

Menuett®

007757



SV INDUKTIONSPLATTA

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO INDUKSJONSPLATE

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

DA INDUKTIONSKOGEPLADE

BETJENINGSVEJLEDNING

Vigtigt! Læs betjeningsvejledningen før brug.
Gem den til senere brug.
(Oversættelse af den originale vejledning).

PL PŁYTA INDUKCYJNA

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN INDUCTION PLATE

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE INDUKTIONSKOCHFELD

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen!
Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI INDUKTIOLEVY

KÄYTTÖOHJEESTA

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhempää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL INDUCTIEKOOKPLAAT

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnnes etter gjeldende lover og regler.

Beskyt miljøet!

Produktet skal bortskaffes i henhold til gjældende regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.



Rätten till ändringar förbehålles. För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer. Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Ret til ændringer forbeholdes. Den seneste version af betjeningsvejledningen findes på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian. Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

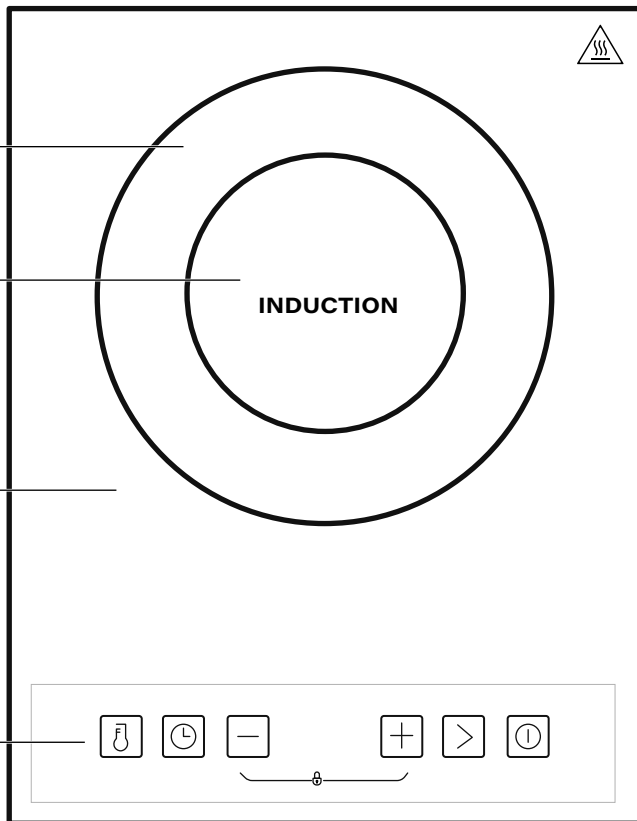
Änderungen vorbehalten. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin. Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

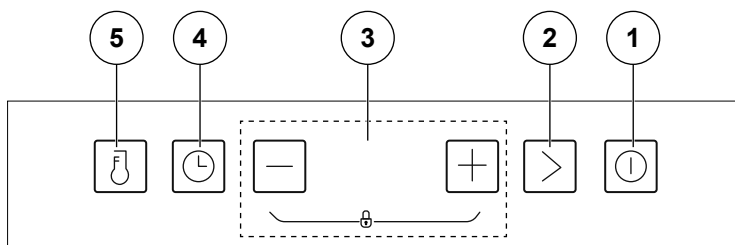
Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com

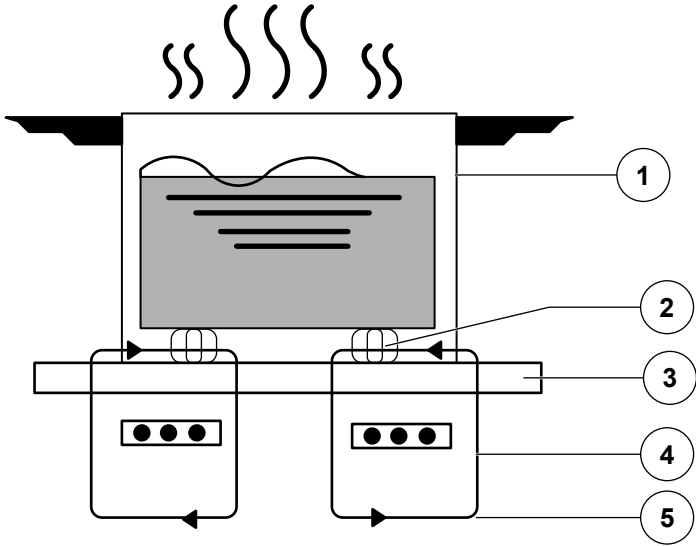
1



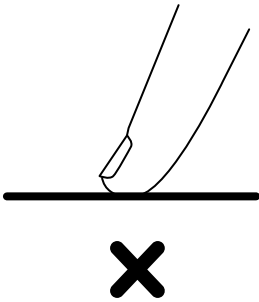
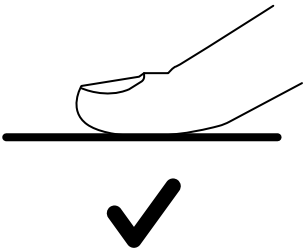
2



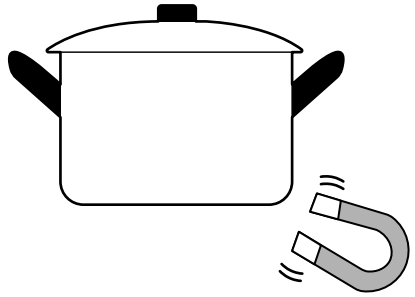
3



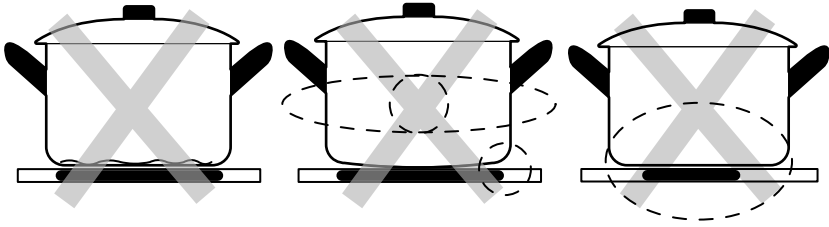
4



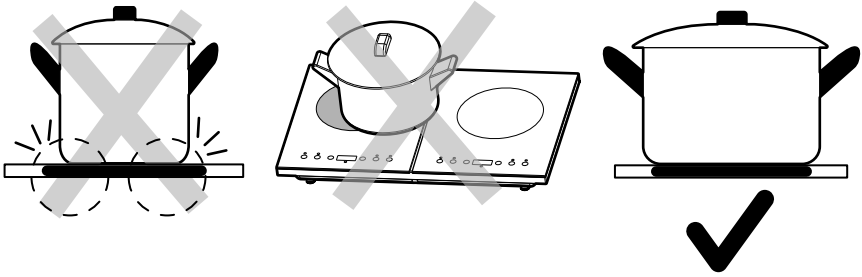
5



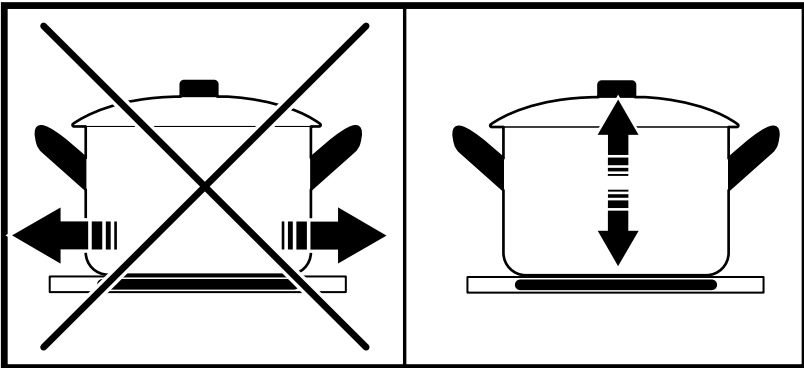
6



7



8



SAFETY INSTRUCTIONS

- Never put any flammable objects or substances on the product.
- Remove any protective film from the product before using for the first time.
- Electrical connections and other electrical work must only be carried out by an authorised electrician in accordance with local regulations.
- The product should be connected to the mains via a residual current device with a tripping current of ≤ 30 mA.
- Incorrect installation can invalidate the warranty.
- This product can be used by children from eight years and upwards and by persons with physical, sensorial or mental disabilities, or persons who lack experience or knowledge, if they are supervised or receive instructions concerning the safe use of the product and understand the risks involved.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the product. Do not allow children to use, clean or maintain the product without supervision.
- A damaged power cord or plug must be replaced by an authorised service centre or other qualified personnel to ensure safe use.
- Do not put any metal objects other than cookware on the hob – risk of burn injuries.
- Do not use steam cleaning.
- The product is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- Always supervise the cooking. Watch over short cooking processes all the time.
- Persons with pacemakers or other implants (insulin pump) should contact their doctor before using the product to ensure that the electromagnetic field around the product will not affect the implant.
- The sharp blade in the scraper becomes exposed

when the guard is pulled back. Handle the scraper with care and keep out of the reach of children.

- Risk of burn injury from contact with hot surface. Some parts of the product get very hot – risk of burn injuries.
- Do not touch the surface of the product until it has cooled.
- Keep children at a safe distance.
- Keep pot handles away from hot hobs. Make sure that children cannot get hold of handles, otherwise they could pull over the pot and be severely burned or scalded.
- Never leave the product unattended. Boiling over produces fumes and splashed fat can be a fire risk.
- Never use the product as a workspace and do not put any objects on it.
- Do not touch the heating element.
- Do not put objects sensitive to magnetic fields (such as credit cards or memory cards) or electrical

appliances (such as computers or MP3 players) near the product – they can be affected by the product's electromagnetic field.

- Do not use the product as a heater.
- After use, switch off the hobs and the product with the buttons in accordance with these instructions. Do not rely on the pan detection function to switch off the hobs when the pans are removed.
- Do not dismantle the product or attempt to modify, or repair it – risk of electric shock, personal injury and/or material damage.
- Do not put objects that can attract children over the product. If a child climbs onto the product there is a risk of serious personal injury.
- Do not leave children unattended near the product when it is on, or hot.
- The product is not intended to be used by persons (children or adults) with any form of functional disorders,

or by persons who do not have sufficient experience or knowledge on how to use it, unless they have received instructions concerning the use of the product from someone who is responsible for their safety.

- Do not do any repairs or replace parts unless specified in these instructions. All other servicing must be carried out by qualified personnel.
- Never place or drop heavy objects on the product.
- Do not stand on the product.
- Do not use pans with uneven bottoms or sharp edges, and do not drag pans over the surface as this can scratch the glass.
- Do not use abrasive utensils or strong detergent, this can damage the glass.
- The product is intended for household use.

ELECTRICAL SAFETY

- Pull out the plug before cleaning, maintenance or any other work on the product.

- The plug must be plugged into a correctly installed and earthed power point.
- If the plug does not fit the socket, contact an authorised electrician.
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- Do not use the product if the hobs are damaged, or cracked. If a hob is damaged or cracked, switch off the product immediately and pull out the plug before contacting qualified personnel.
- Failure to follow all the instructions and safety instructions can lead to the risk of electric shock, fire, serious personal injury and/or material damage.






WARNING!

- **Switch off the product immediately if the hobs have cracked – risk of electric shock.**
- **Never leave fat or oil unattended on a hot stove – fire risk. Never attempt to extinguish flames with water. Switch off the product and extinguish the**

flames with, for example, a lid or fire blanket.

- **Fire risk. Do not put any objects on the product.**
- **Accessible parts get hot during use.**

SYMBOLS

	Read the instructions.
	Safety class II.
	Approved in accordance with the relevant directives.
	Warning: hot surface.
	Recycle as electrical waste.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Total output	3500 W
Power consumption in off mode (in watts rounded to the first decimal place)	0,42 W
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode or condition	1 min
Size	565 x 360 x 65 mm

DESCRIPTION

1. *Zone max 2000 W*
2. *Zone max 1500 W*
3. *Glass plate*
4. *Control panel*

FIG. 1

CONTROL PANEL

1. *ON/OFF button*
2. *Power setting*
3. *Setting of power/time/temperature/button lock*
4. *Timer function*
5. *Temperature setting*

FIG. 2

FUNCTION

Cooking on an induction hob is safe, effective and economic. The electromagnetic field generates heat directly in the pan instead of indirectly by heating the glass hob. The hob only becomes hot because it is heated by the pan.

1. *Iron pan*
2. *Magnetic circuit*
3. *Glass plate*
4. *Induction coil*
5. *Induced current*

FIG. 3

FITTING

INSTALLATION

Check the following points before installation:

- The underlying surface is smooth and horizontal, large enough the induction hob, and ensures adequate ventilation.
- The underlying surface is heat resistant and insulated.
- The electrical installation complies with the applicable national regulations.
- The walls around the induction hob are clad with heat resistant material that is easy to clean, such as tiles.

USE

HOW TO USE

Control panel

- Do not press the buttons too hard, they react to touch.
- Press with all of the fingertip.
- An audio prompt is given when the button is pressed.
- Keep the control panel clean and dry, and make sure it is not covered by utensils, or towels etc. Even a thin film of water can make the control panel difficult to use.

FIG. 4

Choice of utensil

- Only use utensils suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on packaging or on the bottom of the utensil.
- Test the utensil with a magnet. If the magnet sticks to the utensil it is suitable for an induction hob.

FIG. 5

- Pans made of aluminium, copper or high-alloy stainless steel are not suitable, unless they have a magnetic bottom. Pans of glass, wood, porcelain, ceramic or stone are not suitable.
- Do not use pans with uneven bottoms or sharp edges.

FIG. 6

- Check that bottom of the pan is flat and is flush with the glass hob, and also that the bottom has the same diameter as the hob. For best results use pans with the same or slightly larger diameter as the markings on the hob. Smaller pans produce inferior results. Pans with a diameter of less than 140 mm might not be detected.
- Always centre the pan on the hob.

FIG. 7

Testing the pan

1. Pour a little water into the pan to be checked and put it on the hob.
2. If the water gets hot and the display does not flash this means the pan is suitable for induction cooking.

Detection of small objects

If a pan is not the right size or made of unsuitable material (such as aluminium), or a small object such as cutlery is left on the hob, the induction hob will automatically go into standby mode after 1 minute. The fan will continue to run for 1 minute.

