

Bruksanvisning Brugsanvisning Käyttöopas



IHI 6230

Cylinda
en enklare vardag

Tillykke med din nye induktionskogeplade

- Læs hele vejledningen omhyggeligt, før du tager induktionspladen i brug.
- Gør dig fortrolig med induktionskogeplade og de forskellige betjeningsfunktioner i den rækkefølge, som fremgår af betjeningsvejledningen.
- Vær opmærksom på alle oplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling. Derved opnår du, at din kogeplade altid er klar til brug, og at den holder længe.
- Vær især opmærksom på alle oplysninger, som vedrører sikkerheden, da dette skal være med til at forebygge ulykker eller skader på induktionspladen.
- Husk at gemme betjeningsvejledningen, da der kan blive brug for den på et senere tidspunkt.

Bemærk!

Du skal have læst /forstået denne vejledning, før du begynder at betjene kogepladen.

Kogepladen er udelukkende bestemt til tilberedning af mad. Enhver anden anvendelse (fx. til rumopvarmning) er ikke i overensstemmelse med kogepladens oprindelige anvendelsesbestemmelse og kan være farlig.

Producenten forbeholder sig ret til ændringer, der ikke påvirker kogepladens funktion.

INDHOLD

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Basisinformation..... | 2 |
| Sikkerhedsvejledning..... | 3 |
| Beskrivelse af apparatet..... | 9 |
| Installation..... | 10 |
| Betjening..... | 13 |
| Rengøring og vedligehold..... | 23 |
| Fejlfinding..... | 25 |
| Specifikation..... | 27 |

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Bemærk. Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Undgå derfor at berøre nogen varmeelementer, da de kan være varme. Lad ikke børn under 8 år betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn af en voksen.

Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder) børn under 8 år) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, med mindre de er blevet instrueret og vejledt i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Undgå at børn leger med apparatet. Lad ikke børn rengøre eller betjene apparatet, med mindre det sker under opsyn.

Bemærk. Uovervåget kogning i fedt eller olie på kogepladen kan være farlig og føre til brand.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Afbryd apparatet, og dæk flammen med et låg eller et ikke-brændbart tæppe.

Bemærk. Brandfare: Opbevar ikke noget på kogepladens overflade.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

Bemærk. Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive varme.

Sluk apparatet efter brug, og stol ikke kun på indikationerne for registrering af kogegrej.

Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernstyringssystem. Brug ikke damprengøringsudstyr til rengøring af apparatet.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Før denne kogeplade tages i brug første gang, skal denne vejledning læses omhyggeligt. Dette vil sikre brugerens sikkerhed og forhindre, at der opstår skade på apparatet.
- Kogepladen må kun installeres af en autoriseret el-installatør
- Kogepladen må ikke installeres i nærheden af køleapparater.
- Møbler til kogepladens indbygning skal kunne tåle temperaturer op til 100° C. Det gælder for finér, kanter, overflader af kunststof, lim og lak.
- Kogepladen må først benyttes efter installation. Derved undgår du at røre ved dele, som er strømførende.
- Elektriske apparater kan kun repareres af en autoriseret el-installatør. Reparationer foretaget af personer, som ikke er autoriseret, kan betyde alvorlig fare for brugeren.
- Afbrydelse af strømforsyning sker kun, når sikringer er koblet fra eller stikket er taget ud af stikkontakten.
- Hold børn væk fra den glaskeramiske kogeplade, når den er i brug. Gryder med varm mad kan være årsag til, at børn bliver forbrændte.
- De glaskeramiske kogezone opvarmes meget hurtigt efter de er blevet tændt. Stil derfor altid gryden på kogezone, inden der tændes for den. Derved spares også energi.
- Elektronikken har en restvarmeindikator, som viser, om kogepladen stadig er varm.
- I tilfælde af strømsvigt bliver alle indstillinger og indikationer slettet. Når strømmen kommer tilbage skal du være forsigtig, fordi plader, som er blevet opvarmet inden strømsvigtet, ikke længere overvåges af indikatoren.
- Hvis stikdåsen er monteret i nærheden af en kogezone, skal du sikre, at ledningen ikke kommer i berøring med en varm kogezone.
- Undgå at lade gryderne med mad, der tilberedes på fedt eller olie, stå på en tændt plade uden opsyn. Varmt fedt kan antænde.
- Brug aldrig beholdere, der er lavet af plast eller aluminium. Disse smelter i højtemperatur og kan beskadige den glaskeramiske kogeplade.
- Sukker, citronsyre, salt osv., både fast og flydende, samt plast må ikke komme på en opvarmet kogezone.
- Brug kun kogegrej med flade og jævne bunde uden skarpe kanter, ellers kan der opstå varige ridser i kogepladen.
- Undgå at tabe genstande på kogepladen. Slag kan føre til, at der opstår ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade.
- Hvis der kommer brud, ridser eller revner i den glaskeramiske kogeplade, skal strømmen straks afbrydes til kogepladen. Du skal frakoble sikringen eller tage stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du kontakte service.
- Du skal overholde anvisninger om vedligeholdelse og rengøring af den glaskeramiske kogeplade. Forkert behandling af kogepladen medfører bortfald af garanti.

VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED

- Ved madlavning på induktionskogepladen må der kun bruges gryder og pander med flad bund uden skarpe kanter og buler, da de kan ridse kogepladens overflade permanent.
- Undgå at tabe ting på kogepladens overflade. Slag forårsaget af f.eks. et tabt krydderiglas kan føre til revner og skår i kogepladens overflade.
- Mad der koger over, kan gennem beskadigede steder komme ind i strømførende dele i induktionskogepladen.
- Hvis der er revner i kogepladens overflade, sluk da for strømmen for at undgå faren for elektrisk stød.
- Brug ikke kogepladens overflade som skærebæret eller køkkenbord.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer, låg og aluminiumsfolie på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Installér ikke kogepladen over en varmekilde uden blæser, over et køleskab, en opvaske-maskine, fryser eller vaskemaskine.
- Hvis kogepladen er indbygget i et køkkenbord, kan metalgenstande i et skab nedenunder blive stærkt opvarmet af luftstrømme fra kogepladens ventilationssystem. Derfor tilrådes det at benytte en skillevæg (se figur 2).
- Følg venligst instruktionerne for pleje og rengøring af induktionskogepladen. I tilfælde af forkert brug eller mishandling bortfalder reklamationsgarantien.

ENERGIBESPARELSE



Hvis du sparer på energien, er det godt for miljøet, og det vil reducere din elregning. Det kan du gøre på følgende måde:

•Brug det korrekte kogegrej.

Kogegrej med en flad og tyk bund kan spare op til 1/3 energi. Husk at lægge grydens låg på, ellers stiger elforbruget.

•Hold altid kogezoneerne og kogegrejets bund ren.

Snavs forhindrer effektiv overførsel af varme. Brændte pletter kan ofte kun fjernes med midler, som skader miljøet.

•Undgå at løfte låget unødigt for at kigge ned i gryden.

•Installér ikke kogepladen i umiddelbar nærhed af køleskab/fryser.

Dette kan medføre unødigt stigning i elforbruget.

UDPAKNING



Apparatet er beskyttet mod beskadigelse under transporten. Efter udpakning, afskaf da alle pakkematerialer på en måde, som ikke skader miljøet. Alle pakkematerialer til apparatet er miljøvenlige. De kan genbruges 100 % og er mærket med det tilsvarende symbol .

Bemærk!

Emballagemateriale (polyetylenposer, stykker af polystyrenskum) skal under udpakningen holdes væk fra børn.

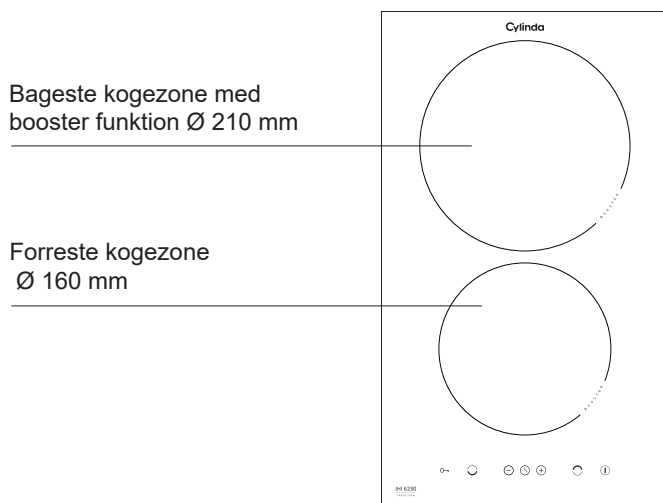
BORTSKAFFELSE



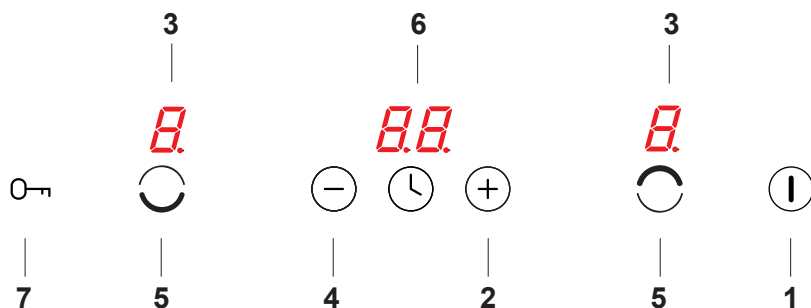
Når dette produkt er udtjent, må det ikke bortskaffes via normalt husholdningsaffald, men skal afleveres til en indsamlingsplads for genbrug af elektriske og elektroniske produkter. Symbolet på produktet, brugervejledningen eller emballagen henviser til det. Materialerne er genanvendelige ifølge deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse af stoffer eller andre former for genanvendelse af udtjente produkter bidrager du væsentligt til at beskytte miljøet. Oplysninger om rette bortskaffelsespladser for udtjente elektroniske og elektriske produkter kan fås ved henvendelse til kommunen.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Beskrivelse



Kontrolpanel

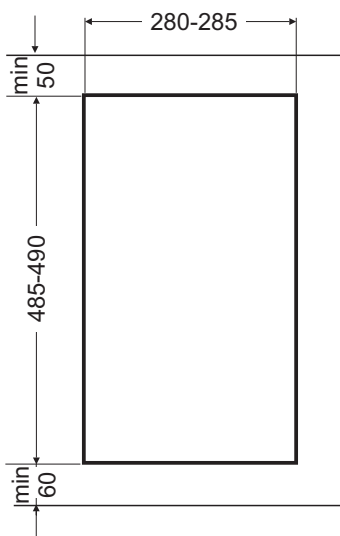


1. Tænd/sluk-sensor
2. Valg af højere varmetrin
3. Kogezone-indikator
4. Valg af lavere varmetrin
5. Sensor til valg af kogezone
6. Minutur-display
7. Børnesikrings-sensor

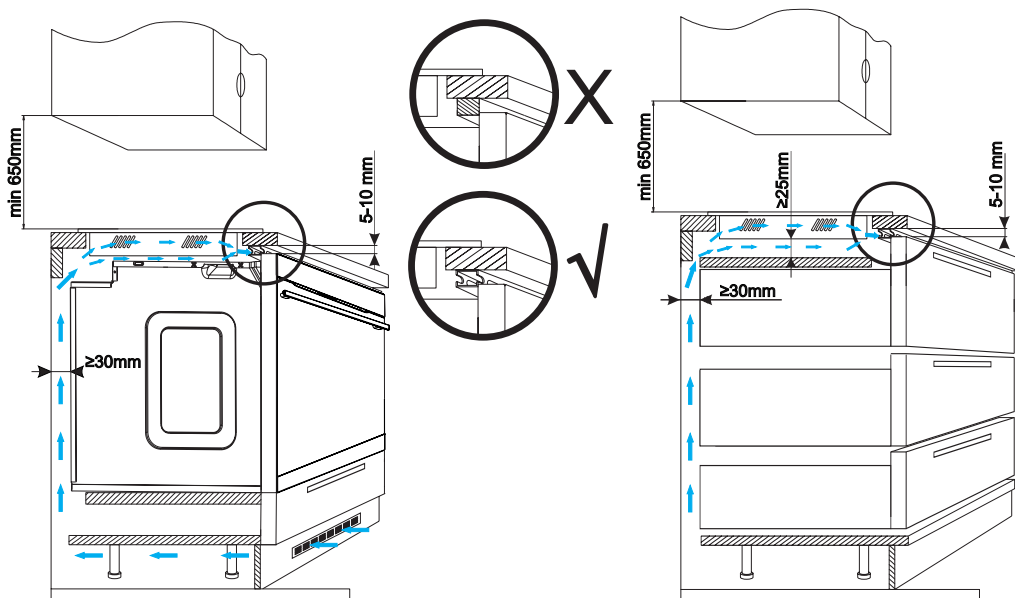
INSTALLATIONSVEJLEDNING

Indbygning af kogepladen

- Kanten af bordpladen mod væggen skal forsegles for at forhindre indtrængen af vand eller andre væsker.
- Der skal være tilstrækkelig plads omkring åbningen, især mindst 50 mm afstand fra væggen og 60 mm afstand fra bordpladens forkant.
- Afstanden mellem kanten af åbningen og sidevæggen på skabet skal være mindst 55 mm.
- Bordpladen skal være fremstillet af materialer, herunder finer og lim, som kan modstå en temperatur på 100 °C. I modsat fald kan fineren gå af, eller bordpladens overflade kan blive deformeret.
- Kanten af åbningen skal forsegles med passende materialer for at undgå indtrængen af vand.
- Åbningen i bordpladen skal udskæres ifølge målene.
- Kontroller, at der er frit rum 25 mm under kogepladen for at sikre en passende luftcirkulation og forhindre overophedning.



