

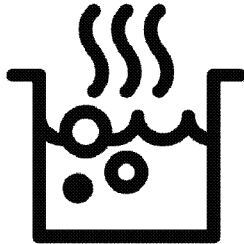
Blomberg

Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

Indbyggningsblus

Brugsvejledning



MHN741710N

NO / DA

185.9302.91/R.AA/6.10.2023/2-1

7757183612

Kjære kunde,

Les denne bruksanvisningen før du bruker produktet.

Takk for at du valgte dette Blomberg -produktet. Vi ønsker at produktet ditt, produsert med høy kvalitet og teknologi, skal tilby deg den beste effektiviteten. For å aktivere dette, les nøye gjennom denne håndboken og all annen dokumentasjon før du bruker produktet og oppbevar dem som referanse. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen. Følg instruksjonene, og ta hensyn til all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken.

Husk all informasjon og advarsler som er angitt i brukerhåndboken. På denne måten vil du beskytte deg selv og produktet ditt mot farene som kan oppstå.

Ta vare på brukerhåndboken. Hvis du gir produktet til noen andre, sørg for å inkludere bruksanvisningen.

Brukerhåndboken inneholder følgende symboler:



Fare som kan resultere i død eller skade.

MERKNAD Fare som kan resultere i materiell skade på produktet eller dets miljø.



Fare som kan føre til brannskader på grunn av kontakt med varme overflater.



Viktig informasjon eller nyttige brukstips



Les brukerhåndboken.



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

1 Sikkerhetsinstruksjoner 4

Tiltent bruk.....	4
Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr	4
Elektrisk sikkerhet.....	5
Transportsikkerhet.....	6
Installasjonssikkerhet	6
Sikkerhet ved bruk	6
Temperaturadvarslar.....	8
Bruk av tilbehør	8
Matlagingsikkerhet.....	8
Ventilasjonsikkerhet	9
Induksjon.....	9
Vedlikehold og reingjeringstryggleik.....	10

2 Miljøinstruksjoner 11

Avfallsregulering	11
Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet	11
Pakkeinformasjon.....	11
Anbefalinger for energisparing	11

3 Ditt produkt 12

Produktintroduksjon	12
Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk	13
Komfyrtoppkontroll.....	13
Generell informasjon om komfyren.....	14
Tekniske spesifikasjoner	15

4 Første gangs bruk 16

Innledende rengjøring	16
-----------------------------	----

5 Bruk av komfyren 17

Generell informasjon om bruk av komfyr..	17
Kontrollpanel	21

6 Bruke ventilasjonen 30

Generell informasjon om bruk av ventilasjon	30
Ventilasjonsmoduser.....	30
For at apparatet skal være i ekstern sirkulasjonsmodus, må cf5-innstillingen gjøres riktig i innstillingsdelen.....	30
Bruke ventilasjonen.....	30

**7 Generell informasjon om
tilberedning 32**

Generelle advarslar om tilberedning på komfyren	32
--	----

8 Vedlikehold og rengjøring 33

Generell informasjon om rengjøring	33
Rengjøring av komfyrtoppen.....	34
Rengjøring av kontrollpanelet.....	34
Rengjøring av ventilasjonen	34

9 Feilsøking 38

1 Sikkerhetsinstruksjoner

- Denne delen inneholder sikkerhetsinstruksjonene som er nødvendige for å forhindre risikoen for personskade eller materiell skade.
 - Dersom produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhåndsbbruk, bør brukerhåndboken, produktetiketter og andre relevante dokumenter og deler også overleveres.
 - Selskapet vårt skal ikke holdes ansvarlig for skader som kan oppstå dersom disse instruksjonene ikke følges.
 - Unnlattelse av å følge disse instruksjonene vil ugyldiggjøre enhver garanti.
 - ⚠ La alltid installasjons- og reparasjonsarbeidene utføres av produsenten, autorisert serviceverksted eller en person som importørselskapet skal utpeke.
 - ⚠ Bruk kun originale reservedeler og tilbehør.
 - ⚠ Ikke reparer eller erstatt noen komponent i produktet med mindre det er tydelig spesifisert i brukerhåndboken.
 - ⚠ Ikke foreta tekniske modifikasjoner på produktet.
- ## ⚠ Tiltent bruk
- Dette produktet er designet for bruk hjemme. Det er ikke egnet for kommersiell bruk.
 - Ikke bruk produktet i hager, balkonger eller andre utendørsmiljøer. Dette produktet er ment å brukes i husholdninger og på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til forskjellige formål, som for eksempel oppvarming av rommet.
- ## ⚠ Sikkerhet for barn, sårbare personer og kjæledyr
- Dette produktet kan brukes av barn 8 år og eldre, og personer med manglende fysiske, sensoriske eller mentale ferdigheter, eller som har mangel på erfaring og kunnskap, så lenge de er

under til eller opplært i sikker bruk og farer knyttet til produktet.

- Barn bør ikke leke med produktet. Rengjøring og brukervedlikehold bør ikke utføres av barn med mindre det er noen som overvåker dem.
- Dette produktet skal ikke brukes av personer med begrenset fysisk, sensorisk eller mental kapasitet (inkludert barn), med mindre de holdes under tilsyn eller mottar nødvendige instruksjoner.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Elektriske produkter er farlige for barn og kjæledyr. Barn og kjæledyr må ikke leke med, klatre på eller gå inn i produktet.
- Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på produktet.
- Vri håndtaket på grytene og pannene til siden av benken slik at barn ikke kan ta tak i dem og brenne seg.
- **ADVARSEL:** Under bruk er de tilgjengelige overflatene på produktet varme. Hold barn unna produktet.

- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn. Det er fare for skade og kvelning.



Elektrisk sikkerhet

- Koble produktet til en jordet stikkontakt beskyttet av en sikring som samsvarer med gjeldende klassifiseringer angitt på typeskiltet. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker. Ikke bruk produktet uten jording i henhold til lokale/nasjonale forskrifter.
- Støpselet eller den elektriske tilkoblingen til produktet bør være på et lett tilgjengelig sted (der de påvirkes av flammen fra komfyrtoppen). Hvis dette ikke er mulig, bør det være en mekanisme (sikring, bryter, nøkkelbryter, osv.) på den elektriske installasjonen som produktet er koblet til, i samsvar med de elektriske forskriftene og skille alle poler fra nettverket.
- Produktet må ikke kobles til stikkontakten under installasjon, reparasjon og transport.
- Koble produktet til en stikkontakt som oppfyller spennings- og

frekvensverdiene spesifisert på typeskiltet.

- Ikke sett fast strømledningen under og bak produktet. Ikke legg en tung gjenstand på strømledningen.

Strømledningen må ikke bøyes, knuses eller komme i kontakt med varmekilder.

- Bruk kun original kabel. Ikke bruk ødelagte kabler eller skjøteledninger.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, et autorisert serviceverksted eller en person som spesifiseres av importøren for å unngå mulige farer.

Transportsikkerhet

- Koble produktet fra strømmettet før du transporterer produktet.
- Når du skal transportere produktet, pakk det inn med bobleplastemballasje eller tykk papp og teip det godt. Fest produktet godt med tape for å forhindre at de avtagbare eller bevegelige delene av produktet og produktet blir skadet.

- Sjekk produktets generelle utseende for skader som kan ha oppstått under transport.

Installasjonssikkerhet

- Sjekk produktet for skader før det installeres. Hvis produktet er skadet, ikke installer det.
- Ikke installer produktet i nærheten av varmekilder (radiatorer, komfyrer osv.).
- Hold omgivelsene til alle produktets ventilasjonskanaler åpne.

Sikkerhet ved bruk

- Sørg for at produktet er slått av etter hver bruk.
- Hvis du ikke skal bruke produktet på lang tid, koble det fra eller slå av sikringen fra sikringsskapet.
- Ikke bruk et defekt eller skadet produkt. Hvis noen, koble fra elektrisitets-/gassforbindelsene til produktet og ring autorisert serviceverksted.
- **ADVARSEL:** Hvis ovnens overflate er sprukket, koble produktet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke klatre på produktet for å nå noe eller av andre grunner.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller koordinering er svekket av alkohol og/eller narkotika.
- Brennbare gjenstander som oppbevares i kokeområdet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i kokeområdet.
- Støpejern, aluminium eller kokekar med skadede/rue bunndeler kan forårsake riper på glassoverflaten. Når du bytter kokekar, må du alltid heve beholderne, ikke la dem skli på overflaten.
- Damptrykk fra ovns overflate og fuktighet kan få gryten til å skli eller hoppe. Sørg derfor for at bunnen av kjelen og komfiroverflaten er tørre til enhver tid.
- Dette produktet er ikke egnet for bruk med en fjernkontroll eller en ekstern klokke.
- Ikke bruk apparatet uten oljefilter. Ikke fjern filtrene mens apparatet er i drift. Av sikkerhetshensyn brukes magnetbryter i oljefilter og væskebeskyttende plastdeler. Produktet vil ikke fungere uten montering av disse delene.
- Ikke la komfyren stå uten tilsyn mens du tilbereder stekt mat, oljer kan ta fyr under tilberedning, og varm olje kan forårsake brann. Vær derfor oppmerksom på klærne og gardinene.
- Hvis rengjøringen ikke utføres i tide, kan ventilatoren utgjøre en brannfare.
- Tilstrekkelig ventilasjon skal være tilgjengelig i rommet når det brukes gass eller andre brennstofforbrennende apparater samtidig som ovnsventilatoren med komfyr brukes. (gjelder ikke for apparater som slipper luft tilbake i rommet).
- Apparater som brenner gass eller fyringsolje, for eksempel romvarmere, som deler samme miljø med ventilasjon, må være fullstendig isolert fra eksosen fra dette produktet, eller de må være hermetiske.
- Hvis det er et annet apparat som opererer med fyringsolje eller gassformig brensel i miljøet, er tilstrekkelig ventilasjon av miljøet nødvendig.
- Hvis det er et annet apparat som opererer med annen energi enn elektrisk energi i

samme miljø med ventilasjon, bør undertrykket i rommet være maksimalt 0,04 mbar slik at ventilasjonen ikke trekker eksosen tilbake i rommet fra det andre apparatet.

- Ikke koble til røykrør med varmeovnforbindelse, røykrør hvor avfallsgass blir utstøtes eller røykrør med stigende flammer. Overhold lokale forskrifter for å rense utstrømningen.
- Selskapet vårt skal ikke være ansvarlig for problemer som oppstår ved å ikke følge noen av advarslene ovenfor.
- Det er fare for brann dersom rengjøring ikke utføres i henhold til anvisningene.
- Det anbefales å rengjøre filteret én gang i måneden ved normal bruk.
- Apparatets temperatur kan være høy. Ikke oppbevar brennbare gjenstander eller spraybokser i skuffer rett under komfyrtoppen.

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær

forsiktig for å unngå å berøre produktet og varmeelementene. Barn under 8 år bør ikke bringes i nærheten av produktet uten en voksen.

- Ikke plasser brennbare/eksplosive materialer i nærheten av produktet, siden kantene vil være varme under drift.
- **ADVARSEL:** Brannfarlig: Ikke legg materialer på komfyrtoppen for oppbevaring.

Bruk av tilbehør

- **ADVARSEL:** Bruk kun en ovnsboks designet av produsenten av produktet eller produsert i henhold til standarder spesifisert av produsenten. Feil oppbevaring av ovnen kan forårsake ulykker.

Matlagingssikkerhet

- **ADVARSEL:** Kokeprosessen må følges. Kortsiktige kokeprosesser må observeres konstant.
- **ADVARSEL:** Ved matlaging med fast eller flytende olje er det farlig å forlate komfyrtoppen uten tilsyn, noe

som kan forårsake brann. Prøv ALDRI å slukke brannen med vann; koble produktet fra strømmettet, og dekk deretter til flammene med et deksel eller branndeksel (osv.).

- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i rettene dine. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann siden den kan antennes når den kommer i kontakt med varme overflater.

Ventilasjonsikkerhet

- **Forgiftningsfare!** Mens apparatet er i drift, trekkes luft fra hele huset. Hvis det ikke er tilstrekkelig ventilasjon, oppstår luftstrøm og avfall og giftige gasser som frigjøres som følge av forbrenning i huset, absorberes på nytt. Ikke bruk produktet sammen med produkter som gir luftsirkulasjon og kan avgi giftig gass (ved-, gass-, olje- og kullovner, kjeler, varmtvannsberedere osv.).
- Få tilstrekkeligheten til bygningens ventilasjons- og

skorsteinssystem kontrollert av autoriserte personer.

Induksjon

- De elektrisk drevne kokeplatene til ovnen din er utstyrt med avansert "induksjonsteknologi". På induksjonstoppsonene, som sparer tid og energi, må det brukes kokekar som er egnet for induksjonssteking; ellers vil ikke komfyrsone fungere. For detaljert informasjon, se avsnittet "Valg av kokekar". ,
- Siden induksjonskomfyren lager et magnetfelt, kan den ha skadelige effekter for personer som bruker enheter som pacemakere eller insulinpumper. Det anbefales at du holder en avstand på minst 60 cm mellom deg og induksjonstoppen når den er slått på, da det elektromagnetiske feltet kan påvirke pacemakerinnstillingene.
- Lukk kokeplaten fra kontrollpanelet etter bruk, ikke stol på grytesensoren.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplaten da de blir varme.

- Metallgjenstander som lagres i skuffer under ovnen kan bli svært varme ved lang og intensiv bruk. Ikke oppbevar metallgjenstander i skuffer under ovnen.
- Ikke plasser elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonskomfyren. Apparatet ditt kan være skadet.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet, da dette kan forårsake elektrisk støt.
- Salt og sukkerrestar på botnen av gryter eller tilsvarande på glasyter kan medføra at glaset blir oppskrappt og sprekk. Syt for at botnpanna er rein før du plasserer gryter, panner. Hold den keramiske glasflata rein.
- Mens oljefilteret fjernes fra produktet, kan det forekomme kondensindusert væskeansamling i bunnen. Når du fjerner filteret for rengjøring etter matlaging, er det viktig for enkel rengjøring at denne væsken tas opp uten å søles inn i apparatet.



Vedlikehold og rengjeringstryggleik

- Vent til produktet er avkjølt før du rengjer det. Varme yter kan årsaka brannskader.
- Vask ikkje produktet ved å spraye eller helle vatn på det! Det er fare for elektrisk støt!

2 Miljøinstruksjoner

Avfallsregulering

Samsvar med WEEE-direktivet og avhending av avfallsproduktet



Dette produktet er i samsvar med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringssymbol for avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).

