

Built-in Hob

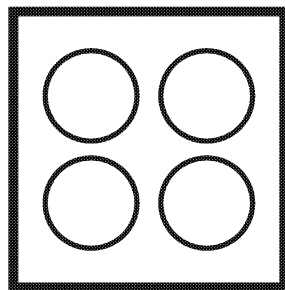
User manual

Indbygningsblus

Brugsvejledning

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



MIN 54082

185.9284.23/R.AA/07.08.2019/2-1
7757188674

Please read this user manual first!

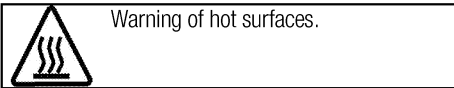
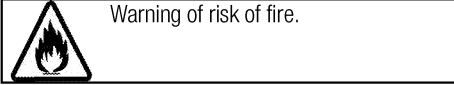
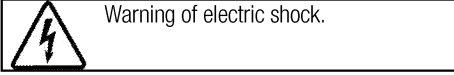
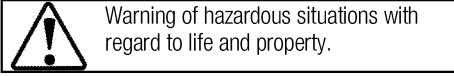
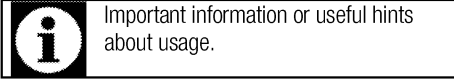
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Blomberg product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	6
Safety for children.....	7
Disposing of the old product	7
Package information	7

2 General information 8

Overview	8
Technical specifications	8

3 Installation 9

Before installation	9
Installation and connection	9
Future Transportation.....	12

4 Preparation 13

Tips for saving energy	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13

5 How to use the hob 14

General information about cooking	14
Using the hobs.....	15
Control panel	16

6 Maintenance and care 22

General information.....	22
Cleaning the hob.....	22

7 Troubleshooting 23

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short

term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your

induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See. *General information about cooking, page 14* , selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

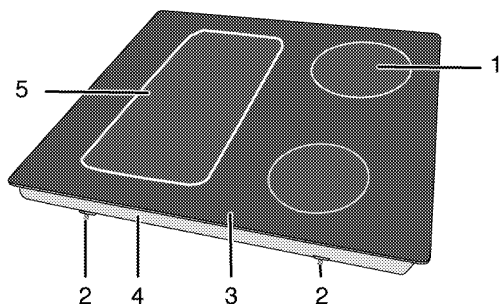
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 4 | Base cover |
| 2 | Assembly clamp | 5 | Induction cooking plate |
| 3 | Vitroceramic surface | | |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145 mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2300/3700 W



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



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



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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



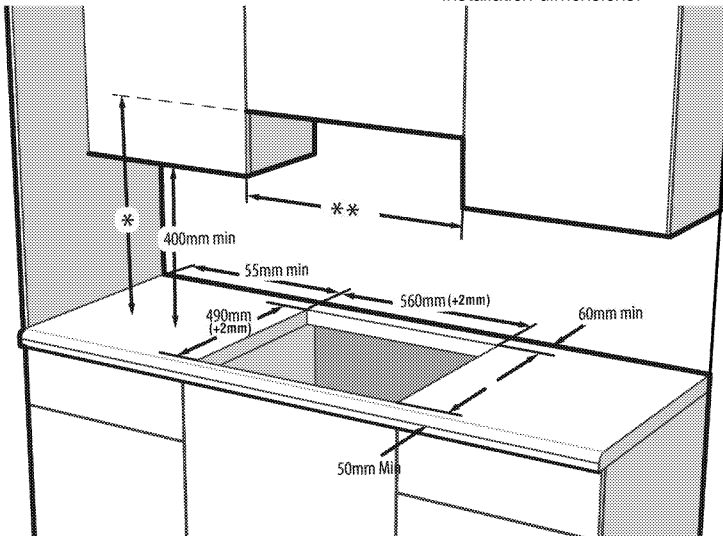
DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* Minimum height to extractor as recommend in extractor instruction manual

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob



Do not install the hob on places with sharp edges or corners.
There is the risk of breaking for glass ceramic surface!


Installation and connection


- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection


Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or

without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:

 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

DANGER:

 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
 A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

DANGER:

 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
 There is the risk of electric shock!

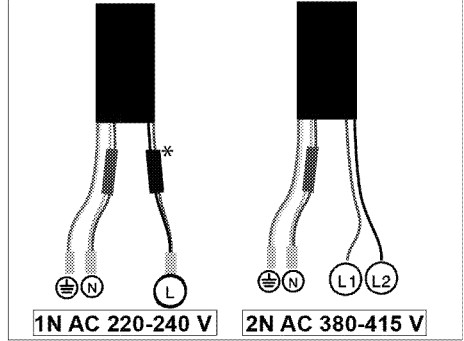
Connecting the power cable





i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

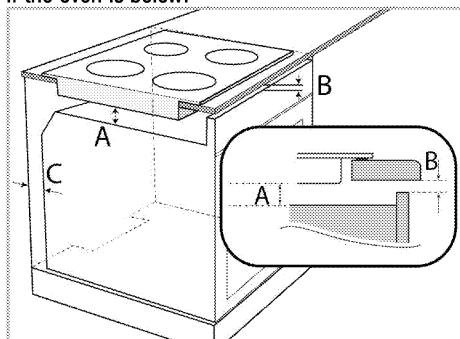
If a cable is supplied with the product:



- * (This may not exist on your product.)
2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
 - Grey/Black cable = L (Phase)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:
 - Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)
 - Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
 » or
 - Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

If the oven is below:



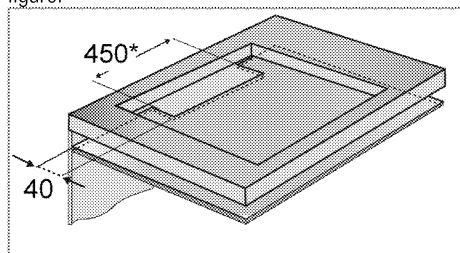
A min.15 mm

B min.2 mm

C 20 mm

If the board is below:

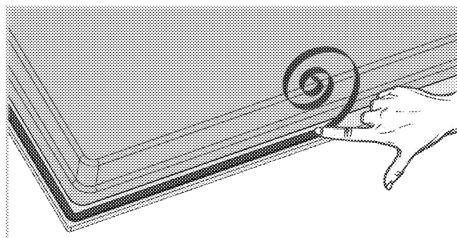
It is required to leave a ventilation opening at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.



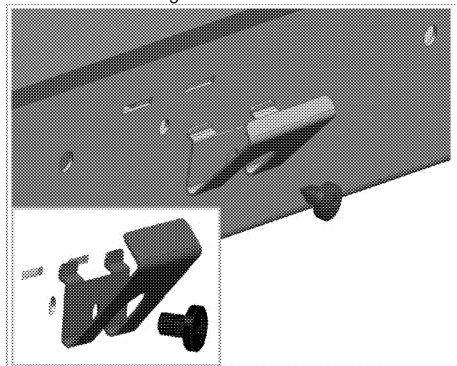
* min.

During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent any liquid from penetrating between the product and the counter.

1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



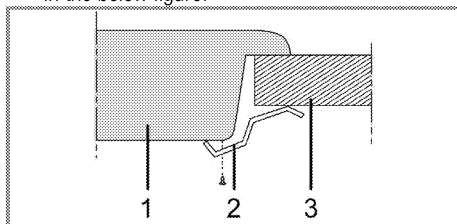
4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



i For some models, your product may come with the mounting springs already fitted on it.

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

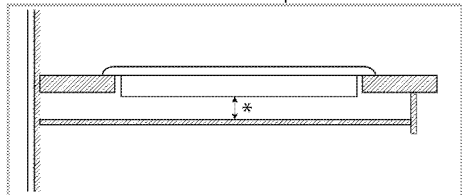
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the installation with these clamps is not sufficient for your cooktop, additional 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

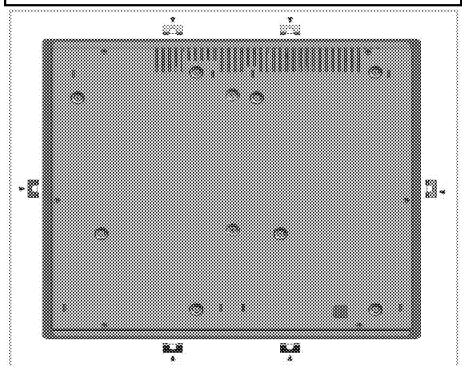
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



! DANGER:
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! DANGER:
There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety

i The number of mounting springs on your product varies depending on product model.

Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.

- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

5 How to use the hob

General information about cooking



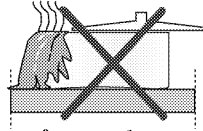
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

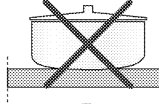
Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.

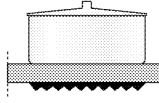
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "⏏" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Pan detection-focusing system

In induction cooking, energy is generated only in the area where the base of the pan on the respective cooking zone covers. The base of the pan is detected by the induction system and only this area is automatically heated. If the pan is removed from the cooking zone during cooking, the cooking process will be stopped. "⏏" symbol flashes. (For some hob models, the selected cooking zone level and "⏏" flash respectively.)

Safe use

Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.

Never use aluminium foil for cooking. Never place food items wrapped with aluminium foil onto the cooking zone.

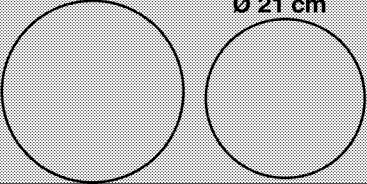
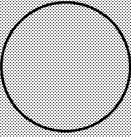
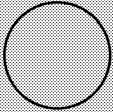


If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the hob.

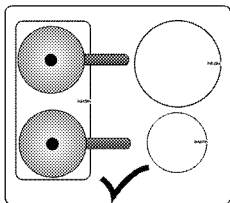


When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.

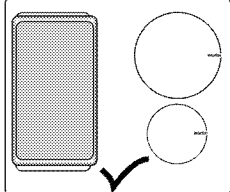
Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone Ø 24 cm Ø 21 cm 	Normal cooking zone Ø 18 cm 	Small cooking zone Ø 14,5 cm 
Large cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	Normal cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	Small cooking zone <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

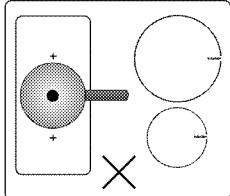
Using pots on the wide surface cooking zone



You can use the wide surface cooking zone in two halves separately as rear left and front left cooking zones.



You can use the wide surface cooking zone for large pots.



Your pot must cover both centers of the wide surface cooking zone. Do not use the cooking zone in other ways.