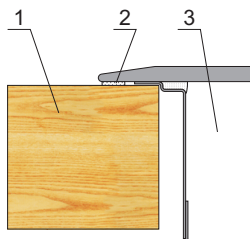
INSTALLATIONSVEJLEDNING



Installer ikke kogepladen over en indbygningsovn uden ventilation. Ved montering af kogepladen i køkkenskabets bordplade skal der monteres en hyldeskillevæg. Hvis kogepladen er installeret over en indbygningsovn, er det ikke nødvendigt at montere hyldepdeleren.

Installation af kogeplade

- Tilslut kogepladen med et elektrisk kabel i henhold til det medfølgende elektriske diagram.
- Fjern støv fra bordpladen, sæt kogepladen ind i udskæringen og tryk godt til.



- 1 - Bordplade
- 2 - Pakning af kogepladens kant
- 3 - Keramisk kogeplade

INSTALLATIONSVEJLEDNING

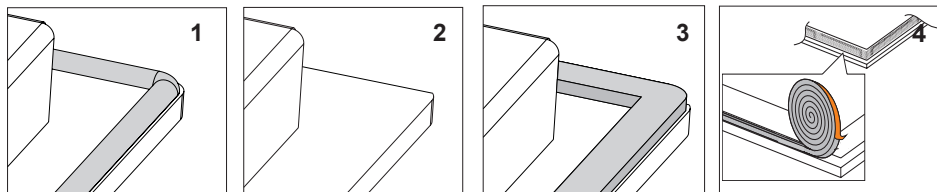
Montering af pakningen

Afhængigt af modellen er forseglingen allerede monteret på fabrikken (fig.1)

Fortsæt som følger, hvis forseglingen ikke er monteret på fabrikken:

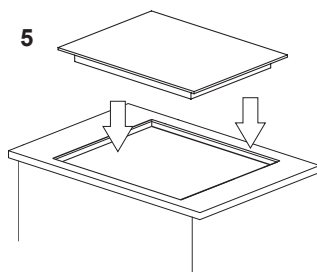
Før kogepladen monteres i bordpladens udskæring, skal pakningen fastgøres på bagsiden af kogepladen (fig. 2)

For at gøre dette trækkes beskyttelsesfilmen af den selvklæbende forsegling, og pakningen limes på så tæt som muligt på yderkanten af kogepladen (fig. 3,4).



Monter ikke apparatet uden skumpakningen.

Herefter vendes kogepladen og sættes ind i bordpladens udskæring. Juster placeringen symmetrisk, således at afstanden mellem kogepladen og bordpladen er den samme på alle sider. (fig. 5)



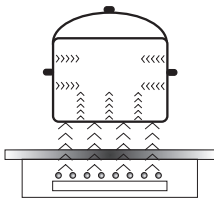
- Kogepladen har et permanent tilsluttet strøm-kabel med beskyttende jordledning og kan kun tilsluttes en 220-240 volt vekselstrøm, 50/60 Hz stikkontakt med jordstik. Stikkontaktens strømkreds bør være beskyttet af en 16 A-sikring.

BETJENING

Inden du tager kogepladen i brug

- Rens kogepladen omhyggeligt. Den glaskeramiske overflade skal behandles ligesom glasoverflader.
- Første gang kogepladen benyttes, kan der forekomme en midlertidig lugt. Derfor skal du tænde for ventilationen i rummet eller åbne vinduet.
- Udfør de enkelte betjeninger med overholdelse af sikkerhedsanvisninger.

Sådan virker en induktionszone



En elektrisk generator tilfører energi til en spole der sidder under kogezoneerne. Spolen danner et elektromagnetisk felt, som leder induktionsstrømme til gryden, så snart den er blevet placeret på kogepladen. Induktionsstrømmene gør gryden til en rigtig varmesender, medens pladens glasoverflade forbliver kold.

Denne teknologi forudsætter, at man anvender kogegej med magnetisk bund. Generelt har induktion to fordele:

- Varmeudnyttelsen er maksimal, da varmen udelukkende overføres til gryden.
- Ved induktion undgås spildtid, da tilberedning starter, så snart gryden sættes på kogezone, og afbrydes, når gryden tages af.

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.

Sikkerhedssystem mod overophedning: De elektroniske kredsløbs temperaturer bliver løbende overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil sikkerhedssystemet reducere kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Gryderegistrering: Gryderegistrering muliggør kogepladens arbejde og dermed opvarmningen. Små genstande som efterlades på kogepladen (f.eks. en ske, kniv eller ring), vil ikke opfattes som kogegej, og kogepladen vil derfor ikke kunne tænde.

BETJENING

Ventilator: En ventilator i kogepladen beskytter og afkøler styrings- og forsyningskomponenter. Den arbejder med to forskellige hastigheder. Blæseren kører indtil det elektroniske system er kølet tilstrækkeligt af, uanset om apparatet eller kogezoneerne er tændte eller slukkede.


Sikkerhedssystem mod overophedning: De elektroniske kredsløbs temperaturer bliver løbende overvåget af en temperatur-sensor. Hvis temperaturen overstiger sikkerhedsniveauet, vil sikkerhedssystemet reducere kogezonens varmetrin eller slukke for de varmezoner, der er i nærheden af de overophedede elektroniske kredsløb.

Gryderegistrering: Gryderegistrering muliggør kogepladens arbejde og dermed opvarmningen. Små genstande som efterlades på kogepladen (f.eks. en ske, kniv eller ring), vil ikke opfattes som kogegrej, og kogepladen vil derfor ikke kunne tænde.

Gryderegistrering

Gryderegistrering er installeret på induktionskogeplader. Gryderegistreringen starter automatisk opvarmning, når en gryde registreres på kogezone, og stopper, når gryden fjernes. Dette hjælper med at spare elektricitet.

- Når der anvendes en passende gryde på en kogezone, vil displayet vise varmeindstillingen.
- Induktion kræver brug af passende kogegrej med ferromagnetisk bund (se tabel).

Hvis der ikke sættes en gryde på kogezone, eller gryden er upassende til formålet, vil symbolet  blive vist. Kogezone vil ikke fungere. Hvis der ikke registreres en gryde inden for 10 minutter, vil kogezone slukke.

Sluk for kogezone ved at bruge berøringssensorerne i stedet for blot at fjerne gryden.



Gryderegistrering fungerer ikke som tænd/sluk-sensor.

Induktionskogepladen er forsynet med elektroniske berøringssensorer, som betjenes ved at berøre det markerede område med en finger.

Hver gang en sensor berøres, høres et lydsignal.

Når apparatet tændes eller slukkes, eller der ændres varmeindstilling, skal man være opmærksom på kun at berøre en sensor ad gangen. Hvis to eller flere sensorer berøres samtidigt (undtagen timer og børnesikring), vil apparatet ignorere kontrolsignalerne, og det kan medføre en fejlindikation, hvis sensorerne berøres i for lang tid.

Når du er færdig med madlavningen, skal du slukke for kogezone ved at bruge berøringssensorerne og ikke kun stole på grydedektoren.

BETJENING

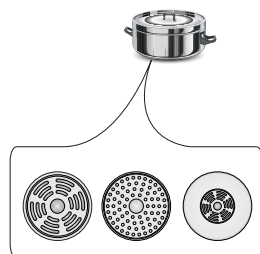
Kogegrej af høj kvalitet er er forudsætning for effektiv madlavning ved induktion.

Valg af kogegrej til madlavning ved induktion



Kogegrejets egenskaber.


- Vælg altid kogegrej af høj kvalitet med en perfekt flad bund. Dette forhindrer dannelsen af lokale varmeområder, hvor maden kan hænge fast. Gryder og pander med tykke stål-vægge giver den bedste varmefordeling.
- Kontroller, at kogegrejets bund er tør: Når en gryde fyldes, eller hvis der bruges en gryde, der har stået i køleskabet, skal du kontrollere, at bunden er helt tør, før den placeres på kogezone. Dette er for at undgå, at kogepladens overflade bliver snavset.
- Låg forhindrer varmen i at undslippe og reducerer således opvarmningstiden og sænker energiforbruget.
- For at afgøre om kogegrejet er passende, skal det tjekkes, at dets bund tiltrækker en magnet.
- **Kogegrejets bund skal være flad for at opnå den optimale temperaturkontrol på induktionsmodulet.**
- **En konkav bund eller et dybt præget producentlogo vil forstyrre modulet, der kontrollerer temperaturen, og kan forårsage overophedning af gryden eller panden.**
- **Brug ikke beskadiget kogegrej f.eks. med deformeret bund, da det kan medføre overophedning.**
- Hvis du bruger stort kogegrej med ferromagnetisk bund, hvis diameter er mindre end kogegrejets totale diameter, vil kun den ferromagnetiske bund blive opvarmet. Dette resulterer i en situation, hvor det er umuligt at fordele varmen jævnt i kogegrejet. Hvis det ferromagnetiske område reduceres på grund af aluminiumsdele, kan det effektivt opvarmede område blive reduceret. Der kan derved opstå problemer med registrering af kogegrejet, eller kogegrejet vil slet ikke blive registreret. For at opnå de bedste madlavningsresultater bør diameteren på den ferromagnetiske bund matche kogezone's diameter. Hvis kogegrejet ikke registreres i en given kogezone, tilrådes det at prøve en mindre kogezone.



BETJENING

Til madlavning ved induktion bør kun bruges ferromagnetiske materialer til bunden såsom:

- emaljeret stål
- støbejern
- kogerej af rustfrit stål, specielt designet til induktion.

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| Mærkning af kogerej |  | Se efter mærkning, som angiver at kogerejet er velegnet til induktion. |
| | Brug magnetisk kogerej (emaljeret stål, jernholdigt rustfrit stål, støbejern). Den nemmeste måde at afgøre på, om dit kogerej er anvendeligt, er at udføre „magnettesten”. Find en almindelig magnet, og tjek om den sidder fast på kogerejets bund. | |
| Rustfrit stål | Kan ikke anvendes Bortset fra gryder lavet af jernholdigt stål | |
| Aluminium | Kogerej bliver ikke registreret. Kan ikke anvendes. | |
| Støbejern | Højeffektivt | |
| | Advarsel: Kogerejet kan ridse kogepladens overflade | |
| Emaljeret jern | Højeffektivt | |
| | Det anbefales at bruge kogerej med en flad, tyk og glat bund | |
| Glas | Kan ikke anvendes | |
| Porcelæn | Kan ikke anvendes | |
| Kogerej med kobberbund | Kan ikke anvendes | |

Kogerejets størrelse.

- For at opnå de bedste resultater af madlavningen, skal der bruges kogerej, hvor bunden (den ferromagnetiske del) har samme størrelse som kogezone.
- Brug af kogerej, hvor bundens diameter er mindre end kogezone, vil reducere kogezoneens effektivitet og forlænge tilberedningstiden.
- Kogezoner har en lavere registreringsgrænse for kogerej, som afhænger af diameteren af den ferromagnetiske del af grydens bund og grydens materiale. Brug af en upassende gryde kan føre til, at gryden ikke registreres af kogezone.

BETJENING

Kontrolpanel

- Lige efter at apparatet er tilsluttet strømforsyningen, vil alle displays tænde kortvarigt. Induktionskogepladen er nu klar til brug.
- Induktionskogepladen er udstyret med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelter, som betjenes ved at berøre dem med fingeren i mindst 1 sekund.
- Berøring af et sensorfelt ledsages af et lydssignal.



Ingen genstande må placeres på sensorfelterne (dette kan forårsage en fejl). Sensorfelterne bør altid holdes rene.

Tænde for apparatet.

Apparatet tændes ved at berøre tænd/sluk-sensorfeltet (1) i mindst 1 sekund. Alle displays (3) vil vise tallet „0”.



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, slukker apparatet automatisk.

Tænde for kogezoneerne

Når apparatet er tændt ved at bruge tænd/sluk-sensorfeltet (1), vælg da en kogezone (5) inden 20 sekunder.

1. Når et sensorfelt for valg af kogezone (5) berøres, vil „0” på det tilhørende display lyse op.
2. Vælg det ønskede varmetrin ved at bruge sensorfelterne „+”(2) eller „-” (4).



Hvis ingen af sensorfelterne berøres inden for 20 sekunder, efter at apparatet tændes, slukker kogezoneen.



En kogezone er tændt, når et display viser et tal eller bogstav. Dette viser, at kogezoneen er parat til at få indstillet eller ændret varmetrinnet.

Valg af varmetrin for kogezone

Når kogezone-displayet (3) viser et oplyst „0”, indstil da det ønskede varmetrin ved hjælp af sensorfelterne „+” (2) eller „-”(4).

BETJENING

Slukke for kogezoneerne

- En kogezone skal være tændt. Displayet for indstilling af varmetrin er oplyst.
- For at slukke for en kogezone, berør da sensorfeltet tænd/sluk, eller berør sensorfeltet for lavere varmetrin „-“ (4) for at reducere varmetrinnet til „0“.

Slukke for apparatet

- Kogepladen er aktiv, når mindst én kogezone er tændt.
- Sluk kogepladen ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1).

Hvis kogezoneen stadig er varm, vil det tilhørende display (3) vise bogstavet „H“ for at indikere restvarme.

Booster funktion

Boosterfunktionen øger den nominelle strømstyrke på 210mm-kogezoneen fra 2000 W til 3000 W, på 160mm-kogezoneen fra 1200 W til 1400 W

For at aktivere booster funktionen, vælges kogezone, sæt indstilling af varmetrin til „9“, og berør så sensorfeltet „+“ (2) igen. Bogstavet „P“ vil blive vist på displayet.

For at slukke for booster funktionen, berør da sensorfeltet „-“ (4) for at reducere indstilling af varmetrin, og fjern kogeuret fra kogezoneen.



For 210, 160 mm-kogezoneen er booster funktionen begrænset til 5 minutter. Når boosterfunktionen slår fra automatisk, vil kogezoneen arbejde videre ved sin nominelle strømstyrke.

Booster funktionen kan atter slås til, hvis apparatets elektroniske kredsløb og induktionsspiraler ikke er overophedet. Hvis en gryde fjernes fra kogezoneen, mens booster funktionen stadig er slået til, forbliver den slået til og nedtællingen fortsætter.

