⌚"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Hold "⌚"-tasten trykket i 3 sekunder. "⌚"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt etter at kokeprosessen er fullført.

Varmebevaringsfunksjonen kan brukes på to ulike måter: med og uten innstilling av timeren.

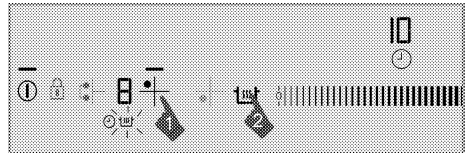
Aktivere varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

1. Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.
2. Berør "⌚"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.



Kokesonen vil fortsette driften ved lav temperatur. "⌚" og "u"-symbolene vises på kokesonedisplayet.

Aktivere varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



1. Velg den ønskede kokesonen som temperatur og timer er stilt inn for, og som du planlegger å bruke til varmebevaringsfunksjonen.
2. Berør "⌚"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.

"⌚"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Kokesonen vil fortsette driften ved innstilt temperatur i løpet av den innstilte perioden. Når tiden er over, går den over til varmebevaringsfunksjonen og begynner driften ved lav temperatur. "u"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Slå av varmebevaringsfunksjonen

1. Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Berør "⌚"-tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.
2. Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Still inn ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.



Du kan avbryte varmebevaringsfunksjonen ved å berøre "⌚"-tasten og slå av komfyren helt.

Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner som brukes på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.

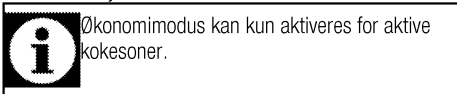


Hvis timeren er stilt inn for en kokesone, vil timeren fortsette driften i løpet av stopp.

1. Berør "|||" -tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner vil stoppe.
2. Berør "|||" -tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

Du kan stille alle kokesoner til lavere nivå ved bruk av denne funksjonen.

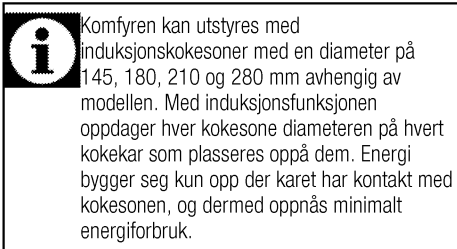


Økonomimodus kan kun aktiveres for aktive kokesoner.

1. Berør "eco" -tasten når kokesonen er i drift.
» Aktive kokesoner bytter til økonomimodus og nivået senkes til halvparten.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

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



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

Driftstidsbegrensninger

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

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

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Høy effekt (forsterker)-funksjon	10 minutter

Overopphetingsvern

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

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

Sikkerhetssystem for overkoking

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

Presis strøminnstilling

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

Driftsstøy

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




- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversølt.	"E"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphetet	"H"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Ingen egnet beholder på sonen.	"L"-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Feil med maskinwarens berøringskontroll	"Fx***"-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinwarens.	"Ex***"-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Berøringstasten sitivitetsfeil	"F2"-symbolet tennes	Timerdisplay
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrollen.	"F3"-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinwarens.	"Ex***"-symbolet blinker	Kokesonedisplay

x**: "1,2,...,9"

	For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx" og "Ex" meldinger vises vedvarende.
	Hvis overflaten til berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og vise feilkoden "E" (error). Signallyd høres.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

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

Tørkede rester på glasskeramikcoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stållull eller lignende redskaper.

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

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



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

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

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

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.

- Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

"L"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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

Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

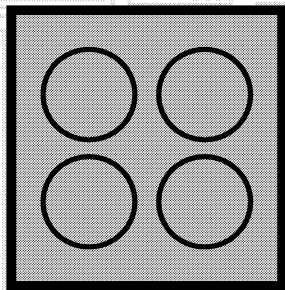
- Dette er ingen feil. Kjøleviften vil fortsette å gå inntil elektronikken i komfyren kjøles ned til en egnet temperatur.



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

Indbyggningsblus

Brugsvejledning



DA

beko

Læs denne brugervejledning først!

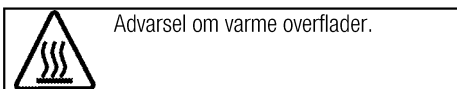
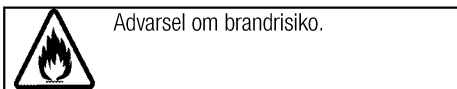
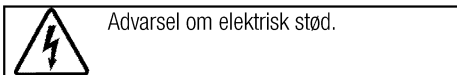
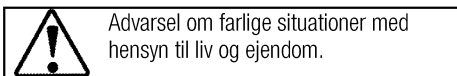
Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

Generelle sikkerhedsregler 4
 Elektrisk sikkerhed 4
 Produktsikkerhed 5
 Brug af ovnen 6
 Sikkerhed for børn 6
 Bortskaffelse af gammelt apparat 7
 Bortskaffelse af transportemballage 7

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
 Tekniske specifikationer 8

3 Installation 9

Inden installering 9
 Installation og tilslutning 10
 Transport 12

4 Forberedelser 13

Gode råd om energibesparelser 13
 Første anvendelse 13
 Første rengøring af produktet 13

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning 14
 Anvendelse af komfuret 15
 Betjeningspanel 16

6 Vedligeholdelse og pleje 23

Generelle informationer 23
 Rengør omkring blusset 23

7 Fejlafhjælpning 24

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

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

- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

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

- kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
 - Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
 - I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
 - Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

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

- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du

sørge for, at ovnens overflade og grydens bund er tørre.

- Ovnens kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnet til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se *Generelle informationer om madlavning, side 14*, vælg af gryder.
- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

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

Brug af ovnen

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

Sikkerhed for børn

- Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Små børn bør holdes væk.
- Emballagematerialerne kan være farlige for børn. Hold emballagematerialerne væk fra børn. Sørg for at bortskaffe alle emballagedelene i henhold til miljøstandarderne.
- Elprodukter er farlige for børn. Hold børn væk fra produktet, når det kører, og lad dem ikke lege med produktet.
- Placér ikke noget over apparatet, som børn gerne vil have fat i.

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

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

og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

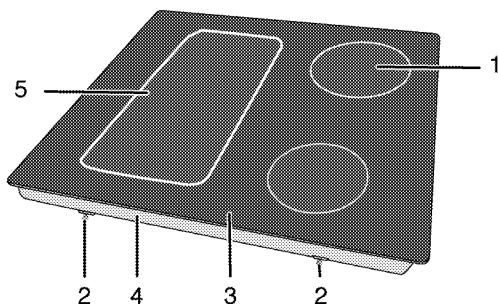
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Oversigt



- | | | | |
|---|------------------------|---|---------------------|
| 1 | Induktionskogeplade | 4 | Grunddæksel |
| 2 | Monteringsklemme | 5 | Induktionskogeplade |
| 3 | Glaskeramisk overflade | | |

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Total strømforbrug	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 2
Ledningstype/størrelse	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Ledningslængde	maks. 2 m
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2000/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



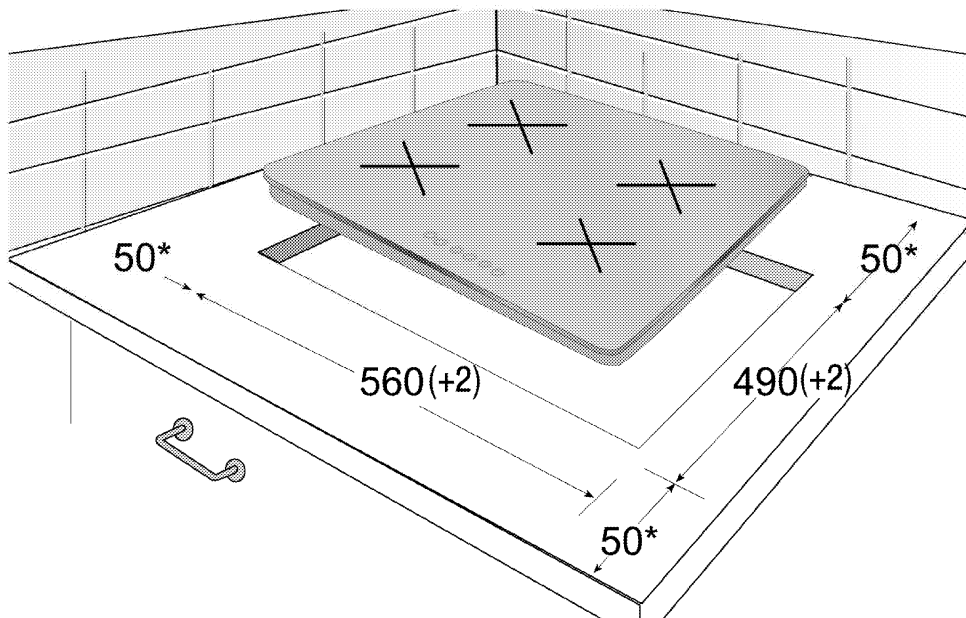
FARE:

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

Inden installering

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

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



* min.