Dette produktet er produsert med deler og materialer av høy kvalitet som kan gjenbrukes og er egnet for resirkulering. Avhend derfor ikke avfallsproduktet sammen med vanlig husholdningsavfall og annet avfall ved slutten av levetiden. Ta den til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Du kan spørre din lokale administrasjon om disse innsamlingsstedene.

Riktig avhending av apparatet bidrar til å forhindre negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.

Samsvar med RoHS-direktivet:

Produktet du har kjøpt, samsvarer med EUs RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det inneholder ikke skadelige og forbudte materialer som er spesifisert i direktivet.

Pakkeinformasjon

- Emballasjematerialer til produktet er produsert av resirkulerbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Ikke kast emballasjeavfallet sammen med husholdningsavfallet eller annet avfall, ta det til innsamlingssteder for emballasjemateriale som er utpekt av lokale myndigheter.

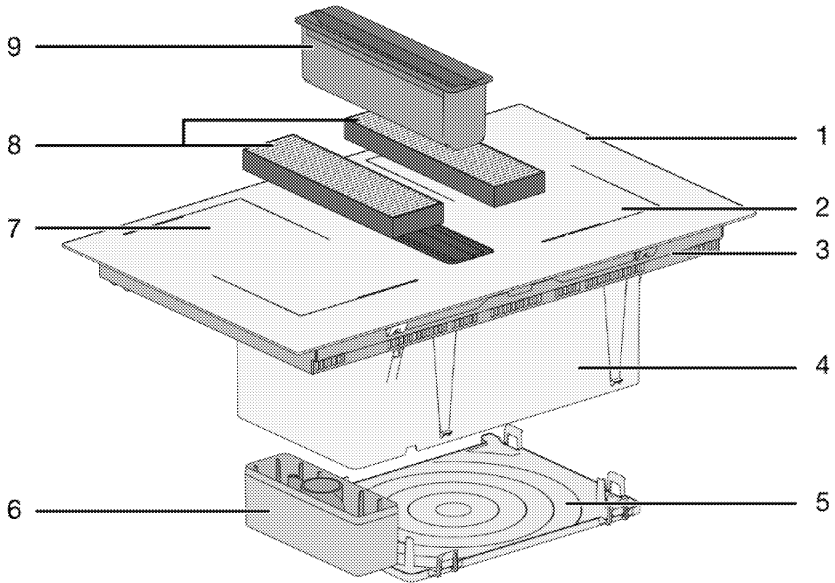
Anbefalinger for energisparing

Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet. Følgende forslag vil hjelpe deg å bruke produktet ditt på en økologisk og energieffektiv måte:

- Tin frossen mat før tilberedning.
- Bruk gryter/panner med størrelse og lokk som passer til kokeplaten. Velg alltid gryte av riktig størrelse for måltidene dine. Mer enn nødvendig energi er nødvendig for containere av feil størrelse.
- Hold ovnens kokeområder og grytebunner rene. Smuss reduserer varmeoverføringen mellom kokeområdet og grytebunnen.

3 Ditt produkt

Produktintroduksjon



1 Glasskokeflate

2 Induksjonskomfyrsoner

3 Lavere hus

4 Ventilasjonsmontering

5 Bunndeksel

6 Oppsamlingskammer for
overrennende væske

7 Induksjonskomfyrsoner

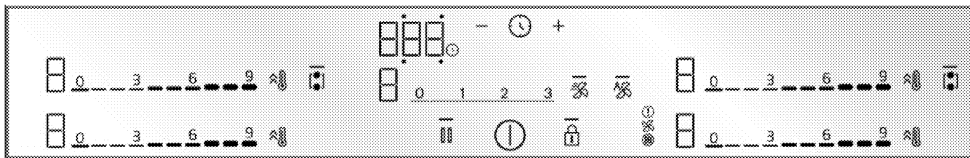
8 Kullfilter

9 Oljefilter

Produktkontrollpanel, introduksjon og bruk

I denne delen finner du oversikten over og informasjon om grunnleggende bruk av produktets kontrollpanel. Det kan være forskjeller i bilder og enkelte funksjoner avhengig av produkttype.

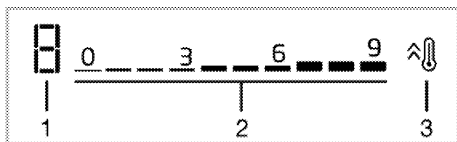
Komfyrtoppkontroll



Taster og symboler

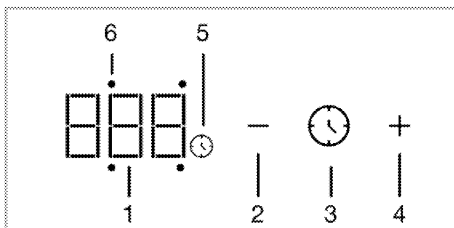
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⓪ : På/av-knapp
- 🔒 : Nøkkellåsknapp
- 🔥 : Komfyrtopp med bred overflate kombinasjonstast
- ⚡ : Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp
- 🔒 : Rengjøringslås-tast
- 🕒 : Tidsurknapp
- ⊕ : Tast for økning av tidsur
- ⊖ : Tast for reduksjon av tidsur

* Dette varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



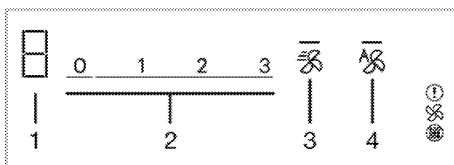
Display for komfyrtoppsone

- 1 Temperatur - strømingsnivåindikator for den aktuelle komfyrtoppen
- 2 Temperatur - innstillingssone for strømingsnivå
- 3 Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp



Tidsur-skjerm

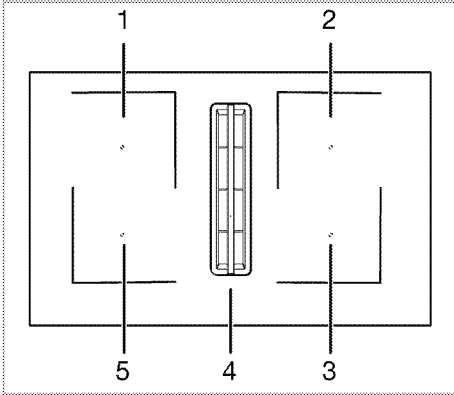
- 1 Tidsurindikator
- 2 Tast for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsur-knapp
- 4 Tast for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle komfyrtoppen



Ventilasjonsdisplay

- 1 Indikator for ventilasjonsnivå
- 2 Innstillingsfelt for ventilasjonsnivå
- 3 Booster-tast
- 4 Ventilasjon automatisk mod-tast

Generell informasjon om komfyren



- 1 Bak venstre - Induksjonkomfyrsoner
- 2 Bak høyre - Induksjonstoppsoner
- 3 Foran høyre - Induksjonstoppsoner
- 4 Midt - Ventilasjon
- 5 Foran venstre - Induksjonstoppsoner

Komfyren din er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle komfyrtopper uavhengig av hverandre. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse komfyrtoppene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for matlagningsoperasjoner med de store kokekarene dine. Bruk av riktige kokekar for disse komfyrtoppene og kombinasjonsfunksjonen er beskrevet i avsnittet "Komfydrift".

Tekniske spesifikasjoner

Generelle spesifikasjoner

Ytre dimensjoner på produktet (høyde / bredde / dybde)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Installasjonsdimensjoner for komfyren (bredde/dybde)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Spenning/frekvens	1N~ 220-240V/2N~ 380-415V;50/60Hz
Kabeltype og seksjon brukt / egnet for bruk i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totalt strømforbruk	maks. 7,4 kW

Komfyrtopper

Bak til venstre	Induksjonskomfyrzone
Dimensjon	180x210 mm
Kraft	2200 W / Booster: 3100 W
Foran til venstre	Induksjonskomfyrzone
Dimensjon	180x210 mm
Kraft	2200 W / Booster: 3100 W
Foran til høyre	Induksjonskomfyrzone
Dimensjon	180x210 mm
Kraft	2200 W / Booster: 3100 W
Bak til høyre	Induksjonskomfyrzone
Dimensjon	180x210 mm
Kraft	2200 W / Booster: 3100 W

Ventilasjonsfunksjoner

Kontroll	3 nivåer + 1 Booster
Sugekraft	620 m ³ /t

Høyden på komfyrtoppen som er spesifisert i den tekniske tabellen er den nedre kabinetthøyden på produktet.

- i** Tekniske spesifikasjoner kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.
- i** Tallene i denne håndboken er skjematisk og samsvarer kanskje ikke nøyaktig med produktet ditt.
- i** Verdier som er angitt på produktetikettene eller i dokumentasjonen som følger med, er oppnådd under laboratorieforhold i henhold til relevante standarder. Avhengig av produktets drifts- og miljøforhold, kan disse verdiene variere.

4 Første gangs bruk

Før du begynner å bruke produktet, anbefales det å gjøre følgende som er angitt i de følgende avsnittene.

Innledende rengjøring

1. Fjern alt emballasjemateriale.
2. Tørk av overflatene på produktet med en våt klut eller svamp og tørk med en klut.

MERKNAD: Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

5 Bruk av komfyren

Generell informasjon om bruk av komfyr

Allmenne advarsler

- Ikke la gjenstander falle på ovnen. Selv små gjenstander slik som saltbøsser kan skade ovnen. Ikke bruk ovner med sprekker. Vann kan sive gjennom disse sprekkenes og forårsake kortslutning. Hvis overflaten er skadet på noen måte (for eksempel synlige sprekker), må du først slå av sikringen, deretter trekke ut støpselet og ringe det autoriserte serviceverkstedet for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk ubalanserte og lett vipbare kar på komfyrtoppen.
- Ikke varm opp karene og grytene mens de er tomme. Grytene og apparatet kan bli skadet.
- Slå alltid av komfyrtoppens brennere etter hver bruk.
- Du vil skade apparatet hvis du bruker komfyrtoppene uten gryte eller kar. Slå alltid av komfyrtoppene etter hver operasjon.
- Kokeoverflaten vil være varm etter hver bruk, så ikke sett plastgryter/-panner på kokeoverflaten. Rengjør slikt materiale på overflaten umiddelbart.
- Ha tilstrekkelig mengde mat i gryter og panner. Dermed kan du forhindre at mat renner ut av karet og trenger ikke å rengjøres unødvendig.
- Ikke plasser dekslene til gryter og panner på brennere.
- Innrett brennerne med midten av grytene. Hvis du ønsker å sette en gryte på en annen brenner, må du ikke skyve den mot ønsket brenner; løft den heller først og sett den så på den andre brenneren.

Driftsprinsipp for induksjonskomfyren

Induksjonskomfyr er som en åpen krets. Kretsen fullføres når et kokekar som er egnet for induksjonskoking plasseres på den og et elektronisk system rett under glassoverflaten genererer et magnetfelt. Metallbunnet til karet varmes opp ved å ta energi fra dette magnetfeltet. Dermed genereres ikke varmen på overflaten av komfyren, men direkte på karet over den. Glassoverflaten varmes opp med varmen fra kokekaret.

Fordeler med matlaging med induksjon

- Induksjonstopper gir noen fordeler ettersom varmen overføres direkte til kokekaret.
- Mat som renner over under tilberedning, brenner ikke raskt fordi glassflaten ikke varmes opp direkte. Den er lettere å rengjøre.
 - Tilberedningen skal gå raskere da varmen genereres direkte på kokekaret. Dermed sparer det tid og energi i forhold til andre komfyrtyper.
 - Ettersom varmen gis direkte til kokekaret, er det ikke noe varmetap, og det gir en mer effektiv matlaging.
 - At varmeoverføringen stopper og kokeoverflaten ikke varmes opp direkte når kokekaret fjernes fra kokeoverflaten, gir en sikrere bruk mot mulige ulykker under matlaging .

For en sikker operasjon:

- Ikke velg høye oppvarmingsnivåer når du bruker ikke-klebende kokekar belagt med liten mengde olje eller som brukes uten olje (teflontype).
- Ikke bruk glasskokeflate som en overflate der du kan plassere noe på den eller som en skjæreflate.

- Ikke plasser metallgjenstander som bestikk eller grytelokk på komfyren din. De kan bli varme.
- Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat pakket inn i aluminiumsfolie på induksjonskokeplaten.
- Hold magnetiske gjenstander som kredittkort eller bånd unna komfyrtoppen mens den er i bruk.
- Hvis det er en ovn under komfyren og den er i bruk, kan sensorene på komfyren redusere tilberedningsnivået eller slå av komfyren.
- Komfyren din har et automatisk avstengingssystem. Detaljert informasjon om dette systemet er gitt i de følgende avsnittene. Men hvis du bruker tynnbaserte gryter til matlagingen, vil disse grytene varmes opp veldig raskt og bunnen av kjelen kan smelte og skade kokeoverflaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres.

Kokekar

Du skal bruke ferromagnetiske kokekar av høy kvalitet som har en etikett eller advarsel om at de kun er kompatible for induksjonskoking med induksjonstoppen din. Generelt: Jo høyere jerninnhold, desto bedre er kokekarets ytelse. Bunndiameteren på kokekaret skal passe til induksjonssonen. Foreslåtte dimensjoner er oppført nedenfor.

Egnede kar:

- Støpejernskar
- Emaljerte ståkar
- Kar i stål og rustfritt stål (med etikett eller advarsel som indikerer at det er induksjonskompatibelt)

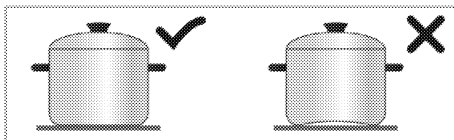
Uegnete kar:

- Aluminiumskar
- Kobberkar

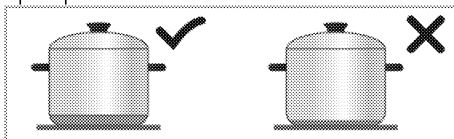
- Messingkar
- Glasskar
- Keramikk
- Keramikk og porselen

Anbefalinger:

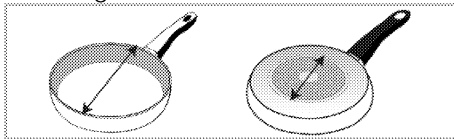
- Bruk kun kokekar med flat bunn. Ikke bruk kar med konvekse eller konkave bunner.



- Bruk kun kokekar med tykke, bearbejdede bunner. Hvis du bruker tynnbaserte gryter, vil disse grytene varmes opp veldig raskt og bunnen av kjelen kan smelte og skade kokeoverflaten og apparatet før det automatiske avstengingssystemet aktiveres. Skarpe kanter kan forårsake riper på overflaten.