Illuminated cooking areas(This may not exist on your product.)

Cooking zones on the hob will be illuminated. The cooking zones will not appear when the hob is in the turned-off or stand-by position. When you turn on the hob, the illumination that indicates the cooking zones should appear.

Using the hobs

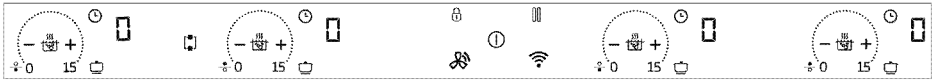


DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.













Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel




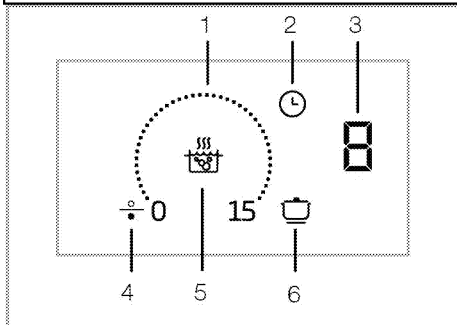
Specifications

* (Varies depending on the product model.)


-  Setting area (for temperature level)
-  On/Off key
-  Key lock key
-  Timer Activation/Deactivation key
-  Rapid Heating key/High power setting (Booster) key
-  Automatic cooking key
-  Stop key
-  Wide Surface Cooking Zone Selection key *
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Hob to Hood symbol *
-  Wifi Symbol *


*(This feature is optional. It may not exist on your product.)

 Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.




- 1 Setting area
- 2 Timer key
- 3 Cooking zone display
- 4 Cooking zone symbol (*)
- 5 Rapid heating key
- 6 Automatic cooking key


 This product is controlled by means of a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

 Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob


1. Touch the "1" key on the control panel. The hob is ready for use.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

 When any key ("0" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.


Turning off the hob

1. Touch the "1" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

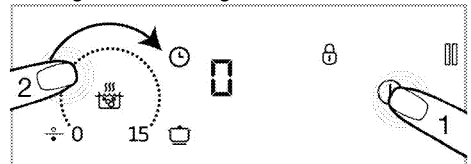
 If "H" or "h" symbol is lit on the cooking zone display once the hob is turned off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

If "H" symbol is lit on the cooking zone display, it means that the cooking zone is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

 When the electricity is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch the "1" key to turn on the hob.
 - » "0" symbol on cooking zone displays.

2. Touch the setting area of the cooking zone you want to switch on and slide your finger across the area.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "15".

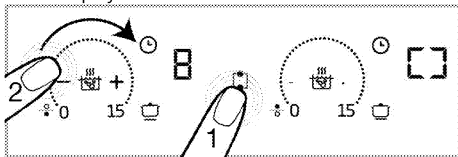
Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature setting to "0" level.
2. **By using the switch-off function on the timer for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will switch off the cooking zone linked to it. "0" or "00" value will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.
When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any button on the control panel to silence the audible alarm.

Turning on the wide surface cooking zone (This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch the "⌚" key to turn on the hob.
2. Touch Wide Surface Cooking Zone Selection key » 0 will be displayed on the display of the front left cooking zone and "□" symbol will appear on the same display.

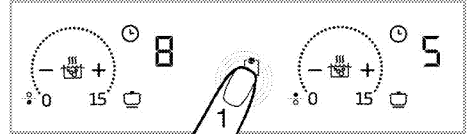


3. By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between 0 and 15.
- » You can change the temperature level on the setting area of both cooking zones.

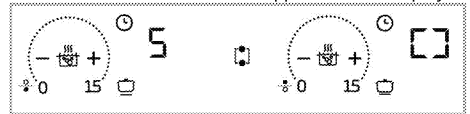
i Wide surface left cooking zones are explained as an example. If there is a wide surface cooking zone also on the right-hand side of the hob, the same instructions apply to the said cooking zone.

Turning on the wide surface cooking zone while one or both of the left cooking zones are running (This feature is optional. It may not exist on your product.)

While one or both of the left cooking zones are running, you can combine both cooking zones by activating the wide surface cooking zone. Thus, you can utilize a wider cooking zone just with the same values.



1. Touch the wide surface cooking zone selection key while one or both of the left cooking zones is/are running.
» The smaller one of the temperature values of the cooking zones you have previously selected will appear on the front left cooking zone display. If there is a timer duration given, the timer value of the cooking zone with the lower value will appear on the display.



- » To change the temperature value afterwards, set the desired temperature on the setting area of both cooking zones.

i If you touch the wide surface zone key while the wide surface cooking zone is active, the cooking zones will be separated and turn off.

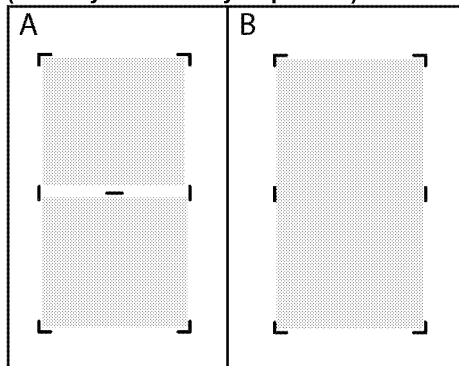
Turning off the wide surface cooking zone: (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Wide surface cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature to "0" level**
You can turn the wide surface cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turn-off with the timer option for the wide surface cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the wide surface cooking zone. 0 will appear on the left cooking zone display and 00 will appear on the timer display. The light of "⌚" key on the rear left cooking zone display will go off.
3. **By touching the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds**

If you touch the wide surface cooking zone symbol for 3 seconds, the cooking zone is turned off

**Models with illuminated around cooking zones:
(This may not exist on your product.)**



i When the two separate cooking zones (shown in the figure A) are combined as a wide surface cooking zone shown in the figure B, the separating light should go off. When the wide surface cooking zone is returned back into two separate cooking zones, the separating light should be illuminated.

High power setting (BOOSTER)

You can use booster function to perform heating at the maximum power. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones. When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting BOOSTER directly:

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the "🔥" key.

The cooking zone that has been activated will run with maximum power and the animated booster symbol "🔥" will appear on the cooking zone display.

» When the booster setting time (see, Table of operation time limits) is over, cooking zone will switch off.

Selecting the booster while the cooking zone is operating:

1. While the hob is on and the respective cooking zone is active, touch "🔥".

i The booster may only be activated in one of the zones on the same side (left or right). If one of the cooking zones on the same side is operating at a certain temperature level, the booster cannot be set for the other cooking zone on the same side. While the large cooking zone is active, the booster cannot be set for these cooking zones.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

By touching the "🔥" key you can turn off the booster setting any time you want.

Key Lock

You can activate the key lock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating.**

Activating the key lock

1. Touch "🔒" for 3 seconds to lock the control panel. If any key is pressed when the key lock is active, the light of the "🔒" key flashes.

i You can activate the key lock in operation mode only. When key lock is activated, only the "🔒" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the key lock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the key lock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Keep "🔒" key pressed for 3 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

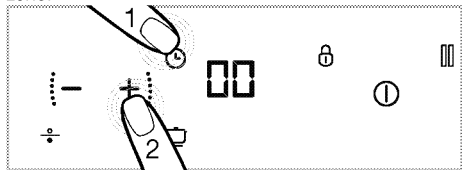
Timer function

This function makes it easier for you to cook. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer




1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. "0" symbol will appear on cooking zone displays.
3. Increase the level of the cooking zone you want to turn on.
4. Touch "🕒" key to activate the timer.

"00" will appear on the display of the relevant cooking zone.



5. Set the desired duration by touching "+" and "-" keys.

» Touch "⏻" to confirm the setting. If you do not touch "⏻", the setting will be cancelled automatically in a few seconds.

	The timer can only be set for the operating cooking zones.
	In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.
	Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

Deactivating the timers

Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

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

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00" :

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⏻" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Until "00" is displayed on the relevant cooking zone display, decrease the value by touching the "+" and "-" keys.

2-Deactivating the timer by touching its key for about 3 seconds:

1. Touch "⏻" key of the relevant cooking zone for about 3 seconds; "⏻" will go off completely and the timer will be cancelled.

Automatic cooking function

You can cook quickly at 3 different levels by means of this function.

1. Warm keeping
2. Boiling
3. Frying

Activating the automatic cooking function without setting the timer

1. Touch the "⏻" key to turn on the hob.
2. Touch the "⏻" key of the cooking zone on which you want to activate the automatic cooking function.
3. The relevant cooking zone will be activated at the keeping warm level after the first touch. "P1" and "⏻" symbols will appear on the display.
4. The relevant cooking zone will be activated at the boiling level after the second touch. "P2" and "⏻" symbols will appear on the display.
5. The relevant cooking zone will be activated at the frying level after the third touch. "P3" and "⏻" symbols will appear on the display.

» The cooking zone will start to operate at the set automatic cooking level.

Activating the automatic cooking function by setting the timer

1. Select the desired automatic cooking level by touching the "⏻" key of the relevant cooking zone.
2. Touch "⏻" key to activate the timer.
» "00" and "⏻" symbols will light on the cooking zone display.
3. Set the desired duration by touching the "-" / "+" keys.

» The cooking zone will keep on operating at the selected automatic cooking level throughout the set time period.

» Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

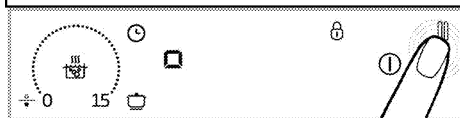
Deactivating the automatic cooking function

1. You can completely switch off the relevant cooking zone by touching the "⏻" key to cancel the automatic cooking function.
2. If you want the cooking zone to operate at a certain level and deactivate the automatic cooking function, set the desired temperature level by touching the "-" / "+" keys. The cooking zone will keep on operating at the set temperature level. If the timer has been set previously, the set cooking time will not be canceled and will keep on at the set temperature level.

Stop function

You can stop all functions (except for the timer) operating on the hob by means of this function.

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



1. Touch the "|||" key when your hob is operating. All active cooking zones will continue to operate at the minimum level.
2. Touch "|||" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

i When the stop key is pressed, "□" symbol will appear on the displays of the cooking zones which were active before this key is pressed.

Using the induction cooking zones safely and effectively

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up.

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

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

Operation time limits

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see, Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time limits

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0.5
15	0.5
Rapid Heating	10 minutes
P1	5
P2	2
P3	1

Overheating protection

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

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with a safety system to prevent overflows. If there is overflowing that affects the control panel, the system will turn off the hob by disconnecting the power automatically. Meanwhile, "E" will be displayed.

Precise power setting

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

Noisy operation


Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.