Hvis apparatets elektroniske kredsløb eller induktionsspiraler overophedes, mens booster funktionen er i gang, slår den automatisk fra. Kogezoneen vil forsat arbejde ved sin nominelle strømstyrke.

BETJENING

Restvarmeindikator

Når en kogezone er slukket, vil et „H” blive vist på displayet for den relevante kogezone for at advare om, at „kogezone er stadig varm!”.



Rør ikke kogezone på dette tidspunkt af hensyn til risikoen for forbrænding fra restvarme, og placér ikke nogen genstande, som er følsomme over for varme, på den!

Når indikatoren for restvarme slukker, kan du røre kogezone, men husk, at den stadig kan være varmere end rumtemperaturen.



I tilfælde af strømsvigt, vil restvarmeindikatoren ikke lyse.

BETJENING

Sikkerhedsstop

For at forbedre sikkerheden er induktionskogepladen forsynet med en tidsbegrænset brug af hver kogezone. Den maksimale funktionstid afhænger af det indstillede effektrin. Hvis du ikke ændrer varmetrinnet i længere tid (se tabellen) vil den tilknyttede kogezone automatisk blive slukket, og restvarmeindikatoren blive aktiveret. Du kan imidlertid, til enhver tid, tænde for og betjene hver enkelt kogezone i overensstemmelse med betjeningsvejledningen.

| Indstilling af varmetrin | Maksimal betjeningstid (timer) |
|--------------------------|--------------------------------|
| <i>LI</i> | 1,8 |
| 1 | 8,6 |
| 2 | 6,7 |
| 3 | 5,3 |
| 4 | 4,3 |
| 5 | 3,5 |
| 6 | 2,8 |
| 7 | 2,3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1,5 |
| P - Ø 220 | 0,08 |



For at spare elektricitet vil varmetrinnet „9” automatisk blive reduceret til „8” efter 30 minutter, men kogetiden vil ikke blive ændret.

Elektronisk timer

Den elektroniske timer gør madlavningen nemmere, da det gør det muligt at fastsætte en begrænset tid. Det kan også anvendes som minutur.

Indstilling af elektronisk timer

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Tallet „0” vil lyse op.
- Berør sensorfelt „+” (2) eller „-” (4) for at vælge det ønskede varmetrin fra 1 til 9.
- Tænd for minuturet ved at berøre sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) samtidig inden for 10 sekunder.
- Berør sensorfeltet „+” (2) eller „-” (4) for at vælge den ønskede kogetid (01 til 99 minutter). En decimalprik vil blive vist på displayet for den tilhørende kogezone for at indikere, at kogezonens funktion bliver kontrolleret af minuturet.



Det er muligt at indstille tiden for hver enkelt kogezone. Når sensorfeltet (+) (5) eller (-) (4) berøres i længere tid vil tidsindstillingen skifte hurtigere.

BETJENING

Ændring af indstilling

Tilberedningstiden kan til enhver tid ændres.

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Displayet vil lyse op.
- Indstillingen af minuturet vil blive vist på øverste display.
- Brug sensorfelterne „+” (2) eller „-” (4) for at ændre indstillingen af minuturet.
- Du kan tjekke den resterende kogetid ved at berøre sensorfeltet for valg af kogezone (5), og derefter berøre sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) samtidigt.

Stop indstilling

Når den indstillede tid udløber, høres et lydssignal, som kan stoppes ved at berøre et hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydssignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtælling før tiden er udløbet:

- Berør sensorfeltet for valg af kogezone (5) for at vælge en kogezone. Displayet vil lyse op.
- Berør sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at aktivere minuturet.
- Berør sensorfeltet „-” (4) for at reducere kogetiden til „00”. Minuturet vil blive deaktiveret, mens kogezoneen fortsat vil være aktiv, indtil den slukkes manuelt.

Minutur

Hvis ingen kogezone er i brug, kan den elektroniske timer anvendes som almindeligt minutur.

Indstilling af minutur

Når apparatet er slukket:

- Tænd apparatet ved at berøre tænd/sluk-sensoren (1).
- Berør samtidigt sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at vælge minutur.
- Brug sensorfelterne „+” (2) eller „-” (4) for at ændre indstillingen af minuturet.

BETJENING

Stop minutur

Når den indstillede tid udløber, høres et lydsignal, som kan stoppes ved at berøre hvilket som helst sensorfelt. Hvis intet sensorfelt berøres, vil lydsignalet automatisk stoppe efter 2 minutter.

For at stoppe minuturets nedtælling før tiden er udløbet:

- Berør samtidigt sensorfelterne „+” (2) og „-” (4) for at vælge køkkenminutur.
- Berør sensorfeltet „-” (4) for at reducere tiden til „00”.
- Minuturet vil stoppe.
- Minutur-funktionen har ingen betydning for betjening af kogezoneerne.

Aktivering/deaktivering af børnesikringen

Berør og hold sensoren (7) i 5 sekunder for at aktivere/deaktivere børnesikringen. Indikatorlyset er tændt, når børnesikringen er aktiveret.

Holde varm funktion

Med denne funktion kan maden holdes varm på en kogezone. Den valgte kogezone arbejder ved lav varme. Kogezonens varmetrin reguleres automatisk, således at madens temperatur holdes på en konstant temperatur på 65 °C. Hermed vil den varme mad være klar til servering, samtidig med at den beholder sin smag og ikke brænder fast i gryden. Denne funktion kan også bruges til at smelte smør og chokolade. For at holde varm funktionen kan fungere korrekt, skal der anvendes en flad gryde eller stegepande, således at bundens temperatur kan måles præcist af den temperatursensor, som sidder i kogezonen.

Holde varm funktionen kan aktiveres på hvilken som helst kogezone.

Af hensyn til faren for udvikling af mikroorganismer frarådes det at holde maden varm i længere tid, så holde varm funktionen slukker derfor efter 2 timer.

Indstillingen af holde varm funktionen er en ekstra indstilling mellem „0” og „1” og vises på displayet som „L”.

Aktivering af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Tænde for kogezoneerne**”.

Slukning af holde varm funktionen sker på samme måde som beskrevet under „**Slukke for kogezoneerne**”.

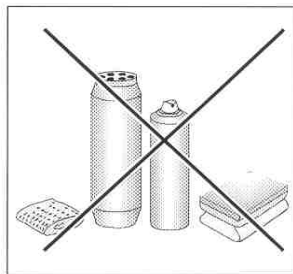
RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Ved løbende at rengøre og vedligeholde kogepladen korrekt, forlænger du samtidig dens levetid.



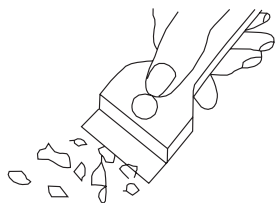
Glaskeramiske overflader rengøres på samme måde som glasoverflader. Brug ikke skuremidler, skrappe rengøringsmidler, sand eller ridsende svampe.

Du må heller ikke anvende et damprengøringsapparat, da dampen kan trænge ind i de spændingsførende dele og medføre kortslutning.



Rengør efter hvert brug

- Tør lette pletter af med en fugtig klud uden rengøringsmiddel. Brug af opvaskemiddel kan medføre en blålig misfarvning på overfladen. Disse hårdnakkede pletter kan ikke altid umiddelbart fjernes, selv ikke med specialrengøringsmiddel.
- **Snavs, som sidder meget fast, kan forsigtigt fjernes med en skraber. Aftør derefter overfladen med en fugtig klud.**



Skraber til rensning af kogepladen

Fjernelse af pletter

- **Lyse perlefarvede pletter (forårsaget af aluminium)** kan fjernes fra den kolde kogeplade med et specialrengøringsmiddel. Kalkrester (f.eks. efter fordampet vand) kan fjernes med eddike eller et specialrengøringsmiddel.
- Sluk ikke for kogezone, når der fjernes sukker, mad indeholdende sukker, plastic og aluminiumsfolie. Skrab omgående og omhyggeligt madrester af den varme kogezone ved hjælp af en skarp skraber. Når det meste af pletten er fjernet, kan kogepladen slukkes. Rens herefter den afkølede kogezone med et specialrengøringsmiddel.

Brug ikke kalkfjerner til rengøring af kogepladen.

Specialrengøringsmidler kan købes i supermarkeder, forretninger med elektriske- og husholdningsapparater, materialister samt detailforretninger og køkkenforhandlere. Skrabere kan f.eks. købes i byggemarkeder og hos farvehandlere.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Brug aldrig et rengøringsmiddel på en varm kogezone. Det er bedst at lade rengøringsmidlet tørre og derefter tørre det af med en fugtig klud. Enhver rest af rengøringsmiddel bør tørres af med en fugtig klud, før kogepladen varmes op igen. Ellers kan det være ætsende.

Ved forkert vedligeholdelse og behandling af den glaskeramiske kogeplade bortfalder reklamationsretten.

Regelmæssig kontrol

Udover almindelig rengøring og vedligeholdelse:

- Udfør jævnlige tjek af berøringssensorerne og andre elementer. Efter at garantien er udløbet, skal du få foretaget autoriseret serviceeftersyn på apparatet hvert andet år,
- Reparere og identificere problemer,
- Udføre jævnlig inspektion af apparatet.

Bemærk!

Såfremt det ikke længere er muligt at betjene styringen, når kogepladen er tændt, skal du slå strømmen fra på den eksisterende hovedafbryder eller skrue en passende sikring ud og derefter henvende dig til service.

Bemærk!

Hvis der opstår revner eller huller i den glaskeramiske kogeplade, skal kogepladen omgående slukkes og strømforsyning skal afbrydes. Sluk for sikringen eller tag stikket ud af stikkontakten. Derefter skal du henvende dig til service.

Vigtigt!

Alle reparationer skal udføres af en autoriseret elinstallatør.


FEJLFINDING

I tilfælde af fejl:

- Sluk for apparatet
- Afbryd strømmen
- Kontakt service
- Mindre problemer kan blive afhjulpnet af brugeren, baseret på instruktionerne i tabellen nedenfor. Tjek venligst følgende punkter i tabellen, inden du kontakter service.

| PROBLEM | ÅRSAGEN | AFHJÆLPNING |
|---|---|---|
| 1. Kogepladen virker ikke | - Strømtilførslen er afbrudt | -Tjek sikring i din husinstallation, udskift den med en ny, hvis den er brændt af |
| 2. Kogepladen reagerer ikke, når den betjenes | -Betjeningspanelet er ikke tændt | - Tænd for betjeningspanelet |
| | - For kort aktivering af knapper (kortere end et sekund) | - Aktivering af knapper skal være lidt længere |
| | - Der er trykket på flere knapper samtidig | - Der skal altid kun trykkes på en knap (bortset fra, når du slukker for kogezone) |
| 3. Kogepladen reagerer ikke, og der høres et langvarigt akustisk signal | - Forkert betjening (aktivering af forkerte sensorer eller for hurtig aktivering af sensorer) | - Tænd for kogepladen igen |
| | - Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset | - Fjern det der dækker sensorerne eller rengør dem |
| 4. Hele kogepladen slukkes. | - Kogepladen var ikke betjent længere end 10 sek. fra tænding. | - Tænd for betjeningspanelet igen og begynd omgående med at betjene det |
| | - Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset | - Dæk sensorerne af eller rens dem |
| 5. Når en kogezone slukkes, tændes bogstavet H i displayet | - Funktionstidsbegrænsning | - Tænd for kogezone igen |
| | - Sensoren (sensorerne) er dækket til eller tilsmudset | - Dæk sensorerne af eller rens dem |
| | - Overophedning af de elektroniske elementer | |
| 6. Restvarmeindikatoren lyser ikke, selv om kogezone stadig er varme | - Ingen strømforsyning, strømtilførsel er afbrudt | -Restvarmeindikatoren kommer først til at virke igen, når du har tændt og slukket for betjeningspanelet |

FEJLFINDING

| PROBLEM | ÅRSAGEN | AFHJÆLPNING |
|--|---|--|
| 7. Revner i den glaskeramiske kogeplade. |  Fare! Afbryd straks strømmen til kogepladen (sikring). Tilkald service. | |
| 8. Når fejlen fortsat ikke er afhjulpet | Afbryd strømmen til kogepladen (sikring!) Tilkald service. dækker ikke: - Fejl eller skader, som er opstået ved transport, fejlbetjening, misbrug, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning. - Skader, som er opstået pga. brand, ulykke, lynnedslag og elektriske forstyrrelser som f.eks. defekte sikringer eller fejl i de elektriske installationer. - Fejl eller skader, som er opstået ved, at der er udført reparationer af andre end servicecentre. Reparationer foretaget uden for garantiperioden og omkostninger ved uberettigede reklamationer skal du selv betale. | |
| 9. Induktionspladen summer | Dette er normalt, og skyldes "støj" fra ventilatoren, som afkøler elektronikken. | |
| 10. Induktionspladen afgiver støj, som ligner fløjt | Dette er normalt. Pladen kan afgive en del fløjt når den fungerer med fuld effekt og når flere kogezone er i brug – støjen er forbundet med spolernes frekvens. | |
| 11. Kogepladen virker ikke. Kogezonerne fungerer ikke. | - elektronisk fejl | - nulstil apparatet, afbryd strømmen i nogle få minutter (afbryd sikringen). |

SPECIFIKATION

| | |
|--|-------------------|
| Nominel spænding: | 220-240V~50/60 Hz |
| Nominel strøm: | 3,7kW |
| - induktionskogezone : | |
| - induktionskogezone-opkogning: Ø 160 mm | 1200/1400 W |
| - Induktionskogezone-opkogning: Ø 210 mm | 2000/3000 W |
| Dimensioner: | 300 x 522 x 60; |
| Vægt: | ca.5,5 kg; |

Opfylder kravene fra de europæiske standarder EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Gratulerer med den nye koketoppen

- Vær vennlig og les nøye denne bruksanvisningen før du slår på koketoppen og tar den i bruk
- Bli kjent med koketoppens samtlige funksjoner i den rekkefølge som fremgår av bruksanvisningen
- Vær oppmerksom på alle opplysninger og forklaringer vedrørende korrekt betjening og behandling av koketoppen. På denne måten oppnår du at koketoppen alltid blir klar til bruk og at den holder lenge
- Vær også oppmerksom på alle sikkerhetsregler. De er med her for å forebygge ulykker og skader på den kjeramiske koketoppen
- Husk å oppbevare bruksanvisningen slik at du alltid kan slå opp i den på et senere tidspunkt

Bemerk!