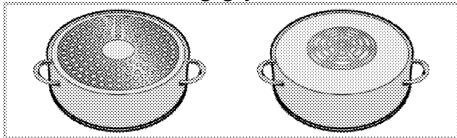


- Basene til noen kokekar har et mindre ferromagnetisk felt enn dens sanne diameter. Bare dette området varmes opp av koketoppsonen. Derfor fordeler ikke varmen jevnt og tilberedningsytelsen reduseres. Det kan også hende at slike kokekar ikke oppdages av store induksjonstopper. Derfor skal komfyrtoppen velges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske feltet.



- Noen kokekar har en bunn som inneholder ikke-ferromagnetiske materialer slik som aluminium. Det kan

hende at disse typene kokekar ikke blir tilstrekkelig varme, eller at de ikke blir oppdaget av induksjonstoppsonen i det hele tatt. I noen tilfeller kan en advarsel om dårlig gryte bli vist.



Kokekartest

Test om gryten din er kompatibel med tilberedning med induksjonstopp ved å bruke metodene nedenfor.

1. Den er kompatibel hvis bunnen av gryten har en magnet.
2. Når du setter gryten på komfyren mens "□" og "□" eller "□" ikke blinker, er den egnet.

Anbefalte størrelser på kokekar

Størrelse på komfyrtoppsoner - mm	Pannediameter - mm
210 x 190	min. 100 - maks 210
Kokesone med bred (flexi-)overflate	Bredde 210 - lengde 390

Deteksjonen av kokekar av induksjonstoppene avhenger av diameteren og materialet til det ferromagnetiske i bunnen av karet. For å sikre gjenkjenning av kokekaret og oppnå en effektiv koking, skal kokekaret velges i henhold til størrelsen på komfyrtoppsonen. Kokekarstørrelser anbefalt for komfyrtoppsonestørrelser er gitt ovenfor.

Kok opp; avhenger av pannestype, størrelse og kokesoneområde. Stort kokeområde kan brukes til en homogen koking. Bruk av et større kokeområde på induksjonstopper sløser ikke med energi fordi varmen bare dekker det aktuelle panneområdet.

Automatisk gjenkjenning av kokekaret

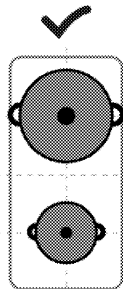
Når du plasserer et kokekar som er kompatibelt med induksjon på komfyren, oppdager komfyren automatisk hvilken komfyrtopp kokekaret er plassert på og gir anvisninger på kontrollpanelet.

Kokesone med bred overflate (flexi)

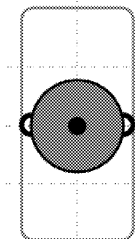
Komfyren din er utstyrt med kokeplater med brede overflater (Flexi-overflater). Du kan bruke denne kokeflaten som individuelle komfyrtopper uavhengig av hverandre for dine mindre kokekar. Du kan aktivere kombinasjonsfunksjonen for disse komfyrtoppene og forvandle dem til en enkelt kokeflate for matlagningsoperasjoner med de store kokekarene dine.

Som to uavhengige komfyrtoppsoner

Komfyrtopper med bred overflate har to kokesoner, som foran og bak. Du kan bruke disse sonene som to uavhengige koketoppsoner for forskjellige temperaturnivåer med to forskjellige kokekar. Plasser kokekarene ved å sentrere de separate kokesonene.

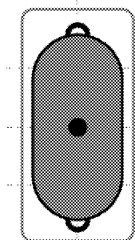


Som to uavhenglige komfyrtoppsoner



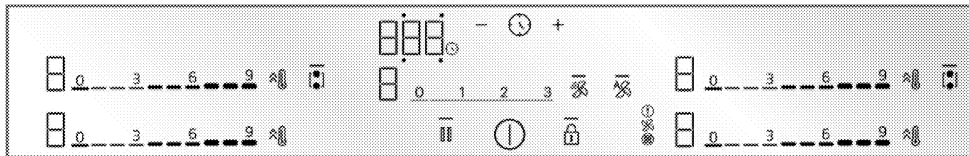
For tilberedning med en enkelt kokekar, plasser den i midten av fremre eller bakre kokesoner. Ikke plasser kokekaret i midten av kokesonen.

Som en enkelt komfyrtoppsone



For stekeoperasjoner på store kokekar, plasser du kokekaret slik at de dekker midten av begge stekesonene og at de er ligger midt på kokesonen.

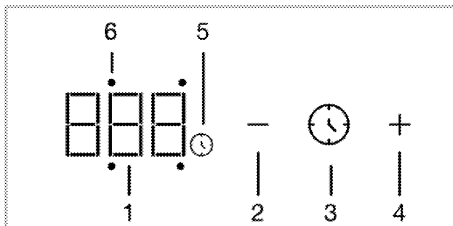
Kontrollpanel



Taster og symboler

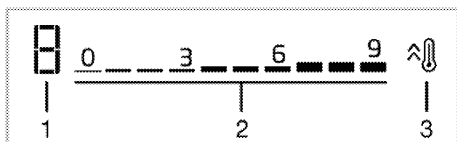
- : Lyset som indikerer at den aktuelle tasten betjenes
- ⌚ : På/av-knapp
- 🔒 : Nøkkellåsknapp
- 🔥 : Komfyrtopp med bred overflate kombinasjonstast
- ⚡ : Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp
- ▮▮▮ : Rengjøringslås-tast
- ⌚ : Tidsurknapp
- ⊕ : Tast for økning av tidsur
- ⊖ : Tast for reduksjon av tidsur

* Dette varierer avhengig av produktmodell. Det er kanskje ikke tilgjengelig på produktet ditt.



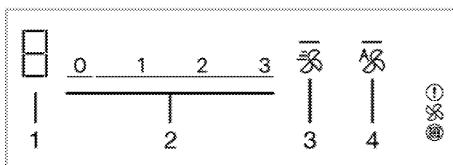
Tidsur-skjerm

- 1 Tidsurindikator
- 2 Tast for reduksjon av tidsur
- 3 Tidsur-knapp
- 4 Tast for økning av tidsur
- 5 Tidsur-symbol
- 6 LED for tidsuraktivitet for den aktuelle komfyrtoppen



Display for komfyrtoppsone

- 1 Temperatur - strømingsnivåindikator for den aktuelle komfyrtoppen
- 2 Temperatur - innstillingssone for strømingsnivå
- 3 Hurtigvarmeknapp / Høy effektinnstilling (Booster)-knapp



Ventilasjonsdisplay

- 1 Indikator for ventilasjonsnivå
- 2 Innstillingsfelt for ventilasjonsnivå
- 3 Booster-tast
- 4 Ventilasjon automatisk mod-tast

Allmenne varsler for kontrollpanelet

- i** Dette apparatet kontrolleres med et berøringspanel. Hver operasjon som utføres på berøringspanelet bekreftes med et hørbart signal.
- i** Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. En fuktig og skitten overflate kan forårsake problemer med funksjonene.
- i** Komfyren går automatisk tilbake til standbymodus hvis ingen operasjoner utføres innen 20 sekunder.
- i** Apparatet vil vise "FF"-varsel på grunn av sikkerhetsårsaker hvis en tast (☒-tast) berøres.
- i** —-lampes på de aktiverte eller utvalgte tastene er opplyst.

Slå på komfyren

1. Trykk på ⓪-tasten på kontrollpanelet.
» Komfyren er klar til bruk.

Slå av komfyren

1. Trykk på ⓪-tasten på kontrollpanelet.
» Komfyren slås av og går tilbake til standbymodus.

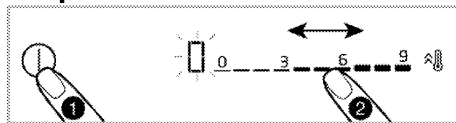
Indikator for gjenværende varme

Det er en varmeindikator for hver komfyrtoppsoner på kontrollpanelet. Denne indikatoren indikerer at komfyren fortsatt er varm når den er slått av. Ikke berør de aktuelle komfyrtoppene før den restvarmeindikatoren forsvinner.

Symbol	Beskrivelse
H	Høy temperatur
h	Lav temperatur

- i** I tilfelle strømbrytning, lyser ikke den resterende varmeindikatoren og advarer brukeren mot varme komfyrtopper.

Slik slår du på komfyrtoppene (kokesone) og stiller inn temperaturnivået



1. Aktiver komfyren ved å trykke på ⓪-tasten.
»> Symbolet "0" vil bli vist i displayene til komfyrtoppsonene.
2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom "0" og "9".

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.



Slik slår du av komfyrtoppene:

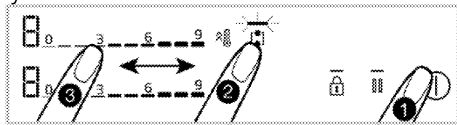
Den valgte komfyrtoppsonen kan slås av på to forskjellige måter:

1. **Ved å sette temperaturen som "0"**
Du kan slå av komfyrtoppen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **Bruk av tidsur-av-funksjonen for ønsket komfyrtoppsoner**
Når tiden er ute, slår tidsuret av komfyrtoppen som er koblet til den. Alle skjermer viser "0" eller "00" . ⓪-symbol på komfyren slukker. Innstillingen av tidtakeren for komfyrtoppsonen er beskrevet i de følgende kapitlene.

Kombinasjon av komfyrtoppsonene med bred overflate (flexi) (hvis komfyrtoppsoner med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)



1. Aktiver komfyren ved å trykke på ⓪-tasten.
2. trykk på ☒-knappen.


»Symbolet **0** vises på skjermen for venstre kokesonene og -knappen lyser .



3. Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået mellom "0" og "9".

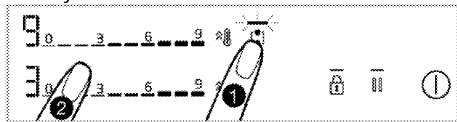
Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.




» Komfyren begynner å fungere. Hvis en annen komfyrtopp er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uten å gjøre noe, vil -lampen til -tasten falme.

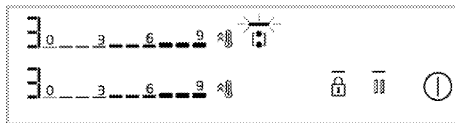
 Komfyrtoppene med bred overflate til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis komfyrtoppene til høyre har brede flater på apparatet ditt, gjelder det samme for komfyrtoppene til høyre.

Kombinasjon av komfyrtoppsoner med bred overflate (flexi) mens én eller begge komfyrtoppsoner til venstre er i drift (hvis komfyrtoppsoner med brede flater er tilgjengelige på komfyren din)

Mens den ene eller begge komfyrtoppene til venstre fungerer hver for seg, kan du kombinere begge komfyrtoppene ved å aktivere komfyrtoppen med en bred overflate. På denne måten kan du bruke en bredere komfyrflate med de samme verdiene.



1. Mens én eller begge kokesonene til venstre er i bruk, berører du -tasten.
» På begge displayene på kokeplaten vises kokeplaten med den nedre graden, og -lampen på -tasten vil lyse.
>>Kombinerte komfyrtopper fortsetter for å fungere med temperaturen i komfyrtoppen som har en lavere grad og, hvis aktuelt, med tidsinnstillingsverdien. Temperatur- og tidsverdier for komfyrtoppsonen som hadde en høyere temperaturverdi før kombinerings, vil bli kansellert.



>> For å endre temperaturverdien etterpå, stiller du inn ønsket temperaturnivå fra innstillingsområdet.



Slå komfyrtoppsonene med bred overflate av (hvis komfyrtoppsoner med store overflater er tilgjengelige på komfyren din)

 Du kan skille og sette soner til nivå null ved å trykke på tasten.

Høy effektinnstilling (BOOSTER)

Du kan bruke boosterens til å varme opp med maksimal effekt. Vi anbefaler imidlertid ikke å steke lenge på denne stillingen. Høy effektinnstilling er kanskje ikke tilgjengelig på alle komfyrtopper. Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, blir komfyrtoppsonen slått av.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) direkte:


1. Aktiver komfyren ved å trykke på tasten.
2. Trykk på -tasten på komfyrtoppen du ønsker.

Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen.


Når perioden for høy effektinnstilling (se tabell over driftsperioder) er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

Slik velger du høy effektinnstilling (BOOSTER) mens

komfyrtoppsonen er aktiv:

1. Trykk på -tasten når komfyren er på og den aktuelle komfyrtoppsonen fungerer på et bestemt nivå.
2. Den valgte komfyrtoppsonen fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på displayet til komfyrtoppen. Når perioden for høy effektinnstilling er utløpt, vil kokesonen fortsette å fungere ved det høyeste temperaturnivået.

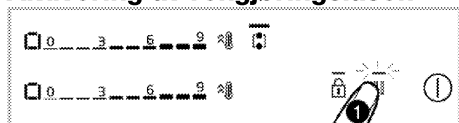
Slik slår du høy effektinnstilling (BOOSTER) av før den utløper:

 Du kan slå av høy effekt når du vil ved å trykke på tasten. Komfyrtoppen fortsetter å fungere ved den høyeste temperaturverdien. Sett innstillingen til 0 ved å berøre det området for innstilling av den aktive komfyrtoppen eller skyve fingeren på området for å slå av.

Rengjøringslås

Rengjøringslås lar brukeren rengjøre i en kort periode ved å forhindre at alle tastene på kontrollpanelet brukes mens komfyren er på. Apparatet trekker ikke strøm i løpet av denne perioden.

Aktivering av rengjøringslåsen







1. Trykk og hold inne -tasten når komfyren er på.
»  lyser. Symbolet  vil bli vist i displayene til komfyrtoppsonene. Ingen annen tast enn -tasten kan brukes i denne perioden.

Key Lock (Nøkkellås)




Når komfyrtoppen er på eller av, kan du aktivere tastelåsen for å forhindre utilsiktet endring av funksjonene.

Aktivering av tastelåsen

1. For å aktivere tastelåsen  trykker du på tasten til **et enkelt pip høres**. -lampen til -tasten skal blinke og alle komfyrtopper skal låses.

 Bare -tasten fungerer mens tastelåsen er aktiv. Når du berører en hvilken som helst annen tast, blinker -lampen på -tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv.
Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, skal tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivering av tastelåsen



1. Trykk og hold inne -tasten til ett signal lyder. Operasjonen skal bekreftes med et lydsignal. -lampen til -tasten vil falme og tastelåsen vil bli deaktivert.

Tidsur-funksjon

Denne funksjonen letter stekingen for deg. Du trenger ikke å være ved komfyren i løpet av steketiden. Komfyrtoppsonen slås av automatisk av etter perioden du har valgt.

Aktivering av tidsur



1. Aktiver komfyren ved å trykke på -tasten.
2. Avhengig av hvor du vil slå på, ved å berøre innstillingsområdet eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn temperaturnivået du vil ha.
3. Aktiver tidsuret ved å trykke på -tasten.