- Sound becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the cooking pot can cause noise.

- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty cooking pot is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools the electronic system can be heard.

Error messages

Table-2: Error codes and error causes

Error cause	Indicator	Display
Two or more keys are pressed	"E" will flash.	Cooking zone display
Hob is overheated	The "H" symbol blinks	Cooking zone display
No saucepan suitable for the cooking zone	"  " symbol lights up.	Cooking zone display
Touch control card hardware error	"Ex***" will turn on	Timer display
Induction hardware error	"Ex***" symbol blinks	Cooking zone display
Pan/pot or another object on the touch control board	"F" symbol blinks	All cooking zone displays
x**: "1,2,...9"		

	For more information about the descriptions of error messages that may appear on the touch control panel, please refer to Table 2. If Fx,Ex or EH errors cannot be corrected, please call the authorised service agent.
	If the surface of the touch control panel is subjected to vapor, entire control system will be deactivated, a signal sound will be heard and "E" will flash on the display.
	Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.
	No pots/pans must be placed on the touch control panel.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

Symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> Check if there is a pot on the cooking zone.
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> Allow them to cool down.

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> You may set a new cooking time or finish cooking.
- Overheat protection is active. >>> Allow your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object on the panel.

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Læs denne brugervejledning først!

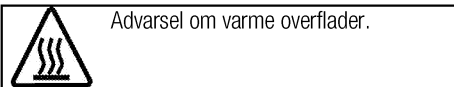
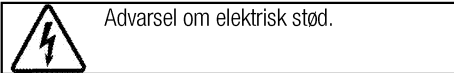
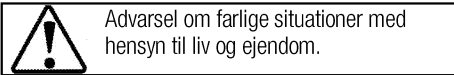
Kære kunde!

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

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

Forklaring af symboler

I hele brugervejledningen anvendes følgende symboler:



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

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler 4

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

2 Generelle informationer 8

Oversigt 8
 Tekniske specifikationer 8

3 Installation 9

Inden installering 9
 Installation og tilslutning 9
 Transport 12

4 Forberedelser 13

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

5 Brug af kogepladen 14

Generelle informationer om madlavning 14
 Anvendelse af komfuret 15
 Betjeningspanel 16

6 Vedligeholdelse og pleje 22

Generelle informationer 22
 Rengøring af kogepladen 22

7 Fejlafhjælpning 23

1 Vigtige sikkerheds- og miljømæssige instruktioner og advarsler

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

Generelle sikkerhedsregler

- Dette apparat kan anvendes af børn i alderen 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller instrueres om brug af apparatet på en sikker måde, og forstår de farer, der er involveret. Børn må ikke lege med apparatet. Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under overvågning, eller de har fået instruktion. Der skal holdes opsyn med, at ikke leger med apparatet.
- Hvis produktet overdrages til en anden person til personlig brug eller bruges til anden formål, brugervejledningen, produkt

etiketter og andre relevante dokumenter og dele skal også gives.

- Installationen og reparationer må kun udføres af en autoriseret serviceagent. Producenterne fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af handlinger udført af ikke autoriserede personer, som også kan ugyldiggøre garantien. Læs vejledninger omhyggeligt, før du installerer apparatet.
- Tag ikke produktet i brug hvis det er defekt eller hvis det har synlige fejl.
- Kontrollér, om produktets funktionsknapper er slukket efter hver brug.

Elektrisk sikkerhed

- Hvis produktet har fejl, bør det ikke bruges, før det er blevet repareret af en autoriseret serviceagent. Der er risiko for elektrisk stød!
- Tilslut kun produktet til en jordet stikkontakt med den spænding og beskyttelse som angivet i de "Tekniske specifikationer". Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformer. Vores firma kan ikke

stilles til ansvar for eventuelle skader, der opstår som følge af, at produktet ikke er installeret med jordforbindelse, der er i overensstemmelse med lokale regler.

- Vask aldrig produktet ved at sprede eller hælde vand ud over det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation skal produktets stik være trukket ud af strømkilden.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, forhandleren eller lignende kvalificerede personer for at undgå farer.
- Apparatet skal installeres, så det kan kobles helt fra nettet. Adskillelsen skal leveres enten med et netstik eller en indbygget kontakt til den faste elektriske installation i henhold til bygge-regulativer.
- Al arbejde på elektrisk udstyr må kun udføres af autoriserede fagpersoner.
- I tilfælde af skader skal produktet slukkes og frakobles strømmen. Slå sikringen fra.
- Sørg for, at sikringen er passende til apparatet.

Produktsikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme

under brug. Der bør udvises forsigtighed for ikke at røre ved varmeelementer. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Brug aldrig produktet når din dømmekraft eller koordinationsevner er påvirkede af alkohol og/eller stoffer.
- Vær forsigtig når du bruger alkoholiske drikke i dine retter. Alkohol fordamper i høje temperaturer og kan forårsage brand, da den kan selvantænde, når den kommer i kontakt med varme overflader.
- Stil ikke brændbare materialer i nærheden af produktet, da siderne kan blive meget varme.
- Hold alle ventilationsåbninger frie for forhindringer.
- Undgå at bruge damprensere for at rengøre apparatet, da de kan medføre et elektrisk stød.
- ADVARSEL: Madtilberedning uden opsyn med fedt eller olie kan være farlig og forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammen med f.eks. en låge eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Afbrydelse af tilberedningsprocessen. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- ADVARSEL: Fare for brand: Placer ikke genstande på kogezoneerne.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er beskadiget, skal du slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- I tilfælde af varmeplade glasbrud: Sluk straks alle brændere og elektriske varmeelementer og isoler apparatet fra strømforsyningen. Rør ikke ved apparatets overflade. Brug ikke apparatet.
- Slukke for kogepladen efter med den tilsvarende knap og stol ikke på grydedektoren.
- Metalliske genstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, må ikke placeres på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Damptryk, der opbygges på grund af fugten på kogepladen eller i bunden af gryden, kan få gryden til at bevæge sig. Derfor skal du sørge for, at ovns overflade og grydens bund er tørre.
- Ovns kogeplader er udstyret med induktionsteknologi. Induktionskogeplader, der sparer tid og penge, skal bruges med gryder egnede til induktion, ellers vil kogepladerne ikke fungere. Se.

Generelle informationer om madlavning, side 14, vælg af gryder.

- Da induktionskogeplader skaber et magnetisk felt, kan de forårsage skadelige virkninger på mennesker, der bruger medicinsk udstyr, såsom insulinpumpe eller pacemaker.
- ADVARSEL: Brug kun de afskærmninger til kogepladen fremstillet af kogepladeproducenten eller angivet af producenten i brugsvejledninger som egnede, eller afskærmninger indbygget i apparatet. Brug af uhensigtsmæssige afskærmninger kan forårsage ulykker.

For produktets pålidelighed i tilfælde af brand;

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

Brug af ovnen

- Apparatet er fremstillet til brug i private husholdninger. Brug i erhvervs-mæssigt øjemed er ikke tilladt.

- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun til madlavning. Det kan ikke anvendes til andre formål, for eksempel til opvarmning af rummet.
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for skader forårsaget af forkert brug eller håndtering af maskinen.

Sikkerhed for børn

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

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

Bortskaffelse af gammelt apparat

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald:



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

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

Overholdelse af RoHS-direktivet:

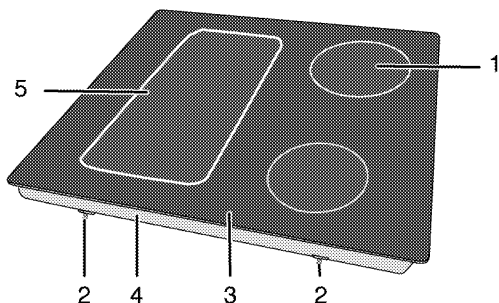
Det produkt, du har købt, er i overensstemmelse med EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige og forbudte materialer angivet i direktivet.

Bortskaffelse af transportemballage

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

2 Generelle informationer

Oversigt



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

Tekniske specifikationer

Spænding / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Total strømforbrug	maks. 7200 W
Ledningstype/størrelse	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (højde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brændere	
Bagest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til venstre	Induktionskogeplade
Dimension	180 mm
Ydelse	1800/3000 W
Forrest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	145 mm
Ydelse	1500/2200 W
Bagest til højre	Induktionskogeplade
Dimension	210 mm
Ydelse	2300/3700 W



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



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



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

3 Installation

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



Forberedelse af opstillingsplads og elektrisk og gasinstallation er kundens ansvar.



FARE:

Apparatet skal installeres i overensstemmelse med gældende regler.



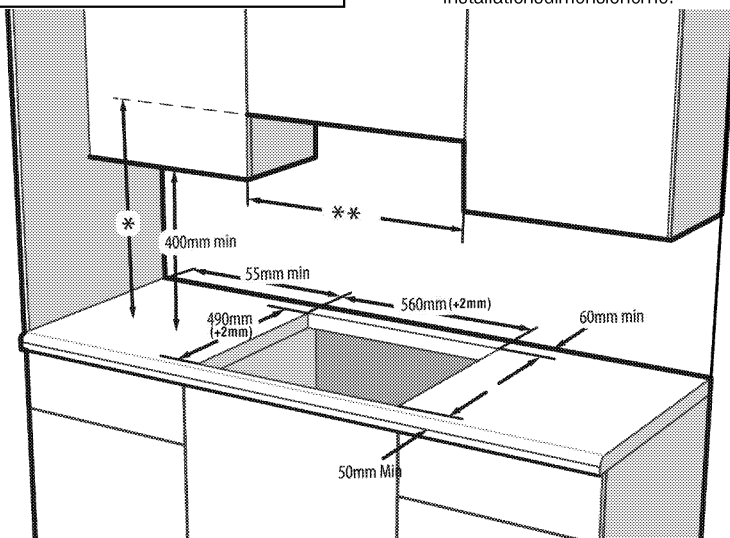
FARE:

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

Inden installering

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

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



* Mindsteafstand til emhætten som anbefalet i emhættens brugsvejledning

** Mindsteafstanden mellem køkkenmodulerne skal svare til bredden på kogepladen



Kogepladen må ikke installeres på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Der er risiko for at slå den keramiske overflade i stykker!

Installation og tilslutning

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

Elektrisk tilslutning

Tilslut produktet til jordforbundet stikkontakt beskyttet af en miniafbruger med passende kapacitet som beskrevet i tabellen »Tekniske specifikationer«. Jordforbindelsen skal udføres af kvalificeret elektriker til brug af produktet med eller uden en transformator. Vores firma kan ikke stilles til ansvar for eventuelle

skader, der opstår som følge af forkert brug af produktet eller af forkert installeret jordforbindelse.