Installation og tilslutning

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



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

Elektrisk tilslutning

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



FARE:

Produktet må kun tilsluttes strømforsyningen af en autoriseret og kvalificeret person. Produktets garantiperiode starter kun efter udførelsen af korrekt installation. Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer.



FARE:

Strømforsyningsledningen må ikke blive beskadiget, bøjet eller fanget eller komme i kontakt med varme dele på produktet. En beskadiget strømledning skal udskiftes af en kvalificeret elektriker. Ellers er der risiko for elektrisk stød, kortslutning eller brand!

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



FARE:

Inden der startes noget arbejde med den elektriske installation, skal produktet afbrydes fra strømforsyningsnettet. Der er risiko for elektrisk stød!

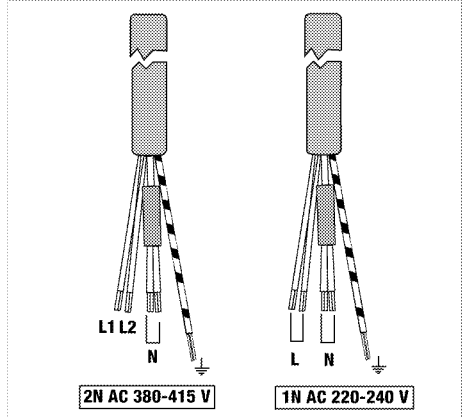
Tilslutning af strømkabel

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelseenhed med mindst 3 mm

børingsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

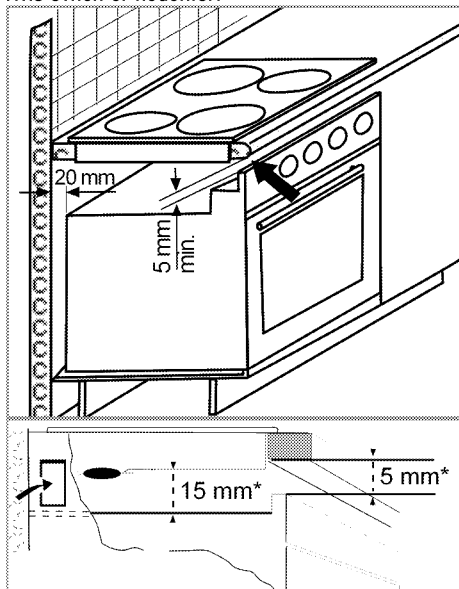
Hvis der følger et kabel med produktet:



2. Ved enkeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
 - Brunt/sort kabel = L (fase)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Jord)
 3. Ved dobbeltfaset tilslutning skal ledningerne tilsluttes som identificeret nedenfor:
 - Brunt kabel = L1 (fase 1)
 - Sort kabel = L2 (fase 2)
 - Blåt/grå kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Jord)
- » eller
- Sort kabel = L1 (fase 1)
 - Grå kabel = L2 (fase 2)
 - Blåt/brunt kabel = N (neutralt)
 - Grøn/gul ledning = (E) $\frac{\perp}{\equiv}$ (Jord)

Installation af produktet

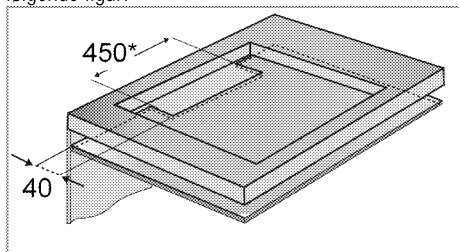
Hvis ovnen er nedenfor:



* min.

Hvis bestyrelsen er nedenfor:

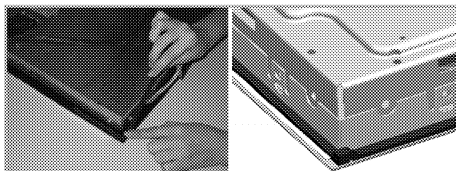
Der skal efterlades en ventilationsåbning på minimum 180 cm² på møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



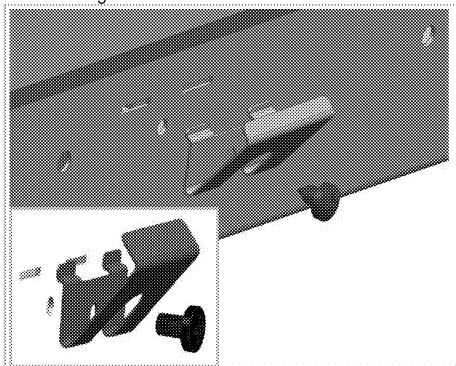
* min.

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

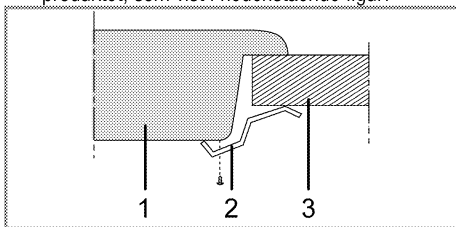
1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. Idet komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Påfør pakningsmidlet, der er leveret med produktet, på hjørnerne af kogepladens nederste kabinet, som berører bordet som vist på figuren.



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



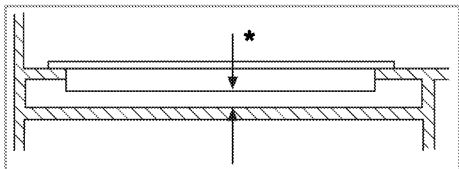
5. Centrér produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord

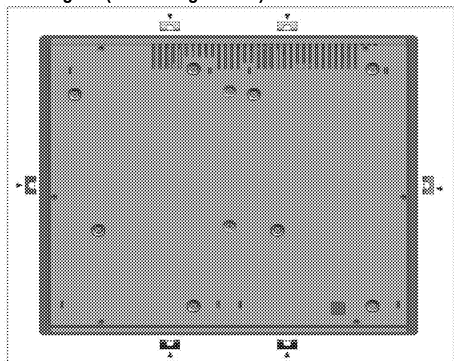
i Når kogepladen installeres oven på et kabinet, skal der installeres en hylde for at adskille kabinettet fra kogepladen som illustreret i ovenstående figur. Dette kræves ikke, hvis den installeres på en indbygningsovn.

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



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)



Forbindelsesklammer leveres som monteret på kogepladen.

At lave forbindelser til forskellige huller er ikke god praksis af sikkerhedsmæssige årsager, da det kan beskadige gas- og elsystemet.

Slutkontrol

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

Transport

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



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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

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

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

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



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

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

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



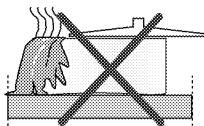
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

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

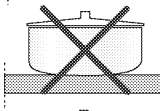
Udvalg af gryder

- Den glaskeramiske overflade er varmefast og ikke påvirket af store temperaturudsving.

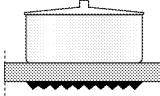
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebæret.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



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

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

Test af gryder

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

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

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

Gryde genkendelse-fokus system

I induktionsmadlavning, får kun området, der er dækket af gryden på den relevante kogezone, energi. Diameteren på grydens bund genkendes af systemet, og kun dette område varmes automatisk. Madlavningen stopper, hvis gryden løftes af kogezone under madlavningen. Den valgte kogezone og "L" symbolet blinker skiftevis.

Sikker anvendelse

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

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



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

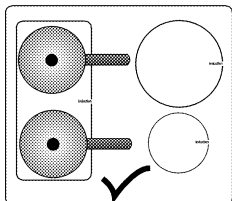


Når komfuret er i drift, skal genstande med magnetiske egenskaber, som f.eks. kredittkort eller kassetter, holdes væk fra komfuret.

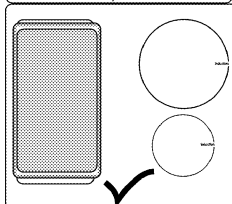
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone Ø 24 cm	Normal kogezone Ø 18 cm	Lille kogezone Ø 14,5 cm
Stor kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmfordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent. 	Normal kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmfordeling. Bruges til alle slags madlavning. 	Lille kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Bruges til langsom madlavning (sovser, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

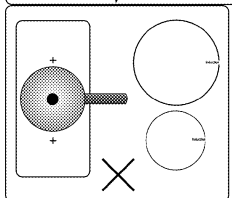
At bruge gryder på den brede kogezone



Du kan bruge den brede kogezone som delt i to, som bagest venstre og forrest venstre kogezone.



Du kan bruge den brede kogezone til store gryder.



Gryderne skal dække begge midte af den brede kogezone. Undlad at bruge kogezone på andre måder.