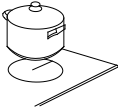
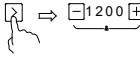
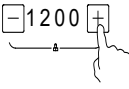
NOTE:

- **Always lift pans off the hob. Do not pull them over the surface, this can scratch the glass.**
- **Heating will not take place unless a suitable pan is correctly positioned on the hob.**
- **The display automatically switches off after 1 minute if no suitable pan is placed on the hob.**
- **If there are repetitive audio prompts when setting the temperature:**
 - **The pan is not correctly positioned on the hob.**
 - **The pan is not suitable to use on an induction hob.**
 - **The pan is too small.**



COOKING

Press the **ON/OFF** button for two seconds. An audio prompt is given and the induction hob starts. The status light flashes to show that the induction hob is in standby mode. The induction hob switches off automatically if no buttons are pressed in 60 seconds.

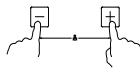
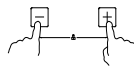


<p>Place a suitable pan on the hob to be used. Make sure that the bottom of the pan and the surface of the hob are clean and dry.</p>	
<p>Press the power settings button to start heating.</p>	
<p>Set the required power level with the buttons - and +. The temperature can be changed at any time during the cooking.</p>	

After cooking

<p>Switch off the induction hob by pressing the ON/OFF button.</p>	
<p>Risk of burn injury: H is shown in the display if a hob is too hot to touch. It goes off when the surface has cooled to a safe temperature. The residual heat can be used to save energy.</p>	

Locking the control panel

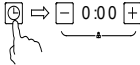
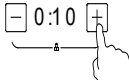

<p>Locking the control panel</p>	
<p>Press the buttons - and + at the same time to lock. Loc is shown on the display.</p>	
<p>Unlocking the control panel</p>	
<p>Press the buttons - and + at the same time for two seconds.</p>	

NOTE:

When the control panel is locked all the buttons except for the ON/OFF button are deactivated. The induction hob can always be switched off with the ON/OFF button in an emergency situation.

Timer function

Use the timer function to set one or both of the hobs to switch off after a set time; it can be set for up to three hours.

<p>Press the timer button for the hob.</p>	
<p>Set the required time with the buttons - and +.</p>	
<p>The set time is increased/reduced by 1 minute each time the button is pressed.</p>	
<p>Press and hold the button + or - to increase/reduce the set time in steps of 10 minutes.</p>	
<p>To switch off the timer function press the button for the timer function for 2 seconds, or press the - button until the set time is 0:00.</p>	
<p>When the time is set it starts to countdown immediately. The display shows the remaining time.</p>	
<p>When the timer has counted down to 0 the hob switches off automatically. If the other hob is in use it stays on.</p>	

Temperature setting

Press the temperature setting button for the hob.	
Set the required temperature with the buttons - and +.	

Cooking tips

- Fat and oil heats up very quickly and can start to burn at a high temperature.
- Set a lower temperature when the food has started cooking.
- Always use a lid to shorten the cooking time and to save energy.
- Use the minimum amount of liquid or fat to shorten the cooking time.
- Start cooking at a high temperature and then lower the temperature when the food is hot.

Simmering, cooking rice

- The temperature when simmering is about 85°C, when only a small number of bubbles rise to the surface. Simmering produces good soups and tender casseroles by developing the flavour without overcooking. Egg or flour thickened sauces should also be cooked below boiling point.
- Some cooking methods, such as cooking rice with absorption, can require a somewhat higher setting for the food to cook within the recommended time.

Frying

Follow the instructions below to cook juicy, tasty meat.

1. Allow the meat to stand at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2. Heat up a thick-bottomed frying pan.
3. Brush oil on both sides of the meat. Pour a little oil into the hot frying pan and put in the meat.
4. Turn the meat just once during the cooking. The exact time depends on how thick the meat is and how well done you want it to be. The normal cooking time is about two to eight minutes per side. Press the meat to determine how well done it is – the firmer it feels, the more well done it is.
5. Leave the meat to rest on a warm plate for a few minutes before serving.

Sizzling/woking

1. Use a large frying pan or wok pan suitable for an induction hob.
2. Prepare all the ingredients and utensils so that they are ready to use. The cooking should be done quickly. Large amounts should be cooked in several batches.
3. Preheat the pan quickly and add 2 tablespoons of oil. Cook meat first and keep it warm on the side.
4. Sizzle the vegetables. When the vegetables are hot, but not soft, lower the temperature and put the meat back in the pan, adding sauce if required.
5. Carefully stir so that all the ingredients become cooked.
6. Serve immediately.

TEMPERATURE SETTINGS

The details below are only for guidance. The exact cooking time depends on several factors, such as the shape of the pan and the amount of food. Find the best results by trial and error.

Setting	Suitable for
200–400 W	Careful warming of small amounts of food
	Cooking food that easily burns, melting chocolate, butter etc.
	Gentle simmering.
	Slow warming.
600 W	Warming up previously cooked food.
	Quick simmering.
	Cooking rice.
600–800 W	Frying pancakes.
1000–1200 W	Sautéing.
	Cooking pasta.
1400–2000 W	Sizzling/woking
	Quick grilling
	Boiling up soup.
	Boiling water.

MAINTENANCE

DAILY CLEANING

Daily cleaning of glass hob (fingerprints, marks, splashing and boiling over of food without sugar).

Procedure

1. Switch off the induction hob and pull out the plug.
2. Apply detergent while the hob is warm, but not hot.
3. Rinse and wipe dry with paper or a cloth.
4. Plug in the plug.

IMPORTANT:

- **When the plug is unplugged there is no indication of hot hobs, but they can still be hot – risk of burn injury.**
- **Hard/abrasive utensils and abrasive detergent can scratch the glass surface. Only use detergent that is suitable for cleaning induction hobs.**
- **Wipe off any stains and scraps of food from the glass surface, otherwise there is a risk of permanent stains.**

BOIL OVER CLEANING

Boiled over, melted or food containing sugar on the glass surface.

Procedure

Remove immediately with spatula, palette knife or scraper for an induction hob. Switch off the induction hob and pull out the plug.

1. Hold the utensil at a 30° angle and scrape the spillage to a cold part of the hob.
2. Wipe up the spillage with paper or a cloth.
3. Follow steps 2 to 4 for daily cleaning above.

IMPORTANT:

- **Remove stains after melted food or food containing sugar as soon as possible. If they are allowed to cool on the glass they can be difficult to remove, or can even damage the glass.**
- **Risk of cut injuries. The sharp blade in the scraper becomes exposed when the guard is pulled back. Handle the scraper with care and keep out of the reach of children.**
- **Avoid contact with hot hobs – risk of burn injuries.**

SPILLAGE ON THE CONTROL PANEL

1. Switch off the induction hob and pull out the plug.
2. Wipe up the spillage.
3. Wipe the control panel with a clean, damp sponge or cloth.
4. Wipe dry with paper.
5. Plug in the plug.

IMPORTANT:

- **If there is liquid on the control panel the induction hob can emit audio prompts and/or switch off, and the control panel might stop working.**
- **Make sure the control panel is dry before using the induction hob.**

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Action
The induction hob will not start.	Not supplied with power.	Check that the plug is plugged in and that the power point is supplied with voltage. Check that the mains fuse has not tripped, or that there is a power cut in the area. Contact qualified personnel if this does not solve the problem.
Nothing happens when pressing the control panel.	The control panel is locked.	Unlock the control panel according to the instructions.
The control panel is slow to respond.	Water on the control panel or fingertip used to press.	Check that the control panel is dry and press with the pulp of the finger and not the tip.
The glass is scratched.	Pan with sharp edges.	Use pans with flat, smooth bottoms.
	Cleaning with unsuitable (abrasive) agent.	See the instructions for cleaning and maintenance.
Some pans make a clicking noise.	This is because they consist of different layers of metal, on which the magnetic field has different effects.	This is quite normal.
A faint humming noise is produced at full power.	It is a result of the components in the induction hob.	This is quite normal. The noise gets weaker or stops when the heat is turned down.

Problem	Possible cause	Action
Fan noise from the induction hob.	The induction hob has an internal cooling fan that counteracts overheating of the electronic components. The fan can continue to run after the hob has been switched off.	This is normal. Do not pull out the plug until the fan has stopped.
The pan does not get hot and is shown in the display.	The pan is not suitable to use on an induction hob, which cannot detect it.	Use pans intended to be used on an induction hob. See instructions for choice of pans.
	The pan is too small or not centred on the hob so that it cannot be detected.	Centre the pan on the hob and check that the bottom diameter matches the diameter of the hob.
The induction hob switches off unexpectedly, an audio prompt is given, and an error code is shown in the display.	Technical fault.	Make a note of the code, pull out the plug and contact qualified personnel.

ERROR STATUS AND INSPECTION

The induction hob has a diagnostic function that service technicians can use to check the components:

Error code	Problem	Action
E1	Fault of malfunction in temperature sensor for glass hob.	Reset connection or replace temperature sensor.
E2	Short circuit in temperature sensor for glass hob.	
E3	Overheating of temperature sensor for glass hob.	Press the ON/OFF button to restart the induction hob. Allow the glass hob to cool to normal temperature.
E4	Fault on temperature sensor for IGBT (interruption).	Replace power card.
E5	Fault on temperature sensor for IGBT (short circuit).	
E6	Overheating of IGBT.	Press the ON/OFF button to restart the induction hob. Allow IGBT to cool to normal temperature.
		Check that the fan is working properly. If not, replace the fan.

Error code	Problem	Action
E7	Supply voltage too low.	Check supply voltage. Restart when supply voltage is reset.
E8	Supply voltage too high.	
EB	Fault on temperature sensor for glass hob – invalid value.	Reset connection or replace temperature sensor.

SPECIFIC FAULTS AND MEASURES

Problem	Cause	Action A
The status light does not go on when the plug is plugged in.	Not supplied with power.	Check that the plug is correctly plugged in and that the power point is supplied with voltage.
	Connection fault for auxiliary power card and display card.	Check the connection.
	Auxiliary power card damaged.	Replace power card.
	Display card damaged.	Replace display card.
The status lamp goes on, but pan does not get hot.	Display card damaged.	Replace display card.
The status lamp goes on, but pan does not get hot.	The induction hob has overheated.	Could be because ambient temperature is too high. Check if air intake or ventilation opening is blocked.
	Fault on fan.	Check that the fan is working properly. If not, replace the fan.
	Damaged power card.	Replace power card.
The heat switches off unexpectedly when in use and an audio prompt is given every second.	Unsuitable pan.	Use a suitable plan in accordance with these instructions.
	The pan is too small.	
	Fault on overheating protection.	Replace the overheating protection. Replace the power card if the circuit for pan detection is damaged.
Abnormal noise from the fan motor.	Defective fan motor.	Replace the fan.

PRODUCT DATA SHEET (EU) EN 60350-2:2013

	Symbol	Value	Unit
Model	-		-
Type of hob	-	Freestanding	-
Number of cooking zones and/or areas.	-	2	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates).	-	Induction cooking zone	-
For circular cooking zones or area diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	∅	19	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zones or area, rounded to the nearest 5 mm.	L W	/	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg.	EC electric cooking	Left zone: 194.31 Right zone: 193.42	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg.	EC electric hob	193.8	Wh/kg

- It is recommended to select power setting level 3 or level 2 to achieve maximum energy efficiency.
- The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as reference for the measurement and calculation.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Placera aldrig antändliga föremål eller ämnen på produkten.
- Ta bort eventuell skyddsfilm från produkten före första användning.
- Elanslutning och andra elarbeten får endast utföras av behörig elektriker och i enlighet med gällande regler.
- Produkten bör nätanslutas via jordfelsbrytare med utlösningström ≤ 30 mA.
- Felaktig installation kan göra att garantin upphör att gälla.
- Produkten kan användas av personer från åtta år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet eller kunskap om de har fått övervakning eller anvisningar gällande användning av produkten på säkert sätt och förstår föreliggande risker.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten. Låt inte barn använda, rengöra eller underhålla produkten utan övervakning.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad person, för att undvika fara.
- Placera inte andra metallföremål än kokkärl på hällen – risk för brännskada.
- Använd inte ångrengöring.
- Produkten är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Övervaka alltid matlagningen. Korta tillagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- Personer som har pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpump) ska kontakta läkare innan de använder produkten, för att säkerställa att det elektromagnetiska fältet kring produkten inte påverkar implantatet.
- Det vassa bladet i rengöringsskrapan är exponerat när skyddet är tillbakadraget. Hantera skrapan försiktigt och förvara den oåtkomligt för barn.

- Risk för brännskada vid kontakt med varma ytor. Åtkomliga delar av produkten blir mycket varma – risk för brännskada.
- Låt inga kroppsdelar eller kläder eller andra föremål än lämpliga matlagingsredskap komma i kontakt med produktens yta innan den har svalnat.
- Håll barn på säkert avstånd.
- Se till att kokkärleshandtag inte befinner sig över varma matlagingszoner. Se till att barn inte kan komma åt handtagen, annars kan de dra ned kokkärlden med svåra brännskador och/eller skållningsskador som följd.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt. Överkokning orsakar rökbildning och fett spill kan medföra brandrisk.
- Använd aldrig produkten som arbetsyta och förvara inga föremål på den.
- Rör inte produkten vid värmeelementen.
- Placera aldrig föremål känsliga för magnetfält (som kreditkort eller minneskort) eller elektriska apparater (som datorer eller MP3-spelare) nära produkten – de kan påverkas av produktens elektromagnetiska fält.
- Produkten får inte användas för rumsuppvärmning.
- Efter avslutad användning, stäng av matlagingszonerna och produkten med knapparna enligt dessa anvisningar. Förlita dig inte på att funktionen för detektering av kokkäril stänger av matlagingszonerna när kokkärilen avlägsnas.
- Demontera inte produkten och försök inte ändra eller reparera den – risk för elolycksfall, personskada och/eller egendomsskada.
- Förvara inte föremål som kan locka barn ovanför produkten. Om barn klättrar på produkten finns risk för allvarlig personskada.
- Lämna inte barn utan uppsikt i närheten av produkten när den är i drift eller varm.
- Produkten är inte avsedd att användas av personer (barn eller vuxna) med någon typ av funktionshinder eller av personer som inte har

tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de inte har fått anvisningar gällande användande av produkten av någon med ansvar för deras säkerhet.

- Utför inga reparationer eller byten av delar, utom när så anges i dessa anvisningar. All övrig service ska utföras av kvalificerad personal.
- Placera eller tappa aldrig tunga föremål på produkten.
- Stå inte på produkten.
- Använd inte kokkärl med ojämn botten eller skarpa kanter och dra inte kokkärlen över ytan, det kan repa glaset.
- Använd inte slipande föremål eller medel eller starka rengöringsmedel, det kan repa glaset.
- Produkten är avsedd att användas i hushåll.

ELFARA

- Dra ut stickproppen före rengöring, underhåll eller annat arbete på produkten.
- Stickproppen ska anslutas till korrekt installerat jordat nätuttag.