FARE:

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



FARE:

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

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



FARE:

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

Tilslutning af strømkabel

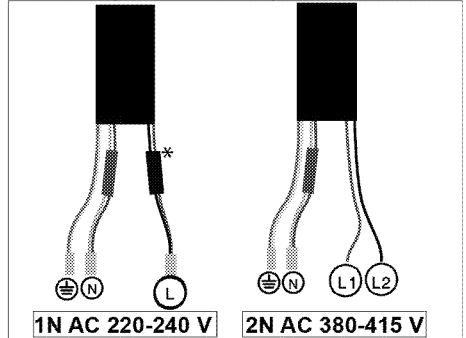


Når du udfører kabelføringen, skal du overholde de nationale/lokale regulativer omkring elektricitet, og du skal bruge en passende stikkontakt og et passende stik til oven. Hvis produktets strømbegrænsninger ligger uden for stikket/stiokkontaktens aktuelle kapacitet, skal produktet tilsluttes direkte via en fastgjort elektrisk installation uden brug af stik og stikkontakt.

1. Hvis det ikke er muligt at afbryde alle polerne i forsyningsstrømmen, skal der tilsluttes en afbrydelseenhed med mindst 3 mm berøringsfrigang (sikringer, ledningssikkerhedskontakter, kontaktorer), og alle polerne til denne afbrydelse skal være tilstødende til (ikke over) produktet i overensstemmelse med IEE direktiverne. Undladelse af at følge denne instruktion kan forårsage driftsmæssige problemer og udgyldiggøre produktgarantien.

Der anbefales ekstra beskyttelse ved en reststrømsafbryder.

Hvis der følger et kabel med produktet:

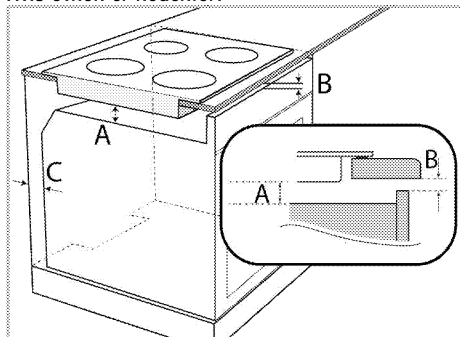


* (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

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

Installation af produktet

Hvis ovnen er nederfor:



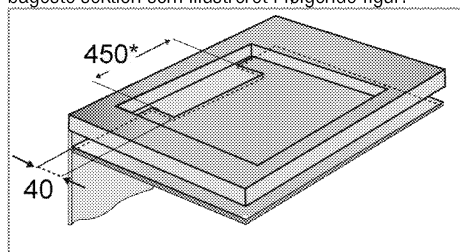
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

Hvis bestyrelsen er nederfor:

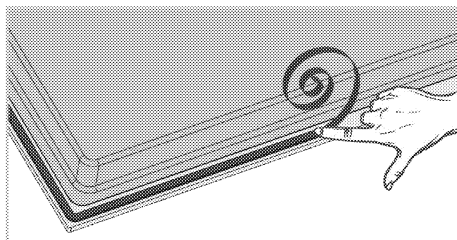
Der skal efterlades en ventilationsåbning møblets bageste sektion som illustreret i følgende figur.



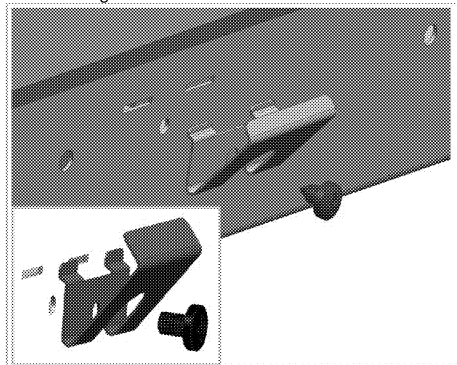
* min.

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

1. Forbered bordets overflade som vist i figuren.
2. I det komfuret vendes på hovedet, skal det placeres på en flad overflade.
3. Ved installation af kogepladen skal du lægge den medfølgende tætningspakning rundt om kogepladen som vist på billedet. Sørg for at placere den 1-2 mm fra glassets yderste kant.



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

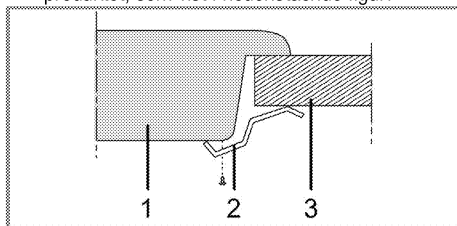


For nogle modeller leveres produktet muligvis med monteringsfjedrende fastgjort på forhånd.



Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

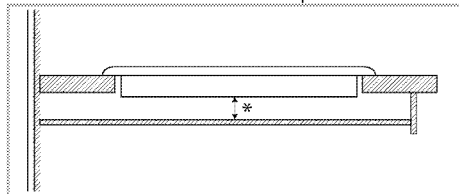
5. Centrér produktet i bordet.
6. Når kogepladen er placeret på køkkenbordet, kan den fastgøres nemt ved hjælp af klemmerne. Hvis køkkenbordets dimensioner ikke passer, kan 2 monteringsklemmer fastgøres til forsiden af produktet, som vist i nedenstående figur.



- 1 Kogeplade
- 2 Installationsklemme
- 3 Bord

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

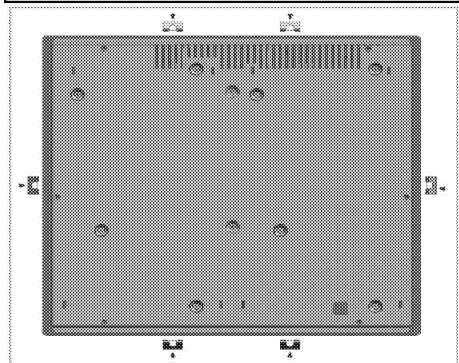
For eksempel, hvis det er muligt at berøre produktets bund, fordi det er installeret oven på en skuffe, skal denne sektion dækkes med en træplade.



* min. 15 mm

Set bagfra (tilslutningshuller)

i Placeringen af tilslutningshullerne i figuren herunder er vejledende. Deres faktiske placering kan variere efter produktmodellen. Fastgør dem i overensstemmelse med tilslutningshullerne på dit produkt.



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

! **FARE:**
Kogepladen indeholder komponenter, der kører på gas og elektricitet. Derfor skal kogepladen kun fastgøres til tælleren ved hjælp af fikseringshuller og kun ved hjælp af de medfølgende fastgørelseselementer og skruer, som angivet i brugsvejledningen. I modsat fald vil den udføre en fare for sikkerheden for liv og ejendom.

i Antallet af monteringsfjedre på produktet afhænger af produktmodellen.

Slutkontrol

1. Betjening af produktet.
2. Kontroller funktionerne.

Transport

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

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

4 Forberedelser

Gode råd om energibesparelser

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

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

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

Første anvendelse

Første rengøring af produktet



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

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

5 Brug af kogepladen

Generelle informationer om madlavning



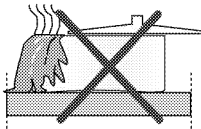
Fyld aldrig panden med mere olie, end en tredjedel af panden. Efterlad aldrig kogepladen uden opsyn mens du varmer olie. Overophedet olie skaber brandrisiko. **Forsøg aldrig at slukke ilden med vand!** Når olie antændes, dæk den med et brandtæppe eller fugtet klud. Sluk for kogepladen, hvis det er sikkert,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

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

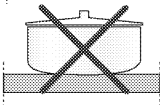
Udvalg af gryder

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

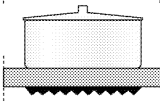
- Undlad at bruge den glaskeramiske overflade som et opbevaringssted eller som et skærebræt.
- Brug kun gryder og pander med bearbejdede bunde. Skarpe kanter forårsager ridser på overfladen.



Spild kan ødelægge den glaskeramiske overflade og forårsage brand.



Undlad at bruge gryder med konkave eller konvekse bunde.



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

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

Test af gryder

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

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

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

Gryde genkendelse-fokus system

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

Sikker anvendelse

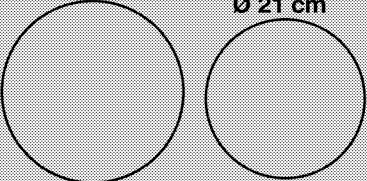
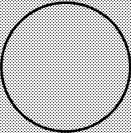
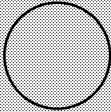
Undlad at vælge høje varmeniveauer, når du vil bruge en slip-let (teflon) gryde uden eller med meget lidt olie. Put ikke metalgenstande som gaffer, kniver eller grydelåg på komfuret, da de kan blive varme.

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

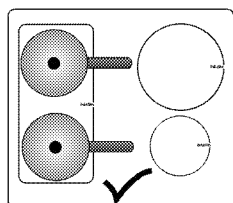
i Hvis der er en ovn under komfuret, og hvis den kører, kan komfurets sensorer sænke madlavningsniveauet eller slukke for ovnen.

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

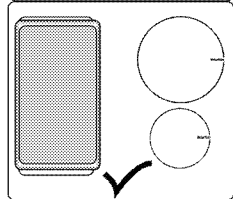
Valg af kogezone, der passer til gryden

Stor kogezone Ø 24 cm Ø 21 cm	Normal kogezone Ø 18 cm	Lille kogezone Ø 14,5 cm
		
Stor kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til at lave retter, som f.eks. store pandekager eller store fisk sjældent eller meget sjældent. 	Normal kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til gryden. • Fordeler effekten ideelt. • Giver perfekt varmefordeling. Bruges til alle slags madlavning. 	Lille kogezone <ul style="list-style-type: none"> • Bruges til langsom madlavning (sovs, cremer) • Bruges til at tilberede små portioner eller portioner baseret på antallet af personer.

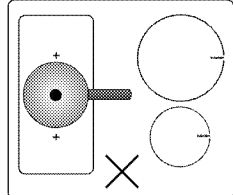
At bruge gryder på den brede kogezone



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



Du kan bruge den brede kogezone til store gryder.



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

Oplyste kogezone (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Kogezoneerne på kogepladen vil være oplyste. Kogezoneerne vises ikke, når komfuret er slukket eller i standby-position. Når du tænker for kogepladen, bør det lys, der angiver kogezoneerne, vise sig.