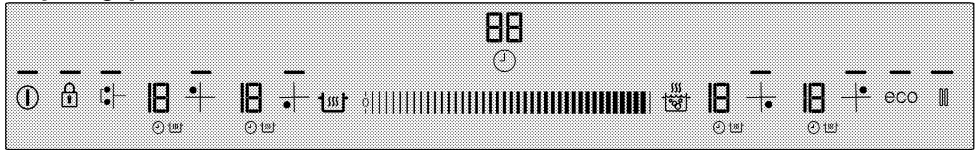
Anvendelse af komfuret



FARE:

Lad ikke nogen genstand falde på kogepladen. Selv små genstande (f.eks. saltkværn) kan ødelægge kogepladen. Brug ikke ødelagte kogeplader. Der kan komme vand ind i revnerne og forårsage en kortslutning. Hvis overfladen er ødelagt (f.eks. synlige revner), skal produktet byttes omgående for at minimere risikoen for elektrisk stød.












Betjeningspanel




Specifikationer

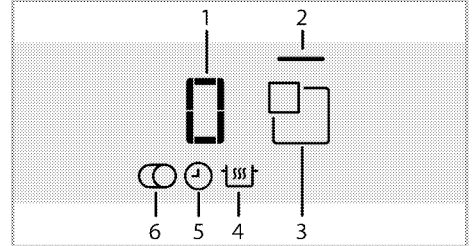


Justeringsområde (for temperaturniveau og tidsindstilling)


- Lys der indikerer at den relevante tast virker
-  TÆND/SLUK knap
-  Tastelås tast
-  Tast til timer aktivering / deaktivering
-  Hurtig varme/ Booster tast
-  Hold Varm tast
-  Stop tast
- eco Tast for økonomi tilstand
-  Tast til bred kogezone
-  Tast til forreste venstre kogezone
-  Tast til bageste venstre kogezone
-  Tast til bageste højre kogezone
-  Tast til forreste højre kogezone

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

Kogezone display



- 1 Temperatur indikator (temperatur indstilling 0 ... 19)
 - 2 Kogezone lys
 - 3 Tast til kogezone
 - 4 Symbol for Hold Varm funktion (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmenteret tast til valg af kogezone (*)
- * Varierer alt efter model.


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

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

Tænd for komfuret

1. Berør "1" tasten på betjeningspanelet.

Lysen for "1" tasten tænder. Komfuret er nu klar til brug.

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

 Når en tast ("1" tast) trykkes i længere tid, vil produktet slukke automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sluk for komfuret.

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

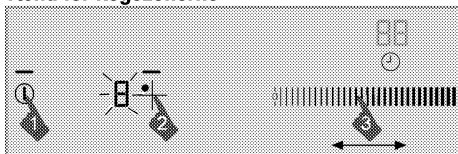
i "H" eller "h" symboler, der fremkommer på kogezone displayet, efter komfuret er slukket, indikerer, at kogezone stadig er varm. Undlad at berøre kogezoneerne.

Restvarme indikator

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

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

Tænd for kogezoneerne



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

"0" fremkommer på kogezone display, og lyset for den relevante kogezone lyser op.

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

Indstilling af temperaturniveau

Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade din finger glide over området, justeres temperaturniveauet mellem "0" og "19".

Sluk for kogezoneerne:

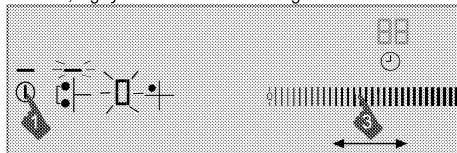
En kogezone kan slukkes på 3 måder:

1. **Ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0"**
Du kan slukke for kogezone ved at lade temperaturniveauet falde ned på "0".
2. **Ved at bruge sluk gennem timer muligheden for den ønskede kogezone.**
Når tiden er slut, vil timeren slukke kogepladen, der er tildelt den. "0" eller "00" vil fremkomme på alle displays. "⌚" symbolet på komfurets display vil forsvinde.
Når tiden er slut, vil der lyde en hørbar alarm. Berør en hvilken som helst tast på panelet for at slukke for den hørbare alarm.
3. **Berøring af det relevante kogezone symbol i 3 sekunder.**

Berør symbolet for den kogezone, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

At tænde den brede kogezone

1. Berør "1" tasten for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den brede kogezone
» 0 fremkommer på kogezone display bagest til venstre, og lyset for den brede kogezone blinker.

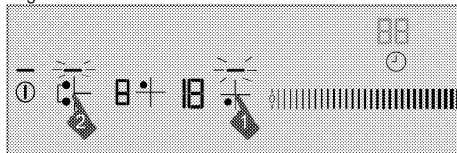


3. Ved at berøre justeringsarealet eller ved at lade fingeren glide over området, justeres temperaturniveauet mellem 0 og 19.

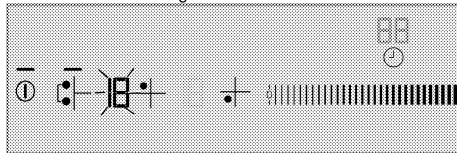
» Kogezone er klar til brug. Hvis en anden kogezone vælges, eller ingen handling udføres inden for 10 sekunder, vil lyset for den brede kogezone lyse konstant.

At tænde den brede kogezone, mens en eller begge venstre kogezone er tændte

Når en eller begge venstre kogezone er tændte, kan du kombinere begge kogezone ved at aktivere den brede kogezone. Du kan dermed anvende en større kogezone med samme værdier.



1. Vælg en af de andre kogezone, mens en eller begge venstre kogezone er tændte.
2. Berør tasten for den brede kogezone
» Temperaturværdien for den tidligere valgte kogezone fremkommer på kogezone display bagest til venstre, og lyset for den brede kogezone blinker.
» De kombinerede kogezone fortsætter driften med den temperatur og timer (hvis tilgængelig) for den venstre kogezone, som du har valgt. Værdien for den venstre kogezone, som ikke blev valgt før kombinationen af kogezone annulleres.



i Hvis du berører nogen af de taster for venstre kogezone mens den brede kogezone er aktiv, vil kogezone adskilles og slukkes.

» For at ændre temperaturen på et senere tidspunkt, skal du berøre tasten for den brede kogezone og aktivere den. Justér temperaturen i justeringsområdet.

At slukke den brede kogezone

Den brede kogezone kan slukkes på 4 måder:

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

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

2. Ved at bruge sluk med timeren for den brede kogezone

Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. 0 vil fremkomme på den venstre kogezones display, og 00 vil vises på timerens display. "☺" -symbolet på den bageste venstre kogezones display vil forsvinde.

3. Ved at berøre symbolet for en af venstre kogezone

Hvis du berører nogen af de symboler for venstre kogezone mens den brede kogezone er aktiv, vil kogezoneerne adskilles og slukkes.

4. Ved at berøre symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder.

Når du berører symbolet for den brede kogezone i 3 sekunder, slukkes kogezone.

Høj effekt (Booster) funktion

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

For at vælge Booster direkte:

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

Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når booster-tiden slutter, vil kogezone slukkes.

At vælge Booster, når kogezone er aktivi:

1. Berør "☺" tasten, når kogezone har været tændt i mindst 20 sekunder på et bestemt niveau.



Kogezone skal afslutte funktionen i mindst 20 sekunder på det valgte niveau.

2. Den valgte kogezone vil fungere ved maksimum effekt og 3 lys vil blinke på kogezone displayet respektivt. Når Booster perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

At slukke Booster funktion før tiden:

Berør "☺" tasten for at slukke for Booster funktion, når som helst du vil.

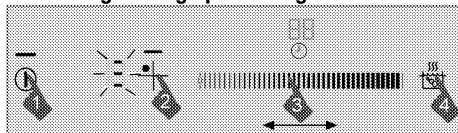
Hurtig opvarmning

Hurtig opvarmning er en funktion, der gør madlavning nemmere. Den kan bruges til hurtig opvarmning i kort tid. Alle kogezone er udstyret med hurtig opvarmning-funktion. Funktionen kan betjenes ved at forudindstille temperaturniveau.



Hurtig opvarmning funktion kan indstilles 20 sekunder efter at kogezone er tændt og temperaturniveau justeret.

For at vælge Hurtig opvarmning funktion:



1. Berør "☺" tasten for at tænde for komfuret.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezone.
3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.
4. Berør "☺" tasten. Kogezone, du har valgt, vil fungere ved højeste effekt i en vis periode (se følgende tabel). 3 lys og den indstillede temperaturværdi vil fremkomme på kogezone displayet respektivt.
5. Når Hurtig opvarmning perioden er slut, skifter kogezone over til det satte temperaturniveau, og kun det valgte temperaturniveau vises.

Tabel: Hurtig opvarmnings funktionstid

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekunder
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25

14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

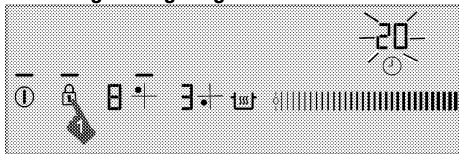
At slukke for Hurtig opvarmning funktionen:

Berør "☺" tasten for at slukke for Hurtig opvarmning funktionen, når som helst du vil.

Rengøringslås

Rengøringslåsen forhindrer funktion af nogen af taster på betjeningspanelet i 20 sekunder for at lade brugeren foretage en kort rengøring, mens komfuret er i brug.