- Kontakta behörig elektriker om stickproppen inte passar i uttaget.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Använd inte produkten om hällen är skadad eller spräckt. Om hällen skadas eller spricker, stäng omedelbart av produkten, dra ut stickproppen och kontakta kvalificerad personal.
- Om inte alla anvisningar och säkerhetsanvisningar följs finns risk för elolycksfall, brand, allvarlig personskada och/eller egendomsskada.

WARNING!

- **Stäng omedelbart av produkten om hällen har spruckit – risk för elolycksfall.**
- **Lämna aldrig fett eller olja utan övervakning på varm spis – brandrisk. Försök aldrig släcka eventuell brand med vatten. Stäng av produkten och kväv lågorna med till exempel lock eller brandfilt.**
- **Brandrisk! Förvara inga föremål på produkten.**
- **Åtkomliga delar blir heta under användning.**

SYMBOLER

	Läs bruksanvisningen.
	Skyddsklass II.
	Godkänd enligt gällande direktiv/förordningar.
	Varning! het yta.
	Källsorteras som elavfall.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Total effekt	3500 W
Strömförbrukning i frånläge (i watt avrundat till en decimal)	0,42 W
Tidsåtgång för att nå lågeffektläget. Tid som krävs för att utrustningen ska nå tillämpligt lågeffektläge eller lågeffektförhållande.	1 min
Mått	565 x 360 x 65 mm

BESKRIVNING

1. Zon max. 2000 W
2. Zon max. 1500 W
3. Glasskiva
4. Manöverpanel

BILD 1

MANÖVERPANEL

1. PÅ/AV knapp
2. Effektinställning
3. Inställning av effekt/tid/temperatur/
knapplös
4. Timerfunktion
5. Temperaturinställning

BILD 2

FUNKTION

Matlagning på induktionshäll är säker, effektiv och ekonomisk. Det elektromagnetiska fältet genererar värme direkt i kokkärlet i stället för indirekt genom att värma glashällen. hällen blir bara varm för att den värms av kokkärlet.

1. Kokkärlet av järn
2. Magnetkrets
3. Glasskiva
4. Induktionsspole
5. Inducerade strömmar

BILD 3

MONTERING

INSTALLATION

Kontrollera nedanstående punkter före installation:

- Underlaget är slätt och horisontellt och tillräckligt stort för induktionshällen och för att säkerställa korrekt ventilation.
- Underlaget är värmetåligt och isolerat.
- Elinstallationer uppfyller gällande nationella regler.
- Väggarna runt induktionshällen är klädda med värmetåligt material som är lätt att rengöra, som kakelplattor.

HANDHAVANDE

ANVÄNDNING

Manöverpanel

- Tryck inte hårt på knapparna, de reagerar på beröring.
- Tryck med hela fingertoppen.
- En ljudsignal avges när knapptryckningen registreras.
- Håll manöverpanelen ren och torr och se till att den inte täcks av redskap, handdukar eller liknande. Även en tunn

vattenfilm kan göra manöverpanelen svår att använda.

BILD 4

Val av kokkärl

- Använd endast kokkärl som är lämpliga för induktionsmatlagning. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på kokkärlets botten.
- Prova kokkärl med en magnet. Om magneten dras mot kokkärl är det lämpligt för induktionsmatlagning.

BILD 5

- Kokkärl av aluminium, koppar eller höglegerat rostfritt stål är inte lämpliga, om de inte har magnetisk botten. Kokkärl av glas, trä, porslin, keramik eller stengods är inte lämpliga.
- Använd inte kokkärl med ojämn botten eller skarpa kanter.

BILD 6

- Kontrollera att kokkärls botten är plan och ligger an mot glashällen och att dess botten har samma diameter som matlagingszonen. För bästa effekt, använd kokkärl med samma eller något större diameter än markeringen av matlagingszonen. Mindre kokkärl kan ge sämre funktion. Kokkärl med mindre diameter än 140 mm kanske inte detekteras.
- Placera alltid kokkärl centrerat på matlagingszonen.

BILD 7

Prova att använda kokkärl

1. Häll lite vatten i det kokkärl som ska kontrolleras och placera det på hällen.
2. Om vattnet blir varmt och om displayen inte blinkar är kokkärl lämpligt för induktionsmatlagning.

Detektering av små föremål

Om kokkärl av olämplig storlek eller olämpligt material (som aluminium), eller mindre föremål, som bestick, lämnas på hällen, växlar induktionshällen automatiskt till vänteläge efter 1 minut. Fläkten fortsätter att arbeta i ytterligare 1 minut.

OBS!

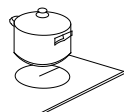
- **Lyft alltid kokkärl från hällen. Dra det inte över ytan, det kan repa glaset.**
- **Ingen värmning sker om inte ett lämpligt kokkärl är korrekt placerat i matlagingszonen.**
- **Om inget lämpligt kokkärl är placerat i matlagingszonen stängs displayen av automatiskt efter 1 minut.**
- **Om upprepade ljudsignaler hörs under temperaturinställning:**
 - **Kokkärl är inte korrekt placerat i matlagingszonen.**
 - **Kokkärl är inte lämpligt för användning på induktionshäll.**
 - **Kokkärl är för litet.**

MATLAGNING

Tryck på **PÅ/AV**-knappen cirka två sekunder. En ljudsignal hörs och induktionshällen startar. Indikeringslampan blinkar för att visa att induktionshällen är i vänteläge. Om inga andra knapptryckningar görs på 60 sekunder stängs induktionshällen av automatiskt.



Placera ett lämpligt kokkärl på den matlagingszon som ska användas. Se till att kokkärls botten och matlagingszonens yta är rena och torra.



Tryck på effektinställningsknappen för att starta värmningen.	
Ställ in önskad effekt med knapparna - och +. Temperaturen kan ändras när som helst under tillagningen.	

Efter avslutad matlagning

Stäng av induktionshällen genom att trycka på PÅ/AV -knappen.	
Risk för brännskada: H visas på displayen om någon matlagingszon är varm för att vidröra. Indikeringen försvinner när ytan svalnat till säker temperatur. Denna eftervärme kan utnyttjas för att spara energi.	

Låsning av manöverpanel

Låsning av manöverpanel	
Tryck på knapparna - och + samtidigt för låsning. Loc visas på displayen.	
Upplåsning av manöverpanel	
Tryck på knapparna - och + samtidigt cirka två sekunder.	

OBS!

När manöverpanelen är låst är **alla knappar utom PÅ/AV-knappen avaktiverade. Induktionshällen kan alltid stängas av med PÅ/AV-knappen i en nödsituation.**

Timerfunktion

Använd timerfunktionen för att ställa in att den ena eller båda matlagingszonerna ska stängas av efter inställd tid, det kan ställas in upp till tre timmar.

Tryck på timerfunktionsknappen för den aktuella matlagingszonen.	
Ställ in önskad tid med knapparna - och +.	
Den inställda tiden ökar/minskar med 1 minut för varje knapptryckning.	
Håll knappen + eller - intryckt för att öka/minska den inställda tiden i steg om 10 minuter.	
För att stänga av timerfunktionen, tryck på knappen för timerfunktion cirka 2 sekunder eller tryck på knappen - tills den inställda tiden är 0:00.	
När tiden ställts in börjar den omedelbart räknas ned. Displayen visar kvarvarande tid.	
När timern räknat ned till 0 stängs motsvarande matlagingszon av automatiskt.	
Om den andra matlagingszonen är aktiv, förblir den aktiv.	

Temperaturinställning

Tryck på temperaturinställningsknappen för den aktuella matlagingszonen.	
Ställ in önskad temperatur med knapparna - och +.	

Matlagningstips

- Fett och olja värms upp mycket snabbt och kan fatta eld vid hög temperatur.
- Ställ in lägre temperatur när livsmedlen kokat upp.
- Använd lock för att förkorta tillagningstiden och spara energi.
- Använd minsta möjliga mängd vätska eller fett för att förkorta tillagningstiden.
- Inled matlagningen med hög temperatur och sänk sedan temperaturen när livsmedlet är genomvarmt.

Sjudning, riskokning

- Temperaturen vid sjudning är cirka 85 °C, när ett fåtal bubblor stiger mot vätskeytan. Sjudning ger goda soppor och möra grytor tack vare att smakerna utvecklas utan att livsmedlen överkokas. Även ägg- eller mjölreda såser bör tillagas under kokpunkten.
- Vissa tillagningsmetoder, som riskokning med absorption, kan kräva något högre inställning för att livsmedlet ska tillagas inom den rekommenderade tiden.

Bryning

Följ anvisningarna nedan för att tillaga saftigt, smakrikt kött.

1. Låt köttet stå i rumstemperatur cirka 20 minuter före tillagning.
2. Hetta upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla olja på båda sidorna av köttet. Häll lite olja i den heta stekpannan och lägg i köttet.
4. Vänd köttet bara en gång under tillagning. Exakt tillagningstid beror på hur tjockt köttet är och på hur genomstekt det ska vara. Normal tillagningstid är cirka två till åtta minuter per sida. Tryck på köttet för att avgöra hur genomstekt det är – ju fastare det känns desto mer genomstekt är det.

5. Låt köttet vila på varmt fat några minuter före servering.

Fräsning/wokning

1. Använd en stor stekpanna eller wokpanna lämplig för induktionshäll.
2. Förbered alla ingredienser och all utrustning så att de är klara för tillagning. Tillagningen ska gå fort. Stora mängder bör tillagas i flera mindre omgångar.
3. Förvärm kokkärlat snabbt och tillsätt 2 matskedar olja. Tillaga eventuellt kött först och håll det varmt vid sidan.
4. Fräs grönsakerna. När grönsakerna är genomvarma men inte mjuka, ställ in lägre tillagningstemperatur, lägg tillbaka köttet i pannen och tillsätt eventuell sås.
5. Rör om försiktigt så att alla ingredienser blir genomvarma.
6. Servera omedelbart.

TEMPERATURINSTÄLLNING

Uppgifterna nedan är endast vägledande.

Exakt tillagningstid beror på flera faktorer, som kokkärlens utformning och livsmedelsmängd. Prova dig fram till önskat resultat.

Inställning	Passar för
200–400 W	Försiktig värmning av små mängder livsmedel.
	Tillagning av livsmedel som lätt bränns, smältning av choklad, smör och liknande.
	Försiktig sjudning.
	Långsam uppvärmning.
600 W	Värmning av tidigare tillagade livsmedel.
	Snabb sjudning.
	Kokning av ris.
600–800 W	Stekning av pannkakor.

1000–1200 W	Sautéring.
	Kokning av pasta.
1400–2000 W	Fräsning/wokning.
	Halstring.
	Uppkokning av soppa.
	Kokning av vatten.

UNDERHÅLL

DAGLIG RENGÖRING

Daglig rengöring av glashäll (fingeravtryck, märken, stänk och överkokning av livsmedel utan socker).

Utförande

1. Stäng av induktionshällen och dra ut stickproppen.
2. Applicera rengöringsmedel medan hällen är varm, men inte het.
3. Skölj och torka med papper eller en trasa.
4. Sätt i stickproppen.

VIKTIGT!

- **När stickproppen är utdragen visas ingen indikering av varma matlagingszoner, men induktionshällen kan fortfarande vara het – risk för brännskada.**
- **Hårda/slipande föremål och slipande rengöringsmedel kan repa glasytan. Använd endast rengöringsmedel som anges vara lämpliga för rengöring av induktionshäll.**
- **Torka bort alla fläckar och rester från glasytan, annars finns risk för bestående fläckar.**

ÖVERKOKNING RENGÖRING

Överkokning, smälta eller sockerhaltiga livsmedel på glasytan.

Utförande

Avlägsna omedelbart med stekspade, palettkniv eller skrapa för induktionshäll.

Stäng av induktionshällen och dra ut stickproppen.

1. Håll redskapet i 30° vinkel och skrapa spillet till en sval del av hällen.
2. Torka upp spillet med papper eller en trasa.
3. Följ steg 2 till 4 för daglig rengöring ovan.

VIKTIGT!

- **Avlägsna fläckar efter smälta eller sockerhaltiga livsmedel så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att få bort eller till och med orsaka bestående skada på glaset.**
- **Risk för skärskada! Det vassa bladet i rengöringskrapan är exponerat när skyddet är tillbakadraget. Hantera krapan försiktigt och förvara den oåtkomligt för barn.**
- **Undvik kontakt med heta matlagingszoner – risk för brännskada.**

SPILL PÅ MANÖVERPANELEN

1. Stäng av induktionshällen och dra ut stickproppen.
2. Torka upp spillet.
3. Torka av manöverpanelen med en ren, fuktig svamp eller trasa.
4. Torka torrt med papper.
5. Sätt i stickproppen.

VIKTIGT!

- **Om det finns vätska på manöverpanelen kan induktionshällen avge ljudsignaler och/eller stängas av, och manöverpanelen kanske inte fungerar.**
- **Se till att manöverpanelen är torr innan induktionshällen används.**

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att starta induktionshällen.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickproppen är isatt och att nätuttaget är spänningssatt. Kontrollera att inte nätsäkringens löst ut och att det inte är strömavbrott i området. Kontakta kvalificerad personal om detta inte löser problemet.
Inget händer vid tryck på manöverpanelen.	Manöverpanelen är låst.	Lås upp manöverpanelen enligt anvisningarna.
Manöverpanelen reagerar trögt.	Vatten på manöverpanelen eller fingertoppen används för tryck.	Kontrollera att manöverpanelen är torr och tryck med fingerblomman, inte med fingertoppen.
Glaset är repigt.	Kokkärl med vassa kanter.	Använd kokkärl med plan, slät botten.
	Rengöring med olämpliga (slipande) medel.	Se anvisningarna för rengöring och underhåll.
Vissa kokkärl avger prasslande eller knäppande ljud.	Detta beror på att kokkärlen består av olika metallskikt, som påverkas olika av magnetfältet.	Detta är helt normalt.
Ett svagt surrande ljud hörs vid högsta effektinställning.	Detta orsakas av induktionshällens komponenter.	Detta är helt normalt. Ljudet bör bli svagare eller upphöra när lägre effekt ställs in.
Fläktljud från induktionshällen.	Induktionshällen har en intern kylfläkt som motverkar överhettning av elektroniska komponenter. Fläkten kan fortsätta att arbeta efter att induktionshällen har stängts av.	Detta är normalt. Dra inte ut stickproppen förrän fläkten har stannat.
Kokkärlen blir inte varma och visas på displayen.	Kokkärlet är inte lämpligt för användning på induktionshäll, då induktionshällen inte kan detektera det.	Använd kokkärl lämpliga för användning på induktionshäll. Se anvisningarna för val av kokkärl.
	Kokkärlet är för litet eller inte centrerat i matlagingszonen, då induktionshällen inte kan detektera det.	Placera kokkärlet centrerat i matlagingszonen och kontrollera att bottendiametern motsvarar matlagingszonens diameter.
Induktionshällen eller matlagingszonen stängs av oväntat, en ljudsignal hörs och en felkod visas på displayen.	Tekniskt fel.	Anteckna bokstäverna och siffrorna, dra ut stickproppen och kontakta kvalificerad personal.