"00" lyser på timerdisplayet og ☹-symbolet begynner å blinke.

4. Det er 4 aktivitetspærer rundt "00" som vises på tidsurkjernen. For at komfyrtoppsonen skal stilles til et tidsur, trykker du på ☹-tasten for å velge den aktuelle komfyrtoppsonesiden.

5. Still inn ønsket periode ved å trykke på +/----tastene. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på +-tasten eller --- i lang tid. ☹-symbolet lyser fast etter å blinke på komfyrtoppens display for en bestemt tidsperiode. Når ☹-symbolet lyser fast, viser dette at funksjonen er aktivert.

i Tidsuret kan bare brukes til kokeplater som er i drift.

i Gjenta prosedyren ovenfor for andre komfyrtopper du vil stille inn en tidtaker for.

i Tidsur kan ikke stilles uten å velge komfyrtoppsonen og temperaturnivå på komfyrtoppsonen.

i Mens tidsuret er aktiv, vises tiden som er angitt for den valgte komfyrtoppen på timerskjermen.

Slik slår du av tidsurene

Komfyren slås av automatisk, og det gis en advarsel når den innstilte tiden er utløpt.

Trykk på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarselet.

Slik slår du av tidsurene tidlig

Hvis timeren slås av for tidlig, fortsetter komfyren å fungere med den innstilte temperaturen til den er slått av.

Slå av ved å redusere tidsinnstillingen til "00"-nivå:

1. Velg tidsuret til den aktuelle komfyrtoppen ved å trykke på ☹-tasten.

2. Reduser verdien ved å trykke på tasten til "00" --- vises på timerdisplayet. Du kan også fremskynde tidsuret raskere ved å trykke på ----tasten i lang tid.

Etter at symbolet blinker ☹ på komfyrtoppsonens display i en viss tid, slår den seg av **helt** og timeren avbrytes.

Stopp-funksjon

Ved å bruke denne funksjonen kan du redusere temperaturnivåene til alle funksjonene (**unntatt timeren**) som opererer på komfyrtoppen til 1. nivå i en viss tidsperiode.

i Hvis tidsuret er innstilt for en hvilken som helst komfyrtoppsonen, fortsetter tidsuret å fungere under stoppfunksjonen.

1. Trykk på ||| -tasten mens komfyren er på.

Alle komfyrtopper som er i drift fortsetter å fungere på første nivå.

3. Trykk på ||| -tasten igjen for å betjene alle komfyrtopper som er stoppet, med tidligere innstillinger.

Innstillinger

Ved hjelp av denne funksjonen kan du endre innstillingene for strømstyring, tiden for signalet som indikerer slutten av steketiden og tilkoblingsinnstillinger.

cF1 : Strømstyringsinnstilling

cF2 : Signaltid for slutt på steketid

cF3 : Valg av hettemodus (ikke brukt)

cF4 : Inaktiv skjerm (ikke brukt)







cF5 : Valg av ventilasjonsmodus

cF6 : Levetidsvisning for det aktive kullfilteret

cF7 : Tilbakestilling av aktivt kullfilter

1- Strømstyringsinnstilling (cF)

Du kan angi den totale kraften til komfyren som du ønsker med denne funksjonen.


1. Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» På timerdisplayet vises cF og "9" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
3. Ved å trykke på innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn effektnivået mellom (se Tabell - Strømstyringsnivå) "1" og "9".
4. Bekreft den valgte nivåinnstillingen ved å trykke på -tasten.

» Komfyren slås av og begynner å fungere med total effektinnstilling på det valgte nivået.

"Strømstyring" inkluderer 9 forskjellige effektnivåer (se Tabell - Strømstyringsnivå).








Tabell - Strømstyringsnivå

Strømstyringsnivå	Total effekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*


 Total effektverdi for strømstyringsnivået på 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter som har maksimalt totalt strømforbruk på 3,6 kW.

2- Innstilling av signaltid for slutt på steketid (cF2)

Ved å bruke denne funksjonen kan du stille inn steketid på komfyren som du vil.

1. Skru på komfyren ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene // innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF vil vises på tidsurskjermen.
3. Trykk på -tasten én gang for innstilling av lydsignal for slutt på steketid.
» På timerdisplayet vises cF2 og "2" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay.
4. Ved å trykke på innstillingsområdet til venstre bakre komfyrtopp eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn signatid se Tabell - Slutt på summertid for steking) mellom "0" og "3".
5. Bekreft tidsinnstillingen for lydsignal når stekingen er over ved å trykke på -tasten.

>> Komfyren slås av og begynner å fungere med signaltidinnstillingen på det valgte nivået.

 Fabrikkens standardverdi for innstilling av lydsignatid for slutt på steking er 2. nivå.








Tabell - Innstilling av signaltid for slutt på steketid

Signalnivå for slutt på steketid	Signalperiode for slutt på steketid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minutt
3	2 timer

3- ventilasjonsmodusinnstilling (cF5)

Denne enheten brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjons- og ekstern sirkulasjonsmodus. (Detalj s. 16 / Ventilasjonsmoduser)


Enheden leveres forhåndsinnstilt i henhold til den interne sirkulasjonsmodusen. For å endre;


1. Skru på komfyen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene /// innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten fire ganger for å stille inn ventilasjonsmodus .

» Viser på timerskjermen cF5 "1" vises på venstre bakre komfyrtoppsonedisplay

4. Ventilasjonsmodus kan stilles inn som ekstern sirkulasjon ved å berøre innstillingområdet til venstre bakre komfyrtoppsone eller ved å sveipe fingeren over området.

Kokeplateskjermen bringes til "2".


5. Bekreft innstillingen av ventilasjonsmodus ved å trykke på -tasten.
» Apparatet vil slå seg av og apparatet begynner å fungere med det valgte nivået på ventilasjonsinnstillingen.

 Ventilasjonsinnstillingen vil vises som intern sirkulasjon i alternativet "1" på innstillingsskjermen cF5 som standard under produksjon.








4 - Levetidsvisning av det aktive kullfilteret (cF6)

De aktive kullfiltrene som brukes i produktet, brukes da intern sirkulasjon må endres etter en viss bruk.

også.


 Aktivt kullfiltere bør skiftes etter 150 timers drift.

Det er mulig å se gjenværende driftstimer på denne cF6-innstillingsskjermen. Denne gjenværende tiden vises som nedtelling fra 150 timer på skjermen .

1. Skru på komfyen ved å trykke på -tasten, og slå den av ved å trykke på -tasten igjen.
2. Trykk på tastene /// innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
» Standardinnstillingen cF1 vil vises på tidsurskjermen.
3. Berør tasten  fem ganger for å se skjermbildet for det aktive kullfilterets levetid.

» Viser på tidtakerskjermen cF6, det gjenværende aktive kullfilterets gjenværende driftstimer på den venstre bakre komfyrtoppskjermen vises som følger.

- Hvis det er mer enn 100 timer "3"
- Mellom 50-100 timer "2"
- Mellom 5-50 timer "1"
- Mellom 0-5 timer "0"

4. Ved å trykke på -tasten kan innstillingsskjermen lukkes.

5 - Tilbakestill visning av det aktive kullfilteret (cF7)

Etter 150 timers drift med aktivt kullfilter, vises advarselen "F" på koketoppene. Som et resultat av fjerning

og utskifting av de aktive karbonfiltrene som beskrevet i delen for vedlikeholdsrengjøring, må du følge følgende trinn for å tilbakestille skjermen:

1. Trykk på tastene \odot / \square / \odot / \square innen ti sekunder etter at du har slått av produktet .
- » Standardinnstillingen \square F1 vil vises på tidsurskjermen.
2. Berør tasten \square seks ganger for å se skjermbildet for for det aktive kullfilterets levetid.
- » Viser på tidtakerskjermen \square F], det gjenværende aktive kullfilterets gjenværende driftstimer på den venstre bakre komfyrtopp-skjermen vises sammen med \square F7-menyen.
3. I denne visningen kan den tilbakestilles ved å trykke på \odot -tasten.

Bruk av induksjonstopper på en sikker og effektiv måte

Driftsprinsipp: Induksjonsvarmer varmer opp kokekaret direkte på grunn av driftsprinsippet. Dermed har den mange fordeler sammenlignet med andre typer komfyrer. Den fungerer mer effektivt og komfyrtoppoverflaten er kjøligere. Induksjonskomfyren din er utstyrt med et overlegen sikkerhetssystem som skal sikre drift med maksimal sikkerhet.

i Komfyren din kan være utstyrt med kokeplater med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induksjonsfunksjon, avhengig av modell. Takket være induksjonsfunksjonen oppdager hver komfyrtoppsoner automatisk kokekaret som er plassert på den. Energi oppstår bare på kontaktområdet til kokekaret, og forbrukes minst mulig strøm.

Slik slår du av systemet automatisk

Komfyrtkontrollen har et automatisk avslåingssystem. Hvis én eller flere komfyrtoppsoner er igjen, slås komfyrtoppsonen av automatisk etter en stund (se tabell-1). I tilfelle et tidsur er tilordnet komfyrtoppen, blir tidsvisningen også slått av. Tidsgrensen for automatisk avslåing avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftsperiode brukes for dette temperaturnivået. Komfyrtoppen kan betjenes av brukeren igjen etter at den er slått av automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Perioder for automatisk avslåing for komfyrsoner

Temperaturnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Hurtigoppvarming	10 timer

Tabell 2: Ventilasjon perioder for automatisk avslåing

Hastighetsnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
0	0
1	6
2	6
3	5

Hastighetsnivå	Perioder for automatisk avslåing - timer
Intens drift (booster)	8 minutt

Mens temperaturnivået økes med 1,2,3 ... 19 på noen modeller, kan det økes til 1,1, 2,2. ... 9. på noen andre modeller. Dette varierer fra produktmodell.

Overopphetingsvern

Komfyren din er utstyrt med noen sensorer som sikrer beskyttelse mot overoppheting. Du kan observere følgende i tilfelle overoppheting:

- Komfyrtoppen som er i drift kan være slått av.

- Det valgte nivået kan reduseres. Dette gjenspeiles imidlertid ikke på skjermen.

Overløpsbeskyttelsessystem

Komfyren din er utstyrt med et overløpsbeskyttelsessystem. I tilfelle overløp på kontrollpanelet av en eller annen grunn, kutter systemet strømtilkoblingen automatisk for å slå av komfyren. I mellomtiden vises advarselen "F" på skjermen.

Presis effektinnstilling

Induksjonskomfyr reagerer på kommandoene som utstedes umiddelbart i henhold til driftsprinsippet. Strømminnstillingene har endret seg veldig raskt. Dermed kan du forhindre overløp av et måltid (vann, melk) som er i ferd med å renne over ved å slå av apparatet umiddelbart.

6 Bruke ventilasjonen

Generell informasjon om bruk av ventilasjon

Allmenne advarsler

- Det er en motor med ulike hastigheter for ventilasjon. For at enheten skal fungere godt, anbefaler vi å bruke lave hastigheter under normale forhold og høye hastigheter ved sterk lukt og dampkondensering.

Ventilasjonsmoduser

Denne enheten brukes i 2 moduser: Intern sirkulasjons- og ekstern sirkulasjonsmodus.

Indre sirkulasjon



Luften som suges fra midten av komfyren renses først fra olje ved å føre den gjennom oljefilteret. Den føres deretter gjennom et aktivt kullfilter og overføres tilbake til kjøkkenet.

Advarsel: I intern sirkulasjonsmodus bør aktive kullfiltre installeres i området som er definert i produktet for å holde luktpartiklene i innåndingsluften. For ulike typer installasjonsversjoner som er definert for intern sirkulasjon av apparatet, se installasjonshåndboken eller kontakt din autoriserte forhandler.

Ytre sirkulasjon



Luften, som suges fra midten av komfyren, passerer gjennom oljefiltrene og slippes ut til utsiden gjennom skorsteinen med et rørsystem.

Innstilling for ventilasjonsmodus


Apparatet er forhåndsinnstilt til indre sirkulasjonsmodus.

For at apparatet skal være i ekstern sirkulasjonsmodus, må cf5-innstillingen gjøres riktig i innstillingsdelen.

Bruke ventilasjonen

Manuell ventilasjonsinnstilling

Ventilasjon kan stilles inn manuelt.

1. Aktiver komfyren ved å trykke på -tasten.


» Symbolet "0" vil bli vist i displayene til ventilasjonen.

2. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået mellom "1" og "3".

Slå av manuell ventilasjon

1. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået som "0".

Slå på intensiv ventilasjonsmodus

1. Intensiv ventilasjonsmodus kan aktiveres ved å trykke på -tasten.
» Intensiv ventilasjonsmodus fungerer i maksimalt 8 minutter. I løpet av denne tiden lyser P-symbolet på displayet. Etter 8 minutter synker ventilasjonshastigheten til 3 og fortsetter å operere på dette hastighetsnivået.

Avslåing av intensiv ventilasjonsmodus

1. Ved å trykke på innstillingsområdet for ventilasjon eller ved å skyve fingeren på området, stiller du inn hastighetsnivået som "0".

- i** I intensiv ventilasjonsmodus, når en hvilken som helst hastighetstast trykkes, går den tilbake til det hastighetsnivået og fortsetter å fungere.

Automatisk start

Apparatet måler kokesonens temperaturnivå, temperaturer og driftstid. Den bestemmer den mest hensiktsmessige driftshastigheten for ventilasjon i henhold til disse verdiene og opererer på nivåene den automatisk bestemmer.

1. For å aktivere automatisk modus trykker du på -tasten.

» Automatisk modus aktiveres og slås av automatisk når parameterne faller under den angitte kritiske verdien. Den må reaktiveres for å aktiveres på nytt


- i** Mens automatisk modus er aktiv, vil automatisk modus avbrytes når du slår produktet av og på med en hvilken som helst hastighet.

2. For å slå av automatisk modus tidlig, trykker du på -tasten en gang til.

Fortløpende viftedriftsfunksjon

Den ekstra viftedriftsfunksjonen sørger for at lukt og røyk som kan oppstå ved slutten av tilberedningen fjernes ved automatisk

å bestemme tid og hastighetsnivå i henhold til kokeområdetets temperatur, hastighetsnivå og driftstid, når produktet er slått av som en resultat av matlaging på kokesonene mens ventilasjonen er i automatisk modus.

Hvis det er ønskelig å slå av den etterfølgende operasjonen, kan den slås av ved å trykke på tasten .

- i** Mens ventilasjonen går i automatisk modus, fortsetter ventilasjonen å fungere i maksimalt 20 minutter og minst 2 minutter til når kokingen er ferdig på ovnene og grytene er fjernet.