Aktivering af rengøringslåsen



1. Når komfuret er i Tænd tilstand, tryk og hold "☺" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signal lyd**. Rengøringslåsens lys vil lyse, og urdisplayet på komfuret vil begynde at tælle ned fra 20. Ingen af tasterne på betjeningspanelet vil være funktionelle gennem denne periode, undtagen "ⓘ" tasten.

Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøves ikke at trykke på nogen tast for at deaktivere rengøringslåsen. Komfuret vil give et audiosignal efter 20 sekunder, tastelåsens lys vil slukke og rengøringslås deaktiveres automatisk.

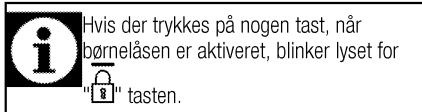
Børnelås

Når komfuret er i standby, kan du beskytte det med børnelås for at forhindre, at børn tænder for kogezoneerne. Børnelåsen kan kun aktiveres eller deaktiveres i Standby.

Aktivering af Børnelås

1. Når komfuret er i Standby, tryk og hold "☺" tasten nede, indtil der høres **to signallyde**.

Børnelåsen vil blive aktiveret og lyset for "☺" tasten vil slukke.



Deaktivering af Børnelås

1. Når Børnelåsen er aktiveret, tryk og hold "☺" tasten nede, indtil der høres en **enkelt signal lyd**.

» Børnelåsen vil blive deaktiveret og lyset for "☺" tasten vil slukke.

Tastelås

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

Aktivering af tastelås

1. Berør og hold "☺" tasten nede i lang tid for at låse betjeningspanelet.

Der vil kun høres en signallyd først. I dette tilfælde skifter komfuret over til **Rengøringslås Bliv så ved med at berøre uden at løfte fingeren, indtil du hører to signallyde efter hinanden**.

Så vil lyset for "☺" tasten blinke og alle kogezoneer blive låst.



Deaktivering af tastelås

1. Hold "☺" tasten trykket ned i 2 sekunder. Funktionen vil blive bekræftet med et hørbart signal.

Lyset for "☺" tasten slukker og betjeningspanelet er ulåst.

Timer funktion

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

Aktivering af timer

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

2. Vælg den ønskede kogezone ved at berøre tasterne for kogezoneen.

3. Juster det ønskede temperaturniveau ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.

4. Berør "⌚" tasten for at aktivere timeren.

"00" fremkommer på timer displayet og "⌚" symbolet begynder at blinke på kogezone displayet.

5. Juster den ønskede tidsperiode ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide over området.

Efter at have blinket i et vist tidsrum lyser "⌚" symbolet permanent. Kontinuerligt tænding af "⌚" symbolet indikerer, at funktionen er aktiveret.

	Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.
	Gentag de ovennævnte procedurer for de andre kogezone, som du ønsker at sætte timeren for.
	Timeren kan ikke justeres, medmindre kogezone og temperaturværdien for kogezone er valgt.
	Når timeren er aktiveret, vil kun den indstillede tid for den valgte kogezone fremkomme på timer displayet.

Deaktivering af timer

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

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

Sluk for timerne tidligere

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

Du kan slukke for timeren på to forskellige måder:

1-Slukke for timeren ved at lade den værdi falde til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "⌚" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Sænk værdien, indtil "00" fremkommer på timer displayet ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over området.

"⌚" symbolet blinker på kogezone i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

2-Sluk for timeren ved at trykke på timertasten i 3 sekunder:

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør "⌚" tasten for at vælge timeren for den relevante kogezone.
3. Berør "⌚" tasten i ca. 3 sekunder.

"⌚" symbolet blinker på kogezone i et vist tidsrum, og derefter slukker det **permanent** og timeren annulleres.

Hold Varm funktion (hvis en sådan findes)

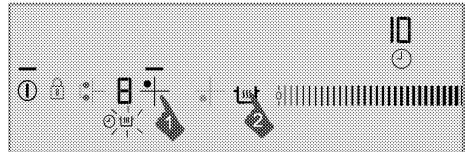
Du kan bruge denne funktion til at holde maden varm, efter madlavningsprocessen er færdig. Hold Varm funktionen kan bruges på to forskellige måder: ved og ved ikke at indstille timeren.

Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren

1. Vælg den kogezone, der er indstillet på en bestemt temperatur, og som du ønsker at holde varm.
2. Berør "⌚" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

 Kogezone vil fortsætte med at være tændt på lav temperatur. "⌚" og "u" symbolerne fremkommer på kogezone displayet.

Aktivering af hold varm funktionen uden at indstille timeren



1. Vælg den ønskede kogezone, som temperaturen og timeren er indstillet for, og som du planlægger at køre hold varm funktionen på.
2. Berør "⌚" tasten for at aktivere hold varm funktionen for den relevante kogezone.

"⌚" symbolet fremkommer på kogezone display. Kogezone vil blive ved med at fungere ved den indstillede temperatur gennem hele den indstillede periode. Når tiden er udløbet, skifter den over til hold varm funktion og begynder at virke ved lav temperatur. "u" symbolet fremkommer på kogezone display.

Sluk for hold varm funktionen

1. Hvis timeren er aktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for.

Berør "⌚" tasten for at slukke hold varm funktionen.

Kogezone vil fortsætte med at fungere med den tidligere tids- og temperaturindstilling.

2. Hvis timeren er deaktiveret, vælges den kogezone, som hold varm funktionen er aktiveret for. Indstil den ønskede temperatur ved at berøre justeringsområdet eller ved at lade din finger glide hen over for at deaktivere hold varm funktionen.

Kogezone vil fortsætte med at køre ved den nye temperatur, du har indstillet.



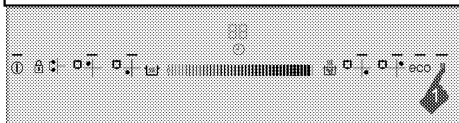
Du kan annullere hold varm funktionen ved at berøre "i" tasten og slukke helt for komfuret.

Stop funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner, der er i gang på komfuret (**undtagen timer**) i et vist tidsrum.



Hvis timeren er indstillet for en kogezone, vil den fortsætte med at virke under stoppet.



1. Berør "i" tasten, når komfuret er i gang. Alle aktive kogezone vil stoppe.
2. Berør "i" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

Økonomitilstand

ved at bruge denne funktion kan du skifte alle kogezone til lavere niveau.



Økonomitilstand kan kun aktiveres for aktive kogezone.

1. Berør "eco" tasten, når kogezone er i gang.
» Den aktive kogezone skifter til økonomitilstand og dens niveau falder til det halve.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

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



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

Funktionstiden begrænses

Komfurets betjening er udstyret med en funktionstidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk

blive deaktiveret efter en vis periode (se tabel 1). Hvis der er en timer tildelt kogezone, vil timer displayet også slukke senere.

Funktionstidsbegrænsningen afhænger af det valgte temperatur niveau. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperatur niveau.

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

Tabel 1: Funktionstiden begrænses

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - sekunder
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Høj effekt (Booster) funktion	10 minutter

Overophedningsbeskyttelse

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

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

Overløbs sikkerhedssystem

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

Præcis indstilling af effekt

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

Støjende betjening

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

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

Fejlkoder / advarselsmeddelelser og fejlkilder

Tablet-2:

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster er trykt eller overløb spildes på tasterne.	"E" symbolet blinker	Kogezone display
Komfur er overophedet	"H" symbolet blinker	Kogezone display
Forkert gryde på zonen.	"L" symbolet lyser op	Kogezone display
Fejl i berøringskontrol hardware	"Fx***" symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex***" symbolet lyser op	Kogezone display
Fejl på touch-tasts sensitivitet	"F2" symbolet lyser op	Timer display
Kommunikationsfejl i berøringskontrol.	"F3" symbolet lyser op	Timer display
Fejl i induktion hardware.	"Ex" symbol blinker	Kogezone display
x**: "1,2,...,9"		



For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på touchkontrolpanelet, se tabel 2. Hvis meddelelser "Fx" og "Ex" vises konstant, ring til autoriseret serviceagent.



Hvis touchkontrolpanelets overflade er udsat for intens damp, kan hele betjeningssystemet blive deaktiveret og give "E" fejlsignal. Der kan høres alarmsignalet.



Hold overfladen på touchkontrolpanelet ren. Fejlagtig funktion kan aflæses.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



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



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

Rengør omkring blusset.

Glaskeramiske overflader

Tør den glaskeramiske overflade vha. et en klud fugtet med koldt vand, så der ikke efterlades nogen form for rengøringsmiddel på den. Tør med en blød og tør klud. Rester kan forårsage skade på den glaskeramiske overflade, når komfuret skal bruges næste gang. Indtørrede rester på den glaskeramiske overflade må under ingen omstændigheder skrubes af med barberblade, ståluld eller lignende værktøj. Fjern calcium pletter (gule pletter) med en lille mængde kalkfjerner som f.eks. vineddike eller citronsaft. Du kan også bruge passende produkter, der kan købes i handelen.