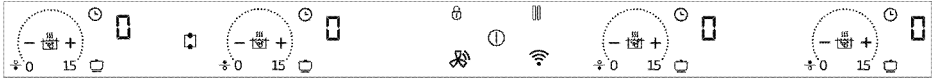
Anvendelse af komfuret



FARE:

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

Betjeningspanel



Specifikationer



Området Indstillinger (til temperaturindstilling)



Tænd/sluk-tast
Tast til tastelås



Tast til aktivering/deaktivering af timer



Tast til hurtig opvarmning/Indstillingen høj temperatur (booster)
Tast til automatisk madlavning



Stop-tast
Tast til bred kogezone (**Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.**)



Tast til at sætte tiden op på timeren
Tast til at sætte tiden ned på timeren



Kogeplade til Hood-symbol (Hob to Hood symbol) *



Wifi-symbol *

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

- 4 Symbol for kogezone (*)
 - 5 Tast til hurtig opvarmning
 - 6 Tast til automatisk madlavning
- * (Varianter afhængigt af produktmodel.)

i Dette produkt betjenes ved hjælp af et berøringspanel. Hver funktion, du udfører på berøringspanelet, bekræftes af et hørbart signal.

i Sørg for, at berøringspanelet altid er rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan resultere i, at funktionerne ikke udføres korrekt.

Sådan tændes komfuret

1. Rør ved tasten "1" på berøringspanelet. Komfuret er nu klar til brug.

i Hvis der ikke vælges nogen funktion inden for 20 sekunder, vil komfuret automatisk gå i standbytilstand igen.

i Når en tast holdes nede (tasten "6") i længere tid, slukkes produktet automatisk af sikkerhedsmæssige grunde.

Sådan slukkes komfuret

1. Rør ved tasten "1" på berøringspanelet. Komfuret slukkes og går i standbytilstand igen.

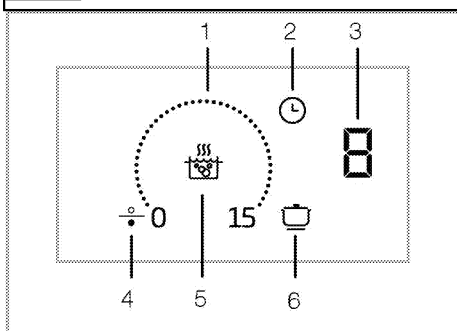
i Hvis symbolerne "H" eller "h" lyser på kogezoneens display, når komfuret er slukket, betyder det, at kogezoneen stadig er varm. Undlad at røre ved kogezoneerne.

Indikator for restvarme

Hvis symbolet "H" lyser på kogezoneens display, så betyder det, at kogezoneen stadig er varm og måske kan bruges til at holde en lille mængde mad varm. Symbolet udskiftes inden længe med symbolet "h", hvilket betyder, at kogezoneen er mindre varm.

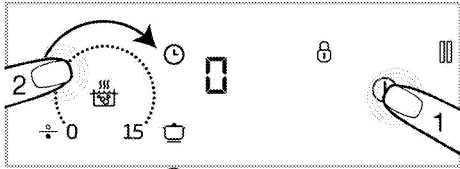
i Hvis strømmen er afbrudt, lyser indikatoren for restvarme ikke op og advarer således ikke brugeren mod varme kogezoneer.

i Grafikker og figurer er kun beregnet til information. Faktiske display og funktioner kan variere alt efter komfurmodellen.

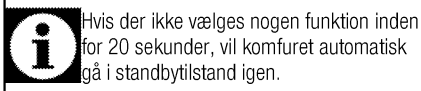


- 1 Området Indstillinger
- 2 Timer-tast
- 3 Kogezoneens display

Sådan tændes kogezoneerne



1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
» Symbolet "0" på kogezonens displays lyser op.
2. Berør området Indstillinger på den kogezone, du vil tænde, og stryg din finger over området.



Sådan indstilles temperaturen

Du kan indstille temperaturen mellem "0" og "15" ved at berøre området Indstillinger eller ved at stryge fingeren over området.

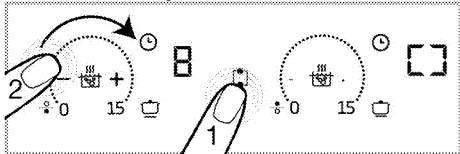
Sådan slukkes kogezoneerne:

En valgt kogezone kan slukkes på 2 måder:

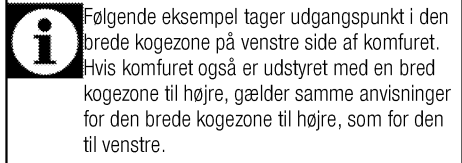
1. **ved at indstille temperaturen til "0"**
Du kan slukke for kogezoneen ved at indstille temperaturen til "0".
2. **ved at bruge timerens sluk-funktion på den ønskede kogezone**
Når tiden er gået, slukkes den kogezone, tiden var indstillet for, vha. timeren. Symbolerne "0" eller "00" vises på alle display. Symbolet "⌚" forsvinder fra komfurets display.
Når tiden er slut, høres et lydssignal. Berør en hvilken som helst tast på berøringspanelet for at slukke for lydssignalet.

Sådan tændes de brede kogezone (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

1. Berør tasten "1" for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten for den brede kogezone
» Symbolerne 0 og "□" vises på displayet for den forreste venstre kogezone.

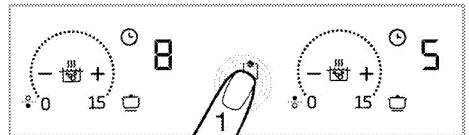


3. Du kan indstille temperaturen mellem 0 og 15 ved at berøre området Indstillinger eller ved at stryge fingeren over området.
» Du kan ændre temperaturen på området Indstillinger på begge kogezoneer.

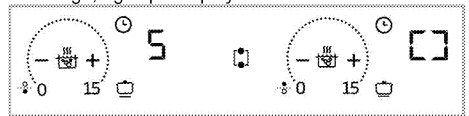


Sådan tændes den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezoneer er tændte (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

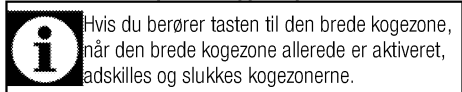
Når en eller begge af de venstre kogezoneer er tændte, kan du kombinere de to venstre kogezoneer ved at aktivere den brede kogezone. Således får du en større kogezone, du kan indstille til en bestemt temperatur og et bestemt tidsinterval.



1. Berør tasten for den brede kogezone, mens en af eller begge de venstre kogezoneer er tændte.
» På den forreste venstre kogezones display vises den laveste af de temperaturer, de valgte kogezoneer er indstillet til. Hvis du har indstillet timeren for de valgte kogezoneer, vises den tidsindstilling, hvor der er kortest tid tilbage, også på displayet.



- » For at ændre temperaturen når den brede kogezone er valgt, skal du indstille den ønskede temperatur på området Indstillinger på begge kogezoneer.



Sådan slukkes den brede kogezone (Denne funktion er valgfri. Den findes muligvis ikke i dit produkt.)

Den brede kogezone kan slukkes på 3 forskellige måder:

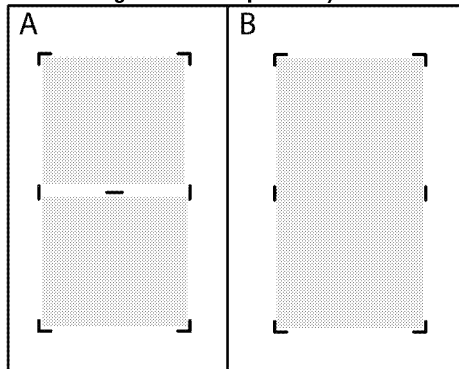
1. **ved at indstille temperaturen til "0"**
Du kan slukke for den brede kogezone ved at indstille temperaturen til "0".
2. **ved at bruge timerens sluk-funktion på den brede kogezone**
Når tiden er slut, vil timeren slukke den brede kogezone. Symbolet 0 vises på den venstre kogezones display, og symbolet 00 vises på timerens display.

Lyset i tasten "☺" på den bagerste venstre kogezones display slukkes.

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

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

Modeller med belyset omkring kogezone: (Den findes muligvis ikke i dit produkt.)



i Når de to separate kogezone (vist i figur A) kombineres som en kogeplade i bred overflade, der er vist i figur B, skal separationslyset slukke. Når den brede overflade kogezone er adskilt tilbage i to adskilte kogezone, skal separationslyset være belyst.

Indstillingen høj temperatur (BOOSTER)

Du kan bruge booster-funktionen til at opvarme mad ved den højeste mulige temperatur. Funktionen anbefales ikke til længerevarende madlavning. Booster-funktionen er ikke tilgængelig til alle kogezone. Når booster-tiden er gået, slukkes kogezone (se Tabel for funktionstidsgrænser).

Sådan vælges BOOSTER:

1. Berør tasten "☺" for at tænde for komfuret.
2. Berør tasten "☺☺☺".

Den kogezone, der er tændt, indstilles på den højeste mulige temperatur, og booster-symbolet "☺☺☺" vises på kogezone's display.

» Når booster-tiden er gået, slukkes kogezone (se Tabel for funktionstidsgrænser).

Sådan vælges booster-funktionen, når kogezone er tændt:

1. Når kogepladen er tændt, og den relevante kogezone er aktiv, skal du trykke på "☺☺☺☺☺".

i Boosteren må kun aktiveres i én af zonerne på samme side (venstre eller højre). Hvis en af kogezoneerne på samme side er tændt på et bestemt temperaturniveau, kan boosteren ikke indstilles for andre kogezone i samme side. Mens den store kogezone er aktiv, kan boosteren ikke indstilles for disse kogezone.

2. Den valgte kogezone varmer nu ved den højeste mulige temperatur, og 3 lys blinker på kogezone's display. Når booster-tiden er slut, skifter kogezone tilbage til den valgte temperaturindstilling, og kun den valgte temperatur vises på displayet.

Sådan slukkes Indstillingen høj temperatur (BOOSTER), før booster-tiden er gået:

Du kan slukke booster-indstillingen når som helst ved at berøre tasten "☺☺☺☺☺".

Tastelås

Aktivér tastelåsen for at undgå at komme til at ændre indstillingerne ved en fejl, **når komfuret er i brug.**

Sådan slås tastelås til

1. Berør "☺☺" i 3 sekunder for at låse berøringspanelet.

Når tastelåsen er aktiveret, blinker tasten "☺☺", hvis en af tasterne berøres.

i Du kan kun aktivere tastelåsen, når komfuret er tændt. Når tastelåsen er aktiveret, er det kun tasten "☺☺", der fungerer. Hvis du berører en anden tast, blinker tasten "☺☺" for at indikere, at tastelåsen er slået til. Hvis du slukker for komfuret, mens tastelåsen er slået til, skal tastelåsen slås fra, før komfuret kan tændes igen.