FELINDIKERING OCH INSPEKTION

Induktionshällen har en diagnostikfunktion som servicetekniker kan använda för att funktionskontrollera vissa komponenter:

Felkod	Problem	Åtgärd
E1	Fel eller avbrott i temperaturgivare för glashäll.	Återställ anslutningen eller byt ut temperaturgivaren.
E2	Kortslutning i temperaturgivare för glashäll.	
E3	Överhettning av temperaturgivare för glashäll.	Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta om induktionshällen. Låt glashällen svalna till normal temperatur.
E4	Fel på temperaturgivare för IGBT (avbrott).	Byt ut effektkortet.
E5	Fel på temperaturgivare för IGBT (kortslutning).	
E6	Överhettning av IGBT.	Tryck på PÅ/AV-knappen för att starta om induktionshällen. Låt IGBT svalna till normal temperatur.
		Kontrollera att fläkten arbetar normalt. Om inte, byt ut fläkten.
E7	För låg försörjningsspänning.	Kontrollera försörjningsspänningen. Starta om när normal försörjningsspänning återställts.
E8	För hög försörjningsspänning.	
EB	Fel på temperaturgivare för glashäll – ogiltigt värde.	Återställ anslutningen eller byt ut temperaturgivaren.

SPECIFIKA FEL OCH ÅTGÄRDER

Problem	Orsak	Åtgärd A
Indikeringslampan tänds inte när stickproppen sätts i.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att stickproppen är korrekt isatt och att nätuttaget är spänningssatt.
	Anslutningsfel för hjälpeffektort och displaykort.	Kontrollera anslutningen.
	Hjälpeffektort skadat.	Byt ut hjälpeffektortet.
	Displaykort skadat.	Byt ut displaykortet.
Indikeringslampan tänds men kokkäril värms inte.	Displaykort skadat.	Byt ut displaykortet.

Problem	Orsak	Åtgärd A
Indikeringslampan tänds men kokkärl värms inte.	Induktionshällen har överhettat.	Kan beror på för hög omgivningstemperatur. Kontrollera om luftintag eller ventilationsöppning är blockerade.
	Fel på fläkten.	Kontrollera att fläkten arbetar normalt. Om inte, byt ut fläkten.
	Skadat effektkort.	Byt ut effektkortet.
Värmen stängs oväntat av under användning och en ljudsignal hörs varje sekund.	Olämpligt kokkärl.	Använd lämpligt kokkärl enligt dessa anvisningar.
	För litet kokkärl.	
	Fel på överhettningsskyddet.	Byt ut överhettningsskyddet. Byt ut effektkortet om kretsen för kokkärlsdetektering är skadad.
Fläktmotorn låter onormalt.	Defekt fläktmotor.	Byt ut fläkten.

PRODUKTDATABLAD (EU) EN 60350-2:2013

	Beteckning	Värde	Enhet
Modell	-		-
Typ av spis	-	Fristående	-
Antal värmezoner och/eller -ytor.	-	2	-
Uppvärmningsteknik (induktionsvärmezoner och värmeytor, strålningsvärmezoner, solida plattor).	-	Induktionsvärmezon	-
För runda värmezoner eller -ytor: Diameter för användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon, avrundad till närmaste 5 mm.	∅	19	cm
För värmezoner eller -ytor med annan form är rund: Längd och bredd för användbar yta per elektriskt uppvärmd värmezon eller -yta, avrundad till närmaste 5 mm.	L B	/	cm
Energiförbrukning per värmezon eller -yta beräknad per kg.	EC elektrisk tillagning	Vänster zon: 194,31 Höger zon: 193,42	Wh/kg
Energiförbrukning för spis beräknad per kg.	EC elektrisk spis	193,8	Wh/kg

- Effektläge 3 eller 2 rekommenderas för maximal energieffektivitet.
- Energiförbrukningen hos en elektrisk hushållsspis anges som Wh elenergi per kg uppvärmt vatten (Wh/kg), mätt enligt ett standardiserat och medelvärdesbildande testförfarande som återspeglar alla slags kokkärl, avrundat till en decimals noggrannhet. Standard EN 60350-2:2013 har använts som referens för mätning och beräkning.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Sett aldri antennelige gjenstander eller materialer på produktet.
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm fra produktet før første gangs bruk.
- Strømtilkobling og annet elektroarbeid skal kun utføres av autorisert elektriker og i henhold til gjeldende regler.
- Produktet bør kobles til strøm via jordfeilbryter med utløsningsstrøm ≤ 30 mA.
- Feil installasjon kan føre til at garantien bortfaller.
- Produktet kan brukes av personer fra åtte år, av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner og personer med manglende erfaring og kunnskap dersom de holdes under oppsyn eller har fått instruksjoner for trygg bruk av produktet og forstår risikoene som foreligger.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet. Ikke la barn bruke, rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes av en godkjent service-representant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.
- Ikke plasser andre metallgjenstander enn kokekar på platetoppen – fare for brannskader.
- Ikke bruk damprenngjøring.
- Produktet er ikke beregnet for styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- Hold alltid matlagingen under oppsyn. Korte tilberedningsprosesser må holdes under konstant oppsyn.
- Personer som bruker pacemaker må kontakte lege før de bruker produktet, for å forsikre seg om at det elektromagnetiske feltet rundt produktet ikke påvirker implantatet.
- Det skarpe bladet i rengjøringskrapen er

eksponert når beskyttelsen er trukket tilbake. Håndter skrapen forsiktig og oppbevar den utilgjengelig for barn.

- Fare for brannskade ved kontakt med varme flater. Tilgjengelige deler av produkter blir svært varme – fare for brannskade.
- Ikke la kroppsdeler, klær eller andre gjenstander enn egnede matlagingsredskaper komme i kontakt med produktets overflate før den har svalnet.
- Hold barn på trygg avstand.
- Pass på at kokekarhåndtak ikke befinner seg over varme matlagingssoner. Pass på at barn ikke kan få tak i håndtakene, ellers kan de dra ned kokekar og få alvorlige brannskader/ skåldningsskader som følge.
- Ikke forlat produktet uten tilsyn. Overkoking forårsaker røykdannelse, og fettspøl kan medføre brannfare.
- Bruk aldri produktet som arbeidsflate, og ikke oppbevar noen gjenstander på den.

- Ikke ta på produktet ved varmeelementene.
- Ikke sett noen magnet-sensitive gjenstander (som bankkort eller minnekort) eller elektriske apparater (som datamaskiner eller MP3-spillere) i nærheten av produktet – de kan bli påvirket av produktets elektromagnetiske felt.
- Produktet skal ikke brukes til å varme opp rom.
- Etter avsluttet bruk slår du av matlagingssonene og produktet med knappene som beskrevet i denne bruksanvisningen. Ikke stol på at funksjonen for registrering av kokekar slår av matlagingssonene når kokekar fjernes.
- Ikke demonter produktet, og ikke forsøk å endre eller reparere det – fare for ulykke, personskade og/eller eiendomsskade.
- Ikke oppbevar gjenstander over produktet som kan lokke barn. Hvis barn klatrer på produktet, er det fare for alvorlig personskade.

- Ikke la barn være uten tilsyn i nærheten av produktet når det er påslått eller varmt.
- Produktet er ikke beregnet for bruk av personer (barn eller voksne) med funksjonshemninger eller av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap i å bruke det, med mindre de har fått anvisninger om bruk av produktet fra noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke utfør reparasjoner, og ikke bytt ut deler, bortsett fra som beskrevet i denne bruksanvisningen. All øvrig service skal utføres av kvalifisert personale.
- Ikke sett eller mist tunge gjenstander på produktet.
- Ikke stå på produktet.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn eller skarpe kanter, og ikke dra kokekar langs overflaten, det kan lage riper i glasset.
- Ikke bruk slipende redskaper/ midler eller sterke rengjøringsmidler, det kan skade glasset.

- Produktet er beregnet på bruk i husholdninger.

FARE FOR ELEKTRISK STØT

- Trekk ut støpselet før rengjøring, vedlikehold eller annet arbeid på produktet.
- Støpselet skal kobles til et korrekt installert jordet strømuttak.
- Kontakt en godkjent elektriker hvis støpselet ikke passer til stikkontakten.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Ikke bruk produktet hvis platen er skadet eller sprukket. Hvis platen blir skadet eller sprekker, skal du slå produktet av umiddelbart, trekke ut støpselet og kontakte kvalifisert personale.
- Hvis ikke alle anvisningene og sikkerhetsanvisningene følges, er det fare for el-ulykker, brann, alvorlig personskade og/eller materielle skader.

ADVARSEL!

- **Slå produktet av umiddelbart hvis platen har sprukket – fare for el-ulykke.**
- **Ikke etterlat fett eller olje på en varm plate uten oppsyn – brannfare. Hvis det tar fyr i fett eller olje, må du ikke forsøke å slukke med vann. Slå av produktet og kvel flammen med f.eks. et lokk eller et brannteppe.**
- **Brannfare! Ikke oppbevar noe på produktet.**
- **Tilgjengelige deler blir varme under bruk.**

SYMBOLER

	Les bruksanvisningen.
	Beskyttelsesklasse II.
	Godkjent i henhold til gjeldende direktiver/forskrifter.
	Advarsel, varm overflate.
	Kildesorteres som elektrisk avfall.

TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V ~ 50 Hz
Total effekt	3500 W
Strømforbruk i av-modus (i watt avrundet til første desimal)	0,42 W

Tiden som trengs for å nå den lave strømmodus.
Tiden som trengs for at utstyret skal nå den aktuelle modusen eller tilstanden med lav effekt 1 min

Mål 665 x 360 x 65 mm

BESKRIVELSE

1. Sone maks. 2000 W
2. Sone maks. 1500 W
3. Glassplate
4. Betjeningspanel

BILDE 1**BETJENINGSPANEL**

1. PÅ/AV-knapp
2. Effektregulering
3. Innstilling av effekt/tid/temperatur/knappelås
4. Tidsurfunksjon
5. Temperaturinnstilling

BILDE 2**FUNKSJON**

Matlaging på induksjonstopp er trygt, effektivt og økonomisk. Det elektromagnetiske feltet generer varme direkte i kokekaret i stedet for indirekte ved å varme glasstoppen. Platen blir bare varm fordi den varmes opp av kokekaret.

1. Kokekar av jern
2. Magnetkrets
3. Glassplate
4. Induksjonsspole
5. Induserende strømmer

BILDE 3**MONTERING****INSTALLASJON**

Kontroller disse punktene før installasjon:

- Underlaget er jevnt, horisontalt og tilstrekkelig stort for å få plass til induksjonstoppen og sikre korrekt ventilasjon.

- Underlaget tåler varme og er isolert.
- El-monteringen følger gjeldende nasjonale regler.
- Veggene rundt induksjonstoppen er kledd med materiale som tåler varme og er lett å rengjøre, for eksempel fliser.

BRUK

BRUK

Betjeningspanel

- Ikke trykk hardt på knappene, de reagerer på berøring.
- Trykk med hele fingertuppen.
- Et lydsignal avgis når et knappetrykk registreres.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt, og pass på at det ikke dekkes av redskaper, håndduker eller lignende. Selv en tynt lag med vann kan gjøre betjeningspanelet vanskelig å bruke.

BILDE 4

Valg av beholder

- Bruk bare kokekar som er beregnet til induksjon. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på kokekarets bunn.
- Test kokekaret med en magnet. Hvis magneten trekkes mot kokekaret, er det egnet for induksjonsplater.

BILDE 5

- Kokekar av aluminium, kobber eller høylegert rustfritt stål er ikke egnet, med mindre de har magnetisk bunn. Kokekar av glass, tre, porselen, keramikk eller steintøy er ikke egnet.
- Ikke bruk kokekar med ujevn bunn eller skarpe kanter.

BILDE 6

- Kontroller at kokekarets bunn er jevn og ligger inntil glasstoppen, og at bunnen har samme diameter som matlagingssonen. For best effekt bør du

bruke kokekar som har samme eller litt større diameter enn merkingen for matlagingssonen. Mindre kokekar kan gi dårligere funksjon. Det kan hende at toppen ikke klarer å registrere kokekar med mindre diameter enn 140 mm.

- Plasser alltid kokekaret i midten av matlagingssonen.

BILDE 7

Teste kokekaret

1. Hell litt vann i det kokekaret som skal testes, og plasser det på toppen.
2. Hvis vannet blir varmt og displayet ikke blinker, er kokekaret egnet for induksjonsmatlagning.


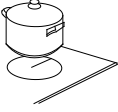
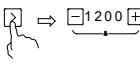
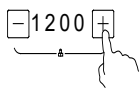
Registrering av små gjenstander

Hvis kokekar med uegnet størrelse eller av uegnet materiale (som aluminium), eller mindre gjenstander som bestikk etterlates på platen, går induksjonstoppen automatisk til ventemodus etter 1 minutt. Viften fortsetter å jobbe i ytterligere 1 minutt.

MERK!

- **Løft alltid kokekaret fra platen. Ikke dra det av, det kan lage riper i glasset.**
- **Det skjer ingen oppvarming dersom et egnet kokekar ikke er korrekt plassert i matlagingssonen.**
- **Hvis det ikke er plassert et egnet kokekar i matlagingssonen, slås displayet automatisk av etter 1 minutt.**
- **Hvis gjentatte lydsignaler høres under temperaturinnstilling:**
 - **Kokekaret er ikke korrekt plassert i matlagingssonen.**
 - **Kokekaret er ikke egnet for bruk på induksjonstopp.**
 - **Kokekaret er for lite.**

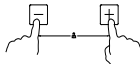
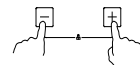
MATLAGING

<p>Trykk på PÅ/AV-knappen i ca. to sekunder. Et lydsignal høres, og induksjonstoppen starter. Indikatorlampen blinker for å vise at induksjonstoppen er i ventemodus. Hvis det ikke gjøres noen andre knappetrykk i løpet av 60 sekunder, slår induksjonstoppen seg av automatisk.</p>	
<p>Plasser et egnet kokekar på den matlagingssonen som skal brukes. Pass på at kokekarets bunn og matlagingssonens flate er rene og tørre.</p>	
<p>Trykk på effektinnstillingsknappen for å starte oppvarmingen.</p>	
<p>Still inn ønsket effekt med knappene - og +. Temperaturen kan endres når som helst under tilberedningen.</p>	

Etter avsluttet matlaging

<p>Slå av induksjonstoppen ved å trykke på PÅ/AV-knappen.</p>	
<p>Fare for brannskade: H vises på displayet om en matlagingszone er for varm til å ta på. Indikeringen forsvinner når flaten har svalnet til trygg temperatur. Denne ettervarmen kan utnyttes for å spare energi.</p>	

Låsning av betjeningspanel

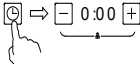
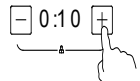

<h3>Låsning av betjeningspanel</h3>	
<p>Trykk på knappene - og + samtidig for å låse. Loc vises på displayet.</p>	
<h3>Opplåsning av betjeningspanel</h3>	
<p>Trykk på knappene - og + samtidig i ca. to sekunder.</p>	

MERK!