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



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

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

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

7 Fejlafhjælpning

Der forekommer vanddråber under madlavning.

- Dampen, der opstår under madlavning, kan kondensere og danne små vanddråber, når det rammer kolde overflader på produktet. >>> *Dette er ikke en fejl.*

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

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

"Li" symbolet fremkommer på kogezoneens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

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

Den afkølede blæser fortsætter med at køre, selv om kogepladen er slukket.

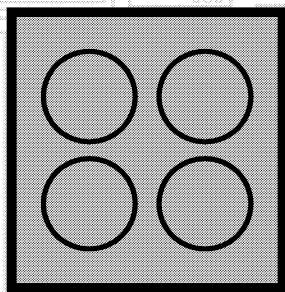
- Dette er ikke en fejl. Den afkølede blæser vil fortsætte med at køre, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.



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

Inbouwkookplaat

Gebruikershandleiding



NL

beko

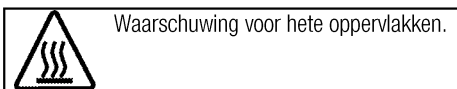
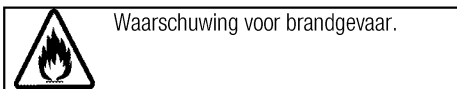
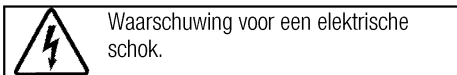
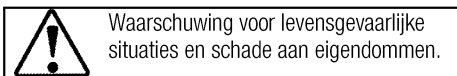
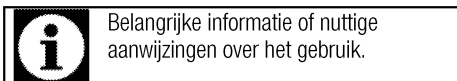
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Productveiligheid	5
Bedoeld gebruik	6
Kindveiligheid	7
Het oude product afvoeren	7
Verpakkingsmateriaal afvoeren	7

2 Algemene informatie 8

Overzicht	8
Technische specificaties	8

3 Installatie 9

Voor installatie	9
Installatie en verbinding	10
Toekomstig transport	12

4 Voorbereidingen 13

Tips om energie te besparen	13
Het eerste gebruik	13
Eerste reiniging van het toestel	13

5 De kookplaat gebruiken 14

Algemene informatie over koken	14
Gebruik van de kookplaten	16
Bedieningspaneel	16

6 Onderhoud en verzorging 24

Algemene informatie	24
Reiniging van de kookplaat	24

7 Problemen oplossen 25

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging

en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.

- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze

voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.

- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijanten heet worden tijdens gebruik.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.

- Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
 - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
 - Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.
 - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
 - Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
 - Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
 - Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken.
Zie. Algemene informatie over koken, pagina 14, selecteren van pannen.
 - Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
 - Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;
- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
 - Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
 - Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.
- Bedoeld gebruik**
- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
 - Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als

verwarmingstoestel worden gebruikt".

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

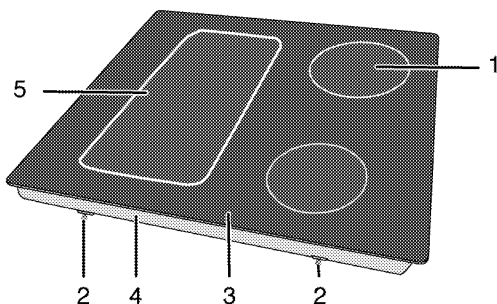
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------|
| 1 | Inductiekookplaat | 4 | Basisdeksel |
| 2 | Montageklem | 5 | Inductiekookplaat |
| 3 | Keramisch oppervlak | | |

Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	max. 7200 W
Zekering	min. 16 A x 2
Kabeltype/-functionaliteit	H05RR-F 5 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	55 mm/580 mm/510 mm
Toestelafmetingen (breedte/diepte)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Branders	
Links achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	145mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	Inductiekookplaat
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/3700 W



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



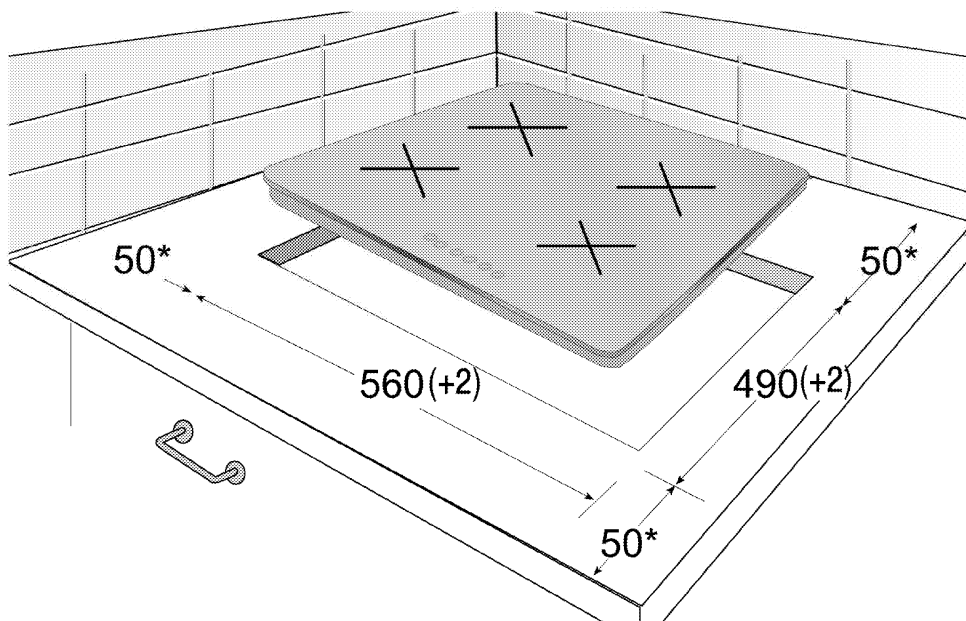
GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft. Zo ja, laat het dan niet installeren. Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

De kookplaat is ontworpen voor installatie in een commercieel werkblad. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm)
- Verwijder verpakkingsmateriaal en transportsloten.
- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Het werkblad moet uitgelijnd zijn en horizontaal bevestigd zijn.
- Maak een opening voor de kookplaat in het werkblad volgens de installatieafmetingen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.



Installeer de kookplaat niet op plaatsen met scherpe randen of hoeken.
Er bestaat een risico dat het keramische oppervlak breekt!

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een gearde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegde elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.



GEVAAR:

Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.



GEVAAR:

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen. Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het modellabel bevindt zich op de achterkant van het product.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".



GEVAAR:

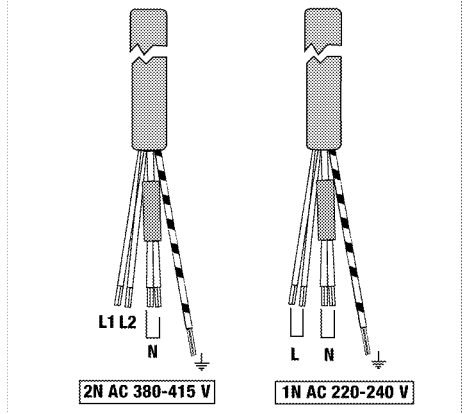
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

Het aansluiten van de stroomkabel

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiter met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiter zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.


Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



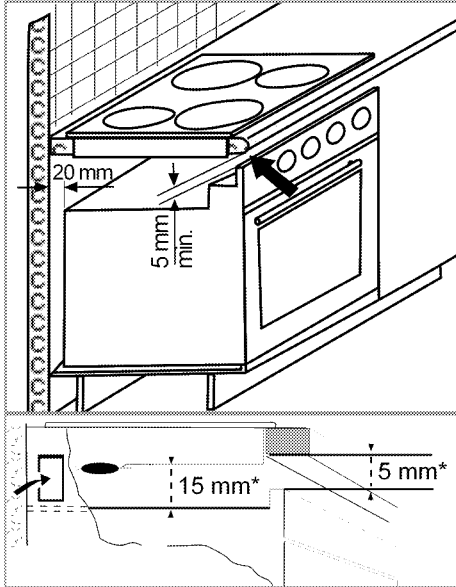
2. **Sluit voor eenfase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
 - Bruine/Zwarte kabel = L (fase)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)
3. **Sluit voor tweefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
 - Bruine kabel = L1 (fase 1)
 - Zwarte kabel = L2 (Fase 2)
 - Blauwe/Grijze kabel = N (neutraal)
 - Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

» of

- Zwart kabel = L1 (fase 1)
- Grijs kabel = L2 (Fase 2)
- Blauwe/Bruine kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel = (E)  (Aarde)

Het product installeren

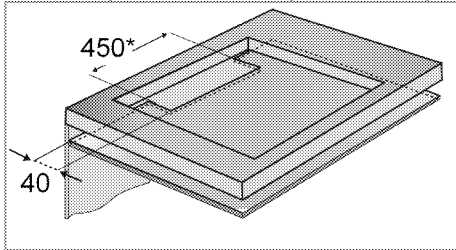
Indien de oven zich beneden bevindt:



* min.