Sådan slås tastelås fra

1. Hold tasten "☺☺" nede i 3 sekunder.

Det bekræftes af et hørbart signal. Lyset i tasten "☺☺" slukkes, og berøringspanelet er nu låst op.

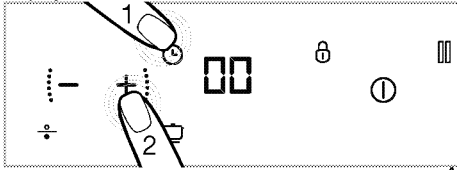
Timer-funktion

Denne funktion gør det nemmere for dig at lave mad. Det er ikke nødvendigt at holde øje med komfuret, når du laver mad. Kogezone slukkes automatisk når den tid, du har indstillet, er gået.

Sådan aktiveres timeren




1. Berør tasten "☺☺" for at tænde for komfuret.
2. Symbolet "0" vises på kogezone's display.
3. Indstil temperaturen på den kogezone, du ønsker at tænde.
4. Berør tasten "☺☺" for at aktivere timeren.

Symbolet "00" vises på den pågældendes kogezones display.



5. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne "+" og "—".

» Berør "⌚" for at bekræfte indstillingen. Hvis du ikke berører "⌚", annulleres indstillingen automatisk inden for et par sekunder.

	Timeren kan kun indstilles for de kogezone, der er i brug.
	Gentag anvisningerne ovenfor for at indstille timeren for andre kogezone.
	Timeren kan ikke indstilles, før der er valgt en kogezone, og den er indstillet til en temperatur.

Sådan slukkes timeren

Når den indstillede tid er gået, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder et hørbart signal. Berør en vilkårlig tast for at slukke for signalet.

Sådan slukkes timeren før tid

Hvis du slukker for timeren, før tiden er gået, slukkes kogepladen ikke, men bliver ved med at være tændt på den indstillede temperatur, indtil den slukkes. Du kan slukke tidligere for timeren på to forskellige måder:

1. Sluk for timeren ved at indstille den til "00" :

1. Vælg den kogezone, du ønsker at slukke.
2. Berør tasten "⌚" for at vælge tidsindstillingen for den pågældende kogezone.
3. Indtil symbolet "00" vises på den pågældende kogezones display, kan du sætte tiden ned ved at berøre tasterne "+" og "—".

2. Sluk timeren ved at holde timer-tasten nede i ca. 3 sekunder:

1. Hold tasten "⌚" på den pågældende kogezone nede i ca. 3 sekunder. "⌚" slukkes helt, og timerens indstilling annulleres.

Funktionen automatisk tilberedning

Med denne funktion kan du hurtigt tilberede mad ved 3 forskellige temperaturindstillinger.

1. Hold varm
2. Kog

3. Steg

Sådan aktiveres funktionen automatisk tilberedning uden indstilling af timeren

1. Berør tasten "⌚" for at tænde for komfuret.
 2. Berør tasten "☰" for den kogezone, hvor du vil aktivere funktionen automatisk tilberedning.
 3. Berøres tasten én gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Hold varm. Symbolerne "P1" og "☰" vises på displayet.
 4. Berøres tasten to gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Kog. Symbolerne "P2" og "☰" vises på displayet.
 5. Berøres tasten tre gang, tændes den pågældende kogezone på temperaturindstillingen Steg. Symbolerne "P3" og "☰" vises på displayet.
- » Kogezonen tændes på temperaturindstillingen for den funktion til automatisk tilberedning, der er valgt.

Sådan aktiveres funktionen automatisk tilberedning ved at indstille timeren

1. Vælg det ønskede automatiske temperaturindstilling ved at berøre tasten "☰" for den pågældende kogezone.
 2. Berør tasten "⌚" for at aktivere timeren.
- » Symbolerne "00" og "⌚" lyser på kogezoneens display.
3. Indstil den ønskede tid ved at berøre tasterne "+" og "—".

» Kogezonen varmer ved den valgte automatiske temperaturindstilling i hele den indstillede tid.


» Når den indstillede tid er gået, slukkes kogepladen automatisk, og der lyder et hørbart signal. Berør en vilkårlig tast for at slukke for signalet.

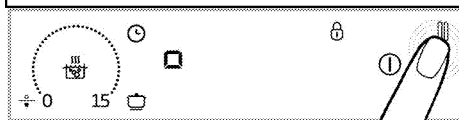
Sådan annulleres funktionen automatisk tilberedning

1. Du kan slukke den pågældende kogezone helt ved at berøre tasten "⌚", hvilket annullerer funktionen automatisk tilberedning.
2. Hvis du ønsker at annullere funktionen automatisk tilberedning, uden at slukke for kogezone, skal du indstille kogezoneens temperatur ved at berøre tasterne "☰"/"+". Kogezonen bliver ved med at være tændt på den indstillede temperatur. Hvis timeren var indstillet før funktionen blev anvendt, annulleres tidsindstillingen ikke, og kogepladen vil fortsat være tændt på den indstillede temperatur.



Stop-funktion

Når du bruger denne funktion, kan du stoppe alle funktioner (**undtagen timeren**), der er i gang på komfuret

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




1. Berør "1" tasten, når komfuret er i gang. Alle kogezone, der er tændt, vil fortsat varme ved den laveste temperatur.
2. Berør "1" tasten igen for at genstarte alle stoppede kogezone med tidligere indstillinger.

 Når stop-tasten berøres, vises symbolet  på displayene på de kogezone, der var tændt, før tasten blev berørt.

Brug af induktionszoner sikkert og effektivt

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

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

Funktionstidsbegrænsninger

Komfurets betjeningspanel er udstyret med en tidsbegrænsning. Når en eller flere kogezone er efterladt tændt utilsigtet, vil kogezone automatisk blive deaktiveret efter en vis periode (se Tabel-1). Hvis der er en timer tildelt kogezone, vil timer-displayet også slukke senere. Tidsbegrænsningen afhænger af den valgte temperatur. Den maksimale funktionstid bruges på dette temperaturniveau. Kogezone kan genstartes af brugeren, efter den er slukket automatisk som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Tidsbegrænsninger

Temperaturniveau	Funktionstidsbegrænsning - time
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Hurtig opvarmning	10 minutter
P1	5
P2	2
P3	1

Beskyttelse mod overophedning

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

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

Overløbs sikkerhedssystem

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

Præcis indstilling af temperatur

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

Støjende drift

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

- Støjen bliver fremtrædende ved høje temperaturniveauer.
- Legering på sovsegryden kan forårsage støj.
- Ved lave temperaturniveauer høres muligvis en jævnlig tænd/sluk-lyd.
- Lyden kan høres, hvis der varmes en tom gryde. Når du putter vand eller mad i den, vil denne lyd forsvinde.

- Lyden af blæseren, der køler det elektriske system ned, kan høres.

Fejlmeddelelser

Tabel 2: Fejlkodere og fejlkilder

Årsag til fejl	Indikator	Display
To eller flere taster holdes nede	Symbolet "E" blinker	Kogezonens display
Komfuret er overophedet	Symbolet "H" blinker	Kogezonens display
Ingen gryde passer til kogezonen	"L" symbolet lyser op.	Kogezonens display
Fejl i berøringskort hardware	"Fx***" symbolet lyser op.	Timer-display
Fejl i induktion hardware	Symbolet "Ex***" blinker	Kogezonens display
Hverken pander/gryder eller andre genstande må røre berøringspanelet	Symbolet "F" blinker	Alle kogezonernes display
x**: "1,2,...9"		

	For yderligere information om fejlmeddelelser, der kan fremkomme på berøringskontrolpanelet, se Tabel-2. Hvis Fx og Ex ikke afhjælpes, kontakt autoriseret service.
	Hvis overfladen af berøringspanelet udsættes for damp, vil hele styresystem blive deaktiveret, en signallyd vil høres, og "E" vil blinke på displayet.
	Hold overfladen på berøringspanelet ren. Det kan give advarsel om fejlfunktion.
	Der må ikke placeres gryder/pander på berøringspanelet.

6 Vedligeholdelse og pleje

Generelle informationer

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



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



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

Rengøring af kogepladen

Glaskeramiske overflader

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

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

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



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

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

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

7 Fejlafhjælpning

Produktet afgiver metallyde, under opvarmning og afkøling.

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

Produktet virker ikke.

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

||_|" symbolet fremkommer på kogezoneens display.

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

Den valgte kogezone slukker pludseligt under betjening.

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

Gryden bliver ikke varm, selv om kogezone er tændt.

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



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

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

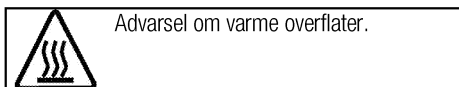
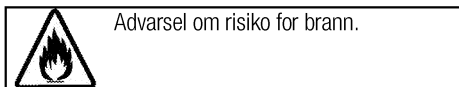
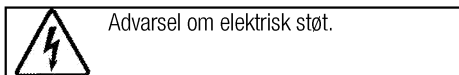
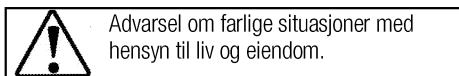
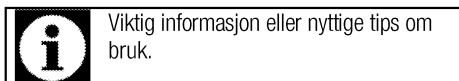
Kjære kunde,

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

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

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

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

2 Generell informasjon 8

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

3 Installasjon 9

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

4 Forberedelser 13

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

5 Slik brukes komfyren 14

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

6 Vedlikehold og stell 22

Generell informasjon.....	22
Rengjøre komfyren.....	22

7 Feilsøking 23

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

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

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår

på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas

for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.

- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort

matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.

- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnsens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.

- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 14*, valg av kasseroller.
- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- ADVARSEL: Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker. For produktets brannsikkerhet;
- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakkingsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.

- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

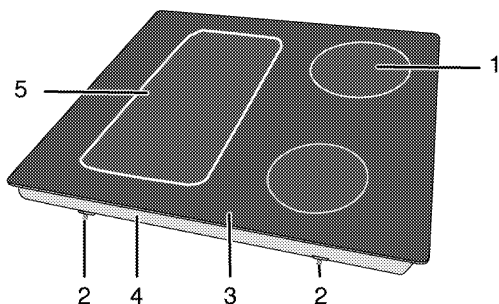
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



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

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	145 mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstegesone
Mål	210 mm
Effekt	2300/3700 W



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



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



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

3 Installasjon

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



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



FARE:

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



FARE:

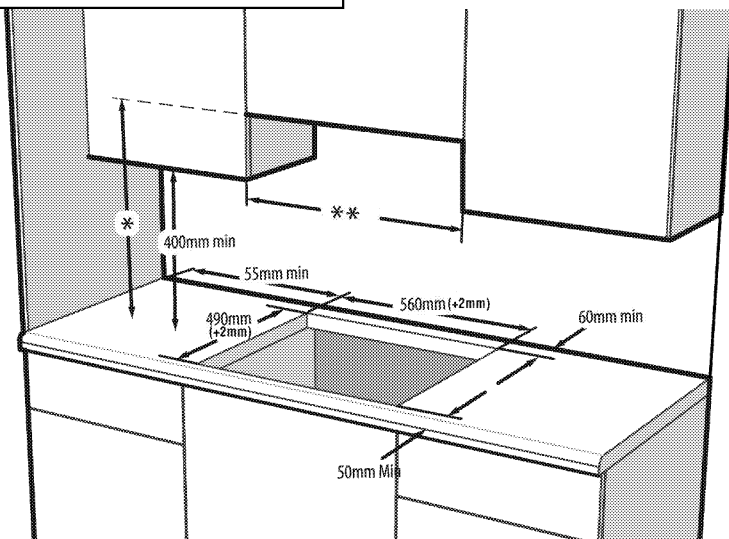
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.

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

Før installasjon

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

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



* Minimumshøyde til ventilator skal være anbefalt avstand i ventilatorens bruksanvisning

** Minimumsavstanden mellom kabinettet må være lik bredden på kokeplaten



Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Det er fare for knusing av glasskeramikcoverflaten!

Installasjon og tilkobling

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

Elektrisk tilkobling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbytter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformator.

Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

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

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

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

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

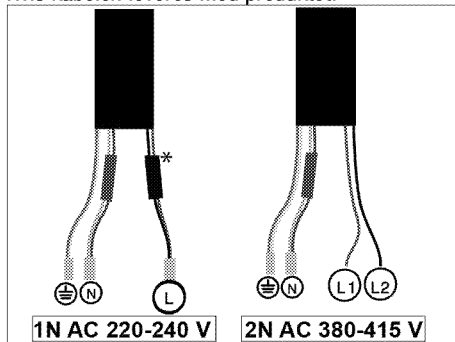
Koble til strømledningen

i Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgjengende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbytter for reststrøm anbefales.

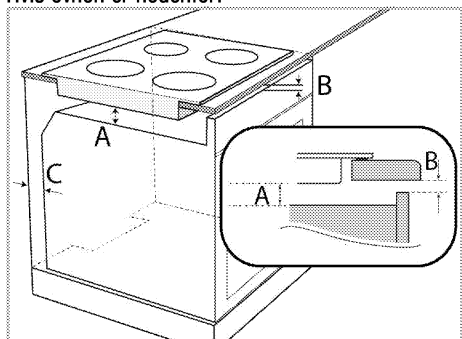
Hvis kablen leveres med produktet:



* (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

2. **For enkeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
 - Brun/svart leder = L (fase)
 - Blå/grå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)» Eller:
 - Grå/svart leder = L (fase)
 - Blå/brun leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)
3. **For dobbeltfasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
 - Brun leder = L1 Eller: L2 (fase 1 Eller: fase 2)
 - Svart kabel = L2 Eller: L1 (fase 2 Eller: fase 1)
 - Blå/grå leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)» Eller:
 - Svart kabel = L1 (fase 1)
 - Grå leder = L2 (fase 2)
 - Blå/Brun leder = N (nøytral)
 - Grønn/gul leder = (E) (jord)

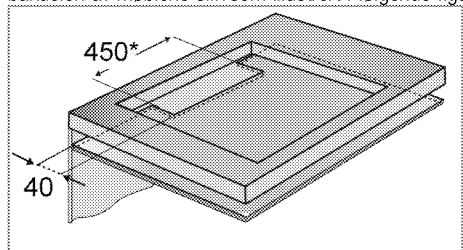
Installere produktet
Hvis ovnen er nedenfor:



- A min. 15 mm
 B min. 2 mm
 C 20 mm

Hvis benken er nedenfor:

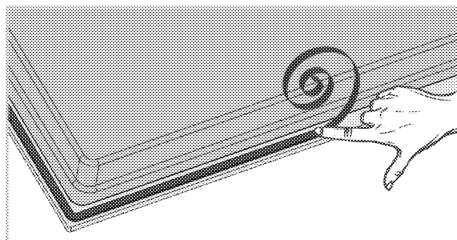
Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



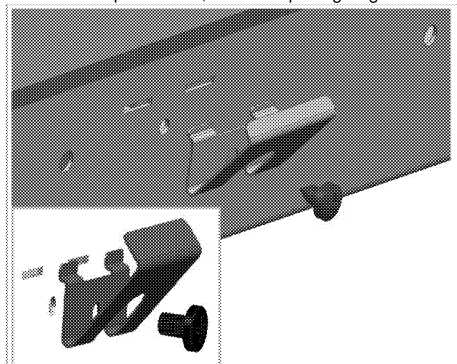
* min.

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

1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Når du monterer platetoppen, må du sette på pakningen som ble levert i emballasjen, rundt platetoppen som vist på bildet nedenfor, slik at den går 1 til 2 mm innover fra glassets ytre kant.

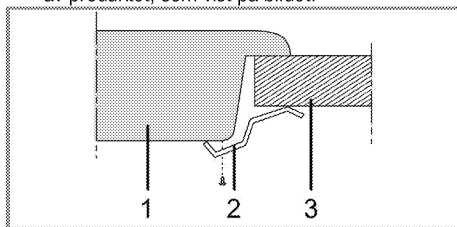


4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.



- i** For enkelte modeller kan det hende at produktet leveres med monteringsfjærene ferdig montert.
- i** Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

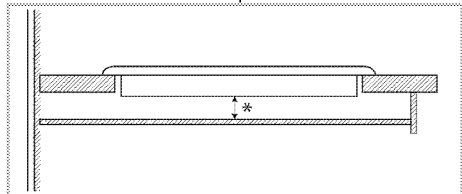
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål passer, kan to monteringsskrue feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

i Ved installering av komfyren på et skap må en hulle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

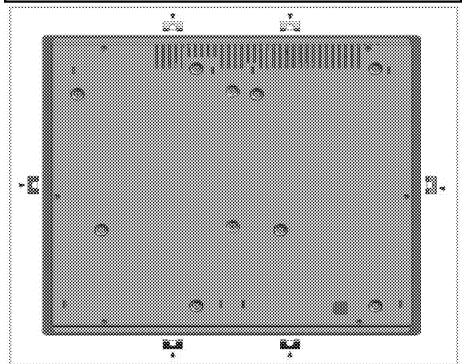
For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)

i Plasseringen av tilkoblingshullene som vises i figuren nedenfor, er skjematisk og kan variere avhengig av produktmodellen. Fest dem i samsvar med tilkoblingshullene på ditt produkt.



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

! **FARE:**
Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeanordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

i Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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

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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

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

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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

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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



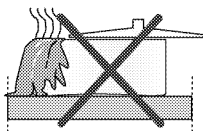
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren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

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

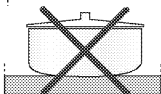
Kasserollevalg

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

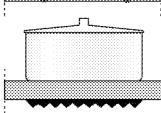
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



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

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

Kasserolletest

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

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

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

Gjenkjenningssystem for kokekar

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

Sikker bruk

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

Ikke legg metallgjenstander, slik som gaffer, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.



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

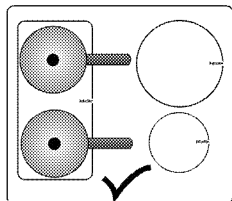


Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

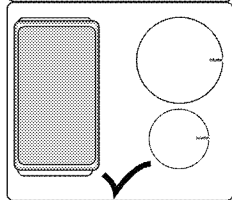
Velge kokesone som egner seg for kokekaret

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

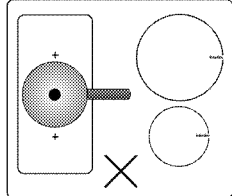
Bruke kasseroller på den brede kokesonen



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



Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



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

Belyste kokeområder (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Kokesonene på platetoppen vil lyse opp. Kokesonene er ikke synlige når platetoppen er avslått eller i standby. Når du slår på platetoppen, skal belysningen som indikerer kokesonene bli synlig.

Bruk av komfyren



FARE:

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

Kontrollpanel



Spesifikasjoner



Innstillingsområde (for temperaturnivå)

15



På/av-knapp



Tastelåsknapp



Tast for aktivering/deaktivering av tidsur



Tast for hurtigoppvarming / innstilling av høy effekt (booster)



Tast for automatisk tilberedning



Stopptast

Valgtast for kokesone med bred overflate **(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**



Tast for økning av tidsurnivå



Tast for redusering av tidsurnivå



Kok til hette-symbolet (Hob to Hood symbol) *



Wifi-symbol *

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

- 3 Kokesonedisplay
- 4 Kokesonesymbol (*)
- 5 Tast for hurtig oppvarming
- 6 Tast for automatisk tilberedning
- * (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

i Dette produktet betjenes ved hjelp av et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

i Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fukting og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Trykk på "1"-knappen på kontrollpanelet. Platen er klar for bruk.

i Dersom du ikke gjør noe i løpet av 20 sekunder, går komfyren automatisk tilbake til Standby-modus.

i Når en tast ("0"-tast) holdes inne lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

1. Trykk på "1"-knappen på kontrollpanelet. Komfyren vil slås av og gå til standby-modus.

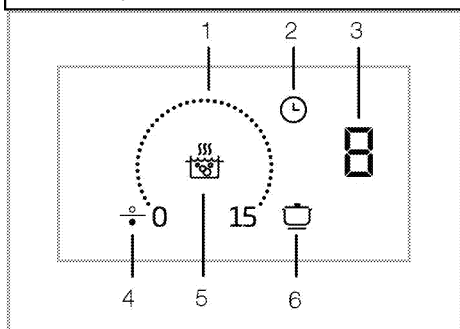
i Hvis det står "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

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

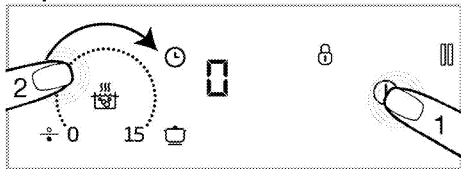
i Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

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



- 1 Innstillingsområde
- 2 Tidsurtast

Slå på kokesonene



1. Trykk på "⏻"-knappen for å slå på komfyren.
» Symbolet "0" på kokesonedisplayer.
2. Trykk på innstillingsområdet på den kokesonen du ønsker å slå på, og skyv en finger over området.

i Dersom du ikke gjør noe i løpet av 20 sekunder, går komfyren automatisk tilbake til Standby-modus.