Bruk ikke koketoppen før du har lest og forstått bruksanvisningen.

Koketoppen kan bare brukes til koking. Enhver annen anvendelse av koketoppen (f.eks.til oppvarming av rom) er ikke tillatt og kan bli farlig.

Produsenten forbeholder seg rett til å modifisere koketopper uten at det medfører endring av utstyrets hovedfunksjoner.

INNHold

| | |
|--------------------------------|----|
| Grunnleggende informasjon..... | 28 |
| Sikkerhetsinstruksjoner..... | 30 |
| Beskrivelse av apparatet..... | 34 |
| Montering..... | 35 |
| Bruk..... | 38 |
| Rengjøring og vedlikehold..... | 48 |
| Feilsøking..... | 50 |
| Spesifikasjon..... | 52 |

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

Merk: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme ved bruk. Unngå derfor å berører varmeelementer som kan være varme. Ikke la barn under åtte år betjene apparatet med mindre de er under tilsyn av voksne.

Dette apparatet må ikke betjemes av personer (inkludert barn under åtte år) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse har fått veiledning eller instruksjon i bruk av apparatet av en sikkerhetsansvarlig. Unngå at barn leker med apparatet. Ikke la barn rengjøre eller betjene apparatet uten tilsyn.

Merk: Tilberedning i fett eller olje på koketoppen krever tilsyn. Hvis ikke, kan det oppstå fare for brann.

IKKE forsøk å slukke brannen med vann. Trekk ut støpselet, og dekk til flammen med lokk eller ikke-brennbart teppe.

Merk: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på plattetoppens overflate.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

Merk: Hvis platetoppens overflate er sprukket, må du slå av strømmen for å unngå risiko for elektrisk støt.

Ikke plasser metallgjenstander, for eksempel kniver, gafler, skjeer, lokk og aluminiumsfolie, på platetoppens overflate, siden disse kan bli varme.

Etter bruk må du skru av apparatet og ikke stole på kjeledetektoren.

Apparatet må ikke betjenes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Ikke bruk damprengjøringsmiddel til å rengjøre apparatet.

VIKTIGE OPPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHET

- Les nøye bruksanvisningen før bruk av kjeramisk koketopp. Slik kan du sikre deg trygg bruk av koketoppen og unngår ev. ulykker eller skader på den.
- Koketoppen må tilkobles av kvalifisert og godkjent installatør.
- Koketoppen må ikke installeres i nærheten av kjøleutstyr.
- Møbler koketoppen er innbygget i, må kunne tåle temperaturen opptil 100 grader. Det gjelder finer, kanter og overflater laget av kunststoff, lim og lakk.
- Koketoppen må ikke brukes før den er blitt innbygget. Dette forhindrer at man kommer i berøring med deler som er strømførende.
- Reparasjon av elektrisk utstyr kan bare utføres av kvalifiserte fagfolk. Reparasjoner utført av uprofesjonelle kan medføre stor fare for brukeren.
- Strømforsyningen er avbrutt, når sikringer er koblet av fra elektrisk installasjon eller støpselen er trukket ut av stikkkontakten.
- Barn må ikke oppholde seg i nærheten av koketoppen under koking. Gryter med varm mat kan være årsaken til forbrenninger.
- Kokesoner blir fort heite etter at de er slått på. De skal derfor slås på etter at kokekar plasseres på kokesonen. På den måten sparer du også energi.
- Restvarmeindikator som er innebygget i det elektroniske systemet, viser om koketoppen er slått på eller om den fremdeles er varm.
- Ved strømsvikt, slettes alle innstillinger og anvisere. Vær derfor forsiktig, når du merker at strømmen er tilbake. I så tilfelle overvåkes nemlig tidligere oppvarmet plate, ikke lenger av indikator.
- Befinner stikkkontakten seg i nærheten av kokesone, må det påpasses at kabelen ikke er i berøring med varme soner.
- Du må ikke la platen stå uten tilsyn, mens du anvender olje eller smør. Bruk av olje eller smør kan forårsake brann.
- Det er ikke tillatt å bruke kokekar laget av plast eller aluminiumsfolie. De tiner opp ved påvirkning av høy temperatur og kan medføre skade på koketoppen.
- Sukker, sitronsyre og salt i både flyktig og fast tilstand og ellers kunststoffer må ikke komme utover varme kokesoner.
- Kommer sukker eller kunststoff i berøring med kokesone som følge av uforsiktighet, må koketoppen ikke slås av. I så tilfelle må rester skrapes av omgående fra kokesonen med skarp skrapeanretning. Pass på at hender beskyttes for brannskader.
- Skal du koke på kjeramisk koketopp, må du bare anvende gode kokekar med flat bunn. Ellers kan det oppstå varige risser på den kjeramiske overflaten.
- Kjeramiske plater på koketoppen er motstandsdyktige mot temperatursvingninger. De er hverken ømfintlige for kulde eller varme.
- Pass på at det ikke faller ting på kokesoner. Fall eller slag av en enkel krydderflaske i kjeramisk platen, kan medføre riper eller splint av kjeramisk materiale.
- Oppstår det brudd, sprekke eller kratere i kjeramisk plate, må strømtilførsel umiddelbart stoppes eller pluggen må tas ut av stikkkontakten. Konsulter service umiddelbart.
- Du skal alltid overholde anvisninger ved rengjøring og vedlikehold av koketoppen. Respekteres ikke bruksanvisningen, kan vi ikke ta ansvar for eventuelle skader utifra garantienforpliktelsen.

HVORDAN SPARE STRØM



Ikke bare kan ansvarlig strømbruk spare deg for penger, men den bidrar også til å beskytte miljøet. La oss derfor spare strøm! Slik gjøres det:

● Bruk riktige kokekar.

Kokekar med flat og tykk bunn gir en strømbesparing på opptil 1/3. Husk å dekke til kokekaret med lokk, ellers øker elektrisitetsforbruket firedobbel!

● Hold alltid kokesonene og kokekarbunnene rene.

Urenheter forhindrer effektiv varmeoverføring. Ofte kan brannflekker bare fjernes med miljøskadelige midler.

● Unngå å løfte lokket for å kikke ned i karet hvis dette ikke er nødvendig.

● Ikke monter koketoppen i umiddelbar nærhet av kjøler/fryser.

Dette fører til nødvendig økning i strømforbruket.

UTPAKKING

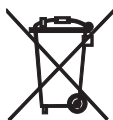


Apparatet er beskyttet mot transportskader. Etter utpakkingen må du avhende alle emballasjeelementer på en måte som ikke skader miljøet.

Alle apparatets emballasjematerialer er miljøvennlige, 100 % resirkulerbare og merket med relevant symbol.

Viktig! Oppbevar emballasjematerialet (poser, Styrofoam-plater osv.) utilgjengelig for barn under utpakkingen.

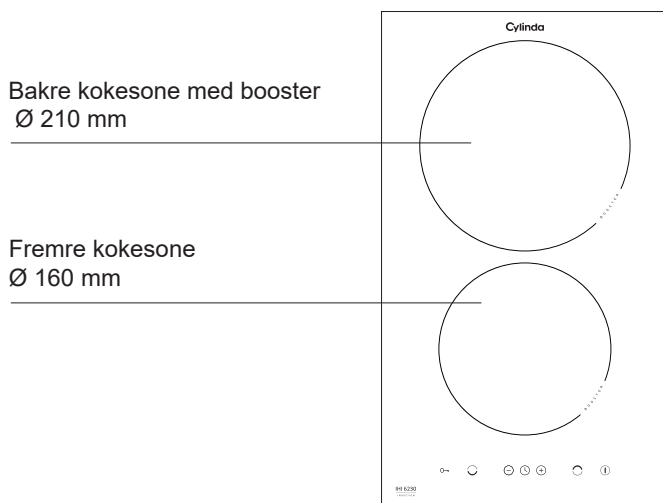
AVHENDING



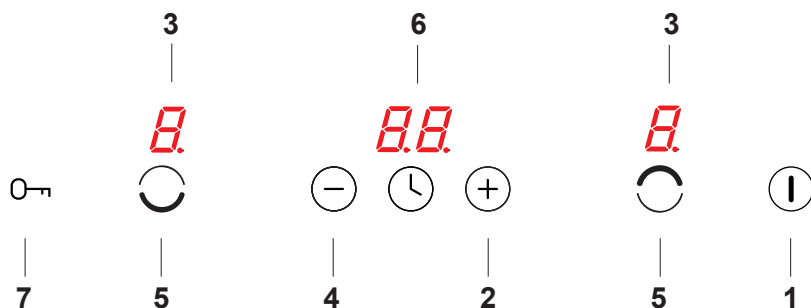
Merkingen betyr at apparatet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall etter at det har blitt brukt. Brukeren er forpliktet til å overlate det til innsamlingscenteret som samler inn brukte elektriske og elektroniske varer. Innsamlingscenterene, inkludert lokale innsamlingspunkter, butikker og kommunale avdelinger, utarbeider returordninger. Riktig håndtering av brukte elektriske og elektroniske varer bidrar til å unngå miljø- og helsefarer som følge av farlige komponenter og upassende lagring og behandling av varene.

BESKRIVELSE AV APPARATET

Beskrivelse



Kontrollpanel

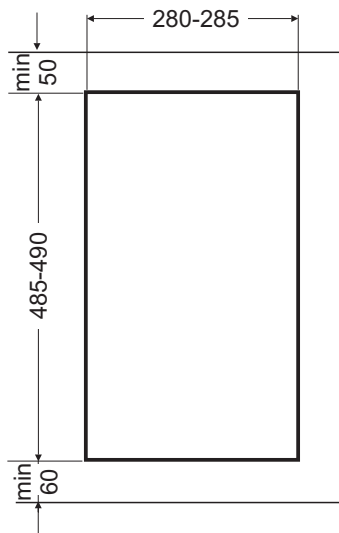


1. På/av-sensorfelt
2. Programvelger for varmekøking
3. Kokesoneindikator
4. Programvelger for varmereduksjon
5. Velgersensor for kokesone
6. Timerdisplay
7. Sensor for barnesikring

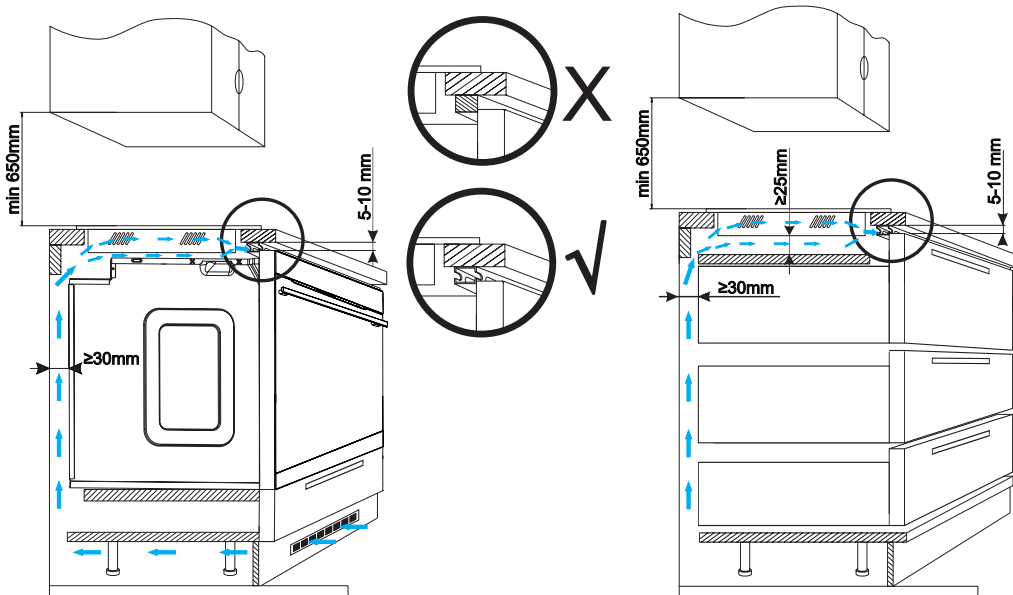
MONTERINGSVEILEDNING

Lage fordypning i kjøkkenbenken

- Kanten på kjøkkenbenken nær veggen må tettes for å forhindre at vann eller andre væsker trenger seg inn.
- Det bør være tilstrekkelig avstand rundt åpningen, nærmere bestemt minst 50 mm til veggen og 60 mm til forkanten av benkeplaten.
- Avstanden mellom kanten på åpningen og møblenes sidevegg bør være minimum 55 mm.
- Benkeplaten må være laget av materialer, inkludert finer og lim, som tåler en temperatur på 100 °C. Hvis ikke, kan fineringen flasse av eller benkeplatens overflate bli deformert.
- Åpningens kant må tettes med egnede materialer for å unngå at vann trenger seg inn.
- Kjøkkenbenkens åpning må kappes til dimensjonene som er vist
- Sikre en minimumsklaring på 25 mm under koketoppen for å oppnå tilstrekkelig luftsirkulasjon og forhindre overoppheting.



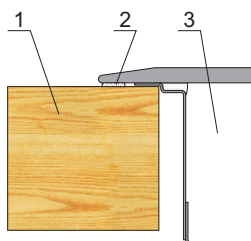
MONTERINGSVEILEDNING



Det er forbudt å montere platetoppen over en ovn uten ventilasjon. Ved montering av platetoppen i benkeplaten på kjøkkenskapet skal det monteres en hylleskillevegg. Hvis koke-toppen er installert over en innebygd ovn, er det ikke nødvendig å montere hylleavdeleren.