Indien de plank zich beneden bevindt:

Men dient een ventilatieopening van minimaal 180 cm² aan het achtergedeelte van de meubels open te laten, zoals geïllustreerd in de volgende afbeelding.



* min.

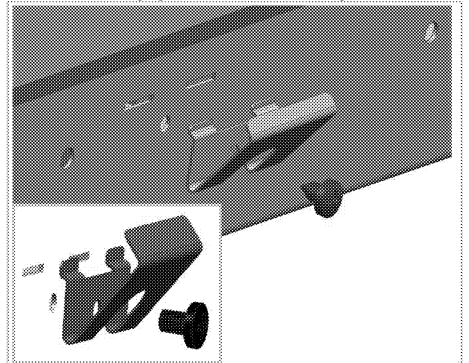
Plaats het product tijdens de installatie van de inductiekookplaat parallel op het installatieoppervlak. Breng ook dichtingspakking aan op de delen van de kookplaat die in contact staan met het aanrecht, zoals hieronder beschreven, om te voorkomen dat enige vloeistof tussen het product en het aanrecht kan doordringen.

1. Maak het oppervlak van het werkblad klaar zoals afgebeeld op de figuur.
2. Draai de kookplaat om en leg deze op een vlak oppervlak.

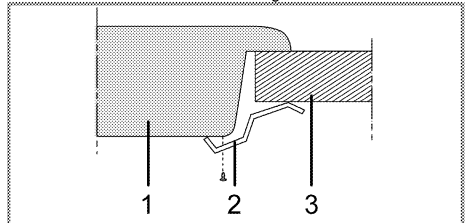
3. De dichtingspakking, geleverd in het pakket, moet tijdens de installatie van de kookplaat worden aangebracht op de onderste behuizing rond de kookplaat, zoals getoond in de afbeelding.



4. Bevestig de montageveren door ze in de gaten te plaatsen en ze vast te schroeven op de onderkast zoals weergegeven in de afbeelding.



5. Plaats de kookplaat op het aanrecht en lijn deze uit.
6. Als de kookplaat wordt bevestigd op het aanrechtblad, wordt deze met behulp van de klemmen makkelijk vastgezet. Als de afmetingen van het aanrechtblad niet passen, kunnen 2 bevestigingsklemmen aan de voorkant van het product worden bevestigd, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

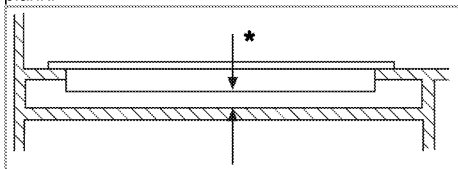


- 1 Kookplaat
- 2 Installatieklem
- 3 Werkblad



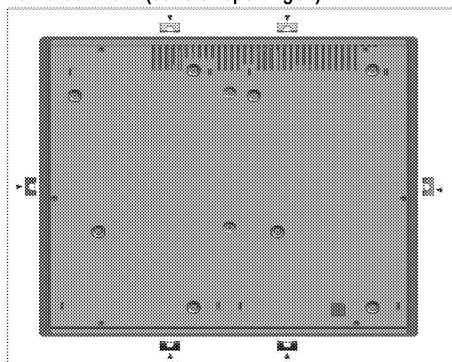
Bij de installatie van de kookplaat op een kastje dient er een plank geïnstalleerd te worden om de kast van de kookplaat af te scheiden, zoals weergegeven in de bovenstaande afbeelding. Dit is niet nodig indien er geïnstalleerd wordt op een inbouwoven.

Indien het bijvoorbeeld mogelijk is de onderkant van het product aan te raken bij installatie op een lade dient dit gedeelte afgedekt te worden met een houten plank.



* min. 15 mm

Achteraanzicht (aansluitopeningen)



De aansluitingsklemmen worden geleverd zoals geïnstalleerd op de kookplaat. Verbindingen maken naar verschillende openingen is geen goede veiligheidsmaatregel, aangezien het het gas -en elektriciteitssysteem kan beschadigen.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenvolie of dik karton en tape het goed vast.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempotten te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt. Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.

- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

Eerste reiniging van het toestel



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

5 De kookplaat gebruiken

Algemene informatie over koken

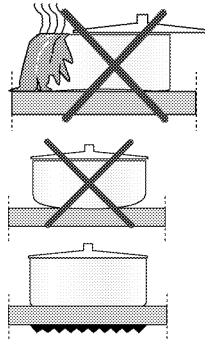


Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn. Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak. Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen. Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones. Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuurverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.

Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.

Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "L" niet flinkt wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd.

Het "L" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

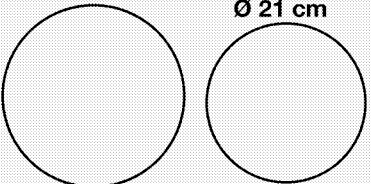
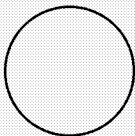
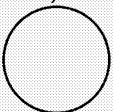
Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

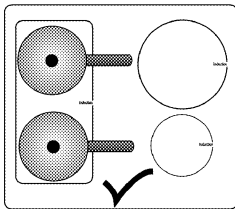
i Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

i Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

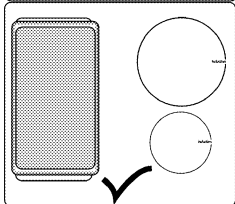
Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Grote kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken). 	<p>Normale kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten. 	<p>Kleine kookzone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

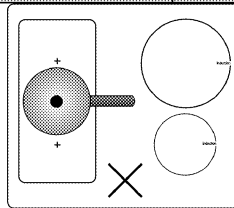
Het gebruik van pannen op de kookzone met groot oppervlak



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken in twee aparte helften als kookzone linksachter en linksvoor.



U kunt de kookzone met groot oppervlak gebruiken voor grote pannen.



Uw pan dient beide middelpunten van de kookzone met groot oppervlak te bedekken. Gebruik de kookzone niet op een andere manier.

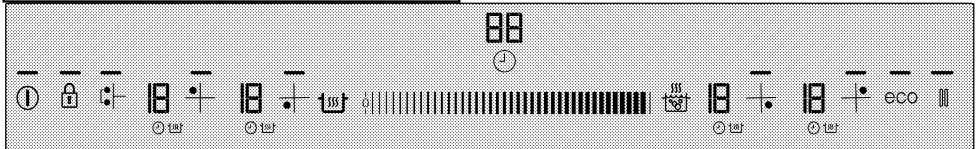
Gebruik van de kookplaten



GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken. Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddellijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel



Specificaties



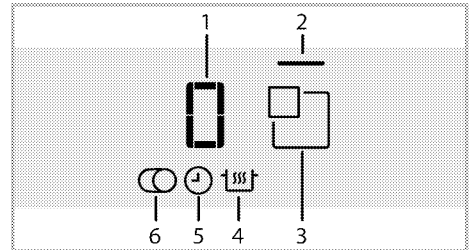
Regelzone (voor temperatuur en tijdsinstelling)

- Licht dat aangeeft dat de betreffende toets werkt
- Aan/uit-toets
- Toetsenvergrendeling
- Toets om timer te activeren/deactiveren
- Snelverwarmtoets / boostertoets
- Warmhoudtoets
- Stoptoets
- eco Toets voor spaarmodus
- Keuzetoets kookzone met groot oppervlak
- Keuzetoets voor kookzone linksvoor
- Keuzetoets voor kookzone linksachter
- Keuzetoets voor kookzone rechtsachter
- Keuzetoets voor kookzone rechtsvoor



Grafieken en getallen dienen enkel om informatie te verschaffen. De eigenlijke schermen en functies kunnen verschillen al naargelang uw kookplaatmodel.

Kookzonescherm



- 1 Temperatuurindicator (temperatuurinstelling 0 ... 19)
 - 2 Licht van kookzone
 - 3 Keuzetoets voor kookzone
 - 4 Symbool van de functie warmhouden (*)
 - 5 Timersymbool
 - 6 Symbool voor kookzones met meerdere segmenten (*)
- * Hangt af van het model.



Dit apparaat wordt bediend via een aanraakpaneel. Elke handeling die u op de aanraakbediening uitvoert wordt door een hoorbaar geluid bevestigd.



Houd het bedieningspaneel steeds zuiver en droog. Vocht en vuil op het oppervlak kunnen later functieproblemen veroorzaken.

De kookplaat inschakelen

1. Raak de "ⓘ" toets op het bedieningspaneel aan.

Het licht van de "Ⓜ" toets gaat aan. De kookplaat is klaar voor gebruik.



Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.



Als een willekeurige toets ("Ⓛ" toets) lang ingedrukt wordt schakelt het product om veiligheidsredenen automatisch uit.

De kookplaat uitschakelen

1. Raak de "Ⓜ" toets op het bedieningspaneel aan. De kookplaat zal uitschakelen en teruggaan naar de standby-modus.



De symbolen "H" of "h" die na het uitschakelen van de kookplaat op het scherm van de kookzone verschijnen, geven aan dat de kookzone nog steeds heet is. Raak die kookzones dus niet aan.