Stille temperaturnivået

Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve en finger over området, kan du justere temperaturnivået mellom "0" og "15".

Slå av kokesonene:

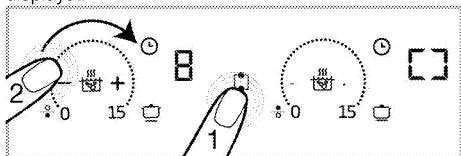
En valgt kokese kan slås av på to ulike måter:

1. **ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **ved hjelp av avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokese**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. Det vil stå «0» eller «00» på alle displayer. "⏻"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.
Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en hvilken som helst knapp på kontrollpanelet for å slå av lyden på den hørbare alarmen.

Slå på den brede kokesonen. (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Trykk på "⏻"-knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate

» 0 vises på displayet på kokesonen framme til venstre, og symbolet "□" vises på det samme displayet.



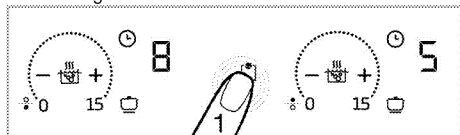
3. Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve en finger over området, kan du justere temperaturnivået mellom 0 og 15.

» Du kan endre temperaturnivået på innstillingsområdet på begge kokesoner.

i Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokese med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

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



1. Trykk på valgtasten for kokese med bred overflate mens en eller begge kokesoner på venstre side er i drift.

» Den laveste av temperaturverdiene på kokesonene som du har valgt tidligere, vises på kokesonedisplet framme til venstre. Dersom det er angitt en timervarighet, vises den tidsurverdien på kokesonen med lavest verdi på displayet.



» For å endre temperaturverdien senere stiller du inn ønsket temperatur på innstillingsområdet på begge kokesonene.

i Dersom du trykker på tasten for kokese med bred overflate mens kokesonen med bred overflate er aktiv, vil kokesonene separeres fra hverandre og slås av.

Slå av kokesonen med bred overflate: (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Kokesonen med bred overflate kan slås av på tre ulike måter:

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

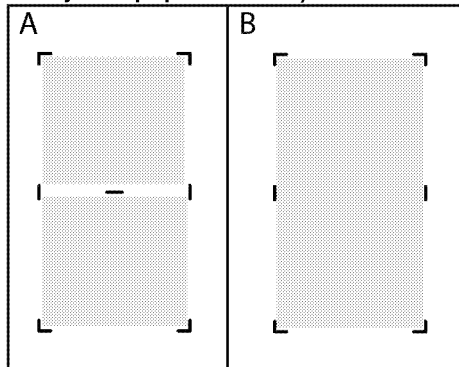
Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. 0 vises på det venstre kokesonedisplet, og det står

00 på tidsurdisplayet. Lyset på tast "⏻" på kokesonen bak til venstre vil slukkes.

3. Ved å trykke på symbolet på kokesonen med bred overflate i tre sekunder.

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

Modeller med opplyste kokesoner: (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



i Når de to separate kokesonen (vist på figur A) er kombinert som en bred overflatesokkesone vist i figur B, skal separasjonslyset slås av. Når den brede overflatenes kokesone separeres tilbake i to separate kokesoner, skal separasjonslyset lyse.

Høy effekt (FORSTERKER)

Du kan bruke boosterfunksjonen til å utføre oppvarming ved maksimal effekt. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner. Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokesonen seg av.

Velge BOOSTER direkte:

1. Trykk på "⏻"-knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på "☺"-tasten.

Den aktiverte kokesonen er i drift med maksimal effekt, og det animerte boostersymbolet "☺" vises på kokesonedisplayet.

» Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokesonen seg av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Når platetoppen er på og den aktuelle kokesonen er aktiv, trykk "☺".

i Boosteren kan kun aktiveres på én av soneene på samme side (venstre eller høyre). Hvis en av kokesonene på samme side er satt til et visst temperaturnivå, kan ikke booster brukes for de andre kokesonene på samme side. Når den store kokesonen er aktiv, kan ikke booster brukes på disse kokesonene.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå boosterinnstillingen av når som helst ved å trykke på "☺"-tasten.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå å bytte funksjoner ved en feil mens komfyren er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Hold inne "⏻" i tre sekunder for å låse kontrollpanelet.

Dersom det trykkes på en annen tast mens tastelåsen er aktiv, vil lyset på "⏻"-tasten blinke.

i Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "⏻"-tasten fungere. Når du trykker på en hvilken som helst annen tast, vil lyset på "⏻"-tasten blinke for å vise at tastelåsen er aktiv. Dersom du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen være deaktivert for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

1. Hold inne "⏻"-tasten i tre sekunder.

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

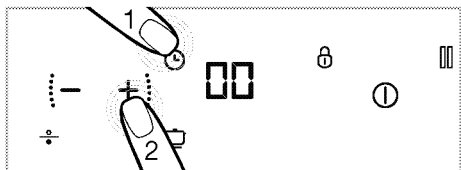
Timerfunksjon

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

Aktivere tidsuret




1. Trykk på "⏻"-knappen for å slå på komfyren.
2. Symbolet "0" vil vises på kokesonedisplayet.
3. Øk nivået for den kokesonen du ønsker å slå på.
4. Berør "⏻"-tasten for å aktivere timeren.

"00" vil vises på displayet på den aktuelle kokesonen.



5. Angi ønsket varighet ved å trykke på "+"- og "-"-tastene.

» Trykk på "⏸" for å bekrefte innstillingen. Dersom du ikke trykker på "⏸", vil innstillingen bli kansellert automatisk i løpet av noen få sekunder.

	Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.
	Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.
	Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.

Deaktivere timerne

Når den innstilte tiden er over, vil koketoppen slås av automatisk og avgi et lydsignal.

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

Slå av timerne tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå timeren av tidligere på to ulike måter:

1-Slår av timeren ved å senke verdien til «00» :

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "⏸"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Til "00" vises på det aktuelle kokesonedisplayet, øker du verdien ved å berøre tastene "+" og "-".

2. Deaktiver tidsuret ved å trykke på tasten i omtrent 3 sekunder.

1. Hold inne "⏸"-tasten på den aktuelle kokesonen i ca. tre sekunder; "⏸" slukkes helt og tidsuret kanselleres.

Automatisk tilberedningsfunksjon

Du kan lage mat raskt på 3 forskjellige nivåer ved hjelp av denne funksjonen.

1. Opprettholde varme
2. Koking
3. Steking

Aktivere automatisk kokefunksjon uten å stille inn timeren

1. Trykk på "⏸"-knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på "☑"-tasten på den kokesonen du ønsker å aktivere den automatiske kokefunksjonen på.
3. Den aktuelle kokesonen vil bli aktivert på holdvarmt-nivå etter første trykk. Symbolene "P1" og "☑" vises på displayet.
4. Den aktuelle kokesonen aktiveres på kokenivå etter andre trykk. Symbolene "P2" og "☑" vises på displayet.
5. Den aktuelle kokesonen aktiveres på stekenivå etter tredje trykk. Symbolene "P3" og "☑" vises på displayet.

» Kokesonen vil begynne å fungere til det innstilte automatiske kokenivået.

Aktivere automatisk kokefunksjonen ved å stille inn timeren

1. Velg ønsket automatisk kokenivå ved å trykke på "☑"-tasten for den aktuelle kokesonen.
2. Berør "⏸"-tasten for å aktivere timeren.
- » «00» og "⏸"-symbolene vil lyse på displayet.
3. Still inn ønsket varighet ved å trykke på tastene "+" og "-".

» Kokesonen vil fortsette å fungere på det valgte automatiske kokenivået gjennom hele den innstilte tidsperioden.


» Når den innstilte tiden er over, vil koketoppen slås av automatisk og avgi et lydsignal. Du kan trykke hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen.

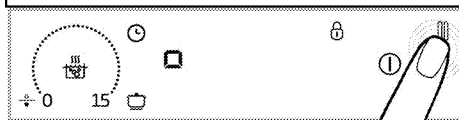
Deaktivere automatisk kokefunksjon

1. Du kan slå den aktuelle kokesonen helt av ved å trykke på "⏸"-tasten for å kansellere den automatiske kokefunksjonen.
2. Dersom du ønsker at kokesonen skal være i drift på et bestemt nivå og deaktivere den automatiske kokefunksjonen, stiller du inn ønsket temperaturnivå ved å trykke på tastene "+" og "-". Kokesonen vil fortsette å fungere ved innstilt temperaturnivå. Hvis timeren er stillt inn tidligere, avbrytes ikke den innstilte tilberedningstiden og komfyren fortsetter på det samme innstilte temperaturnivået.


Stoppfunksjon

Du kan stoppe alle funksjoner (bortsett fra timeren) som er aktive på komfyren ved hjelp av denne funksjonen.

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




1. Berør "■"-tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner fortsetter å være i drift på minimumsnivå.
2. Berør "■"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

 Når du trykker på stopptasten, vil symbolet "■" vises på displayene for kokesonene som var aktive før du trykket på denne tasten.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

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

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

Driftstidsgrenser

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Når én eller flere kokesoner er på vil kokesonen automatisk deaktiveres etter et viss tid (se Table-1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerskjermen også slås av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1. Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - timer
0	0

1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Hurtig oppvarming	10 minutter
P1	5
P2	2
P3	1

Overopphetingsvern

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

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

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforsyningen umiddelbart og slår av komfyren. «E»-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

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

Støy under bruk

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

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.

- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	«E»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	«H»-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Ingen panner er egnet for kokesonen	«L»-symbolet tennes.	Kokesonedisplay
Feil med maskinvarens kontrollkort	"Fx***"-symbolet tennes.	Timerdisplay
Induksjonsmaskinvare feil	Symbol et "Ex***" blinker	Kokesonedisplay
Gryte/panne eller annen gjenstand på berøringskontrollpanel et	Symbol et "F" blinker	Alle kokesonedisplay er.
x**: "1,2...9"		

	For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2. Hvis Fx- og Ex-feil ikke bedres må du kontakte et autorisert servicesenter.
	Hvis overflaten på kontrollpanelet utsettes for damp, vil hele systemet deaktiveres, et lydssignal høres og "E" blinker på displayet.
	Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Det kan gi en feilaktig driftsmelding.
	Ingen gryter/panner får plasseres på berøringskontrollpanelet.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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

**FARE:**

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

**FARE:**

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramisk overflate

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

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

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

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



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

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater over tid. Dette vil ikke påvirke produktets drift.

Fargeblekning og flekker på den glasskeramiske overflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

⏏-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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



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