7 Generell informasjon om tilberedning

Du kan finne tips om klargjøring og tilberedning av maten din i denne delen.

Generelle advarsler om tilberedning på komfyren

- Fyll aldri pannen med mer enn en tredjedel olje. Ikke la den stå mens du varmer opp oljen. Overdrevent oppvarmet olje er en brannfare. Forsøk aldri å slukke en eventuell brann med vann! Når oljen tar fyr, dekk den til med et brannteppe eller en våt klut. Når det er trygt, slår du av ovnen og ringer brannvesenet.
- Før du steker mat, fjerner du alltid overflødig vann og legger dem sakte inn i den oppvarmede oljen. Sørg for at frossen mat er tint før steking.
- Pass på at beholderen du bruker mens du fyrer opp olje er tørr, og hold lokket åpent.
- Se avsnittet "Miljøinstruksjoner" for anbefalinger om matlaging med strømsparing.
- Tilberedningstemperaturen og tidsverdiene for matvarer kan variere avhengig av oppskriften og mengden. Av denne grunn er disse verdiene gitt som områder.

8 Vedlikehold og rengjøring

Generell informasjon om rengjøring

⚠ Allmenne advarsler

- Vent til produktet er avkjølt før du reingjer det. Varme yter kan årsake brannskader.
- Ikke bruk vaskemidlene direkte på de varme overflatene. Dette kan forårsake permanente flekker.
- Apparatet bør rengjøres grundig og tørkes etter hver operasjon. Dermed skal matrester lett rengjøres og disse restene skal hindres i å brenne seg når apparatet tas i bruk igjen senere. Dermed forlenges levetiden til apparatet og problemer som ofte oppstår, reduseres.
- Ikke bruk damprenseprodukter til rengjøring.
- Noen vaske- eller rengjøringsmidler kan skade overflaten. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler, rengjøringspulver, rengjøringskremer, avkalkingsmidler eller skarpe gjenstander under rengjøring.
- Det er ikke nødvendig med spesielt rengjøringsmateriale i rengjøringen som gjøres etter hver bruk. Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk den med en tørr klut.
- Sørg for å tørke helt av eventuell gjenværende væske etter rengjøring og rengjør umiddelbart all mat som spruter rundt under tilberedningen.
- Ikke vask noen av apparatets komponenter i oppvaskmaskin.

For komfyrene:

- Syrlig smuss som melk, tomatpuré og olje kan forårsake permanente flekker på koketoppene. Rengjør overfylte

væsker umiddelbart etter avkjøling ved å slå den av.

Inox - rustfrie overflater

- Ikke bruk syre- eller klorholdige rengjøringsmidler til å rengjøre rustfrie inox-overflater og -håndtak.
- Rustfri inox-overflate kan endre farge over tid. Dette er normalt. Etter hver operasjon, rengjør du med et vaskemiddel som passer for den rustfrie overflaten eller inox-overflaten.
- Rengjør med en myk såpeklut og flytende (ikke-skrapende) vaskemiddel som er egnet for inox-overflater, og sørg for å tørke i én retning.
- Fjern kalk-, olje-, stivelses-, melke- og proteinflekker på glass- og inox-overflatene umiddelbart uten å vente. Flekker kan ruste over tid.

Glassoverflater

- Ved rengjøring av glassoverflater, bruk ikke harde metallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade glassoverflaten.
- Rengjør apparatet med oppvaskmiddel, varmt vann og en mikrofiberklut som er spesifikk for glassoverflater, og tørk det med en tørr mikrofiberklut.
- Hvis det er rester av vaskemiddel etter rengjøring, tørk det av med kaldt vann og tørk med en ren og tørr mikrofiberklut. Rester av vaskemiddel kan skade glassoverflaten neste gang.
- Tørkede rester på glassoverflaten skal ikke under noen omstendigheter renses bort med taggete kniver, stålull eller lignende skrapeverktøy.
- Du kan fjerne kalsiumflekkene (gule flekker) på glassoverflaten med det kommersielt tilgjengelige avkalkingsmidlet, med et

avkalkingsmiddel sliksom eddik eller sitronsaft.

- Hvis overflaten er kraftig tilsmusset, påfør rengjøringsmiddelet på flekken med en svamp og vent lenge for at det skal skal virke skikkelig. Rengjør deretter glassoverflaten med en våt klut.
- Misfarginger og flekker på glassoverflaten er normale og ikke feil.

Plastdeler og malte overflater

- Rengjør plastdeler og malte overflater med oppvaskmiddel, varmt vann og en myk klut eller svamp og tørk dem med en tørr klut.
- Ikke bruk hardmetallskrapere og skurende rengjøringsmidler. De kan skade overflatene.
- Sørg for å ikke la komponentene i apparatet være fuktige, og fjern vaskemiddel. Ellers kan det oppstå korrosjon på disse skjøtene.

Rengjøring av komfyrtoppen

Glasskokeflate

Følg rengjøringstrinnene som er beskrevet for glassoverflatene i avsnittet "Generell informasjon om rengjøring" for rengjøring av kokeflaten i glass. Du kan fullføre rengjøringen i henhold til informasjonen nedenfor for spesielle tilfeller.

- Sukkerbaserte matvarer som mørk krem, stivelse og sirup bør rengjøres umiddelbart, uten å vente på at overflaten avkjøles. Ellers kan glassplateoverflaten bli permanent skadet.
- Ikke bruk rengjøringsmidler til rengjøringsoperasjoner du utfører mens komfyren er varm, ellers kan det oppstå permanente flekker.

Rengjøring av kontrollpanelet

- Når du rengjør kontrollpanelene fra knappen, tørk av panelet og knappene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Ikke fjern knappene og pakningene under for å rengjøre panelet. Kontrollpanelet og knappene kan være skadet.
- Når du rengjør inox-panelene med knappkontroll, må du ikke bruke inox-rengjøringsmidler rundt knappen. Indikatorene rundt knappen kan bli slettet.
- Rengjør berøringskontrollpanelene med en fuktig myk klut og tørk med en tørr klut. Hvis produktet ditt har en nøkkellåsfunksjon, må du stille inn tastelåsen før du utfører rengjøring av kontrollpanelet. Ellers kan feil deteksjon forekomme på tastene.

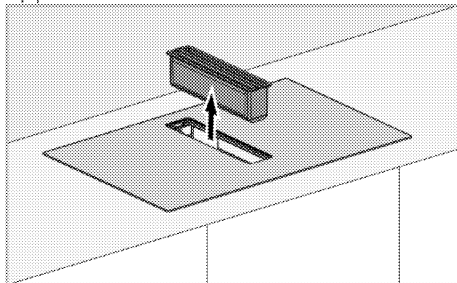
Rengjøring av ventilasjonen

For å sikre effektiv lukt- og oljeretensjon, må de aktive kullfiltrene skiftes regelmessig og oljefilteret rengjøres regelmessig.

Rengjøring av metalloljefilter

Oljefilteret filtrerer oljen i røyken som trekkes. Metallfettfilteret bør rengjøres med jevne mellomrom for å sikre god ytelse.

1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



i Oljefilteret kan samle opp olje eller flytende væsker på bunnen. Mens filteret demonteres, bør det fjernes rett for å unngå drypping og søl.

i Vær forsiktig så du ikke skader den fjernede oljefiltergruppen ved at den faller ned på komfyrtoppglasset.

2. Vask det fjernede fettfilteret i oppvaskmaskinen eller for hånd.

i Vask filtrene i vann med flytende vaskemiddel og sett dem på igjen etter tørking. Aluminiumsfiltere kan endre farge etter hvert som de vaskes; dette er normalt og krever ikke utskifting av filtrene.

i Du kan også vaske aluminiumsfilteret i vaskemaskinen (maks 70 °C) For optimalt rengjøringsresultat anbefales det å plassere fettfilteret opp-ned i oppvaskmaskinen.

3. Skift ut oljefilteret etter rengjøring.

Fjerning av det aktive kullfilteret

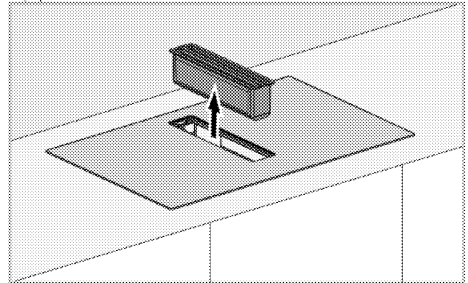
Aktive kullfiltere gir luktretensjon i produktet og må skiftes med jevne mellomrom for optimal ytelse. Vær oppmerksom på fyllingsvarselindikatoren for utskifting.

i Når produktet har fullført 150 timers drift, vises et F-formet advarsel på kokeplatene. Filteret bør skiftes senest når denne advarselen vises. For å tilbakestille denne advarselen, se Innstillinger

i Følg den detaljerte forklaringen i Innstillinger for å se det gjenværende arbeidstidsintervallet for aktive kullfiltere.

For å fjerne;

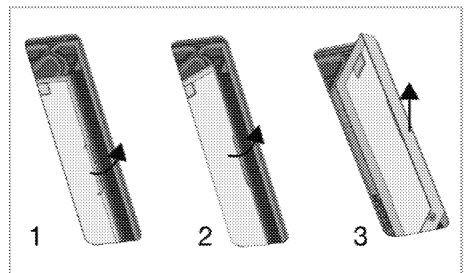
1. Fjern oljefilteret ved å trekke det oppover.



i Oljefilteret kan samle opp olje eller flytende væsker på bunnen. Mens filteret demonteres, bør det fjernes rett for å unngå drypping og søl.

i Det er en magnetbryter i oljefilterdelen. Ventilasjon er ikke mulig uten at delen er på plass for væskebeskyttelse.

2. Fjern væskeoppsamlingskammeret som vist nedenfor.

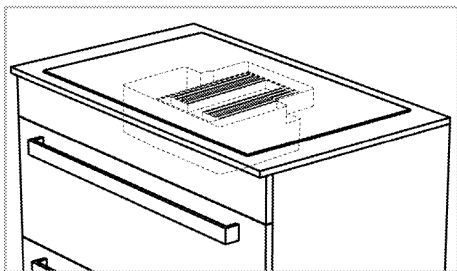


i Det er en magnetbryter i oppsamlingskammeret for overrennende væske. Ventilasjon er ikke mulig uten at delen er på plass for væskebeskyttelse.

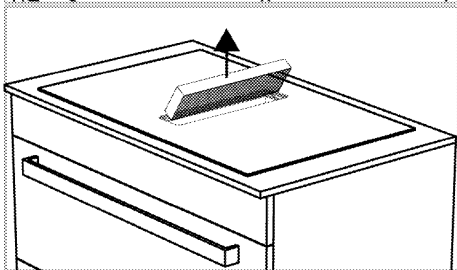
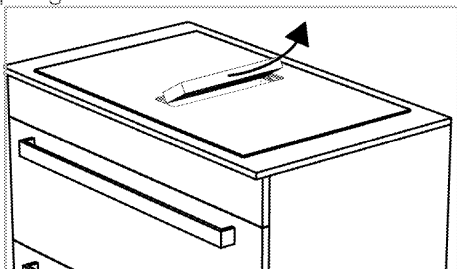
i Væskeoppsamlingskammeret må rengjøres med jevne mellomrom. Delen kan rengjøres ved å vaske i vann med flytende vaskemiddel og skylle, eller den bør vaskes i oppvaskmaskin på maks 70 °C.

i Når oppsamlingskammeret for overrennende væske settes på plass, viser pilretningen på delen at den skal plasseres i den retningen.

3. Etter fjerning av væskeoppsamlingskammeret er det to karbonfiltre til høyre og venstre i det nedre kammeret.

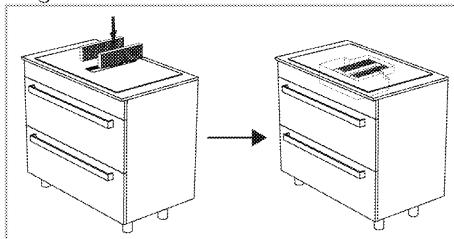


4. Først av alt, trekk et av karbonfiltrene til deg selv ved å vippe det for å fjerne det fra det magnetiske sporet fra ventilasjonsgapet og ta det ut som vist på figuren.



5. På samme måte fjerner du det andre kullfilteret fra huset.

6. Plasser de nye 2 aktiverte kullfiltrene i magnetsporene deres ved å vippe dem gjennom ventilasjonsgapet etter tur. Sørg for at den sitter godt fast i magnetkontaktene.



7. Sett på plass væskebeskyttelsesplaten på samme måte som da den ble fjernet.

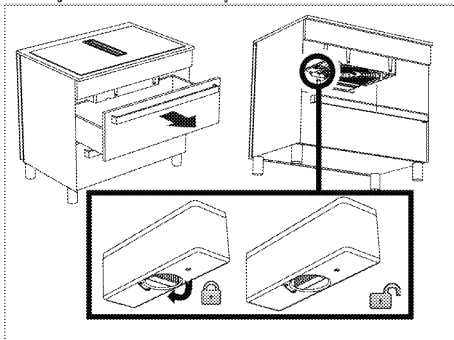
8. Sett inn oljefilteret.

Spillvannstank

I tilfelle intens væske går til ventilasjonsrommet til produktet, samles disse væskene opp i avløpsvannbeholderen under ovnen. I dette tilfellet skal avløpsvannstanken fjernes, væsken skal helles ut og tanken rengjøres og installeres på nytt.

i Det anbefales å rengjøre avløpstanken en gang i måneden.

Slik fjerner du avløpsvannstanken:



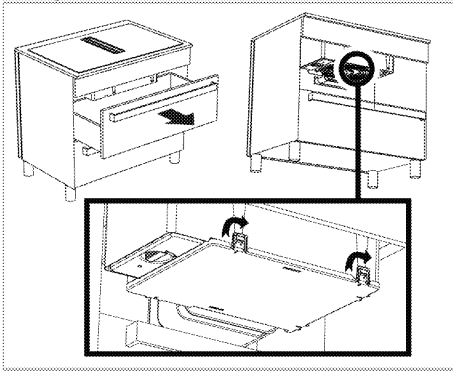
1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du skal kunne nå under komfyren.

2. Nå spillvannstanken under koketoppen.
3. Lås opp og fjern spillvannstanken ved å vri på låseknappen.
4. Hell ut væsken i kammeret og rengjør kammeret.
5. Vri låseknappen og lås den ved å sette kammeret tilbake i sporet.

Rengjøring av bunndekselet

Hvis bunndekselet på bunnen av produktet blir skittent, kan du kanskje fjerne det og rengjøre det.