Når betjeningspanelet er låst, er alle knapper utenom PÅ/AV-knappen deaktivert. Induksjonstoppen kan alltid slås av med PÅ/AV-knappen i en nødsituasjon.

Tidsurfunksjon

Bruk tidsurfunksjonen for å stille inn at den ene eller begge matlagingssonene skal slås av etter innstilt tid, det kan stilles inn opp til tre timer.

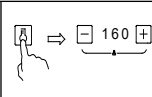
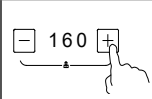
<p>Trykk på tidsurknappen for den aktuelle matlagingssonen.</p>	
<p>Still inn ønsket tid med knappene - og +.</p>	
<p>Den innstilte tiden økes/redueres med 1 minutt for hvert knappetrykk.</p>	
<p>Hold knappen + eller - inne for å øke/reduere den innstilte tiden i trinn på 10 minutter.</p>	
<p>For å slå av tidsurfunksjonen, hold inne knappen for tidsurfunksjon i ca. 2 sekunder eller trykk på knappen - til den innstilte tiden er 0:00.</p>	

Når tiden er stilt inn, begynner den umiddelbart å telle ned. Displayet viser gjenværende tid.

Når tidsuret har telt ned til 0, slås tilsvarende matlagingssone av automatisk.

Hvis den andre matlagingssonen er aktiv, forblir den aktiv.

Temperaturinnstilling

Trykk på temperaturinnstillingsknappen for den aktuelle matlagingssonen.	
Still inn ønsket temperatur med knappene - og +.	

Matlagingstips

- Fett og olje varmes svært raskt opp, og kan ta fyr ved høy temperatur.
- Bytt til lavere temperatur når maten har kokt opp.
- Bruk lokk for å forkorte tilberedningstiden og spare energi.
- Bruk minst mulig mengde væske eller fett for å forkorte tilberedningstiden.
- Innled matlagingen med høy temperatur og senk deretter temperaturen når maten er gjennomvarm.

Putring, riskoking

- Temperaturen ved putring er rundt 85 °C, når noen få bobler stiger mot overflaten. Putring gir gode supper og mørre gryter fordi smakene får utvikle seg uten at matvarene overkokes. Egg- og melkebaserte sauser bør også tilberedes under kokepunktet.
- Visse tilberedningsmetoder, som riskoking med trekking, kan kreve noe høyere innstilling for at matvaren skal bli ferdig tilberedt på den anbefalte tiden.

Bryning

Følg anvisningene nedenfor for å tilberede saftig, smakfullt kjøtt.

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Pensle olje på begge sider av kjøttet. Hell litt olje i den varme stekepannen og legg kjøttet i.
4. Vend kjøttet kun én gang under steking. Nøyaktig tilberedningstid avhenger av hvor tykt kjøttstykket er, og hvor gjennomstekt man vil ha det. Normal tilberedningstid er rundt to til åtte minutter på hver side. Trykk på kjøttet for å avgjøre hvor gjennomstekt det er – jo fastere det føles, desto mer gjennomstekt er det.
5. La kjøttet hvile på et varmt fat i noen minutter før servering.

Fresing/woking

1. Bruk en stor stekepanne eller wokpanne som er egnet for induksjonstopp.
2. Legg alle ingrediensene og redskapene klare før du begynner. Tilberedningen skal gå raskt. Store mengder bør tilberedes i flere mindre omganger.
3. Forvarm kokekaret raskt og tilsett 2 spiseskjeer olje. Lag eventuelt kjøtt først, og hold det varmt på siden.
4. Fres grønnsakene. Når grønnsakene er gjennomvarme, men ikke myke, stiller du inn lavere tilberedningstemperatur, legger tilbake kjøttet i pannen og tilsetter eventuell saus.
5. Rør om forsiktig slik at alle ingredienser blir gjennomvarme.
6. Server umiddelbart.

TEMPERATURINNSTILLING

Disse opplysningene er kun veiledende. Nøyaktig tilberedningstid avhenger av flere faktorer, som kokekarets utforming og mengden med matvarer. Prøv deg fram til ønsket resultat.

Innstilling	Passer til
200–400 W	Forsiktig varming av små mengder med matvarer.
	Tilberedning av matvarer som lett blir brent, smelting av sjokolade, smør og lignende.
	Forsiktig putring.
	Langsom oppvarming.
600 W	Oppvarming av mat som er laget tidligere.
	Rask putring.
	Koking av ris.
600–800 W	Steking av pannekaker.
1000–1200 W	Sautering
	Koking av pasta.
1400–2000 W	Fresing/woking.
	Grilling.
	Oppkoking av suppe.
	Koking av vann.

VEDLIKEHOLD

DAGLIG RENGJØRING

Daglig rengjøring av glasstopp (fingeravtrykk, merker, søl og overkoking av matvarer uten sukker).

Utførelse

1. Slå av induksjonstoppen og trekk ut støpselet.
2. Påføring rengjøringsmiddel mens toppen fortsatt er lun, men ikke skikkelig varm.
3. Skyll og tørk med papir eller en klut.
4. Sett i støpselet.

VIKTIG!

- Når stikkkontakten er trukket ut, vises ingen indikering av varme matlagingssoner, men induksjonstoppen kan fortsatt være varm – fare for brannskade.
- Harde/slipende gjenstander og slipende rengjøringsmidler kan lage riper i glassflaten. Bruk kun rengjøringsmidler som er beregnet for rengjøring av induksjonstopper.
- Tørk vekk alle flekker og rester fra glassflaten, ellers kan det bli varige flekker.

RENGJØRING ETTER OVERKOKING

Overkoking, smelting eller sukkerholdige matvarer på glassflaten.

Utførelse

Løsne umiddelbart med stekespade, palettkniv eller en skrape beregnet for induksjonstopp.

Slå av induksjonstoppen og trekk ut støpselet.

1. Hold redskapet i 30° vinkel og skrap sølet til en del av toppen som ikke er varm.
2. Tørk opp sølet med papir eller en klut.
3. Følg trinn 2 til 4 over for daglig rengjøring.

VIKTIG!

- Flekker, smelting eller sukkerholdige matvarer bør fjernes så raskt som mulig. Hvis de får kjøle seg ned på glasset, kan de være vanskelig å få vekk senere, eller til og med gjøre varige skader på glasset.
- Fare for kuttskader! Det skarpe bladet i rengjøringskrapen er eksponert når beskyttelsen er trukket tilbake. Håndter skrapen forsiktig og oppbevar den utilgjengelig for barn.
- Unngå kontakt med varme matlagingssoner – fare for brannskade.

SØL PÅ BETJENINGSPANELET

1. Slå av induksjonstoppen og trekk ut støpselet.
2. Tørk opp sølet.
3. Tørk av betjeningspanelet med en ren, fuktig svamp eller klut.
4. Tørk bort med papir.
5. Sett i støpselet.

VIKTIG!

- Hvis det legger seg væske på betjeningspanelet, kan induksjonstoppen avgi lydsignaler og/eller slås av, og det kan hende at betjeningspanelet ikke fungerer.
- Pass på at betjeningspanelet er tørt før induksjonstoppen tas i bruk.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Det er ikke mulig å starte induksjonstoppen.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at støpselet er koblet til og at det er strøm i stikkontakten. Kontroller at sikringen ikke er utløst, og at det ikke er strømbrydd i området. Kontakt kvalifisert personale hvis dette ikke løser problemet.
Det skjer ingenting når man trykker på betjeningspanelet.	Betjeningspanelet er låst.	Lås opp betjeningspanelet i henhold til anvisningene.
Betjeningspanelet reagerer tregt.	Det er vann på betjeningspanelet, eller fingerspissen ble brukt for å trykke.	Kontroller at betjeningspanelet er tørt, og trykk med fingerputen, ikke fingerspissen.
Glasset er ripete.	Kokekar med skarpe kanter.	Bruk kokekar med jevn, slett bunn.
	Rengjøring med uegnede (slipende) midler.	Se anvisningene for rengjøring og vedlikehold.
Visse kokekar avgir en raslende eller klikkende lyd.	Dette kommer av at kokekaret består av flere lag med forskjellige metaller, som påvirkes ulikt av magnetfeltet.	Dette er helt normalt.
En svak surrelyd høres ved høyeste effektinnstilling.	Denne lyden skapes av induksjonstoppens komponenter.	Dette er helt normalt. Lyden skal bli svakere eller forsvinne helt ved lavere effekter.

Problem	Mulig årsak	Tiltak
Viftelyd fra induksjonstoppen.	Induksjonstoppen har en intern kjølevifte som forhindrer overoppheting av elektroniske komponenter. Viften kan fortsette etter at induksjonstoppen er slått av.	Dette er normalt. Ikke trekk ut støpselet før viften har stanset.
Kokekarene blir ikke varme, og vises på displayet.	Kokekaret er ikke egnet for bruk på induksjonstopp, ettersom induksjonsplaten ikke kunne registrere det.	Bruk kokekar som er egnet for bruk på induksjonstopp. Se anvisningene for valg av kokekar.
	Kokekaret er for lite eller er ikke plassert midt i matlagingssonen, ettersom induksjonstoppen ikke kunne registrere det.	Plasser kokekaret midt i matlagingssonen og kontroller at bunndiameteren tilsvarer matlagingsssonens diameter.
Induksjonstoppen eller matlagingssonen slår seg av, det høres et lydsignal og en feilkode vises på displayet.	Teknisk feil.	Skriv ned bokstavene og tallene som vises på displayet, trekk ut støpselet og kontakte kvalifisert personale.

FEILINDIKERING OG INSPEKSJON

Induksjonstoppen har en diagnostikkfunksjon som serviceteknikeren kan bruke for å funksjonskontrollere visse komponenter:

Feilkode	Problem	Tiltak
E1	Feil eller avbrudd i glasstoppens temperatursensor.	Gjenopprett tilkoblingen eller bytt ut temperatursensoren.
E2	Kortslutning i glasstoppens temperatursensor.	
E3	Glasstoppens temperatursensor er overopphetet.	Trykk på PÅ/AV-knappen for å starte induksjonstoppen på nytt. La glasstoppen svalne til normal temperatur.
E4	Feil på temperatursensor for IGBT (avbrudd).	Bytt ut effektkortet
E5	Feil på temperatursensor for IGBT (kortslutning).	

Feilkode	Problem	Tiltak
E6	Overoppheting av IGBT.	Trykk på PÅ/AV-knappen for å starte induksjonstoppen på nytt. La IGBT svalne til normal temperatur.
		Kontroller at viften fungerer som normalt. Hvis ikke, bytt ut viften.
E7	For lav matespenning.	Kontroller matespenningen. Start på nytt når normal matespenning er gjenopprettet.
E8	For høy matespenning.	
EB	Feil på temperaturgiver for glasstopp – ugyldig verdi.	Gjenopprett tilkoblingen eller bytt ut temperatursensoren.

SPESIFIKKE FEL OG TILTAK

Problem	Årsak	Tiltak A
Indikatorlampen tennes ikke når støpselet settes inn.	Ingen strømforsyning.	Kontroller at støpselet er riktig satt inn og at det er strøm i stikkkontakten.
	Tilkoblingsfeil for hjelpeeffektort og displaykort.	Kontroller tilkoblingen.
	Hjelpeeffektort skadet.	Bytt ut hjelpeeffektortet.
	Displaykort skadet.	Bytt ut displaykortet.
Indikatorlampen tennes, men kokekaret varmes ikke.	Displaykort skadet.	Bytt ut displaykortet.
Indikatorlampen tennes, men kokekaret varmes ikke.	Induksjonstoppen er overopphetet.	Kan være forårsaket av for høy omgivelsestemperatur. Kontroller om luftinntak eller ventilasjonsåpning er blokkert.
	Feil på viften.	Kontroller at viften fungerer som normalt. Hvis ikke, bytt ut viften.
	Skadet effektort.	Bytt ut effektortet
Varmen slås uventet av under bruk, og det høres et lydsignal hvert sekund.	Uegnet kokekar.	Bruk et egnet kokekar i henhold til disse anvisningene.
	For lite kokekar.	
	Feil på overopphetingsvernet.	Bytt ut overopphetingsvernet. Bytt ut effektortet dersom kretsen for kokekarregistrering er skadet.
Viftemotoren lager unormale lyder.	Defekt viftomotor.	Bytt ut viften.

PRODUKTDATABLAD (EU) EN 60350-2:2013

	Betegnelse	Verdi	Enhet
Modell	-		-
Type komfyr	-	Frittstående	-
Antall varmesoner og/eller -flater	-	2	-
Oppvarmingsteknologi (induksjonsvarmesoner og varmeflater, strålingsvarmesoner, solide plater).	-	Induksjonsvarmesone	-
For runde varmesoner eller -flater: Diameter for brukbart areal per elektrisk oppvarmet varmesone, avrundet til nærmeste 5 mm.	Ø	19	cm
For varmesoner eller -flater med annen form enn rundt: Lengde og bredde for brukbart areal per elektrisk oppvarmet varmesone eller -flate, avrundet til nærmeste 5 mm.	L B	/	cm
Energiforbruk per varmesone eller -flate beregnet per kg.	EC elektrisk tilberedning	Venstre sone: 194,31 Høyre sone: 193,42	Wh/kg
Energiforbruk for komfyr beregnet per kg.	EC elektrisk komfyr	193,8	Wh/kg

- Effektnivå 3 eller 2 anbefales for maksimal energieffektivitet.
- Energiforbruket til en elektrisk husholdningskomfyr angis som Wh el-energi per kg oppvarmet vann (Wh/kg), målt etter en standardisert og gjennomsnittsmående testmetode som gjenspeiler alle typer kokekar, avrundet til en desimals nøyaktighet. Standard EN 60350-2:2013 er brukt som referanse for måling og beregning.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Anbring aldrig brændbare genstande eller stoffer på produktet.
- Fjern eventuel beskyttelsesfilm fra produktet før første brug.
- Elektrisk tilslutning og andet elektrisk arbejde må kun udføres af en kvalificeret elektriker og i overensstemmelse med gældende regler.
- Produktet skal tilsluttes lysnettet via en fejlstrømsafbryder med en udløsningsstrøm på ≤ 30 mA.
- Forkert installation kan gøre garantien ugyldig.
- Produktet kan bruges af personer fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har modtaget tilsyn eller anvisninger om sikker brug af produktet og forstår de involverede risici.
- Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med produktet. Lad ikke børn bruge, rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.
- Hvis ledningen eller stikket er beskadiget, skal de udskiftes af en kvalificeret servicerepræsentant eller en anden kvalificeret person for at undgå fare.
- Stil ikke andre metalgenstande end kogegrej på kogepladen - risiko for forbrændinger.
- Foretag ikke damprengøring.
- Produktet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Hold altid opsyn med madlavningen. Korte tilberedningsprocesser skal overvåges løbende.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) bør konsultere en læge, før de bruger produktet, for at sikre, at det elektromagnetiske felt omkring produktet ikke påvirker implantatet.
- Rengøringskraberens skarpe blad kommer til syne, når

hylstret trækkes tilbage. Vær forsigtig, når du håndterer skraberen, og opbevar den utilgængeligt for børn.