Installere-koketopp

- Ved hjelp av en elektrisk ledning kan du koble til koketoppen i samsvar med det medføl-gende elektriske diagrammet.
- Fjern støv fra kjøkkenbenken, sett koketoppen inn i åpningen, og trykk den på plass.



- 1 - Kjøkkenbenk
- 2 - Koketoppens flenspakning
- 3 - Keramisk koketopp

MONTERINGSVEILEDNING

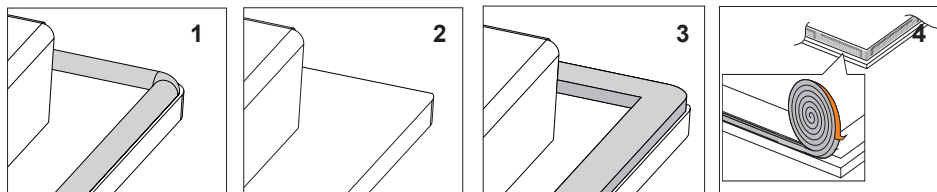
Tiivisteiden asentaminen

Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

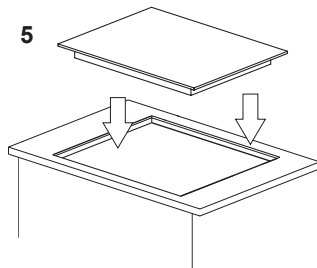
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

Aloita poistamalla tiivisteiden liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovi-tiivistettä.

Käännä sen jälkeen keittotaso oikeinpäin ja aseta se työtasoon. Varmista, että keittotason sivujen etäisyys on kaikilta puolin sama työtasoon nähden. (kuva 5)



- Kogepladen har et permanent tilsluttet strømkabel med beskyttende jordledning og kan kun tilsluttes en 220-240 volt vekselstrøm, 50/60 Hz stikkontakt med jordstik. Stikkontaktens strømkrets bør være beskyttet af en 16 A-sikring.

BRUK

Beskyttelsesenheter:

Dersom koketoppen er montert korrekt og brukes korrekt, er det sjelden nødvendig med beskyttelsesenheter.

Vifte: beskytter og kjøler styringsenheter og strømkomponenter. Den har to ulike hastigheter og aktiveres automatisk. Viften går når kokeplatene er på og fortsetter å gå frem til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt.


Temperatursensor: Temperaturen i de elektroniske kretsene overvåkes kontinuerlig av en temperatursensor. Hvis temperaturen stiger over et trygt nivå, vil beskyttelsessystemet redusere kokesonens varmeinnstilling eller slå av kokesonene ved siden av de overopphetede elektroniske kretsene.

Kardeteksjon: lar koketoppen oppdage kjeler plassert på en kokesone. Mindre gjenstander plassert på kokesonen (f.eks. skjear, kniver eller ringer ...) blir ikke gjenkjent som kjeler, og koketoppen vil ikke fungere.

Kokekarsensor

Kokekarsensoren er montert i induksjonskoketopper. Kokekarsensoren starter oppvarmingen automatisk hvis et kokekar registreres på en kokesone, og stopper oppvarmingen hvis kokekaret fjernes. Dette bidrar til å spare strøm.

- Når et egnet kokekar plasseres på en kokesone, viser displayet varmeinnstillingen.
- Induksjon krever bruk av et egnet kokekar med ferromagnetisk bunn (se tabellen)

Hvis det ikke er plassert et kokekar på en kokesone, eller kokekaret er uegnet for induksjonstoppen, vises symbolet . Kokesonen vil ikke fungere. Hvis det ikke registreres et kokekar innen ti minutter, slås kokesonen av.

Slå av kokesonen ved hjelp av berøringskontrollene i sensorfeltet, i stedet for å fjerne pannen/kokekaret.



Kokekarsensoren fungerer ikke som en av/på-sensor.

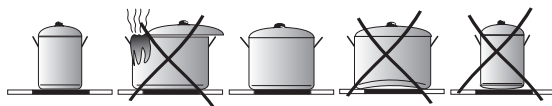
Induksjonskoketoppen er utstyrt med elektroniske, berøringsfølsomme sensorfelt som opereres ved å berøre det markerte området med en finger.

Du vil høre et lydsignal hver gang du berører et sensorfelt.

Hvis du slår apparatet av eller på eller endrer varmeinnstillingen, bør du merke deg at bare ett sensorfelt kan berøres av gangen. Hvis du berører to eller flere sensorfelt samtidig (bortsett fra timerfunksjonen og barnesikringen), vil apparatet ignorere kontrollsignalene. Hvis sensorfeltene berøres i lang tid, kan det utløses en feilmelding.

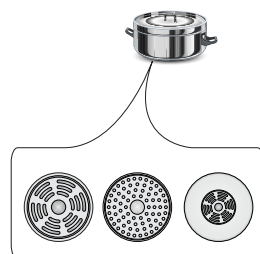
Når du er ferdig med matlagingen må du slå av kokesonen ved hjelp av kontrollsensorfeltene, og ikke stole utelukkende på kokekarsensoren.

Valg av kokekar for matlaging med induksjon




Kokekarenes egenskaper.

- Bruk alltid kokekar av høy kvalitet med perfekt, falt bunn. Dette hindrer at det danner seg lokale områder som blir ekstra varme og der maten kan brenne seg fast. Kjeler og panner i tykt stål sikrer en jevn varmefordeling.
- Sørg for at kokekarets underside er tørr: når du fyller et kokekar eller bruker kokekar som er tatt ut av kjøleskapet, må du passe på at undersiden på kokekaret er helt tørr før du setter det på kokesonen. Dette er for å unngå å gjøre koketoppens overflate skitten.
- Lokk hindrer at varmen unnslipper og reduserer dermed oppvarmingstiden og strømforbruket.
- For å avgjøre om et kokekar er egnet, kan du sjekke om bunnen lar seg tiltrekke av en magnet.
- **Kokekarets bunn må være flat for at induksjonsmodulens temperaturkontroll skal fungere optimalt.**
- **En konkav bunn eller en bunn med en kraftig stanset produsentlogo kan påvirke temperaturkontrollen for induksjonsmodulen og føre til overoppheting av stekepannen eller kokekaret.**
- **Ikke bruk skadde kokekar, for eksempel kokekar med deformert bunn. Det kan gi sterk varmeutvikling.**
- Dersom man bruker et stort, ferromagnetisk kokekar med en diameter som er mindre enn den totale diameteren på kokefeltet, varmes bare den ferromagnetiske bunnen opp. Dette resulterer i en situasjon hvor det ikke er mulig å oppnå en ensartet fordeling av varmen i kokekaret. Dersom det ferromagnetiske område blir redusert på grunn av aluminiumdeler, kan dette redusere det effektivt oppvarmede område. Det kan oppstå problemer med registrering av kokekar. For å oppnå optimale tilberedningsresultater, bør diameteren på den ferromagnetiske basen passer til kokesonen. Dersom kokesonen ikke gjenkjenner kokekaret, kan det være lurt å prøve en mindre kokesone.



Valg av kokekar for matlaging med induksjonsone

| | | |
|-------------------------------|--|--|
| Merking av kokekar |  | Se etter merking som viser at kokekaret er egnet for induksjon. |
| | Bruk magnetiske kokekar (emaljert stål, rustfritt ferrittstål eller støpejern). „Magnettesten” er den enkleste måten å finne egnede kokekar på. Finn en generisk magnet, og sjekk om den fester seg til bunnen av kokekaret. | |
| Rustfritt stål | Kokekaret registreres ikke Med unntak av kokekar av ferromagnetisk stål | |
| Aluminium | Kokekaret registreres ikke | |
| Støpejern | Høy effektivitet Forsiktig: Kokekaret kan ripe koketoppens overflate | |
| Emaljert stål | Høy effektivitet Det anbefales å bruke kokekar med flat, tykk og glatt bunn | |
| Glass | Kokekaret registreres ikke | |
| Porselen | Kokekaret registreres ikke | |
| Kokekar med kobberbunn | Kokekaret registreres ikke | |

Kokekarets størrelse.

- For å oppnå best mulig resultat, må du bruke kokekar med ferromagnetisk bunn som har en størrelse som passer til kokesones størrelse.
- Dersom du bruker kokekar som har en diameter som er mindre enn størrelsen på kokesonen, vil dette redusere effekten av kokesonen og øke koketiden.
- Kokesonenes kokeevne er avhengig av diameteren på den ferromagnetiske delen kokekaret samt kokekarets materiale. Bruk av uegnet kokekar kan føre til at det ikke varmes opp.

BRUK

Kontrollpanel

- Umiddelbart etter at apparatet er koblet til strømmettet, lyser alle displayene opp et kort øyeblikk. Induksjonstoppen er deretter klar til bruk.
- Induksjonskokeren er utstyrt med elektroniske berøringsfølsomme sensorfelt som betjenes ved å trykke det markerte området med en finger i minst ett sekund.
- Når du trykker sensorfeltet, bekreftes dette med et akustisk signal.



Ikke plasser gjenstander på sensorfeltene (dette kan utløse feil). Berøringssensorfeltene må alltid holdes rene.

Slå apparatet på

Du slår apparatet på ved å trykke og holde inne på/av-sensorfeltet (1) i minst ett sekund. Alle displayene (3) viser tallet „0”.



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder, slår apparatet seg av.

Slå kokesonene på

Etter at apparatet er slått på ved hjelp av på/av-sensorfeltet (1), kan du velge en kokesone (5) i løpet av de neste 20 sekundene.

1. Når et sensorfelt (5) for valg av kokesone trykkes, lyser „0” på den respektive indikatorskjermen for varmeinnstillingen.
2. Still inn ønsket varmeinnstilling med sensorfeltene „+” (2) eller „-” (4).



Hvis ingen av sensorfeltene trykkes i løpet av 20 sekunder etter at apparatet er slått på, slår kokesonen seg av.



En kokesone er aktiv når den viser et siffer eller en bokstav. Dette viser at kokesonen er klar for konfigurering eller endring av varmeinnstillingen.

Valg av kokesonens varmeinnstilling

Når kokesonens display (3) lyser „0”, kan du velge ønsket varmeinnstillingen ved hjelp av sensorfeltet „+” (2) eller „-” (4).

BRUK

Slå kokesonene av

- En gitt kokeseone må være aktiv. Displayet for varmeinnstillingen lyser.
- Du slår en kokeseone av ved å trykke på/av-sensorfeltet eller sensorfeltet for varmereduksjon „-“ (4) for å redusere varmeinnstillingen til „0“.

Slå apparatet av

- Koketoppen fungerer når minst én kokeseone er på.
- Du slår apparatet av ved å trykke på/av-sensoren (1).
Hvis kokesonen fortsatt er varm, vil det aktuelle displayet (3) vise bokstaven „H“ for å indikere ettervarme.

Boosterfunksjon „P”

Boosterfunksjonen øker nominell effekt til ø 210 mm-kokesonen fra 2000 W til 3000 W, ø 160 mm-kokesonen fra 1200 W til 1400 W.

Du aktiverer boosterfunksjonen ved å velge kokesonen, sette varmeinnstillingen til „9” og deretter trykke „+”-sensorfeltet (2) på nytt. Bokstaven „P” vises på displayet.

Du deaktiverer boosterfunksjonen ved å trykke „-”-sensorfeltet (4) for å redusere varmeinnstillingen eller løfte kokekaret fra kokesonen.



160, 210 mm-kokesonen har en Booster-funksjon som bare kan aktiveres i fem minutter. Hvis boosterfunksjonen deaktiveres automatisk, fortsetter kokesonen å fungere på nominell effekt.

Boosterfunksjonen kan aktiveres på nytt, forutsatt at apparatets elektroniske kretser og induksjonsspoler ikke overopphetes. Hvis karet løftes fra kokesonen når boosterfunksjon er på, er den fortsatt aktiv, og nedtellingen fortsetter.

Hvis apparatets elektroniske kretser eller induksjonsspoler overopphetes når boosterfunksjonen er aktiv, deaktiveres den automatisk. Kokesonen fortsetter å fungere på nominell effekt.

BRUK

Boosterfunksjonskontroll

Avhengig av modellen, blir kokesonene sammenkoblet vertikalt eller diagonalt. Total strøm er delt på de sammenkoblede kokesonene.

Hvis du forsøker å aktivere Booster-funksjonen for begge kokesonene samtidig, vil maksimalt strømforbruk overskrides. I så fall reduseres varmen til den først aktiverte kokesonen til det høyeste tilgjengelige nivå.



Dersom aktiveringen av boosterfunksjonen fører til at parets samlede effektbegrensning overskrides, vil varmeinnstillingen til den andre kokesonen i paret automatisk reduseres.

Restvarmeindikator

Hvis en kokesone er slått av, vises „H” på den aktuelle kokesonens display for å advare om at „kokesonen fortsatt er varm!”.



På dette tidspunktet må du ikke trykke kokesonen på grunn av fare for forbrenninger fra ettervarme, og ikke plasser varmfølsomme på den!

Når restvarmeindikatoren slukkes, kan du trykke kokesonen, men husk at den fortsatt kan ha høyere temperatur enn omgivelses.



Ved strømbrudd lyser ikke restvarmeindikatoren.

Aktivere/deaktivere barnesikringen

Berør føleren (7) i fem sekunder for å aktivere/deaktivere barnesikringen. Indikatorlyset lyser når barnesikringen er aktivert.



Barnesikringen forblir aktivert til den deaktiveres, også etter at apparatet er slått av og deretter på igjen. Barnesikringen vil deaktiveres dersom apparatet kobles fra strømuttaket.

BRUK

Begrensning av driftstid

For å øke effektiviteten er induksjonstoppen utstyrt med driftstidsbegrensning for samtlige kokesoner. Maksimal driftstid er aktivert i henhold til siste valgte varmeinnstilling.