Slik fjerner du bunndekselet:



1. Fjern den øverste skuffen som er plassert under koketoppen. Du må være tilgjengelig under koketoppen.
2. Nå bunndekselet fra under koketoppen.

3. Det er 5 låser i retningene vist av pilsymbolene på bunndekselet. Ved å frigjøre disse låsene, fjern bunndekselet ved å holde det nedover.
4. Etter rengjøring av bunndekselet, skyv det hardt oppover i samme retning slik at låsene passer inn i sporene.

9 Feilsøking

Hvis problemet vedvarer etter å ha fulgt instruksjonene i denne delen, kontakt leverandøren din eller et autorisert serviceverksted. Prøv aldri å reparere produktet selv.

Apparatet fungerer ikke.

- Sikringen kan være defekt eller røket. >>> *Sjekk sikringene i sikringsskapet. Endre dem om nødvendig eller reaktiver dem.*
- Apparatet må ikke kobles til (jordet) stikkontakt. >>> *Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten.*
- Taster på kontrollpanelet virker ikke. >>> *Hvis produktet ditt har en tastelås, kan tastelåsen være aktivert. Deaktiver tastelåsen.*
- Hvis koketoppen ikke slår seg på når av/på-knappen trykkes inn >>> **Trekk ut støpselet og vent i minst 20 sekunder før du kobler det til.**
- Den har overopphetingsvern. >>> **Vent til komfyrtoppen er avkjølt.**
- Egnede gryter kan ikke brukes. >>> **Sjekk grytene dine.**

På komfyrtoppsonen er ikonet og eller alltid på.

- Gryter må ikke settes på betjeningsplaten. >>> *Sjekk om det er en gryte på komfyrtoppsonen.*
- Gryten er kanskje ikke til induksjonssteking. >>> *Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.*
- Det kan hende at gryten ikke er riktig sentrert på komfyrtoppsonen, eller at bunnen av pannen ikke er bred nok for den valgte komfyrtoppsonen. >>> *Sentrer koketoppen ved å velge en gryte som er bred nok for komfyrtoppsonen.*
- Gryten eller koketoppsonen kan være for varm. >>> **Vent til de har kjølt seg ned.**

Den valgte komfyrtoppsonen slår seg plutselig av mens den er i drift.

- Tilberedningstiden for det valgte rommet kan ha utløpt. >>> *Du kan stille inn en ny tilberedningstid eller fullføre tilberedningen.*
- Den har overopphetingsvern. >>> *Vent til komfyrtoppen er avkjølt.*
- En gjenstand kan ha dekket berøringskontrollpanelet. >>> *Fjern gjenstanden på panelet.*

Selv om komfyrtoppsonen er slått på, varmes ikke kjelen opp.

- Gryten passer kanskje ikke sammen med induksjonskomfyren. >>> *Sjekk om komfyren din er egnet for induksjonstoppen.*
- Det kan hende at gryten ikke er riktig sentrert på komfyrtoppen, eller at bunnen av pannen ikke er bred nok for den valgte komfyrtoppsonen. >>> *Sentrer koketoppen ved å velge en gryte som er bred nok for komfyrtoppsonen.*

Kjøleviften fortsetter å gå selv om komfyrtoppen er slått av.

- Dette er ikke en feil. Kjøleviften fortsetter å gå til det elektroniske utstyret i komfyrtoppen faller til riktig temperatur.

Støy fra komfyren under matlaging

Noen lyder kan høres fra komfyren under matlaging. Disse lydene skyldes sammensetningen av kokekaret. Disse lydene er normale, de er ikke en funksjonsfeil og de er en del av induksjonsteknologi.

Mulige lyder og årsaker

- **Viftestøy:** Komfyren er utstyrt med en vifte som aktiveres automatisk i henhold til temperaturen på apparatet. Viften har forskjellige driftsnivåer og fungerer på forskjellige nivåer i henhold til temperaturen. Hvis temperaturen er høyere enn produkttemperaturen etter at komfyrtoppen er slått av, kan viften gå en stund.
- **Reduser summelyd, for eksempel fra driftsstøyen til en omformer:** Dette skyldes induksjonsteknologiens natur. Siden varmen overføres direkte til bunnen av kokekaret, kan slike summelyder fremkomme fra kokekarmaterialet. Dermed kan forskjellige lyder høres med forskjellige kokekar.
- **Knitrende lyd:** Årsaken til dette er strukturen og materialet til bunnen av kokekaret. Hvis kokekaret er laget av forskjellige materialer og lag, kan det oppstå en knitrende lyd.
- **Ulelyd:** En ulelyd kan høres når to kokesoner på samme side av komfyren brukes til å lage mat med forskjellige tilberedningsnivåer.

Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

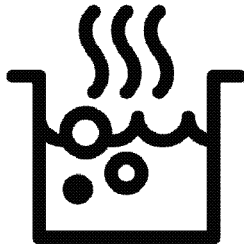
Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskomfyren er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand blir liggende på kontrollpanelet eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal være løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal være løst når kontrollpanelet er rengjort.
E 47	En gryte egnet for induksjonsoppvarming brukes ikke.	Feilen skal løses når det brukes en gryte egnet for induksjonsvarme.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
E 16 - E 21	Temperatursensorfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
E 25	Driftsfeil i vifte på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
E 31 - E 45	Maskinvarefeil for elektronisk kort på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
E 52 - E 57	Høy temperaturfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt den autoriserte forhandleren hvis problemet oppstår igjen.
FF	En hvilken som helst av tastene kan ha blitt berørt lenge.	Når lang berøring av én av tastene ble stoppet,
	En gryte kan ha kommet over kontrollenheten. kan det være mat/væske som helles over kontrollenheten.	Når gryten over kontrollenheten løftes, Feil vil forsvinne når mat/væskerester rengjøres.

Blomberg

Indbygningsblus

Brugsvejledning







DA

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Tak ,fordi du foretrækker et Blomberg-produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå. Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:

-  Fare, der kan resultere i død eller personskade.
BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.
-  Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.
-  Vigtige oplysninger og nyttige tips.
-  Læs brugermanualen.



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

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Tilsløst anvendelse	4
Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed	4
Elektrisk sikkerhed.....	5
Transportsikkerhed.....	6
Installationssikkerhed.....	6
Sikkerhed under brug	6
Temperaturadvarslere.....	8
Brug af tilbehør	8
Sikkerhed ved tilberedning	8
Ventilationssikkerhed	9
Induktion	9
Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed	10

2 Miljøinstruktioner 11

Affaldsregulativ.....	11
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:	11
Emballageoplysninger	11
Anbefalinger til energibesparelse.....	11

3 Dit produkt 12

Produktintroduktion.....	12
Introduktion og brug af produktkontrolpanel	13
Kogeplade-kontrolknop	13
Overordnet information om komfuret	14
Tekniske specifikationer	15

4 Første brug 16

Indledende rengøring.....	16
---------------------------	----

5 Brug af komfuret 17

Generel information om brug af komfuret. 17	
Betjeningspanel.....	21

6 Brug af ventilation 30

Generel information om brug af ventilation	30
Ventilationstilstande	30
For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet.	30
Brug af ventilation	30

7 Generelle oplysninger om tilberedning 32

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen	32
---	----

8 Vedligeholdelse og rengøring 33

Generelle oplysninger om rengøring	33
Rengøring af komfuret	34
Rengøring af kontrolpanelet.....	34
Rengøring af ventilation.....	34

9 Fejlfinding 38

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
 - Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følge med.
 - Vores firma skal ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
 - Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
 - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
 - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
 - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
 - ⚠ Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.
- ## ⚠ Tilsigtet anvendelse
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
 - Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre udendørs miljøer. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
 - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- ## ⚠ Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed
- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er overvåget eller uddannet i den sikre

brug og farerne ved produktet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå på apparatet.
- Drej håndtaget på gryder og pander til siden af bordet, så børn ikke kan få fat i dem og brænde sig.
- **ADVARSEL:** Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er

risiko for personskade og kvælning.



Elektrisk sikkerhed

- Tilslut produktet til et jordforbindelse, der er beskyttet af en sikring, der passer til de aktuelle værdier på typemærket. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør. Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller elforbindelsen til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke kan blive påvirket af komfurets flamme). Hvis dette ikke er muligt, bær der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Produktet må ikke sættes i stikkontakten under installation, reparation og transport.
- Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er i overensstemmelse med de

spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.

- Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.

Transportsikkerhed

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tyk pap og tape det tæt til. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.

- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan være opstået under transporten.

Installationssikkerhed

- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke have det installeret.
- Installer ikke produktet nær varmekilder (radiatorer, ovne osv.)
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.

Sikkerhed under brug

- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, så tag stikket ud eller slå sikringen fra på sikringsboksen.
- Brug ikke defekte eller beskadigede produkter. Hvis det er det, så afbryd el/gas-tilslutningerne og tilkald autoriseret service.
- **ADVARSEL:** Hvis ovnoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

- Kravt ikke op på produktet for at nå noget eller af nogen anden grund.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brandbare genstande, der befinder sig i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Opbevar aldrig brændbare genstande i tilberedningsområdet.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede/ru dele kan føre til ridser i glasoverfladen. Når man flytter køkkengrej, så løft altid beholderne, glid ikke på overfladen.
- Damptryk fra ovnoverfladen og fugt kan forårsage at gryden glider eller hopper. Af denne grund, vær sikker på at grydens bund og tilberedningsoverfladen altid er tør.
- Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.
- Brug ikke dit produkt uden oliefilter. Fjern ikke filtrene imens apparatet er i gang Af sikkerhedsgrunde anvendes magnetkontakt i oliefilteret og plastdele til beskyttelse mod væsker. Produktet vil ikke virke uden montering af disse dele.
- Efterlad ikke din kogeplade uovervåget, mens du tilbereder stegt mad, olie kan bryde i brand under tilberedning, og varm olie kan forårsage brand. Vær derfor opmærksom på tøj og gardiner.
- Hvis der ikke bliver gjort rent i tide, kan emhætten udgøre en brandrisiko.
- Der skal være passende ventilation til stede i lokalet, når gas eller andre brændstofkrævende apparater bruges samtidigt med at ovnens emhætte benyttes. (Gælder ikke for apparater, der sender luften tilbage i rummet).
- Gas eller brændselsolie-baserede apparater, såsom varmeapparater, som deler miljø med produktet, skal være fuldt isoleret fra udledningen fra dette produkt eller de skal være hermetiske.
- Hvis der er et andet apparat baseret på gas eller brændsels-olie i miljøet,

kræves der passende ventilation af miljøet.

- Hvis der er et andet apparat, der virker med anden energi, end el i det samme miljø med ventilation, må det negative tryk i rummet højst være på 0,04 mbar, så udblæsningen fra de andre apparater ikke trækkes tilbage i rummet af ventilationen.
- Tilslut ikke til røggasstuds med varmeovnsforbindelse, studser, hvor gas sendes ud eller studser med flammer i. Overhold lokale forordninger ved rensning af udledning.
- Vores virksomhed er ikke ansvarlig for problemer, der opstår, hvis man ikke overholder ovenstående advarsler.
- Der er en risiko for brand, hvis der ikke udføres rengøring i overensstemmelse med forordningerne.
- Det anbefales at rense filteret en gang om måneden ved normal brug.
- Rumtemperaturen kan være høj. Opbevar ikke brandbare genstande eller spraydåser direkte under komfuret..

Temperaturadvarsler

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Brandfare! Læg ikke materialer på ovnen til opbevaring.

Brug af tilbehør

- **ADVARSEL:** Brug kun en ovnbeskyttelseskasse designet af producenten af produktet eller fremstillet efter standarder specificeret af producenten. Forkert opbevaring af ovnen kan forårsage ulykker.

Sikkerhed ved tilberedning

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overholdes. Korttids-

tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.

- **ADVARSEL:** Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra elnettet og dæk derefter flammerne med et tæppe eller brandtæppe (osv.).
- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkohol vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

Ventilationssikkerhed

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

vandvarmere, kogeapparater osv).

- Få egnetheden af din bygnings ventilation- og skorstenssystem kontrolleret.

Induktion

- De elektriske kogeplader i din ovn er udstyret med avanceret "Induktions - teknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper. Det anbefales, at du holder en afstand på mindst 60 cm mellem dig og induktionskogepladen, når den er tændt, da det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakerindstillingerne.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.

- Metalgenstande som knive, gaffer, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande, der er opbevaret i skuffer under ovnen, kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine produkter kan blive beskadiget.
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af kogegrej, eller sådanne partikler kan forårsage at glasset ridses og knækker. Sørg for at bunden er ren, inden du stiller kogegrejet. Hold den keramiske overflade ren.
- Når oliefilteret fjernes fra produktet, kan der opstå væskesamlinger på grund af kondensvand i bunden. Ved fjernelse af filter ved rengøring eller tilberedning er det vigtigt for at lette rengøringen, at denne væske opsamles uden at spilde den i apparatet.



Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:



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

Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder.

Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

Emballageoplysninger

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

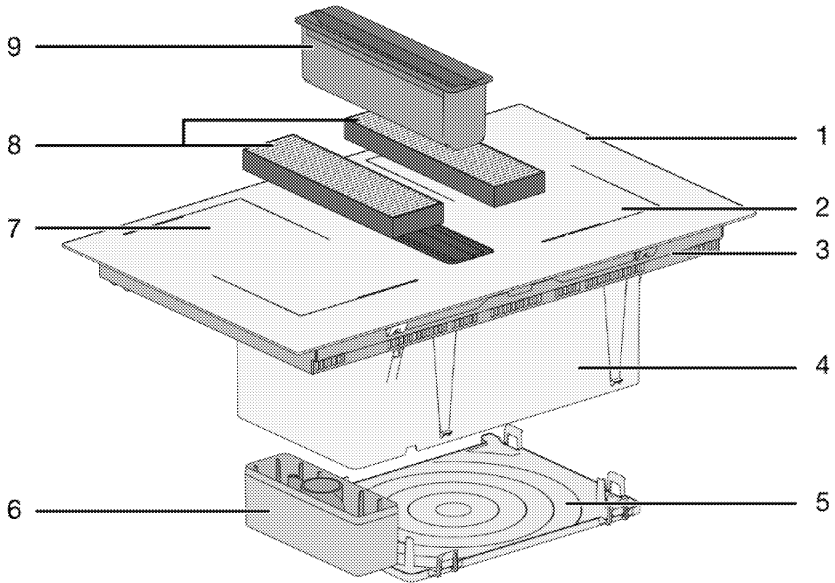
Anbefalinger til energibesparelse

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden madlavning.
- Brug gryder/pander af en størrelse og låg, der passer til kogepladen. Brug altid den rigtige størrelse gryde til dine måltider. Der bruges mere end nødvendig energi til gryder af forkert størrelse.
- Hold ovnens tilberedningsområder og ydersiden af gryder rene. Snavs mindsker varmeoverførsel mellem kogeplader og grydens bund.