- Risiko for forbrændinger ved kontakt med varme overflader. Tilgængelige dele af produktet bliver meget varme - risiko for forbrændinger.
- Lad ikke kropsdele, tøj eller andre genstande end egnede køkkenredskaber komme i kontakt med produktets overflade, før det er afkølet.
- Hold børn på sikker afstand.
- Sørg for, at håndtag på kogegrej ikke befinder sig over varme kogezone. Sørg for, at børn ikke kan nå håndtagene, da de ellers kan trække kogegrejet ned og få alvorlige forbrændinger og/eller skoldninger.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn. Overtilberedning forårsager røg, og spildt fedt kan udgøre en brandfare.
- Brug aldrig produktet som arbejdsflade, og opbevar aldrig genstande på det.

- Rør ikke ved produktet på varmeelementerne.
- Anbring aldrig genstande, der er følsomme over for magnetfelter (f.eks. kreditkort eller hukommelseskort), eller elektriske apparater (f.eks. computere eller MP3-afspillere) i nærheden af produktet - de kan blive påvirket af produktets elektromagnetiske felt.
- Produktet må ikke bruges til rumopvarmning.
- Efter brug skal kogezone og produktet slukkes med knapperne i henhold til disse instruktioner. Stol ikke på, at funktionen til registrering af kogegrej slukker for kogezone, når kogegrejet fjernes.
- Skil ikke produktet ad, og forsøg ikke at ændre eller reparere det - risiko for elektrisk ulykke, personskaade og/eller materiel skade.
- Opbevar ikke genstande, der kan tiltrække børn, over produktet. Hvis børn klatrer op på produktet, er der risiko for alvorlige personskaader.

- Lad ikke børn være uden opsyn i nærheden af produktet, når det er i drift eller varmt.
- Produktet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (børn eller voksne) med nogen form for handicap eller af personer, der ikke har tilstrækkelig erfaring eller viden til at bruge det, medmindre de er blevet instrueret i brugen af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Udfør ikke reparationer eller udskiftning af dele, medmindre det er angivet i disse instruktioner. Al anden service skal udføres af kvalificeret personale.
- Placer eller tab aldrig tunge genstande på produktet.
- Stå ikke på produktet.
- Brug ikke kogegrej med ujævn bund eller skarpe kanter, og træk ikke kogegrej hen over overfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke slibende genstande eller midler eller stærke rengøringsmidler, da det kan ridse glasset.
- Produktet er beregnet til husholdningsbrug.

FARLIG ELEKTRISK SPÆNDING

- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, vedligeholdelse eller andet arbejde på produktet.
- Stikket skal tilsluttes en korrekt installeret jordet stikkontakt.
- Kontakt en autoriseret elektriker, hvis stikket ikke passer i stikkontakten.
- Kontrollér, at netspændingen svarer til spændingsangivelsen på typeskiltet.
- Brug ikke produktet, hvis kogepladen er beskadiget eller revnet. Hvis kogepladen beskadiges eller revner, skal du straks slukke for produktet, trække stikket ud og kontakte kvalificeret personale.
- Hvis du ikke følger alle instruktioner og sikkerhedsanvisninger, kan det resultere i en elektrisk ulykke, brand, alvorlig personskade og/eller materiel skade.

ADVARSEL!

- **Sluk straks for produktet, hvis kogepladen er revnet - risiko for elektrisk ulykke.**

- **Efterlad aldrig fedt eller olie uden opsyn på et varmt komfur - brandfare. Forsøg aldrig at slukke en brand med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.**
- **Brandfare! Opbevar ikke genstande på produktet.**
- **Tilgængelige dele bliver varme under brug.**

SYMBOLER

	Læs brugsanvisningen.
	Beskyttelsesklasse II.
	Godkendt i henhold til gældende direktiver/forordninger.
	Advarsel! Varm overflade.
	Kildesorteres som elektronikaffald.

TEKNISKE DATA

Mærkespænding 230 V ~ 50 Hz

Samlet effekt 3500 W

Strømforbrug i slukket tilstand (i watt afrundet til første desimal) 0,42 W

Den tid, det tager at nå lavt strømforbrug.
Den tid, det tager for udstyret at nå den relevante laveffekttilstand eller laveffektforhold. 1 min

Dimensioner 565 x 360 x 65 mm

BESKRIVELSE

1. Zone maks. 2000 W
2. Zone maks. 1500 W
3. Glasplade
4. Betjeningspanel

FIGUR 1

BETJENINGSPANEL

1. TIL/FRA-knap
2. Effektindstilling
3. Indstilling af strøm/tid/temperatur/knaplås
4. Timerfunktion
5. Indstilling af temperatur

FIGUR 2

FUNKTION

Madlavning på en induktionskogeplade er sikker, effektiv og økonomisk. Det elektromagnetiske felt genererer varme direkte i kogegejet i stedet for indirekte ved at opvarme glaskogepladen. Kogepladen bliver kun varm, fordi den opvarmes af kogegejet.

1. Kogegejet af jern
2. Magnetisk kredsløb
3. Glasplade
4. Induktionsspole
5. Inducerede strømme

FIGUR 3

MONTERING

INSTALLATION

Tjek følgende punkter før installation:

- Overfladen er flad og vandret og stor nok til induktionskogepladen og til at sikre ordentlig ventilation.
- Underlaget er varmebestandigt og isoleret.

- Den elektriske installation er i overensstemmelse med gældende nationale regler.
- Væggene omkring induktionskogepladen er beklædt med rengøringsvenlige, varmebestandige materialer som f.eks. fliser.

HÅNDTERING

BRUG

Betjeningspanel

- Tryk ikke hårdt på knapperne, de reagerer på berøring.
- Tryk med hele fingerspidsen.
- Der udsendes et lydsignal, når knaptrykket er registreret.
- Hold betjeningspanelet rent og tørt, og sørg for, at det ikke dækkes af redskaber, håndklæder eller lignende. Selv en tynd vandfilm kan gøre det svært at bruge betjeningspanelet.

FIGUR 4

Valg af kogegerej

- Brug kun kogegerej, der er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af kogegejret.
- Test kogegejret med en magnet. Hvis magneten trækkes mod gryden, er den egnet til induktion.

FIGUR 5

- Kogegerej af aluminium, kobber eller højlegeret rustfrit stål er ikke egnede, medmindre de har en magnetisk bund. Kogegerej af glas, træ, porcelæn, keramik eller stentøj er ikke egnet.
- Brug ikke kogegerej med ujævn bund eller skarpe kanter.

FIGUR 6

- Sørg for, at bunden af kogegejret er flad og hviler mod glaskogepladen, og at bunden

har samme diameter som kogezone. For at opnå den bedste effekt skal du bruge kogegerej med samme eller lidt større diameter end kogezonens markering. Mindre kogegerej fungerer muligvis ikke så godt. Kogegerej med en diameter på mindre end 140 mm registreres muligvis ikke.

- Placer altid kogegejret i midten af kogezone.

FIGUR 7

Prøv at bruge kogegejret

1. Hæld lidt vand i det kogegerej, der skal kontrolleres, og sæt det på kogepladen.
2. Hvis vandet bliver varmt, og hvis displayet ikke blinker, er kogegejret egnet til induktion.


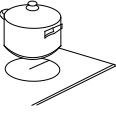
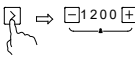
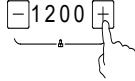
Registrering af små objekter

Hvis der efterlades kogegerej af uhensigtsmæssig størrelse eller materiale (f.eks. aluminium) eller mindre genstande som f.eks. bestik på kogepladen, skifter induktionskogepladen automatisk til standby-tilstand efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køre i yderligere 1 minut.



OBS!

- **Løft altid kogegejret af kogepladen. Træk det ikke hen over overfladen, da det kan ridse glasset.**
- **Der sker ingen opvarmning, medmindre passende kogegerej er placeret korrekt i kogezone.**
- **Hvis der ikke er placeret passende kogegerej i kogezone, slukker displayet automatisk efter 1 minut.**
- **Hvis der høres gentagne bip under temperaturindstillingen:**
 - **Kogegejret er ikke placeret korrekt i kogezone.**
 - **Kogegejret er ikke egnet til brug på induktionskogeplader.**
 - **Kogegejret er for småt.**

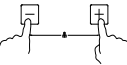
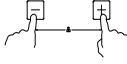
MADLAVNING

<p>Tryk på TIL/FRA-knappen i cirka to sekunder. Der lyder et bip, og induktionskogepladen starter. Indikatorlampen blinker for at vise, at induktionskogepladen er i standby-tilstand. Hvis der ikke trykkes på en anden knap i 60 sekunder, slukker induktionskogepladen automatisk.</p>	
<p>Placer passende kogegrej på den kogezone, der skal bruges. Sørg for, at bunden af kogegrejet og overfladen af kogezone er ren og tør.</p>	
<p>Tryk på knappen for effektindstilling for at starte opvarmningen.</p>	
<p>Brug knapperne - og + til at indstille den ønskede effekt. Temperaturen kan ændres når som helst under tilberedningen.</p>	

Efter endt madlavning

<p>Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på TIL/FRA-knappen.</p>	
<p>Risiko for forbrændinger: H vises på displayet, hvis en kogezone er for varm til at røre ved. Indikationen forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Denne eftervarme kan udnyttes til at spare energi.</p>	

Låsning af betjeningspanelet

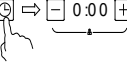
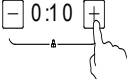
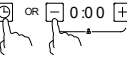
<h3>Låsning af betjeningspanelet</h3>	
<p>Tryk på knapperne - og + samtidig for at låse. Loc vises på displayet.</p>	
<h3>Oplåsning af betjeningspanelet</h3>	
<p>Tryk samtidig på knapperne - og + i ca. to sekunder.</p>	

OBS!

Når betjeningspanelet er låst, er alle knapper undtagen TIL/FRA-knappen deaktiveret. Induktionskogepladen kan altid slukkes med TIL/FRA-knappen i en nødsituation.

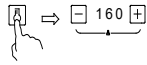
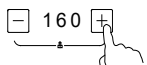
Timerfunktion

Brug timerfunktionen til at indstille en eller begge kogezone til at slukke efter den indstillede tid. Den kan indstilles til op til tre timer.

<p>Tryk på timerfunktionsknappen for den aktuelle kogezone.</p>	
<p>Indstil den ønskede tid med knapperne - og +.</p>	
<p>Den indstillede tid forlænges/forkortes med 1 minut for hvert tryk på knappen.</p>	
<p>Tryk på knappen + eller - og hold den nede for at forlænge/forkorte den indstillede tid i trin på 10 minutter.</p>	
<p>For at slukke for timerfunktionen skal du trykke på timerfunktionsknappen i ca. 2 sekunder eller trykke på knappen -, indtil den indstillede tid er 0:00.</p>	

Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid.	
Når timeren tæller ned til 0, slukker den tilsvarende kogezone automatisk. Hvis den anden kogezone er aktiv, forbliver den aktiv.	

Indstilling af temperatur

Tryk på knappen for temperaturindstilling for den aktuelle kogezone.	
Indstil den ønskede temperatur med knapperne - og +.	

Tips til madlavning

- Fedt og olie opvarmes meget hurtigt og kan bryde i brand ved høje temperaturer.
- Indstil en lavere temperatur, når maden er færdigtilberedt.
- Brug låg for at forkorte tilberedningstiden og spare energi.
- Brug mindst mulig væske eller fedt for at forkorte tilberedningstiden.
- Start tilberedningen ved en høj temperatur, og sænk derefter temperaturen, når maden er gennemvarm.

Simring, kogning af ris

- Simretemperaturen er omkring 85 °C, når nogle få bobler stiger op til væskens overflade. Simkring giver velsmagende supper og møre gryderetter takket være udviklingen af smagsstoffer uden, at maden overkoges. Æg- eller melbaserede saucer skal også tilberedes under kogepunktet.

- Nogle tilberedningsmetoder, som f.eks. riskogning med absorption, kan kræve en lidt højere indstilling for at sikre, at maden bliver tilberedt inden for den anbefalede tid.

Stegning

Følg instruktionerne nedenfor for at tilberede saftigt, smagfuldt kød.

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter, før du tilbereder det.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl olie på begge sider af kødet. Hæld lidt olie på den varme pande, og læg kødet på.
4. Vend kun kødet én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af, hvor tykt kødet er, og hvor gennemstegt det skal være. Normal tilberedningstid er ca. to til otte minutter på hver side. Tryk på kødet for at afgøre, hvor gennemstegt det er - jo fastere det føles, jo mere gennemstegt er det.
5. Lad kødet hvile på et varmt fad i et par minutter før servering.

Lynstegning/wokning

1. Brug en stor stegepande eller wokpande, der er egnet til induktionskogeplader.
2. Forbered alle ingredienser og alt udstyr, så de er klar til at blive tilberedt. Tilberedningen skal gå hurtigt. Store mængder bør tilberedes i flere mindre portioner.
3. Forvarm kogegrejet hurtigt, og tilsæt 2 spiseskefulde olie. Tilbered eventuelt kød først, og hold det varmt ved siden af.
4. Lynsteg grøntsagerne. Når grøntsagerne er gennemvarme, men ikke møre, skal du indstille en lavere tilberedningstemperatur, lægge kødet tilbage i gryden og tilsætte eventuel sauce.
5. Rør forsigtigt rundt, så alle ingredienser varmes igennem.
6. Server straks.