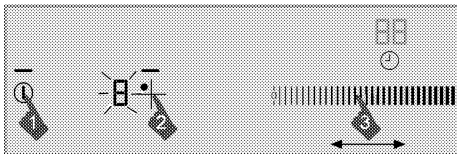
Indicator restwarmte

"H"-symbool dat op het kookzonescherm verschijnt geeft aan dat de kookplaat nog heet is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert even later in "h"-symbool wat minder heet inhoudt.



Als de stroom is uitgeschakeld zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

De kookzones inschakelen



1. Raak de "Ⓜ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
 2. Raak de keuzetoets aan voor de kookzone die u wilt inschakelen.
- "0" verschijnt op het scherm van de kookzone en het licht van de betreffende kookzone gaat aan.



Als er binnen de 20 seconden geen bediening gebeurt, zal de kookplaat automatisch weer in de standby-modus gaan.

De temperatuur instellen

Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen "0" en "19" instellen.

De kookzones uitschakelen:

Een kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door de temperatuur op "0" te zetten**
U kunt de kookzone uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".
2. **Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone uit te schakelen.**
Als de tijd om is, schakelt de timer de toegewezen kookzone uit. "0" en "00" zullen op alle schermen verschijnen. Het "Ⓜ" symbool op het kookplaatsscherm zal verdwijnen.
Er zal een alarm afgaan als de tijd voorbij is. Raak eender welke knop aan op het bedieningspaneel om het alarm uit te schakelen.
3. **Door het symbool van de betreffende kookzone drie seconden aan te raken.**
Raak het symbool van de kookzone die u wilt uitschakelen gedurende ongeveer drie seconden aan.

De kookzone met groot oppervlak inschakelen

1. Raak de "Ⓜ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan
» 0 verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en het lampje van de kookzone met groot oppervlak gaat knipperen.

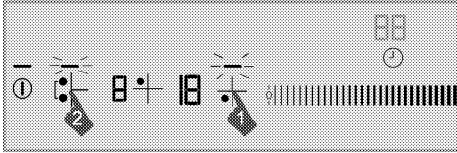


3. Door de regelzone aan te raken of door met uw vinger over de zone te bewegen, kunt u het temperatuurniveau tussen 0 en 19 instellen.
» De kookzone gaat in werking. Als een andere kookzone wordt geselecteerd of er gedurende 10 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, gaat het lampje van de kookzone met groot oppervlak continu branden.

De kookzone met groot oppervlak aanzetten terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn

Tijdens de werking van één of beide kookzones, kunt u beide kookzones combineren door de kookzone met

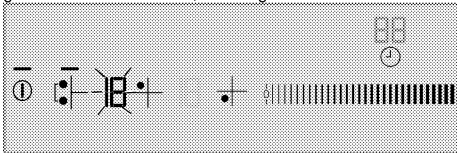
groot oppervlak te activeren. Zo kunt u een grotere kookzone gebruiken met dezelfde waarden.



1. Selecteer één van de kookzones terwijl één of beide linker kookzones werkzaam zijn.
2. Raak de keuzetoets kookzone met groot oppervlak aan

» De temperatuurwaarden van de vorig selecteerde kookzone verschijnt op het scherm van de kookzone linksachter en het lampje van de kookzone met groot oppervlak knippert.

» De gecombineerde kookzones blijven werken met de waarde van de temperatuur en de timer (indien beschikbaar) die u heeft geselecteerd op de linker kookzone. De waarde van de linker kookzone die niet werd geselecteerd voordat de kookzones gecombineerd werden, wordt geannuleerd.



i Als u enige keuzetoets van de linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

» Om de temperatuurwaarde in een later stadium te veranderen, raakt u de keuzetoets voor de kookzone met groot oppervlak aan en activeert u de kookzone. Pas de gewenste temperatuurwaarde aan in de regelzone.

De kookzone met groot oppervlak uitschakelen

De kookzone met groot oppervlak kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. Door de temperatuur op "0" te zetten

U kunt de kookzone met groot oppervlak uitschakelen door het temperatuurniveau te verlagen tot "0".

2. Door de timer in te stellen en op die manier de gewenste kookzone met groot oppervlak uit te schakelen.

Als de tijd om is, schakelt de timer de kookzone met groot oppervlak uit. 0 verschijnt op het scherm van de linker kookzone en 00 verschijnt op het scherm van de timer. Het "⌚" symbool op het scherm van de kookzone linksachter verdwijnt.

3. Door het aanraken van het symbool van een willekeurige linker kookzone

Als u het symbool van een willekeurige linker kookzone aanraakt terwijl de kookzone met groot oppervlak actief is, worden de kookzones gescheiden en uitgeschakeld.

4. Door het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aan te raken.

Indien u het symbool van de kookzone met groot oppervlak gedurende 3 seconden aanraakt, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Hoog vermogen(booster)-functie

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

Het direct selecteren van de booster:

1. Raak de "ⓘ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Raak de "ⓘ" toets aan.

De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondeschermscherm oplichten. Als de boostertijd tot een einde komt schakelt de kookzone uit.

Het selecteren van de booster als de kookzone ingeschakeld is:

1. Raak "ⓘ" aan nadat de kookzone minstens 20 seconden op een bepaald niveau heeft gewerkt.

i De kookzone dient minstens 20 seconden op het geselecteerde niveau te hebben gewerkt.

2. De gekozen kookzone zal op maximaal vermogen werken en er zullen respectievelijk drie lichtjes op het kookzondeschermscherm oplichten. Als de Boostertijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

De boosterfunctie voortijdig uitschakelen:

Raak "ⓘ" aan om de booster wanneer u maar wilt uit te schakelen.

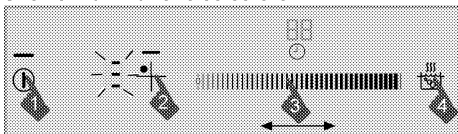
Snelverwarming

Snelverwarmen is een functie die het bereiden vergemakkelijkt. Het kan gebruikt worden voor snel verwarmen in een korte tijd. Alle kookzones zijn uitgerust met een snelverwarmfunctie. Deze functie kan in werking worden gesteld door vooraf het temperatuurniveau in te stellen.



De snelverwarmfunctie kan ingesteld worden binnen 20 seconden na het inschakelen van de kookzone en het aanpassen van het temperatuurniveau.

Snelverwarmfunctie selecteren:



1. Raak de "ⓘ" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "⏏" toets aan.
De kookzone die u hebt gekozen zal voor een bepaalde tijd op hoog vermogen werken (zie navolgende tabel). Op het scherm van de kookzone verschijnen resp. drie lichtjes en de ingestelde temperatuurwaarde.
5. Als de snelverwarmtijd om is zal de kookzone op de ingestelde temperatuur overgaan en wordt enkel de gekozen temperatuur nog weergegeven.

Tabel: Tijden voor snelverwarmwerking

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - seconde
0	0
1	10
2	10
3	20
4	30
5	40
6	47
7	56
8	65
9	75
10	85
11	85
12	25
13	25
14	35
15	35
16	45
17	45
18	10
19	10

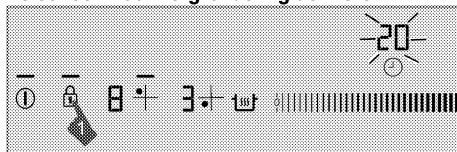
Het uitschakelen van de snelverwarmfunctie:

Raak de "⏏" toets aan om de snelverwarmfunctie uit te schakelen wanneer u dat wilt.

Schoonmaakvergrendeling

De 'schoonmaakvergrendeling' zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel zuiver kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat.

De schoonmaakvergrendeling activeren



1. Als de kookplaat op Aan staat, houd de "⏏" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt. Het lichtje van de schoonmaakvergrendeling licht op en het klokje begint af te tellen van 20. Op het bedieningspaneel zal geen enkele toets nog reageren tijdens die twintig seconden, met uitzondering van de "ⓘ" toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U moet geen enkele toets aanraken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal, het lichtje van de vergrendeling gaat uit en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

Kinderbeveiliging

Als de kookplaat op standby staat kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. Kinderbeveiliging kan enkel in standby-modus worden in- en uitgeschakeld.

De kinderbeveiliging activeren

1. Als de kookplaat op standby staat, houd de "⏏" toets ingedrukt tot er **twee geluidssignalen** klinken.

De kinderbeveiliging is nu actief en het licht van de "⏏" toets gaat uit.



Als er een toets wordt aangeraakt tijdens dat de kinderbeveiliging actief is, zal het licht van de "⏏" toets oplichten.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Als de kinderbeveiliging ingeschakeld is, houd de "⏏" toets ingedrukt tot er een **enkel geluidssignaal** klinkt.

» De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en het licht van de "i" toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert **als de kookplaat in werking is**.