3 Dit produkt

Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

2 Induktions-kogezone

3 Lavere kabinet

4 Monteret ventilation

5 Bunddæksel

6 Opsamlingskammer til væske, der løber over

7 Induktions-kogezone

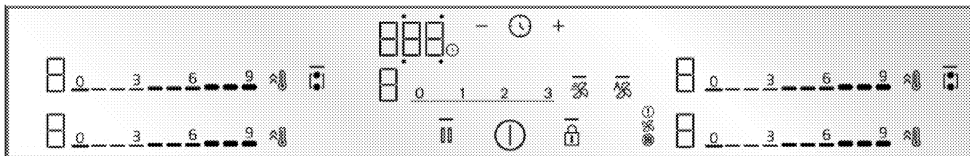
8 Kulfilter

9 Oliefilter.

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

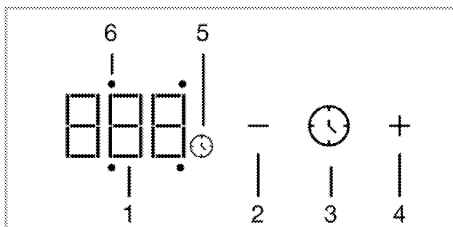
Kogeplade-kontrolknop



Taster og symboler

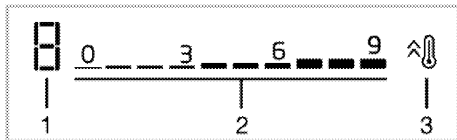
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- Ⓞ : Tænd-/slukknop
- 🔒 : Tastaturlåseknop
- ⊞ : Kombinationstast til komfur med bred overflade
- 🔥 : Hurtigopvarmningsknop/Høj effektindstilling (Booster)
- 🌀 : Rengøringslåsetast
- 🕒 : Timer-tast
- ⊕ : Tast til at øge tiden
- ⊖ : Tast til mindske tiden

* Dette varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på produkt



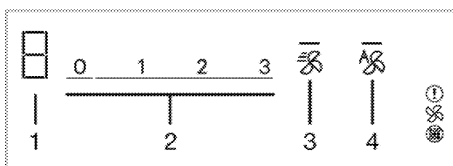
Timerskærm

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



Kogezonedisplay

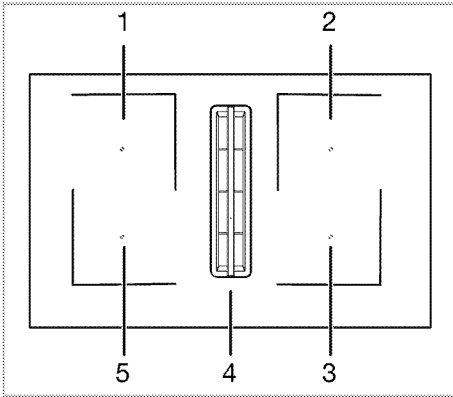
- 1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
- 2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
- 3 Hurtigopvarmningsknop/Høj effektindstilling (Booster)



Ventilationsdisplay

- 1 Indikator for ventilationsniveau
- 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
- 3 Booster-tast
- 4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Overordnet information om komfuret



- 1 Bagside venstre - Induktions-kogezone
- 2 Bagside højre - Induktions-kogezone
- 3 Forside højre - Induktions-kogezone
- 4 Midt - Ventilation
- 5 Forside venstre - Induktions-kogezone

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

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer

Ydre dimensioner af produktet (højde / bredde / dybde)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Kogeplade installationsdimensioner (bredde / dybde)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Spænding / frekvens	1N~ 220-240V/2N~ 380-415V;50/60Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total effekt (W)	max. 7,4 kW

Kømfur

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

Ventilationsfunktioner

Kontrol	3 niveauer + 1 booster
Sugeeffekt	620 m ³ /t

Komfurets højde som specificeret i den tekniske tabel er den lave indbygningshøjde for produktet.

- i** Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.
- i** Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.
- i** Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

4 Første brug

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

Indledende rengøring

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

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

5 Brug af komfuret

Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Undlad at placere andre objekter på apparatet. Selv små genstande som f.eks. saltdryssere kan beskadige ovnen. Brug ikke revnede ovne. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (for eksempel synlige revner), skal du først slukke for sikringen, derefter tage apparatet ud af stikkontakten for at mindske risiko for elektrisk stød og ringe til et autoriseret værksted.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne, når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Tilberedningsoverfladen vil blive varm efter hver brug, så kom ikke plastikgryder/-pander på tilberedningsoverfladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Sæt gryderne på midten af brænderne. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede

brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet afsluttes, når der placeres en gryde/pande, der er egnet til induktionskogning, og en elektromagnet lige under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes/pandernes metallegeme opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

Fordele ved madlavning med induktion

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

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

For en sikker betjening:

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

Kogekar

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan, at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Kogegrejets bunddiameter skal passe til

induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

Passende gryder

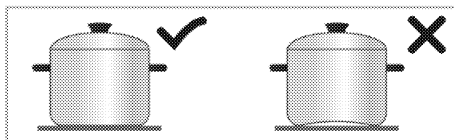
- Støbejernsgryder
- Emailjerede stålgrøder
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder

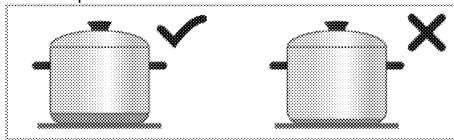
- Aluminiumsgryder
- Kobbergryder
- Messinggryder
- Glasgryder
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

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

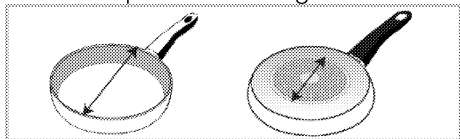


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

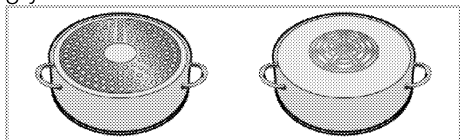


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander

muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde dukker der en advarsel op for en dårlig gryde.



Test af gryde

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

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Når du placerer din gryde på komfuret, hvis "□" og "□" eller "L" ikke blinker, så passer den.

Anbefalede grydestørrelser

Kogezone-størrelse - mm	Pandediameter (mm)
210x190	min. 100 - max 210
Kogezone med bred overflade (flexi)	Bredde 210 - længde 390

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af diameter og ferromagnetisk og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal

gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor. Kog; afhænger af pandetype, størrelse og kogezoneområde. Stort kogeområde kan bruges til en homogen kogning. Brug af et større kogeområde på induktionskogeplader spilder ikke energi, fordi varmen kun dækker det relevante grydeområde.

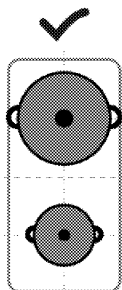
Automatisk registrering af gryderne/panderne

Når du placerer en gryde/pande, der er kompatibel med induktion på kogepladen, registrerer kogepladen automatisk, hvilken kogeplade kogegryderne/panderne er placeret på og giver anvisninger på kontrolpanelet.

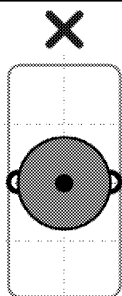
Kogezone med bred overflade (flexi)

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

Som to uafhængige kogezone

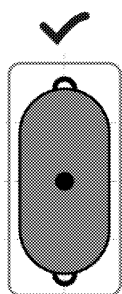


Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring gryderne ved at centrere de separate kogezone.



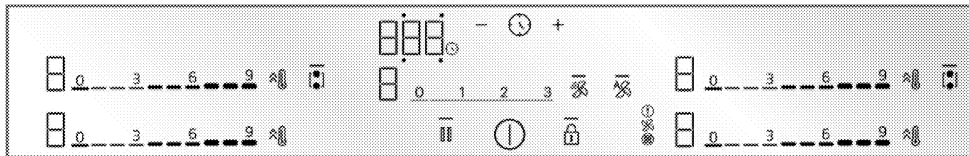
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

Som enkelt kogezone



Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.

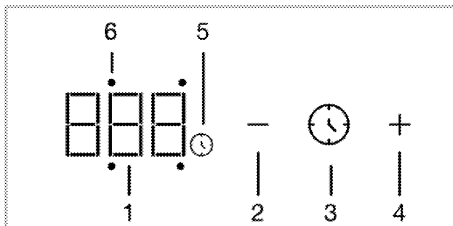
Betjeningspanel



Taster og symboler

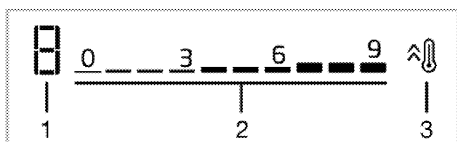
- : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
- ⏻ : Tænd-/slukknop
- 🔒 : Tastaturlåseknop
- 🔥 : Kombinationstast til komfur med bred overflade
- 🔥 : Hurtigopvarmningsknop/Høj effektindstilling (Booster)
- 🧼 : Rengøringslåsetast
- ⌚ : Timer-tast
- +
-

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



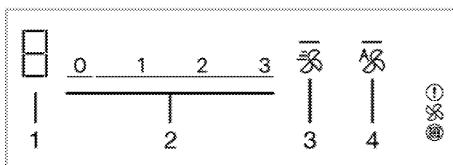
Timerskærm

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



Kogezonedisplay

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



Ventilationsdisplay


- 1 Indikator for ventilationsniveau
- 2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
- 3 Booster-tast
- 4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

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

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

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


i Apparatet vil vise "FF"-advarslen-advarslen af sikkerhedsårsager, hvis en tast (tasten ) berøres.

i — Lyset på de aktiverede eller valgte taster lyser.

Tænd for komfuret

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

Sluk for komfuret

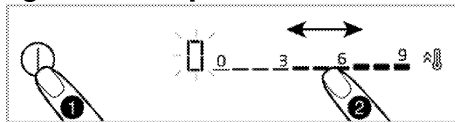
1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
» Komfuret slukker og vender tilbage til standbytilstand.

Indikator for restvarme-advarsel

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

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

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

>> Symbolet "0" lyser på displayet på kogezone.

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

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

Slå kogepladerne fra:


En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:

1. Ved at indstille temperaturen til "0"

Du kan slukke for kogepladen med den brede overflade ved at reducere temperaturindstillingen til "0".

2. Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone



Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen, som den er tilsluttet. Alle displays viser "0" or "00".

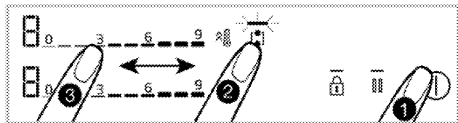
Symbolet  på kogepladens display forsvinder.

Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende kapitler.

Symbol	Beskrivelse
H	Høj temperatur,
h	Lav temperatur


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


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



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

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

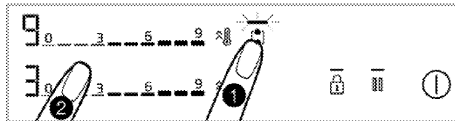
» Komfuret begynder at virke. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset  på tasten — slukket.


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

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

Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en

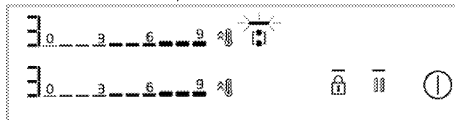
breder komfuroverflade med de samme værdier.



1. Mens den ene eller begge kogezone til venstre fungerer, skal du trykke på tasten .

På begge kogezone-displays, vil kogezone med den laveste grad blive vist, og lyset  på tasten — vil blive tændt.

>> Kombinerede komfurer vil genoptage driften med temperaturen for den kogezone, der har den laveste temperatur, og hvis muligt, med timer-indstillingsværdien. Temperatur- og timerværdierne for kogezone, der havde en højere værdi før kombinationen, vil blive annulleret.



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


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

Du kan adskille og indstille zoner til niveau nul ved at trykke på tasten .

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

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


Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. ⓪ Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
2. Tryk på tasten  for den kogeplade, du vil tænde.


Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone.

Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

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

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

Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:





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

Rengøringslås

Rengøringslås giver brugeren mulighed for at rengøre i en kort periode ved at forhindre betjening af alle taster på kontrolpanelet, mens komfuret er tændt. Apparatet trækker ikke strøm i denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen










1. Rør og hold tasten  når komfuret er tændt.
»  tænder. Symbolet  lyser på displayet på kogezone. Ingen anden tast, end , kan betjenes i denne periode.

Tastaturlås



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

Aktivering af nøglerlåsen

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

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

Deaktivering af nøglerlåsen

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

Timerfunktion

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

Aktivering af timeren:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten ②.

“00” tænder på timerdisplayet, og symbolet ⌚ begynder at blinke.

4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring “00”, som dukker op på timerskærmen. For at indstille en timer for kogezone, berør tasten ⌚ for at vælge den relevante kogezoneside.
5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne +/-. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten + eller - i lang tid.

Symbolet ⌚ lyser konstant efter at have blinket på kogepladens display i en bestemt periode. Når symbolet ⌚ lyser konstant, viser dette, at funktionen er aktiveret.

- ⓘ Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.
- ⓘ Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.
- ⓘ Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezone.
- ⓘ Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

Slå timerne fra

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

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmeren.

Slå timerne fra tidligere

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

Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau “00”:

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

Efter at symbolet blinker ⌚ på kogezone-displayet i et vist stykke tid, slukker det **fuldstændigt** og timeren bliver annulleret.

Stop-funktion

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

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

1. Tryk på tasten |||, mens dit komfur er tændt.
- Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.
3. Tryk på tasten ||| igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du ændre strømstyring, tilberedningsslut og tilslutningsindstillinger - for komfur-emhætte.

- ⌘F1: Strømstyringsindstilling
- ⌘F2: Tilberedningslut og hørbar signaltid
- ⌘F3: Valg af emhættetilstand (ikke brugt)
- ⌘F4: Inaktiv skærm (ikke brugt)
- ⌘F5: Valg af ventilationstilstand
- ⌘F6: Levetidsdisplay for det aktive kulfilter
- ⌘F7: Nulstilling af aktivt kulfilter

1- Strømstyringsindstilling (⌘F1)

Du kan indstille komfurets samlede effekt, som du ønsker med denne funktion.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
 2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ☺/||/☺/||.
 - » På timerdisplayet dukker ⌘F1 op og "9" tænder på venstre bageste kogezonesdisplay.
 3. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) "1" og "9".
 4. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten ①.
- Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

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

Tabel - Strømstyringsniveau

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW:

i Samlet effektværdi for strømstyringsniveau for 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter, der har maksimalt strømforbrug på 3,6 kW.