Hvis du ikke endrer varmeinnstillingen over lengre tid (se tabell), slås den respektive kokesonen automatisk av, og restvarmeindikatoren aktiveres. Du kan imidlertid til enhver tid slå de enkelte sonene på og betjene dem i henhold til bruksanvisningen.



For å spare strøm reduseres varmeinnstillingen „9” automatisk til varmeinnstillingen „8” etter 30 minutter. Koketiden endres ikke.

| Varmeinnstilling for koking | Maksimal driftstid (timer) |
|-----------------------------|----------------------------|
| L/ | 1,8 |
| 1 | 8,6 |
| 2 | 6,7 |
| 3 | 5,3 |
| 4 | 4,3 |
| 5 | 3,5 |
| 6 | 2,8 |
| 7 | 2,3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1,5 |
| P - Ø 220 | 0,08 |

Timer

Timerfunksjonen forenkler matlagingen ved å la deg stille inn koketiden. Den kan også brukes som kjøkkentimer.

Innstilling av timer

Timerfunksjonen forenkler matlagingen ved å la deg stille inn koketiden. Den kan også brukes som kjøkkentimer.

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Tallet „0” lyser.
- Trykk „+”- (2) eller „-”-sensorfeltet (4) for å konfigurere ønsket varmeinnstilling fra 1 til 9.
- Aktiver timeren ved samtidig å trykke „+”- (2) og „-”-sensorfeltene (4) innen ti sekunder.
- Trykk „+”- (2) eller „-”-sensorfeltet (4) for å konfigurere ønsket koketid (01 til 99 minutter). Desimalskillet vises på displayet til den respektive kokesone for å indikere at kokesonen kontrolleres av timerfunksjonen.



Timernedteilingen kan aktiveres uavhengig for alle kokesonene.

BRUK

Endre timerinnstillingen (koketiden)

Den programmerte timeren (koketiden) kan når som helst endres.

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Innstillingen for den programmerte timeren vises på det øverste displayet.
- Bruk „+“- (2) eller „-“-sensorfeltet (4) til å justere timerinnstillingen.

Sjekk timernedteilingen

Du kan når som helst sjekke den gjenværende koketiden ved å trykke sensorfeltet (5) for valg av kokesone og deretter samtidig å trykke „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4).

Stoppetimer

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Stopp timernedteilingen før den konfigurerte tiden har løpt ut:

- Trykk sensorfeltet (5) for valg av kokesone for å velge en kokesone. Displayet lyser.
- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å aktivere timeren.
- Trykk „-“-sensorfeltet (4) for å redusere koketiden til „00“. Timerfunksjonen deaktiveres, mens kokesonen er fortsatt aktiv til den slås av manuelt.

Kjøkkentimer

Når ingen kokesone er i bruk, kan timerfunksjonen brukes som en vanlig kjøkkentimer.

Innstilling av kjøkkentimer

Hvis apparatet er av:

- Slå apparatet på ved å trykke på/av-sensoren (1).
- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å velge kjøkkentimeren.
- Bruk „+“- (2) eller „-“-sensorfeltet (4) til å justere kjøkkentimerinnstillingen.

BRUK

Stoppe kjøkkentimeren

Etter at den innstilte tiden har utløpt, høres et akustisk signal som kan dempes ved å trykke et sensorfelt. Hvis du ikke trykker noe sensorfelt, stopper det akustiske signalet automatisk etter to minutter.

Stopp timernedteilingen før den konfigurerte tiden har løpt ut:

- Trykk „+“- (2) og „-“-sensorfeltene (4) for å velge kjøkkentimeren.
- Trykk „-“-sensorfeltet (4) for å redusere tiden til „00“.
- Kjøkkentimeren stopper.
- Kjøkkentimerfunksjonen påvirker ikke kokesonens drift.

Holde maten varm

Hold varm-funksjonen lar deg holde maten varm på en kokesone. Den valgte kokesonen opererer på en lav varmeinnstilling. Kokesonens varmeinnstilling justeres automatisk, slik at mattemperaturen holdes konstant på 65 °C. Takket være dette beholder den serveringsklare maten smaken og fester seg ikke til karbunnen. Funksjonen kan også brukes til å smelte smør eller sjokolade. For at hold varm-funksjonen skal fungere korrekt, må du bruke en flatbunnet gryte eller panne, slik at bunntemperaturen måles nøyaktig av temperatursensoren som er montert i kokesonen.

Hold varm-funksjonen kan aktiveres for samtlige kokesoner.

På grunn av risiko for mikroorganismevekst anbefales det ikke å holde maten varm i lang tid, så hold varm-funksjonen slås derfor av etter to timer.

Hold varm-innstillingen er en ytterligere varmeinnstilling tilgjengelig mellom „0” og „1” og vises på displayet som „”.

Hold varm-innstillingen aktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet „Slå kokesonene på”.

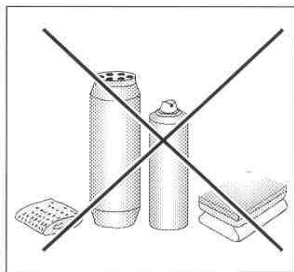
Hold varm-innstillingen deaktiveres på samme måte som beskrevet i avsnittet „Slå kokesonene på”.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Riktig regelmessig vedlikehold og rengjøring av apparatet kan i betydelig grad forlenge problemfri drift.

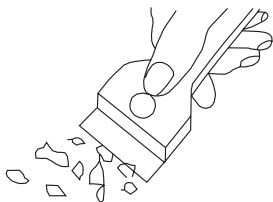


Ved rengjøring av induksjonstopper gjelder samme prinsipper som for glassflater. Ikke bruk slipende eller etsende rengjøringsmidler, skurepulver eller stålull under noen omstendigheter! Ikke bruk damp- eller trykkvasking.



Gjør rent etter bruk

- **Tørk av enklere flekker med en fuktig klut uten vaskemiddel.** Bruk av oppvaskmiddel kan forårsake en blålig misfarging av overflaten. Vedvarende flekker kan ikke alltid fjernes umiddelbart, selv ved hjelp av et spesielt rensemiddel.
- **Smuss som henger fast, kan fjernes forsiktig med en skrape.** Tørk deretter av koketoppens overflate med en fuktig klut.



Skrape for rengjøring av koketoppen

Fjerne flekker

- Lyser flekker med perlefarge (aluminiumsrester) kan fjernes fra en kald koketopp ved hjelp av et spesialrengjøringsmiddel. Kalkrester (f.eks. fra fordampet vann) kan fjernes med eddik eller et spesialrengjøringsmiddel.
- Ikke slå kokesonen av når du fjerner sukker, mat som inneholder sukker, plast og aluminiumsfolie. Skrap øyeblikkelig restene omhyggelig av den varme kokesonen med en skarp skrape. Når mesteparten av flekkene er fjernet, kan koketoppen slås av og den kalde kokesonen rengjøres med et spesialrengjøringsmiddel.

Ikke rengjør koketoppen med avkalkingsmidler.

Spesialrengjøringsmidler er tilgjengelig hos supermarkeder, forhandlere av elektriske apparater og husholdningsapparater, apoteker samt i matbutikker og kjøkkenutstillinger. Skrapere kan kjøpes i hobby-, bygnings- og maleforretninger.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Bruk aldri vaskemidler på den varme kokesonen. Det er best å la rensedmidlet tørke, og deretter fukte det. Eventuelle spor av vaskemiddel bør tørkes fullstendig av med en fuktig klut før du varmer kokesonen opp på nytt. Hvis ikke, risikerer du etsing.

Garantien blir ugyldig dersom du ikke følger retningslinjene ovenfor!

Viktig!

Dersom koketoppens styringsenheter av en eller annen grunn ikke svarer, må du slå av hovedbryteren eller ta ut sikringen og kontakte kundeservice.

Viktig!

Hvis koketoppens overflate sprekker eller skaller av, må du slå den av og koble apparatet fra. Dette gjøres ved å ta ut sikringen eller koble apparatet fra. La deretter reparasjonen utføres av profesjonell service.

Periodiske inspeksjoner

I tillegg til vanlig rengjøring og vedlikehold må du:

- utføre periodiske kontroller av berøringstaster og andre elementer. Etter at garantien utløper, må godkjent service inspisere apparatet annethvert år,
- reparere eventuelle identifiserte problemer,
- utføre periodisk vedlikehold på koketoppen.

Viktig!

Alle reparasjoner må utføres av en kompetent tekniker eller av en autorisert montør.


FEILSØKING

Ved eventuelle feil:

- slå apparatet av
- koble fra strømforsyningen
- sørg for å få apparatet reparert
- Basert på instruksjonene gitt i tabellen nedenfor kan enkelte mindre problemer korrigeres av brukeren. Sjekk følgende punkter i tabellen før du tar kontakt med service.

| PROBLEM | ÅRSAK | LØSNING |
|--|--|--|
| 1. Kokeplaten virker ikke | - Brudd på strømtilførselen | -Sjekk sikring i din husinstallasjon, ev. skifte den ut, når det er brent |
| 2. Kokeplaten reagerer ikke ved betjening | -Styrepanel er ikke slått på | - Slå på styrepanelet |
| | -For kort aktivering av berøringskontroller (kortere enn ett sekund) | - Aktiver berøringskontroller litt lenger |
| | - Du har berørt på flere berøringskontroller samtidig | - Ta på alltid en berøringskontroll om gangen (bortsett fra når du slår av kokesone) |
| 3. Kokeplaten reagerer ikke og du hører et langvarig akustisk signal | - Feil betjening (aktivering av ukorrekte berøringskontroller eller for hurtig aktivering) | - Slå på kokeplaten igjen |
| | - Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset | - Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig |
| 4. Hele kokeplaten slås av. | - Kokeplaten var ikke betjent på mer enn 10 sekunder fra det ble slått på | - Slå på styrepanel igjen og sett igang betjening av det |
| | - Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset | - Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig |
| 5. Mens en kokesone slås av, lyser H-bokstaven opp i displayet | - Funksjonstidsbegrensere | - Slå på kokesone igjen |
| | - Berøringskontroller er tildekket eller tilsmusset | - Dekk berøringskontroller av eller rengjør dem omhyggelig |
| | -Oveoppheting av elektroniske elementer | |
| 6. restvarmeindikator lyser ikke selvom kokesoner fortsatt er varme | - avbrudd av strømtilførsel, utstyret er koblet av | - restvarmeindikator vil virke etter at betjeningspanelet slås på og av igjen |

FEILSØKING

| PROBLEM | ÅRSAK | LØSNING |
|---|---|--|
| 7. Sprekk i den glasskjermiske kokeplaten |  FARE! Avbryt strømtilførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall kundeservice! | |
| 8. Feil kan ikke avhjelpes | Avbryt Strømførsel til kokeplaten (sikring). Tilkall service! Viktig! Du tar ansvar for riktig tilstand av kokeplaten og dets korrekte bruk i din husholdning. Har du tilkalt service i forbindelse med feilbetjening, er du nødt til å dekke omkostninger ved besøket, selvom det har inntruffet innenfor garantitiden Vi tar ikke ansvar for skader som følge at bruksanvisningens regler ikke overholdes | |
| 9. Induksjonsplaten summer | Dette er normalt. Støy kommer fra ventilatoren som avkjøler elektronisk system. | |
| 10. Induksjonsplaten lager bråk som ligner susing | Dette er normalt. Kokeplaten kan avgi susing, når flere kokesoner er i bruk. Støyet er knyttet til spolens frekvens | |
| 11. Koketoppen virker ikke. Kokesonene fungerer ikke. | - defekt elektronikk | - nullstille apparatet, koble det ut i noen minutter (koble ut sikringen). |

SPESIFIKASJON

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Nominell spenning: | 220-240V~50/60 Hz |
| Nominell effekt: | 3,7 kW |
| - induksjonssone : | |
| - induksjonssone : Ø 160 mm | 1200/1400 W |
| - Boosterkokesone: Ø 210 mm | 2000/3000 W |
| Dimensjoner: | 300 x 522 x 60; |
| Vekt: | ca. 5,5 kg; |

Oppfyller kravene i de europeiske standardene EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Onnittelemme uuden induktiokeittotason omistajaa

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen induktiokeittotason käyttöönottoa.
- Tutustu induktiokeittotasoon ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kuin ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että keittotaso on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suojaamaan induktiokeittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä

Huom!

Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan.

Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitykseen) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita.

Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|-------------------------|----|
| Perustiedot..... | 52 |
| Turvaohjeet..... | 54 |
| Laitteen kuvaus..... | 59 |
| Asennus..... | 60 |
| Käyttö..... | 63 |
| Puhdistus ja hoito..... | 73 |
| Vianmääritys..... | 75 |
| Tekniset tiedot..... | 77 |

Huomautus. Laite ja sen saatavilla olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Varmista, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Huomautus. Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Huomautus. Jos keittotason pinnassa on halkeamia, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.

Älä aseta keittotason päälle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumeta.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Pätevän asentajan on liitettävä keittotaso.
- Keittotasoa ei saa asentaa kylmälaitteiden läheisyyteen..
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestävä 100 °C:n lämpötila. Tämä koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu keittiökaluun. Näin vältät koskettamasta sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja..
- Irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Vain silloin on keittotason virta katkaistu täydellisesti..
- Lapsia ei saa päästää käytössä olevan keittotason lähelle. Kuumaa ruokaa sisältävät astiat saattavat aiheuttaa palovammoja.
- Jälkilämmön ilmaisin varoittaa lämpimästä keittoalueesta.
- Sähkökatkon sattuessa kaikki edelliset asetukset häviävät. Toimi varovasti kun sähkö on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisin ei enää näytä, onko ennen sähkökatkoa lämmitetty keittoalue yhä lämmin.
- **Jos pistorasia sijaitsee keittoalueen läheisyydessä, varo ettei johto pääse koskettamaan lämpimiä osia.**
- Kun käytät öljyä tai rasvaa, pidä keittotasoa koko ajan silmällä. Kuuma rasva voi syttyä palamaan.
- Älä käytä muovi- tai alumiiniastioita. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Älä anna kiinteän tai nestemäisen sokerin, sitruunahapon, suolan tai muovin joutua kuumalle keittoalueelle.