De toetsvergrendeling activeren

1. Houd de "i" toets een tijdje in om het bedieningspaneel te vergrendelen.

Eerst hoort u slechts één geluidssignaal. Dat betekent dat de **Schoonmaakvergrendeling** van uw kookplaat nu actief is. **Houd uw vinger nog wat langer op de toets tot u twee opeenvolgende geluidssignalen hoort.**

Daarop zal het lichtje van de "i" toets oplichten en zijn alle kookzones vergrendeld.

	U kunt de toetsenvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Als de toetsen zijn vergrendeld, reageert enkel de "i" toets nog. Als u een andere toets aanraakt zal het licht van de "i" toets oplichten om aan te geven dat de toetsenvergrendeling actief is. Als u de kookplaat uitzet terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet de vergrendeling worden uitgeschakeld om de kookplaat terug aan te kunnen zetten.
--	--

De toetsvergrendeling inactiveren

1. Houd de "i" toets twee seconden in. De handeling wordt bevestigd met een geluidssignaal.

Het licht van de "i" toets gaat uit en het bedieningspaneel is ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie vergemakkelijkt het kookproces voor u. U hoeft niet de hele tijd bij de oven te staan. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u gekozen tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Raak de "i" toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Kies de gewenste kookzone door de keuzetoetsen voor de kookzone aan te raken.
3. Pas de temperatuur aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.
4. Raak de "i" knop aan om de timer te activeren.

"00" verschijnt op het timerscherm en het "i" symbool begint te fllikkeren op het scherm van de kookzone.

5. Pas de gewenste kooktijd aan door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Nadat een bepaalde tijd te hebben geflikkerd, licht het "i" symbool blijvend op. Dat voortdurende oplichten van het "i" symbool wijst erop dat de functie is geactiveerd.

	De timer kan enkel worden ingesteld voor de kookzones die al in gebruik zijn.
	Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.
	De timer kan niet worden aangepast tenzij u de kookzone en de temperatuurwaarde gekozen hebt.
	Als de timer loopt zal enkel de tijd die voor de gekozen kookzone is ingesteld op het timerscherm worden weergegeven.

De timer uitschakelen

Eens de ingestelde tijd is afgelopen zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een hoorbare verwittiging geven.

Raak eender welke toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

De timers voortijdig afzetten

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.

U kunt de timer op twee verschillende manieren uitschakelen:

1-De timer afzetten door de waarde in te stellen op "00" :

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Raak de "i" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Verminder de waarde totdat "00" op het timerscherm verschijnt door de regelzone aan te raken of door uw vinger over de zone te bewegen.

Het "i" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan **permanent** uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

2-De timer uitschakelen door de timertoets 3 seconden in te houden:

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen.

2. Raak de "⏸" toets aan om de timer van de betreffende kookzone te selecteren.
3. Raak de "⏸" toets ongeveer 3 seconden aan. Het "⏸" symbool knippert gedurende een bepaalde tijd op het kookzonescherm en schakelt dan permanent uit, waarmee het aftellen is geannuleerd.

Warmhoudfunctie (indien beschikbaar)

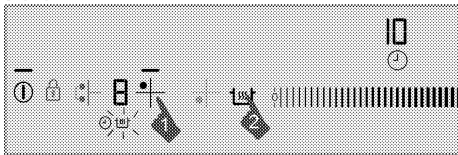
U kunt deze functie gebruiken om uw maaltijd warm te houden nadat u klaar bent met koken. De warmhoudfunctie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: met of zonder gebruik van de timer.

De warmhoudfunctie activeren zonder de timer in te stellen

1. Kies de kookzone die op een bepaalde temperatuur is ingesteld en die u wilt gebruiken om uw bereiding warm te houden.
2. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

 De kookzone zal verder blijven werken op een lage temperatuur. "⏸" en "u"-symbolen verschijnen op het kookzonescherm.

De warmhoudfunctie activeren door de timer in te stellen



1. Kies de gewenste kookzone waarvoor de temperatuur en timer zijn ingesteld en die u wilt gebruiken voor de warmhoudfunctie.
2. Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie voor de betreffende kookzone te activeren.

"⏸" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De kookzone blijft gedurende de ingestelde tijd werken op de ingestelde temperatuur. Als de tijd is verlopen, treedt de warmhoudfunctie in werking en blijft de kookzone werken op lage temperatuur. "u"-symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

De warmhoudfunctie uitschakelen

1. Als de timer is geactiveerd moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd.

Raak de "⏸" toets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De kookzone zal blijven werken volgens de vorige instellingen voor tijd en temperatuur.

2. Als de timer is uitgeschakeld, moet u de kookzone kiezen waarvoor de warmhoudfunctie werd geactiveerd. Stel de gewenste temperatuur in door de regelzone aan te raken of door uw vinger erover te bewegen om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

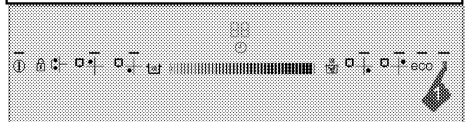
De kookzone blijft werken op de nieuwe temperatuur die u hebt ingesteld.

 U kunt het warmhouden opheffen door de "⏸"-toets aan te raken en de kookplaat volledig uit te schakelen.

Stopfunctie

Via deze functie kunt u alle actieve kookplaatfuncties (behalve de timer) voor een bepaalde tijd stopzetten.

 Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verderlopen.




1. Raak de "⏸" toets aan als uw kookplaat in werking is.

Alle actieve kookzones stoppen.

2. Raak de "⏸" toets opnieuw aan om alle gepauzeerde kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Spaarmodus

U kunt met deze functie alle kookzones op een lager niveau zetten.

 De spaarmodus kan enkel worden geactiveerd voor actieve kookzones.

1. Raak de "eco" toets aan als de kookzone in werking is.

» In werking zijnde kookzone schakelt naar de spaarmodus waarbij het niveau gehalveerd wordt.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: Een kenmerk van de werkingsprincipes van de inductiekookplaat is dat hij het kookgerei rechtstreeks verwarmt. Er zijn dus verschillende voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak wordt niet heet.

De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.



Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie detecteert iedere kookzone de diameter van eender welke pot of pan. Er bouwt zich enkel energie op waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbeperking. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden gedeactiveerd (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm wat later ook uitschakelen.

De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werkijdbeperking - seconde
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2,5
10	2,5
11	2
12	2
13	1,5
14	1,5
15	1
16	1
17	0,5
18	0,5
19	0,5
Hoog vermogen(booster)-functie	10 minuten

Bescherming tegen oververhitting

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De actieve kookzones schakelen eventueel uit.
- Het gekozen temperatuurniveau kan zakken. Die toestand is echter niet te zien op de indicator.

Veiligheidssysteem tegen overlopen

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overlopen. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt er een "E"-waarschuwing weergegeven op het scherm.

Precieze vermogensinstelling

Een van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Op die manier kunt u voorkomen dat een bereiding (water, melk) overkookt, zelfs als dat op het punt stond te gebeuren.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of een bereiding toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

Foutcodes / waarschuwingen en foutbronnen

Tabel-2:

Oorzaak van fout	Indicator	Schermb
Twee of meer toetsen worden ingedrukt of er wordt gemorst op de toetsen bij overkoken.	Het "E"-symbool licht op	Kookzonescherm
Kookplaat oververhit	Het "H"-symbool licht op	Kookzonescherm
Geen juiste pan op de zone.	"  "-symbool licht op	Kookzonescherm
Hardwarefout aanraakbediening.	"F x^{**} "-symbool licht op	Timerschermb
Hardwarefout inductie.	"E x^{**} "-symbool licht op	Kookzonescherm
Fout bij gevoeligheid aanraaktoets	"F2"-symbool licht op	Timerschermb
Communicatiefout in bedieningspaneel.	"F3"-symbool licht op	Timerschermb
Hardwarefout inductie.	Het "E x^{**} "-symbool licht op	Kookzonescherm
x ^{**} : "1,2,...,9"		

	Voor meer informatie over foutmeldingen die op het bedieningspaneel kunnen verschijnen, raadpleed tabel 2. Indien "Fx" en "Ex" meldingen constant worden weergegeven, neem contact op met een bevoegde onderhoudsdienst.
	Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal "E" geven. Geluidsignalen klinken.
	Houd het oppervlak van het aanraakpaneel zuiver. Er kunnen storingen zijn aan de werking ervan.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

**GEVAAR:**

Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

**GEVAAR:**

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.



Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen. Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.

Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product. Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

7 Problemen oplossen

Er ontstaan waterdruppels tijdens het bereiden.

- The stoom die tijdens de bereiding ontstaat kan condenseren en waterdruppels vormen als het in aanraking komt met koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

"|_|" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> *Controleer of er een pan op de kookzone staat.*
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> *Laat deze afkoelen.*

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> *U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> *Verwijder het voorwerp van het paneel.*

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> *Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.*
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> *Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.*

De koelventilator blijft werken ookal is het fornuis uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronica in het fornuis tot een geschikte temperatuur zijn afgekoeld.



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