2- Tilberedningslut og hørbar signaltidsindstilling (⌘F2)

Ved brug af denne funktion, kan du indstille tilberednings-lut-signtiden for komfuret, som du ønsker.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ① og sluk det ved at berøre tasten ① igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ☺/||/☺/||.

Standardindstilling ⌘F1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. For tilberedningslut-hørbart signal, berør tasten || en gang.
 - » På timerdisplayet dukker ⌘F2 op og "2" tænder på venstre bageste kogezonesdisplay.
4. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) mellem "0" og "3".
5. Ved at berøre tasten ① bekræft den hørbare alarm for afslutning af tilberedningstid.

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW

>> Komfuret vil slukke og begynde at fungere med signaltidsindstillingen på det valgte niveau.

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

Tabel - Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling

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

3- Indstilling af ventilationstilstand **(cF5)**

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern cirkulation og ekstern cirkulation. (Detalje S. 16 /Ventilationstilstande)

Enheden kommer forudindstillet i overensstemmelse med den interne cirkulationstilstand. For at skifte

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten **Ⓛ** og sluk det ved at berøre tasten **Ⓛ** igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne **Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ**.

Standardindstilling **cF1** vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten fire gange for indstilling af ventilationstilstand **ⓁⓁ**.

» På timerdisplayet dukker **cF5** op og "1" tænder på venstre bageste

4. Ventilationstilstand kan indstilles som ekstern cirkulation ved at trykke på indstillingsområdet på venstre bageste kogezone ved at køre din

finger over området, kogepladeskærmen sættes på "2".

5. Bekræft det tilstand ved at trykke på tasten **Ⓛ**

» Apparatet vil slukke og dit apparat begynder at virke med de valgte niveauer af ventilationsindstilling.

i Ventilationsindstillingen vil dukke op som den interne cirkulation i mulighed nr. "1" på **cF5** indstillings-skærmen som standard under produktion.

4 - Levetidsdisplay for det aktive kulfilter

(cF6)

De aktive kulfiltre

Brugt i produktet brugt

Da intern cirkulation skal ændres efter en vis brug også.

i Aktive kulfiltre skal skiftes efter 150 timers drift.

Det er muligt at se de resterende driftstimer på denne **cF6** indstillings-skærm. Denne resterende tid vises som nedtælling fra 150 timer på skærmen.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten **Ⓛ** og sluk det ved at berøre tasten **Ⓛ** igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne **Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ**.

Standardindstilling **cF1** vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten **ⓁⓁ** fem gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen **cF6**, det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises som følger.





- Hvis det er over 100 timer "3"
- Fra 50-100 timer "2"

- Fra 5-50 timer "1"
- Fra 0-5 timer "0"


4. Ved at røre tasten  kan indstillingsdisplay blive slukket.


5 - Nulstil display for det aktive kulfilter (cF7)

Efter 150 timer med aktiv kulfilterdrift, dukker advarslen "F" op på kogepladeskærme. Som et resultat af at flytte og erstatte de aktive kulfiltre som beskrevet i vedligeholdelses-renses-afsnittet, følges de følgende trin til nulstilling af display:

1. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tastene ///.

Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

2. Tryk på tasten  seks gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen , det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises samtidig med cF7-menuen.

3. Ved at røre tasten  i dette display, kan den blive nulstillet.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere. Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sørge for drift med maksimal sikkerhed.

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

Automatisk slukning af systemet

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

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

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

Tabel 1: Kogezone slukker automatisk tidsrum

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
Hurtig opvarmning	10 minutter

Tablet 2 Automatiske slukningsperioder for ventilation

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

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

Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod

overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

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

Overløbsbeskyttelsessystem

Din komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for din komfur. Imens dukker advarslen, "F" op på displayet.

Præcis effektindstilling

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

6 Brug af ventilation

Generel information om brug af ventilation

Generelle advarsler

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

Ventilationstilstande

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

Indre cirkulation



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

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

Ydre cirkulation



Luften, som suges fra midten af komfuret blæser igennem oliefiltrerne og

sendes udenfor gennem skorstenen med et rørsystem.

Indstilling af ventilationstilstand


Apparatet er forudindstillet til indre cirkulationstilstand

For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet.

Brug af ventilation

Manuel ventilationsindstilling

Ventilation kan indstilles manuelt.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten .

» Symbolet "0" vil blive vist på ventilationsdisplayet.

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

Slukning af manuel ventilation

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

Sådan tændes den intensive ventilationstilstand

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

Sådan slukkes den intensive ventilationstilstand


1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod

området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

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


Automatisk start

Dit apparat måler kogezonens temperaturniveau, temperaturer og driftstid. Den fastlægger den mest korrekte ventilations-driftshastighed i henhold til disse værdier og virker på de niveauer, de automatisk bestemmer.

1. For at aktivere automatisk niveau, tryk på tasten .

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


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

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

Fortløbende ventilationsdriftsfunktion

Ventilator-hjælpefunktionen sikrer at lugt og røg, der kan opstå ved afslutning af

tilberedning fjernes ved automatisk at bestemme tid og hastighedsniveau i henhold til tilberedningsområdets temperatur, hastighedsniveau og driftstid, når produktet slukkes som et resultat af tilberedningen på kogezoneerne, mens ventilationen kører i automatisk tilstand.

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

- i** Mens ventilationen kører i automatisk tilstand, fortsætter ventilationen i maksimalt 20 minutter og mindst 2 minutter mere, når tilberedningen er afsluttet på komfurerne og gryderne fjernes.

7 Generelle oplysninger om tilberedning

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

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Fyld aldrig gryden mere end en tredjedel med olie. Forlad den ikke under opvarmning af olien. Overdrevent opvarmet olie er en brandfare. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Når olien antænder, skal du dække den med et ildtæppe eller en våd klud. Når det er sikret, skal du slukke for ovnen og ringe til brandvæsenet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Sørg for at den gryde, du bruger, når du opvarmer olie er tør og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

8 Vedligeholdelse og rengøring

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Til komfurer:

- Surt snavs som mælk, tomatpasta og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladene, rengør en overfyldt væske umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

Inox og rustfri overflader

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

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et

afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader

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

Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

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

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

Rengøring af kontrolpanelet

- Når du rengør kontrolpanelerne fra knappen, skal du tørre panelet og

knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.

- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelet med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøgellåsfunktion, skal du indstille nøgellåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

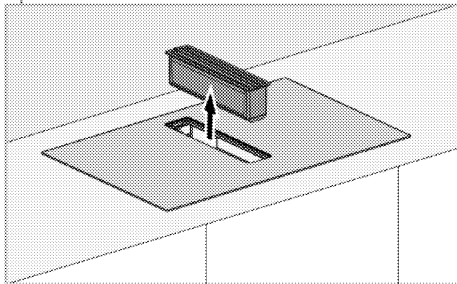
Rengøring af ventilation

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

Rensning af metalfedtfilter

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

1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



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

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

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

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

i Du kan også vaske aluminiumsfeedtfilteret i vaskemaskinen. (max 70 °C) For at opnå de bedste rensresultater, anbefales det at placere fedtfilteret i opvaskemaskinen med bunden i vejret.

3. Sæt oliefilteret tilbage efter rensning.

Fjern det aktive kulfilter

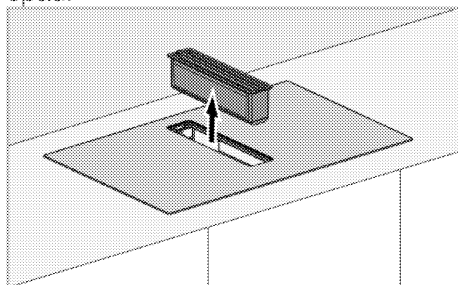
Active kulfiltere holder lugt i produktet tilbage, og skal skiftes med regelmæssige intervaller for at opnå den bedste ydeevne. Vær opmærksom fyldnings-advarselsindikatoren for udskiftning.

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

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

For at fjerne det:

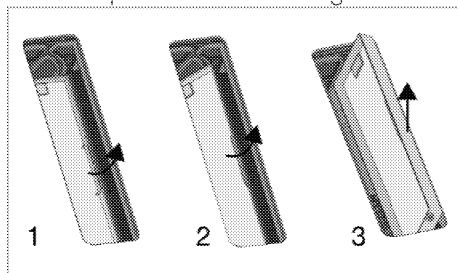
1. Fjern oliefilteret ved at trække det opad.



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

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

2. Fjern væskeopsamlingskammeret, som vist på nedenstående figur.

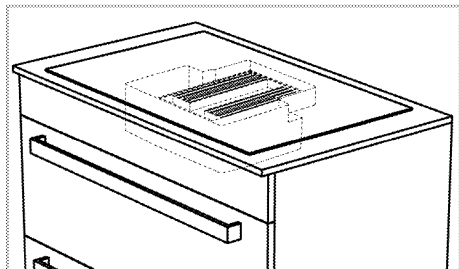


i Der er en magnetkontakt i væskeopsamlingskammeret. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

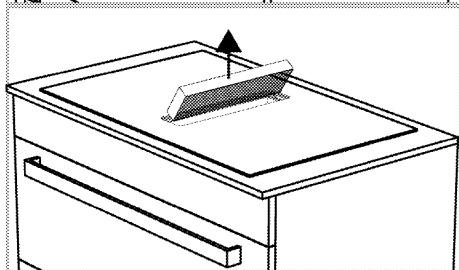
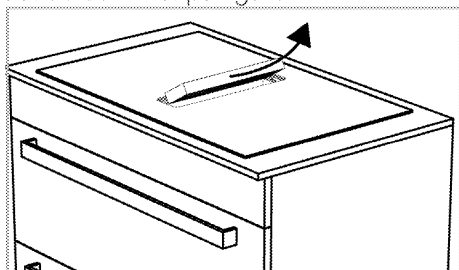
i Væskeopsamlingskammeret skal renses regelmæssigt. Delen kan renses ved at vaske den med vand med flydende vaskemiddel og rengøring, eller burde vaskes i opvaskemaskinen ved 70 °C.

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

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



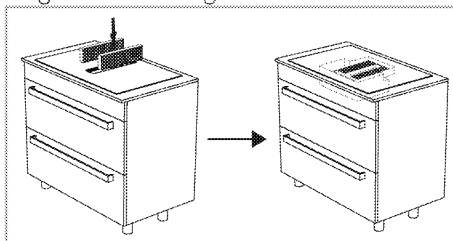
4. Først og fremmest skal du trække et af kulfiltrerne til dig selv ved at vippe det for at fjerne det fra dets magnetiske spalte fra ventilationsåbningen og tage det ud som vist på figuren.



5. Tag på samme måde det andet kulfilter ud af huset.

6. Placer de nye 2 aktive kulfiltre i deres magnetiske slidser ved at vippe dem gennem ventilationsåbningen på skift.

Sørg for, at den sidder helt fast i dens magnetiske fatninger.



7. Geninstaller væskebeskyttelsesplastikken på samme måde, som da den blev fjernet.

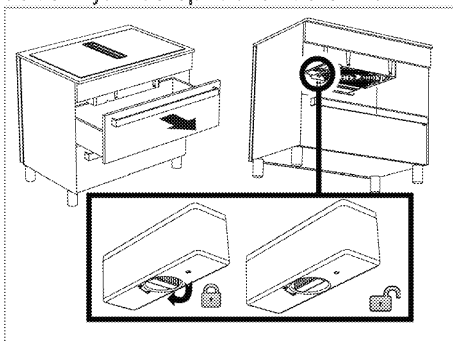
8. Indsæt oliefilteret.

Spildevandsbeholder

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

i Det anbefales at rengøre spildevandstanken en gang om måneden.

Sådan fjernes spildevandstanken:



1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.

2. Nå spildevandsbeholderen under kogepladen.

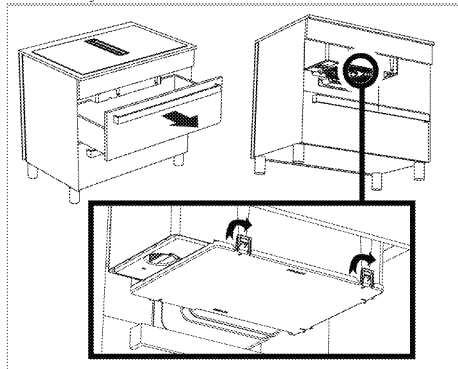
3. Lås op og fjern spildevandstanken ved at dreje låseknappen.

4. Hæld væsken ud i kammeret og rengør kammeret.
5. Drej låseknappen og lås den ved at indsætte kammeret tilbage i åbningen.

Rengøring af bunddækslet

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

Sådan fjernes bunddækslet:



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

9 Fejlfinding

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

Apparatet fungerer ikke.

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.*
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> *Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.*
- Tasterne på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktivér tastaturlåsen.*
- Hvis komfuret ikke tænder, når man trykker på tænd-/slukknappen >>> **Afbryd den fra stikkontakten og vent mindst 20 sekunder, før du sætter den til.**
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> **Vent på at kogepladen køler af.**
- Du bruger måske ikke passende gryder. >>> **Kontroller dine gryder.**

På kogezoneudisplay er ikonerne "□" og "□" eller "□" altid aktive.

- Gryder er måske ikke placeret på den kogeplade, der er tændt. >>> *Kontroller, om der er en gryde på kogezone.*
- Din gryde passer måske ikke til induktion. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezone eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezone.*
- Gryden eller kogezone kan være for varm. >>> **Vent på at de køler af.**

Den valgte kogezone slukker pludselig, mens den er i gang.

- Tilberedningstiden for det valgte afsnit kan være udløbet. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> *Vent på at kogepladen køler af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

Selvom kogezone er tændt, varmes gryden ikke op.

- Gryden passer måske ikke til et induktionskomfur. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezone eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezone.*

Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleblæseren fortsætter med at virke, indtil det elektroniske udstyr i komfuret falder til den passende temperatur.

Støj fra komfuret under tilberedningen

Der kan høres nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen. Hvis temperaturen er højere end produktets temperatur, efter at komfuret er slukket, kan ventilatoren køre i et stykke tid.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Krakelerende lyd:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. Hvis køkkentøjet er fremstillet af forskellige materialer og lag, kan der opstå en krakelerende lyd.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

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

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibel med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
FF	Enhver af tasterne kan være nedtrykket i lang tid.	Når der blev trykket længe på en af tasterne, stoppede det.
	En gryde må have stået på kontrolenheden.	Når gryden over kontrolenheden bliver løftet,
	Kan der være mad/væske hældt over kontrolenheden.	Fejlen vil forsvinde, når mad/væske-rester er renses bort.