KÄYTÖN TURVAOHJEET

- Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen pohja ja joissa ei ole teräviä reunoja tai uria, sillä ne voivat naarmuttaa pysyvästi keittopintaa.
- Vältä esineiden pudottamista keittopinnalle. Terävät iskut, kuten putoava maustepullo, voivat johtaa keittopinnan halkeamiin tai murenemiseen.
- Ylikiehuvat ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos keittotason lasipinta halkeaa, katkaise virta välittömästi välttääksesi sähköiskun. Irrota pistoke pistorasiasta tai poista sulake. Ota yhteyttä huoltoon.
- Älä käytä keittopintaa leikkuulautana tai työpöytänä.
- Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.
- Älä asenna keittotasoa tuulettimettoman uunin, kylmälaitteen, tiskikoneen tai pesukoneen yläpuolelle.
- Jos keittotaso on asennettu keittiön työtasoon, sen alapuolella olevaan kaappiin sijoitetut metalliesineet voivat kuumentua keittotason tuuletusjärjestelmän vaikutuksesta. Siksi suositellaan välilevyn käyttöä (katso kuva 2).
- Noudata laitteen hoito- ja puhdistusohjeita. Laitteen takuu mitätöityy, jos laitetta käytetään tai hoidetaan väärin.

ENERGIAN SÄÄSTÄMINEN



Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

•Käytä oikeita keittoastioita.

Paksu- ja tasapohjaiset astiat säästävät jopa kolmanneksen energiaa. Muista käyttää kantta, muuten energiankulutus nousee jopa nelinkertaiseksi.

•Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.

Lika estää oikean lämmönsiirron. Usein kiinni palaneet tahrat voidaan poistaa vain ympäristölle vaarallisilla aineilla.

•Vältä tarpeetonta kannen nostamista

•Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.

Tämä lisää sähkönkulutusta tarpeettomasti.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Laite on kuljetuksen aikana suojattu vaurioilta. Hävitä pakkauksen purkamisen jälkeen kaikki pakkaustarvikkeet tavalla, joka ei aiheuta haittaa ympäristölle. Laitteen kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voidaan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on tästä kertova asianmukainen symboli.

Tärkeää! Pidä pakkausmateriaali (pussit, styroksikappaleet jne.) poissa lasten ulotuilta pakkauksen purkamisen aikana.

HÄVITTÄMINEN



Kun poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen.

Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätys-

kelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen keräyspisteeseen autat suojelemaan luontoa.

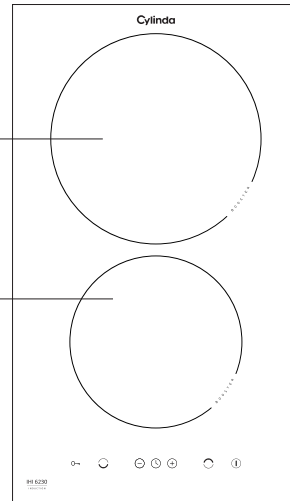
Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS

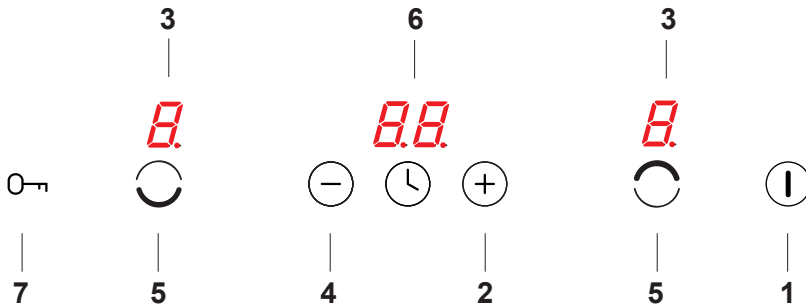
Keittotason kuvaus

Takimmainen pikakeittoalue
Ø 210 mm

Etummainen keittoalue
Ø 160 mm



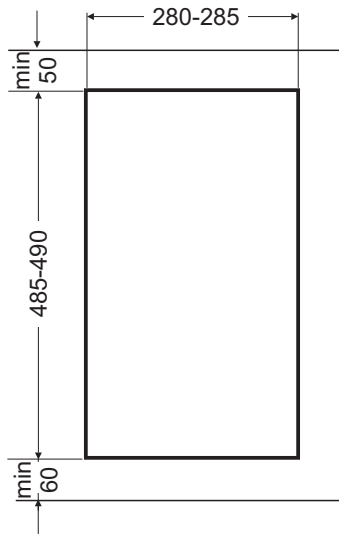
Ohjauspaneeli



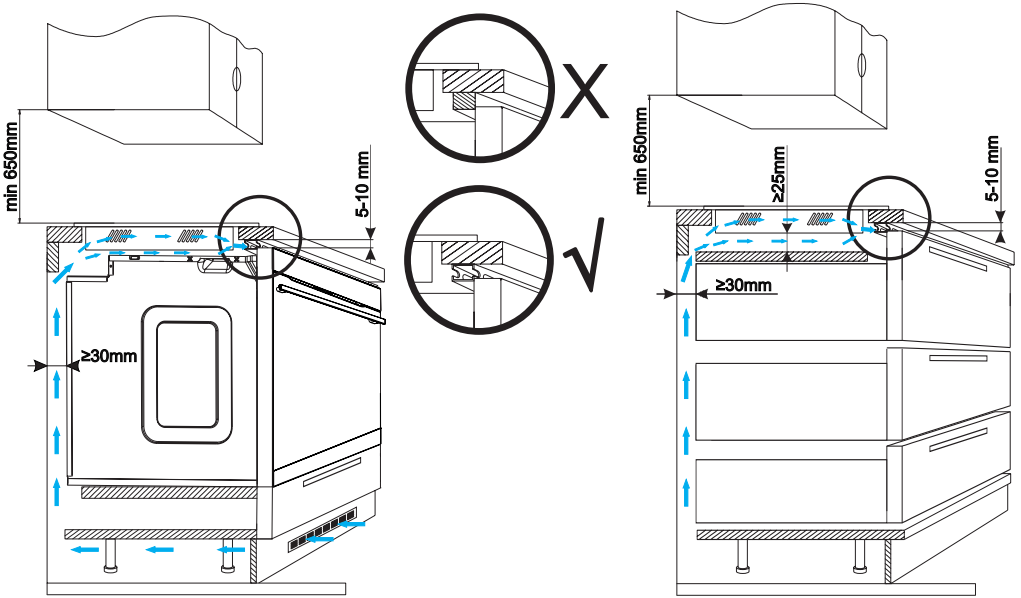
1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valinta-anturi
6. Ajastinnäyttö
7. Lapsilukkoanturi

Pöytälevyn asennusaukon tekeminen keittotasolle

- Työtason on oltava tasainen ja vaakasuorassa. Pöytälevyn seinänpuoleinen reuna on tiivistettävä, jotta sinne ei joudu vettä tai muita nesteitä.
- Aukon ympärillä on oltava riittävästi tilaa, etenkin vähintään 50 mm:n etäisyys seinään ja 60 mm:n etäisyys työtason etureunaan.
- Etäisyyden asennusaukon reunasta kaapin sivuseinään on oltava vähintään 55 mm.
- Pöytälevy on tehtävä 100 °C:n lämpöä kestävästä materiaaleista vanerit ja liimat mukaan lukien. Muussa tapauksessa vaneri voi irrota tai työtaso vääntyä.
- Asennusaukon reuna on tiivistettävä sopivalla materiaalilla veden sisääntulon estämiseksi.
- Asennusaukko on tehtävä kuvassa
- Varmista keittotason alle vähintään 25 mm:n väli oikean ilmankierron mahdollistamiseksi ja ylikuumentumisen estämiseksi.



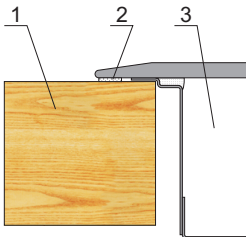
ASENUS



Lieden asentaminen uunin yläpuolelle ilman ilmanvaihtoa on kiellettyä. Kun keittotaso asennetaan keittiökaapin työtasolle, on asennettava hyllyväliseinä. Jos liesi on asennettu sisäänrakennetun uunin yläpuolelle, hyllynjakajaa ei tarvitse asentaa.

▶ keittotason asennus

- Liitä keittotaso sähköjohdon avulla laitteen mukana toimitetun sähkökaavion mukaan.
- Poista työtasosta pöly, työnnä keittotaso asennusaukkoon ja paina se tukevasti paikalleen.



- 1 - Työtaso
- 2 - Keittotason reunan tiiviste
- 3 - Keittotaso

ASENNUS

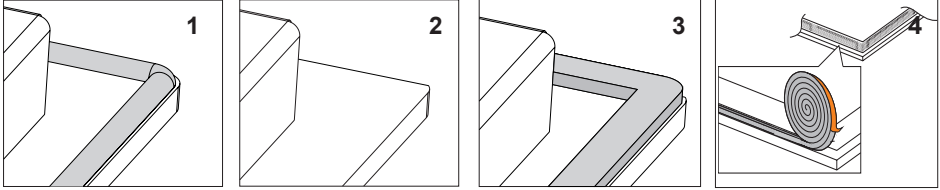
Tiivisteiden asentaminen

Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

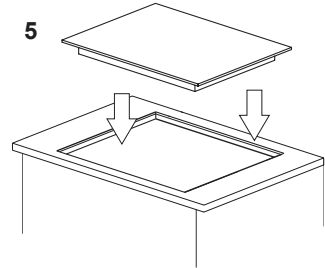
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

Aloita poistamalla tiivisteiden liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovi-tiivistettä.

Käännä sen jälkeen keittotaso oikeinpäin ja aseta se työtasoon. Varmista, että keittotason sivujen etäisyys on kaikilta puolin sama työtasoon nähden. (kuva 5)



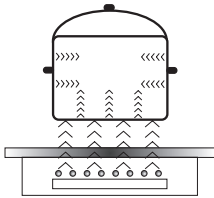
Liedessä on kiinteä virtajohto, joka on maadoitettu. Se voidaan kytkeä vain maadoitettuun 220-240 voltin ~ 50/60 hertsin pistorasiaan. Sähköjärjestelmän, johon laite on kytketty tulee olla suojattu 16 ampeerin sulakkeella.

KÄYTTÖ

Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletin päälle tai avaa ikkuna, sillä laitteesta voi tulla epämiellyttävää hajua ensimmäisen käytön aikana.
- Käytä laitetta noudattaen kaikkia turvallisuusohjeita.

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitetulle käämille. Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyörteitä, kun se asetetaan liedin päälle. Pyörteet tekevät kattilasta todellisen lämmön välittäjän, kun taas keittotason lasipinta pysyy viileänä.

Tämä edellyttää kattiloita, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille. Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:

- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tuuletin: Suojaa ja viilentää ohjaimia ja virtakomponentteja. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.

Ylikuumenemissuoja: Lämpötila-anturi mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten osien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita osia lähimpänä olevat keittoalueet pois päältä.

Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuvaa astiaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilaksi eikä keittotaso kytkedy päälle.

KÄYTTÖ

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta sekä automaattinen säätö. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.


Transistori: Lämpötilamittapää mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten elementtien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä automaattisesti pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita elektronisia elementtejä lähin keittoalue pois päältä.

Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuva kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

► Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magneetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.



Kattilantunnistinta ei voi käyttää on/off-anturin korvikkeena.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketaan sormella.

Aina kun jotakin anturikenttää kosketaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytetään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Kun kahta tai useampaa anturikenttää kosketaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketaan kauan.

Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

KÄYTTÖ

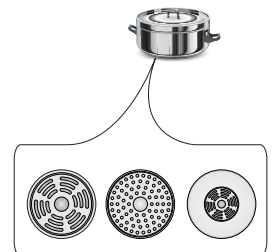
Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta




Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista, ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen lieden pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilainduktion hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumentumisen.**
- **Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa liiallista lämmön muodostumista.**
- Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai liesi ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



Induktiokaittoalueen keittoastioiden valinta

| | | |
|--|---|---|
| Keittoastioiden merkintä |  | Tarkista, onko keittoastiassa merkintä, jonka mukaan se soveltuu induktiokäyttöön. |
| | Käytä magneettisia keittoastioita (emaloitua terästä, ruostumatonta ferriittiterästä, valurautaa). Helpoin tapa selvittää, onko keittoastia soveltuva, on tehdä magneettitesti. Tarkista tavallisella magneetilla, tarttuuko se keittoastian pohjaan. | |
| Ruostumaton teräs | Ei sovellu. Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat. | |
| Alumiini | Keittoastiaa ei tunnisteta. | |
| Valurauta | Erittäin tehokas. | |
| | Varoitus: Keittoastia voi naarmuttaa keittotasoa. | |
| Emaloitu teräs | Erittäin tehokas. | |
| | Suositellaan keittoastiaa, jossa on tasainen, paksu ja sileä pohja | |
| Lasi | Ei sovellu. | |
| Posliini | Ei sovellu. | |
| Keittoastiat, joissa on kuparipohja | Ei sovellu. | |

Keittoastian koko.

- Käytä parhaiden keittotulosten saavuttamiseksi keittoastioita, joiden pohjan (ferromagneettinen osan) koko vastaa keittoalueen kokoa.
- Pohjan halkaisijaltaan pienempien keittoastioiden käyttö vähentää keittoalueen tehoa ja lisää keittoaikaa.
- Keittoalueilla on pienemmän kattilan tunnistuksen raja, joka riippuu kattilan pohjan ferromagneettisen osan koosta ja kattilan materiaalista. Sopimattoman kattilan käyttö voi saada aikaan sen, että keittoalue ei tunnista kattilaa.

KÄYTTÖ

▶ Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät lyhyeksi aikaa heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Keittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktiokeittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikenttää kosketettaessa kuuluu äänimerkki.



Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle.

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (3) näyttävät numeron „0”.



Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturikentän (1) avulla, valitse keittoalue (5) seuraavan 20 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (5) kosketetaan, vastaavan lämpöasetusnäytön numero „0” muuttuu kirrkaaksi.
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä „+” (2) tai „-” (4).



Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 20 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.



Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy kirkas „0”, aseta haluamasi lämpöasetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö on kirkas.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai pienentämällä lämpöasetuksen nolnaan („0”) koskettamalla pienemmän lämpöasetuksen anturikenttää „-” (4).

Laitteen kytkeminen pois päältä

- Keittotaso on toiminnassa, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (1).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (3) näyttää jälkilämmön „H”.

Booster- eli pikatoiminto „P”

Pikatoiminto lisää halkaisijaltaan 210 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin, 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin.

Voit aktivoida pikatoiminnon valitsemalla keittoalueen, asettamalla lämpöasetukseksi „9” ja sitten koskettamalla anturikenttää „+” (2) uudelleen. Kirjain „P” tulee näyttöön. Jos haluat poistaa pikatoiminnon käytöstä, pienennä lämpöasetusta koskettamalla anturikenttää „-” (4) ja nosta keittoastia pois keittoalueelta.



160 210 mm:n keittoalueen kohdalla pikatoiminnon käyttö rajoittuu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on automaattisesti poistunut käytöstä, keittoalue toimii nimellisteholla.

Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokäämit eivät ole ylikuumentuneet. Kun kattila nostetaan keittoalueelta, kun pikatoiminto on käytössä, se jää aktiiviseksi ja sen loppulaskenta jatkuu.

Jos laitteen elektroniset piirit tai induktiokäämit ylikuumentuvat pikatoiminnon aikana, sen kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Keittoalueen toiminta jatkuu sen nimellisteholla.

KÄYTTÖ

Pikatoiminnon ohjaus

Keittovyöhykkeet muodostavat mallin mukaan parin pysty- tai vaakasuoraan. Parin muodostavien keittovyöhykkeiden kokonaisteho on jaettu.

Jos yrität ottaa käyttöön tehostustoiminnon molemmille keittovyöhykkeille samanaikaisesti, käytettävissä oleva enimmäisteho ylittyy. Siinä tapauksessa ensimmäiseksi aktivoidun keittovyöhykkeen lämpöasetus pienenee niin, että se on suurin käytettävissä oleva.



Jos pikatoiminnon käyttö ylittää keittoalueparin yhteisen tehorajoituksen, niistä toisen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

Lapsilukon ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä

Kytke lapsilukko päälle tai pois päältä koskettamalla ja pitämällä painettuna anturia (7) 5 sekunnin ajan. Merkkivalo palaa, kun lapsilukkotoiminto on käytössä.



Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen irrottaminen verkkovirrasta poistaa lapsilukon käytöstä.

Jälkilämmön merkkivalo

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, vastaavan keittoalueen näytössä näkyy kirjain „H”, joka varoittaa, että keittoalue on yhä kuuma.



Älä kosketa keittoaluetta varoituksen aikana jälkilämmön aiheuttaman palovammariskin takia äläkä aseta keittoalueelle mitään esinettä, joka on herkkä lämmölle!

Kun jälkilämmön merkkivalo sammuu, keittoaluetta voidaan koskettaa. On kuitenkin hyvä muistaa, että se on yhä huoneenlämpöä lämpimämpi.



Jälkilämmön merkkivalo ei pala virtakatkoksen aikana.

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotasoa on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

| Lämpöasetus | Enimmäiskäyttöaika (tuntia) |
|-------------|-----------------------------|
| L | 1,8 |
| 1 | 8,6 |
| 2 | 6,7 |
| 3 | 5,3 |
| 4 | 4,3 |
| 5 | 3,5 |
| 6 | 2,8 |
| 7 | 2,3 |
| 8 | 2 |
| 9 | 1,5 |
| P - Ø 220 | 0,08 |



Sähkön säästämiseksi lämpöasetus „9” pienenee 30 minuutin kuluessa automaattisesti lämpöasetukseksi „8”, mutta kypsymisaika ei muutu.

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä se mahdollistaa kypsymisajan asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asetus

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero „0” muuttuu kirkkaaksi.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).
- Aktivoi ajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsymisaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4). Kyseisen keittoalueen näytössä näkyy piste, joka osoittaa, että ajastin hallitsee toimintoa.



Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille. Jos anturikenttää (+) (2) tai (-) (4) kosketetaan pitkään, ajastimen asetus muuttuu nopeammin.

KÄYTTÖ

Ajastimen (kypsymisajan) asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitu ajastimen (kypsymisajan) asetus voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirrkaaksi.
- Ohjelmoitu ajastimen asetus näkyy ylänäytössä.
- Säädä ajastimen asetusta käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

Ajastimen keston tarkistaminen

Voit tarkistaa jäljellä olevan kypsymisajan milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valitsimen anturikenttää (5) ja sen jälkeen koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).

Ajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirrkaaksi.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsymisaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4). Ajastintoiminto kytkeytyy pois päältä, kun taas keittoalue jatkaa toimintaa, kunnes se kytketään pois päältä manuaalisesti.

Keittiöajastin

Kun mikään keittoalue ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena keittiöajastimena.

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (1).
- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Säädä keittiöajastimen asetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

KÄYTTÖ

Ruoan lämpimänä-pito

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään vakio- $65\text{ }^{\circ}\text{C}$. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voinin tai sulattamiseen. Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

Mikro-organismien kasvuriskiä ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten „0” ja „1” välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkkinä on „**L**”.

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen päälle” kuvataan.

Lämpimänä pidon asetus poistetaan käytöstä tavalla, joka kuvataan jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen pois päältä”.

Keittiöajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

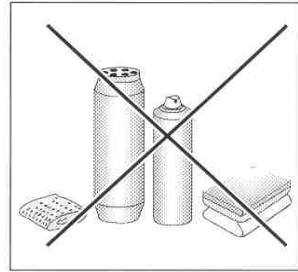
- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsymisaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4).
- Keittiöajastin pysähtyy.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueiden toimintaan.

PUHDISTUS JA HOITO

Keittotason puhtaudesta huolehtiminen ja säännöllinen hoito pidentävät keittotason käyttöikä.

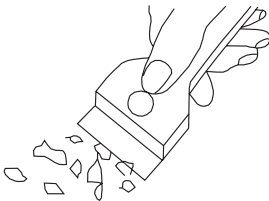


Keraamisten pintojen puhdistuksessa on samoja periaatteita kuin lasin puhdistuksessa. Älä käytä keittotason puhdistamiseen voimakkaita puhdistusaineita, kuten karkeita hankausaineita tai naarmuttavia sieniä tai hiekkaa. Älä käytä höyryesilaitteita, koska höyry voi aiheuttaa oikosulun.



Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Kevyet tahrat pyyhitään pois kostealla rievulla, ilman puhdistusainetta.** Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa sinisiä tahroja, jotka eivät välttämättä lähde pois edes erikoispuhdistusaineella.
- **Kiinni tarttunut lika voidaan poistaa varovasti kaapimella.** Pyyhi tämän jälkeen keittopinta kostealla liinalla.



Keittotason puhdistukseen käytettävä kaavin

Tahrojen poistaminen

- **Kirkkaat helmenväriset tahrat (alumiinijäänteet)** voidaan poistaa viileästä liedestä erityisellä puhdistusaineella. Kalkkijäämät (haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispuhdistusaineella
- Sokeria sisältäviä ruokia, muovia ja alumiinifoliota poistettaessa ei saa katkaista virtaa keittoalueelta! Raaputa heti jäännökset pois niiden ollessa vielä kuumia terävällä puhdistuskaapimella. Poistetuasi tahran voit kytkeä keittotason pois päältä, ja pyyhkäistä kylmän keittoalueen erityispuhdistusaineella.

Älä käytä lieden puhdistukseen kalkinpoistoaineita.

PUHDISTUS JA HOITO

Älä puhdistu kuumaa keittotasoa puhdistusaineella. Anna puhdistusaineen kuivua ja pyyhi taas kostealla pyyhkeellä. Ennen kuin panet keittotason taas päälle, pyyhi kaikki puhdistusaineen jäljet kostealla pyyhkeellä. Muuten ne voivat syövyttää keittotason pintaa.

Valmistajan antama takuu ei koske vaurioita, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä tai hoidosta!

Tärkeää!

Jos ohjauspaneeli ei toimi, vaikka laite on päällä, katkaise virta pääkatkaisimesta tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Ota yhteys huoltoon.

Tärkeää!

Jos keittotasoon tulee halkeamia tai reikiä, katkaise virta keittotasolta ja irrota se sähköverkosta heti. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys huoltoon.

Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

- Tarkasta kosketusanturit ja muut osat säännöllisesti.
Kun takuu-aika on umpeutunut, valtuutetun huollon on tarkastettava laite joka toinen vuosi.
- Korjaa ja tunnista ongelmat.
- Tutki laite säännöllisesti.

Tärkeää!

Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.


VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

- katkaise laitteesta virta
- irrota laite sähköverkosta
- ota yhteys huoltoon
- Käyttäjää voi korjata pieniä ongelmia alla olevan taulukon ohjeiden mukaisesti. Tarkista taulukon kohdat, ennen kuin otat yhteyttä huoltoon.

| ONGELMA | SYY | KORJAUSMENETELMÄ |
|--|--|---|
| 1. Laite ei toimi | - virta on poikki | - tarkista onko kotisähköverkon sulake ehjä, tarvittaessa vaihda. |
| 2. Tehoa ei voi säätää | - ohjauspaneelia ei ole kytketty päälle, | - kytke ohjauspaneeli päälle, |
| | - näppäintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään (lyhyemmin kuin 1 sekunti), | - paina näppäintä kauemmin, |
| | - useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti | - paina vain yhtä näppäintä (paitsi kun kytketään keittoalue pois päältä) |
| 3. Laite ei reagoi, lyhyt äänimerkki kuuluu | - lukitus on kytketty päälle | - kytke lukitus pois päältä |
| 4. Laite ei reagoi, pitkä äänimerkki kuuluu | - ohjausvirhe (on painettu väärää näppäintä tai liian nopeasti), | - kytke keittotasoa päälle uudelleen, |
| | - näppäimet peitetyt tai liikkaiset | - paljasta tai puhdista näppäimet |
| 5. Keittotasoa kytkeytyy pois päältä | - toimintonäppäimen painalluksesta on kulunut liian kauan (yli 10 sekuntia), | - kytke ohjauspaneeli päälle uudelleen, syötä komennot heti, |
| | - näppäimet peitetyt tai liikkaiset | - paljasta tai puhdista näppäimet |
| 6. Yksi keittoalue kytkeytyy pois päältä, näytössä syttyy "H". | - toimintoajan rajoitus on pantu päälle, | - kytke keittoalue päälle uudelleen, |
| | - näppäimet peitetyt tai liikkaiset | - paljasta tai puhdista näppäime |
| | - elektroniset elementit ovat ylikuumentuneet | |

VIANMÄÄRITYS

| ONGELMA | SYY | KORJAUSMENETELMÄ |
|---|--|---|
| 7. Keraamisessa tasossa halkeama |  Varoitus! Keittotasoa on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon. | |
| 8. Vika ei poistu | Keittotasoa on irrotettava heti sähköverkosta (poista sulake). Ota yhteys lähimpään huoltoon. Huom! Asiakas vastaa laitteen oikeasta käytöstä ja sen kunnossapidosta. Jos reklamaatio on perusteeton tai tämän ohjekirjan ohjeita ei ole noudatettu, korjauskustannukset laskutetaan asiakkaalta. Valmistaja sanoutuu irti kaikesta vastuusta, jos ohjeita ja suosituksia ei noudateta. | |
| 9. Toimiva induktiokeittotasoa kilisee | Ei vikaa. Kilinä tulee elektronisen systeemin jäädytystuulettimesta. | |
| 10. Toimivasta induktiokeittotasosta tulee vihellystä muistuttavia ääniä. | Ei vikaa. Saavutettuaan maksimitehon ja kun muutama keittoalue on kytketty päälle, keittotasosta voi tulla tällaista ääntä. Syyinä on käämien taajuus. | |
| 11. Liesi ei toimi. Keittotilat eivät toimi. | - viallinen elektroniikka | - nollaa laite, irrota sen pistoke muutamaksi minuutiksi (irrota sulake). |

TEKNISET TIEDOT

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Nimellisjännite: | 220-240V~50/60 Hz |
| Nimellisteho: | 3,7kW |
| - Induktiokaittoalue : | |
| - Pikainduktiokaittoalue: Ø 160 mm | 1200/1400 W |
| - Pikainduktiokaittoalue: Ø 210 mm | 2300/3000 W |
| Mitat: | 300 x 522 x 60; |
| Paino: | n. 5,5 kg; |

Vastaa eurooppalaisia standardeja EN 60335-1; EN 60335-2-6.

NO

Service: Kontakt butikken der du kjøpte produktet så de kan henvise deg til lokal service
Oppgi: Produkttype, Serienummer, Kjøpsdato, Problembeskrivelse, Navn og adresse, Telefonnummer

DK

Service: Kontakt butikken hvor købet blev foretaget og få info om service kontakt
Nødvendig information: Model navn, Serienummer (står på typeskiltet), Kjøpsdato, Beskrivelse af problemet, Navn og adresse, Telefonnummer

FI

Huolto: Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoliikkeestä
Tarvittavat tiedot: Mallinumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero

SE

Service: Vi har service i hela Sverige. Besök www.cylinda.se
Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)
Uppge: Maskintyp, serienummer, inköpsdatum, problembeskrivning, namn och adress, ditt telefonnummer
Kontakta oss:
www.cylinda.se

UK

Service: Nationwide service in Sweden
Visit www.cylinda.se
Call 0771-25 25 00
Declare: Model code, Serial number, Purchase date, Problem description, Name and address, Phone number
Contact us:
www.cylinda.se