INDSTILLING AF TEMPERATUR

Oplysningerne nedenfor er kun vejledende. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af flere faktorer, f.eks. kogeøjets udformning og mængden af mad. Prøv dig frem, indtil du får det resultat, du ønsker.

Indstilling	Velegnet til
200–400 W	Forsigtig opvarmning af små mængder mad.
	Tilberedning af fødevarer, der nemt brænder på, smeltning af chokolade, smør og lignende.
	Forsigtig simring.
	Langsom opvarmning.
600 W	Opvarmning af tidligere tilberedte fødevarer.
	Hurtig simring.
	Kogning af ris.
600–800 W	Stegning af pandekager.
1000–1200 W	Sautéring.
	Kogning af pasta.
1400–2000 W	Lynstegning/wokning.
	Ristning.
	Kogning af suppe.
	Kogning af vand.

VEDLIGEHOJDELSE

DAGLIG RENGØRING

Daglig rengøring af glaskomfur (fingeraftryk, mærker, stænk og overtillberedning af mad uden sukker).

Procedure

1. Sluk for induktionskogepladen, og træk stikket ud.
2. Påfør rengøringsmiddel, mens kogepladen er varm, men ikke meget varm.

3. Skyl og tør med papir eller en klud.
4. Sæt stikket i.

VIGTIGT!

- **Når stikket trækkes ud, vises der ingen indikation på varme kogezoneer, men induktionskogepladen kan stadig være varm - risiko for forbrændinger.**
- **Hårde/slibende genstande og slibende rengøringsmidler kan ridse glasoverfladen. Brug kun rengøringsmidler, der er specificeret som egnede til rengøring af induktionskogeplader.**
- **Tør alle pletter og rester af glasoverfladen, da der ellers er risiko for permanente pletter.**

RENGØRING VED OVERKOGNING

Mad, der er kogt over eller smeltet, eller sukkerholdig mad på glasoverfladen.

Procedure

Fjern straks med en stegespatte, paletkniv eller skraber til induktionskogeplader.

Sluk for induktionskogepladen, og træk stikket ud.

1. Hold redskabet i en vinkel på 30°, og skrab den spildte mad hen til en kølig del af kogepladen.
2. Tør det spildte op med papir eller en klud.
3. Følg trin 2 til 4 for daglig rengøring ovenfor.

VIGTIGT!

- **Fjern pletter fra smeltede eller sukkerholdige fødevarer så hurtigt som muligt. Hvis de får lov til at køle af på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda forårsage permanent skade på glasset.**
- **Risiko for at skære sig! Rengøringskraberens skarpe blad kommer til syne, når hylstret trækkes tilbage. Vær forsigtig, når du håndterer skraberen, og opbevar den utilgængeligt for børn.**

- **Undgå kontakt med varme kogezoneer - risiko for forbrændinger.**

SPILD PÅ BETJENINGSPANELET

1. Sluk for induktionskogepladen, og træk stikket ud.
2. Tør det spildte op.
3. Tør betjeningspanelet af med en ren, fugtig svamp eller klud.
4. Tørres af med papir.
5. Sæt stikket i.

VIGTIGT!

- **Hvis der er væske på betjeningspanelet, kan induktionskogepladen bippe og/eller slukke, og betjeningspanelet fungerer muligvis ikke.**
- **Sørg for, at betjeningspanelet er tørt, før du bruger induktionskogepladen.**

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Tiltag
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at stikket er sat i, og at der er strøm i stikkontakten. Kontrollér, at netsikringen ikke er sprunget, og at der ikke er strømafbrydelser i området. Hvis dette ikke løser problemet, skal du kontakte kvalificeret personale.
Der sker ikke noget, når man trykker på betjeningspanelet.	Betjeningspanelet er låst.	Lås betjeningspanelet op i henhold til instruktionerne.
Betjeningspanelet er langsomt til at reagere.	Vand på betjeningspanelet eller fingerspidsen bruges til tryk.	Kontrollér, at betjeningspanelet er tørt, og tryk på det med fingerspidsen, ikke med fingerblommen.
Glasset er ridset.	Kogegrej med skarpe kanter.	Brug kogegrej med en flad bund.
	Rengøring med uegnede (slibende) midler.	Se instruktionerne for rengøring og vedligeholdelse.
Nogle typer kogegrej laver knitrende eller klickende lyde.	Det skyldes, at det består af forskellige metaller, som påvirkes forskelligt af magnetfeltet.	Det er helt normalt.
En svag summende lyd høres ved den højeste effektindstilling.	Det skyldes komponenterne i induktionskogepladen.	Det er helt normalt. Lyden bør blive svagere eller ophøre ved indstilling af lavere effekt.

Blæsende lyd fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen har en intern køleventilator for at forhindre overophedning af elektroniske komponenter. Ventilatoren kan fortsætte med at køre efter, at induktionskogepladen er slukket.	Det er helt normalt. Træk ikke stikket ud, før ventilatoren er stoppet.
Kogegrejet bliver ikke varmt og vises på displayet.	Kogegrejet er ikke egnet til brug på en induktionskogeplade, da induktionskogepladen ikke kan registrere det.	Brug kogegrej, der er egnet til brug på induktionskogeplader. Se instruktionerne i valg af kogegrej.
	Kogegrejet er for småt eller ikke centreret i kogezone, så induktionskogepladen ikke kan registrere det.	Placer kogegrejet i midten af kogezone, og kontrollér, at bunddiametere svarer til kogezone diameter.
Induktionskogepladen eller kogezone slukker uventet, der lyder et bip, og der vises en fejlkode på displayet.	Teknisk fejl.	Notér bogstaver og tal, træk stikket ud, og kontakt kvalificeret personale.

FEJLINDIKATION OG INSPEKTION

Induktionskogepladen har en diagnosefunktion, som serviceteknikere kan bruge til at funktionstjekke visse komponenter:

Fejlkode	Problem	Tiltag
E1	Fejl i eller afbrydelse af temperatursensoren til glaskomfuret.	Genopret forbindelsen, eller udskift temperatursensoren.
E2	Kortslutning i temperatursensor til glaskogeplade.	
E3	Overophedning af temperatursensoren på glaskomfuret.	Tryk på TIL/FRA-knappen for at genstarte induktionskogepladen. Lad glaskogepladen køle ned til normal temperatur.
E4	Fejl i IGBT-temperatursensoren (afbrydelse).	Udskift printkortet.
E5	Fejl i IGBT-temperatursensoren (kortslutning).	

E6	Overophedning af IGBT.	Tryk på TIL/FRA-knappen for at genstarte induktionskogepladen. Lad IGBT'en køle ned til normal temperatur.
		Kontrollér, at ventilatoren fungerer normalt. Hvis ikke, skal du udskifte ventilatoren.
E7	Forsyningsspændingen er for lav.	Kontrollér forsyningsspændingen.
E8	Forsyningsspændingen er for høj.	Start igen, når normal forsyningsspænding er genoprettet.
EB	Fejl på temperatursensor til glaskomfur - ugyldig værdi.	Genopret forbindelsen, eller udskift temperatursensoren.

SPECIFIKKE FEJL OG HANDLINGER

Problem	Årsag	Handling A
Indikatorlampen tænder ikke, når stikket sættes i.	Ingen strømforsyning.	Kontrollér, at stikket er sat korrekt i, og at der er strøm i stikkontakten.
	Forbindelsesfejl for ekstra printkort og displaykort.	Tjek forbindelsen.
	Ekstra printkort beskadiget.	Udskift det ekstra printkort.
	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.
Indikatorlampen tænder, men kogegrej opvarmes ikke.	Displaykortet er beskadiget.	Udskift displaykortet.
Indikatorlampen tænder, men kogegrej opvarmes ikke.	Induktionskogepladen er blevet overophedet.	Kan skyldes for høj omgivelsestemperatur. Kontrollér, om luftindtaget eller ventilationsåbningen er blokeret.
	Ventilatorfejl.	Kontrollér, at ventilatoren fungerer normalt. Hvis ikke, skal du udskifte ventilatoren.
	Beskadiget printkort.	Udskift printkortet.
Varmen slukkes uventet under brug, og der høres et bip hvert sekund.	Uegnet kogegrej.	Brug det rigtige kogegrej i henhold til disse instruktioner.
	Kogegrejet er for småt.	
	Fejl i overophedningsbeskyttelsen.	Udskift overophedningsbeskyttelsen. Udskift printkortet, hvis kredsløbet for kogegrejsregistrering er beskadiget.
Ventilatormotoren lyder unormal.	Defekt ventilatormotor.	Udskift ventilatoren.

PRODUKTDATABLAD (EU) EN 60350-2:2013

	Betegnelse	Værdi	Enhed
Model	-		-
Type af komfur	-	Fritstående	-
Antal varmezoner og/eller -flader.	-	2	-
Opvarmningsteknik (induktionszoner og varmeplader, strålevarmezoner, faste plader).	-	Induktionszone	-
Til runde varmezoner eller -flader: Diameter på brugbar overflade pr. elektrisk opvarmet varmezone, afrundet til nærmeste 5 mm.	Ø	19	cm
Til varmezoner eller -flader med en anden form end rund: Længde og bredde af den anvendelige flade pr. elektrisk opvarmet varmezone eller -flade, afrundet til nærmeste 5 mm.	L B	/	cm
Energiforbrug pr. varmezone eller -flade beregnet pr. kg.	EC elektrisk madlavning	Venstre zone: 194,31 Højre zone: 193,42	Wh/kg
Komfurets energiforbrug beregnet pr. kg.	EC elektrisk komfur	193,8	Wh/kg

- Strømindstilling 3 eller 2 anbefales for at opnå maksimal energieffektivitet.
- Energiforbruget for et elektrisk komfur til husholdningsbrug udtrykkes som Wh elektrisk energi pr. kg opvarmet vand (Wh/kg), målt i henhold til en standardiseret og gennemsnitlig testprocedure, der afspejler alle typer kogegrej, afrundet til én decimal. Standarden EN 60350-2:2013 er blevet brugt som reference for måling og beregning.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie umieszczaj na produkcie łatwopalnych przedmiotów ani substancji.
- Przed pierwszym użyciu usuń z produktu folię ochronną.
- Przyłączenie do prądu i inne prace elektryczne może wykonywać wyłącznie uprawniony elektryk, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Produkt należy podłączyć do sieci przy użyciu wyłącznika różnicowoprądowego o czułości ≤ 30 mA.
- Niewłaściwa instalacja może spowodować utratę gwarancji.
- Produktem mogą używać osoby w wieku powyżej ośmiu lat, osoby o obniżonej sprawności fizycznej lub psychicznej oraz osoby, które nie używały go wcześniej, o ile korzystają z niego pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące jego bezpiecznej obsługi oraz rozumieją zachodzące ryzyko.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem. Nie pozwalaj dzieciom używać, czyścić ani konserwować produktu bez nadzoru.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawnioną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
- Ze względu na ryzyko oparzenia nie umieszczaj na płycie innych metalowych przedmiotów niż naczynia.
- Nie używaj myjki parowej.
- Produktem nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.
- Zawsze kontroluj proces gotowania. Podczas krótkotrwałego gotowania urządzenie powinno być pod stałym nadzorem.
- Osoby z rozrusznikiem serca lub innymi implantami elektrycznymi (np. pompami insulinowymi) powinny przed użyciem produktu skonsultować się z lekarzem, aby upewnić się, że pole elektromagnetyczne wokół produktu nie oddziałuje na implant.

- Ostre ostrze skrobaka do czyszczenia jest odsłonięte po zdjęciu osłony. Zachowaj ostrożność podczas używania skrobaka i przechowuj go w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Ryzyko oparzeń w razie kontaktu z gorącymi powierzchniami. Łatwo dostępne części produktu silnie się nagrzewają, co stwarza ryzyko oparzeń.
- Nie dotykaj powierzchni produktu przed ostygnięciem ani nie pozwól, by stykały się z nią ubrania bądź inne przedmioty poza odpowiednimi przyborami kuchennymi.
- Dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Upewnij się, że uchwyty naczyń nie znajdują się nad gorącymi strefami podgrzewania. Upewnij się, że dzieci nie mogą dotknąć uchwytów. W przeciwnym razie mogą ściągnąć naczynie, co w konsekwencji może spowodować ciężkie oparzenia.
- Nigdy nie pozostawiaj produktu bez nadzoru. Wykipienie jest przyczyną powstawania dymu, a rozlany tłuszcz może stwarzać ryzyko pożaru.
- Nigdy nie używaj produktu jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie dotykaj produktu w okolicy grzałek.
- Nie umieszczaj w pobliżu produktu przedmiotów wrażliwych na pole magnetyczne (takich jak karty kredytowe lub karty pamięci) ani urządzeń elektrycznych (jak komputery lub odtwarzacze MP3), gdyż może oddziaływać na nie pole elektromagnetyczne produktu.
- Produktu nie wolno używać do ogrzewania pomieszczeń.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz strefy podgrzewania i produkt za pomocą przycisków, zgodnie z niniejszymi zaleceniami. Nie zakładaj, że funkcja wykrywania naczyń wyłączy strefy podgrzewania po ich zdjęciu.

- Nie demontuj produktu i nie próbuj go modyfikować ani naprawiać ze względu na ryzyko porażenia prądem, obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.
- Nie przechowuj nad produktem przedmiotów, które mogą przyciągać dzieci. Wchodzenie dziecka na produkt stwarza ryzyko poważnych obrażeń ciała.
- Gdy produkt jest włączony lub nagrany, w jego pobliżu nie mogą znajdować się dzieci bez nadzoru.
- Produkt nie jest przeznaczony do stosowania przez osoby (dzieci lub dorosłych) z jakąkolwiek formą dysfunkcji lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub umiejętności w zakresie jego obsługi, o ile nie uzyskają wskazówek dotyczących obsługi produktu od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Nie dokonuj napraw ani wymiany części oprócz tych opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Wszystkie pozostałe czynności serwisowe

powinny być wykonane przez wykwalifikowany personel.

- Nigdy nie umieszczaj na produkcie ciężkich przedmiotów ani ich na niego nie upuszczaj.
- Nie stawaj na produkcie.
- Nie stosuj naczyń z nierównym dnem albo ostrymi krawędziami ani nie przesuwaj ich po powierzchni, gdyż może to zarysować szkło.
- Nie używaj ściernych przedmiotów lub środków ani silnych środków czyszczących, gdyż mogą one zarysować szkło.
- Produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych.

ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub innej czynności wykonywanej na produkcie wyjmij wtyk z gniazda.
- Wtyk należy podłączyć do poprawnie zainstalowanego, uziemionego gniazda.
- Skontaktuj się z uprawnionym elektrykiem, jeżeli wtyk nie pasuje do gniazda.

- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj produktu, jeśli płyta jest uszkodzona lub pęknięta. Jeśli płyta ulegnie uszkodzeniu lub pęknie, natychmiast wyłącz produkt, wyciągnij wtyk z gniazda i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem.
- Nieprzestrzeganie wszystkich zaleceń i instrukcji bezpieczeństwa grozi porażeniem prądem, pożarem, ciężkimi obrażeniami ciała i/lub uszkodzami materialnymi.

OSTRZEŻENIE!

- **Jeśli płyta pęknie, niezwłocznie wyłącz produkt ze względu na ryzyko porażenia prądem.**
- **Na gorącej kuchence nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru tłuszczu ani oleju. Nigdy nie próbuj gasić ewentualnego pożaru wodą. Wyłącz produkt i zdusz płomień na przykład pokrywką albo kocem gaśniczym.**

- **Ryzyko pożaru! Nie przechowuj na produkcie żadnych przedmiotów.**
- **Odsłonięte części nagrzewają się podczas pracy urządzenia.**

SYMBOLE

	Przeczytaj instrukcję obsługi.
	Klasa ochronności: II.
	Zatwierdzona zgodność z obowiązującymi dyrektywami/rozporządzeniami.
	Uwaga! Gorąca powierzchnia.
	Produkt należy zutylizować jako złom elektryczny.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V~50 Hz
Łączna moc	3500 W

Zużycie energii w trybie wyłączonym (w watach zaokrąglone do pierwszego dziesiętnego miejsca) 0,42 W

Czas potrzebny do osiągnięcia przez produkt trybu Low Power. Czas potrzebny do osiągnięcia przez urządzenie odpowiedniego trybu lub stanu niskiej mocy 1 min

Wymiary 565 x 360 x 65 mm

OPIS

1. Strefa maks. 2000 W
2. Strefa maks. 1500 W
3. Szklana płyta
4. Panel sterowania

RYS. 1

PANEL STEROWANIA

1. *Przycisk wł./wyt.*
2. *Regulator mocy*
3. *Regulacja mocy/czasu/temperatury/ blokady przycisków*
4. *Wyłącznik czasowy*
5. *Regulacja temperatury*

RYS. 2

DZIAŁANIE

Gotowanie przy użyciu płyty indukcyjnej jest bezpieczne, wydajne i oszczędne. Pole elektromagnetyczne generuje ciepło bezpośrednio w naczyniu w przeciwieństwie do pośredniego podgrzewania szklanej płyty. Płyta jest tylko ciepła, gdyż nagrzewa się od naczynia.

1. *Naczynie z żelaza*
2. *Obwód magnetyczny*
3. *Szklana płyta*
4. *Cewka indukcyjna*
5. *Prąd indukcyjny*

RYS. 3

MONTAŻ

INSTALACJA

Przed instalacją sprawdź poniższe punkty:

- Podłoże jest gładkie, usytuowane poziomo i wystarczająco duże na płytę indukcyjną oraz do zapewnienia odpowiedniej wentylacji.
- Podłoże jest odporne na działanie wysokiej temperatury i izolowane.
- Instalacja elektryczna spełnia przepisy obowiązujące w danym kraju.
- Ściany wokół płyty indukcyjnej są pokryte materiałem odpornym na działanie wysokiej temperatury, które można łatwo wyczyścić, takim jak płytki.

OBSŁUGA

SPOSÓB UŻYCIA

Panel sterowania

- Nie naciskaj mocno przycisków – reagują na dotyk.
- Naciskaj całym czubkiem palca.
- Po zarejestrowaniu naciśnięcia przycisku emitowany jest sygnał dźwiękowy.
- Dbaj o to, aby panel sterowania był czysty i suchy, oraz dopilnuj, aby nie zakrywały go przybory, ręczniki itp. Nawet cienka warstwa wody może spowodować trudności w użytkowaniu panelu sterowania.

RYS. 4

Wybór naczynia

- Stosuj wyłącznie naczynia odpowiednie do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Sprawdź naczynie magnesem. Jeśli naczynie przyciąga magnes, nadaje się do gotowania indukcyjnego.

RYS. 5

- Naczynia z aluminium, miedź lub wysokostopowa stal nierdzewna nie są odpowiednie, jeśli nie mają magnetycznego dna. Naczynia ze szkła, drewna, porcelany, ceramiki lub kamionki nie są odpowiednie.
- Nie używaj naczyń z nierównym dnem albo ostrymi krawędziami.

RYS. 6

- Sprawdź, czy dno naczynia jest płaskie, przylega do szklanej płyty i ma taką samą średnicę, co strefa podgrzewania. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, stosuj naczynia z taką samą lub nieco większą średnicą niż oznaczenie strefy podgrzewania. Stosowanie mniejszych naczyń może pogorszyć działanie. Naczynia o średnicy mniejszej niż 140 mm mogą nie zostać wykryte.

- Naczynie umieszczaj zawsze pośrodku strefy podgrzewania.

RYS. 7**Testowanie naczynia**

- Wlej do sprawdzanego naczynia niewielką ilość wody i umieść je na płycie.
- Jeśli woda się zagrzeje i jeśli wyświetlacz nie zacznie migać, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie indukcyjnej zostaną umieszczone naczynia w nieodpowiednim rozmiarze bądź z nieodpowiedniego materiału (na przykład aluminium) albo mniejsze przedmioty, takie jak sztucze, płyta przechodzi automatycznie w tryb gotowości po 1 minucie. Wentylator pracuje w dalszym ciągu przez 1 minutę.

UWAGA!

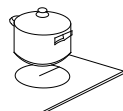
- Zawsze podnoś naczynie z płyty. Nie przeciągaj go po powierzchni, gdyż może zarysować szkło.**
- Podgrzewanie się nie rozpocznie, jeśli odpowiednie naczynie nie zostanie właściwie umieszczone w strefie podgrzewania.**
- Jeśli w strefie podgrzewania nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.**
- Jeśli podczas ustawiania temperatury słychać wielokrotne sygnały dźwiękowe:**
 - naczynie nie jest prawidłowo umieszczone w strefie podgrzewania,
 - naczynie nie nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych,
 - naczynie jest zbyt małe.

GOTOWANIE

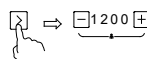
Naciskaj przycisk **wł./wył.** przez około 2 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a płyta indukcyjna się włączy. Lampka kontrolna miga, co oznacza, że płyta indukcyjna jest w trybie gotowości. Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, płyta wyłączy się automatycznie.



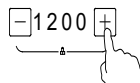
Umieść odpowiednie naczynie w wybranej strefie podgrzewania. Sprawdź, czy dno naczynia i powierzchnia strefy podgrzewania są czyste i suche.



Naciśnij przycisk regulacji mocy, aby rozpocząć podgrzewanie.

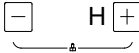


Ustaw wybraną moc za pomocą przycisków - oraz +. Temperaturę można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

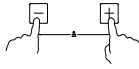
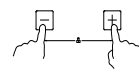
**Po zakończeniu gotowania**

Wyłącz płytę indukcyjną, naciskając przycisk **wł./wył.**



<p>Ryzyko oparzenia:</p> <p>Symbol „H” pojawia się na wyświetlaczu, jeśli któraś ze stref jest zbyt gorąca, aby jej dotknąć. Symbol znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Wytworzone ciepło można wykorzystać, aby zaoszczędzać energię.</p>	
--	---

Blokada panelu sterowania

Blokada panelu sterowania	
<p>Naciśnij jednocześnie przyciski - oraz + w celu zablokowania. Symbol Loc ukaże się na wyświetlaczu.</p>	
Odblokowanie panelu sterowania	
<p>Naciskaj jednocześnie przyciski - oraz + przez około 2 sekundy.</p>	

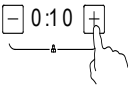
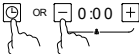
UWAGA!

Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie przyciski poza przyciskiem wł./wyf. są aktywne. Płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku wł./wyf. w sytuacji awaryjnej.

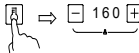
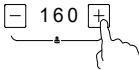
Wyłącznik czasowy

Użyj funkcji wyłącznika czasowego, aby ustawić wyłączenie jednej lub obu stref podgrzewania po upływie żądanego czasu (do 3 godzin).

<p>Naciśnij przycisk wyłącznika czasowego dla danej strefy podgrzewania.</p>	
--	---

<p>Ustaw wybrany czas za pomocą przycisków - oraz +.</p>	
<p>Ustawiony czas wydłuża się lub skraca o 1 minutę po każdym naciśnięciu przycisku.</p>	
<p>Przytrzymaj przycisk + lub -, aby wydłużyć bądź skrócić ustawiony czas co 10 minut.</p>	
<p>Aby wyłączyć funkcję wyłącznika czasowego, naciśnij przycisk wyłącznika przez około 2 sekundy albo przycisk „-” do momentu, w którym ustawiony czas wyniesie 0:00.</p>	
<p>Po ustawieniu czasu natychmiast rozpoczyna się jego odliczanie. Na wyświetlaczu ukazują się pozostały czas.</p>	
<p>Gdy wyłącznik czasowy odliczy do 0, dana strefa podgrzewania wyłącza się automatycznie. Druga strefa podgrzewania pozostaje aktywna, jeśli jest włączona.</p>	

Regulacja temperatury

<p>Naciśnij przycisk regulacji temperatury dla danej strefy podgrzewania.</p>	
<p>Ustaw wybraną temperaturę za pomocą przycisków - oraz +.</p>	

Wskazówki dotyczące gotowania

- Tłuszcz i olej nagrzewają się bardzo szybko i w wysokiej temperaturze mogą się zapalić.
- Ustaw niższą temperaturę po zagotowaniu żywności.

- Używaj pokrywki, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Używaj jak najmniejszej ilości cieczy lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie od wysokiej temperatury, a następnie ją obniż, gdy żywność zostanie w całości podgrzana.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Temperatura podczas gotowania na wolnym ogniu wynosi około 85°C, gdy na powierzchni cieczy unosi się kilka bąbelków. Gotowanie na wolnym ogniu to metoda przyrządzania smacznych i delikatnych dań jednogarnkowych, dzięki której potrawy nabierają smaku i nie rozgotowują się. Sosy na bazie jajek i mąki również należy przyrządzać poniżej punktu gotowania.
- Niektóre metody przyrządzania, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać nieco wyższej temperatury, aby żywność ugotowała się w zalecanym czasie.

Podsmażanie

Postępuj według poniższych wskazówek, aby przyrządzić soczyste i smaczne mięso.

1. Przed przyrządzeniem pozostaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut.
2. Rozgrzej patelnię o grubym dnie.
3. Rozprowadź olej z obu stron mięsa. Wlej niewielką ilość oleju na gorącą patelnię i połóż na niej mięso.
4. Podczas przyrządzania obróć mięso tylko jeden raz. Dokładny czas przyrządzania zależy od grubości mięsa i żądanego stopnia wysmażenia. Normalny czas smażenia wynosi około 2–8 minut z każdej strony. Naciśnij mięso, aby sprawdzić stopień wysmażenia – im bardziej zbite się wydaje, tym wyższy stopień wysmażenia.
5. Na kilka minut przed podaniem odłóż mięso na nagrany półmisek.

Przysmażanie/wokowanie

1. Użyj dużej patelni lub patelni wok odpowiedniej do użytku na płycie indukcyjnej.
2. Przygotuj wszystkie składniki i przybory, aby były pod ręką podczas gotowania. Gotowanie powinno odbyć się szybko. Duże ilości należy przyrządzać w kilku mniejszych porcjach.
3. Szybko podgrzej naczynie i dodaj dwie łyżki oleju. Dodaj najpierw mięso, po czym odłóż je na bok i utrzymuj jego ciepło.
4. Przysmaż warzywa. Gdy warzywa zostaną w całości podgrzane, ale jeszcze nie będą miękkie, ustaw niższą temperaturę, z powrotem umieść mięso na patelni i ewentualnie dodaj sos.
5. Ostrożnie zamieszaj, aby wszystkie składniki się podgrzały.
6. Podawaj natychmiast po przyrządzeniu.

REGULACJA TEMPERATURY

Podane informacje mają charakter wyłącznie orientacyjny. Dokładny czas przyrządzania zależy od wielu czynników, takich jak kształt naczynia i ilość produktów spożywczych. Metodą prób i błędów osiągniesz żądany rezultat.

Ustawienia	Przeznaczenie
200–400 W	Ostrożne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia.
	Przyrządzanie produktów, które łatwo się przypalają, roztopianie czekolady, masła itp.
	Długie gotowanie na wolnym ogniu.
	Powolne podgrzewanie.
600 W	Podgrzewanie ugotowanych produktów.
	Krótkie gotowanie na wolnym ogniu.
	Gotowanie ryżu.

600–800 W	Smażenie naleśników.
1000–1200 W	Smażenie saute.
	Gotowanie makaronu.
1400–2000 W	Przysmażanie/wokowanie.
	Grillowanie bezpośrednie.
	Zagotowanie zupy.
	Gotowanie wody.

KONSERWACJA

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Codziennie czyszczenie szklanej płyty (odcisków palców, śladów, odprysków i wykłupiętego jedzenia bez cukru).

Sposób postępowania

1. Wyłącz płytę i wyciągnij wtyk z gniazda.
2. Nanieś środek czyszczący, gdy płyta jest ciepła, ale nie gorąca.
3. Spłucz i wytrzyj papierem lub szmatką.
4. Włóż wtyk do gniazda.

WAŻNE!

- **Gdy wyk jest wyjęty, nie ukazuje się żadne oznaczenie ciepłych stref podgrzewania, ale płyta może być nadal gorąca – ryzyko oparzeń.**
- **Twarde lub ścierne przedmioty lub ścierne środki czyszczące mogą zarysować szklaną powierzchnię. Stosuj wyłącznie środki czyszczące, których można używać do czyszczenia płyt indukcyjnych zgodnie z informacją na opakowaniu.**
- **Wytrzyj wszystkie plamy i resztki ze szklanej powierzchni. W przeciwnym razie zachodzi ryzyko pozostania plam.**

CZYSZCZENIE W RAZIE WYKUPIENIA

Wykpiate, roztopione lub zawierające cukier produkty na szklanej powierzchni.

Sposób postępowania

Natychniaś usuń zabrudzenia za pomocą łopatkę do smażenia, szpatułki albo skrobaka do płyt indukcyjnych.

Wyłącz płytę i wyciągnij wtyk z gniazda.

1. Trzymaj przyrząd pod kątem 30° i zgarnij rozlaną substancję na chłodną część płyty.
2. Wytrzyj rozlaną substancję papierem lub szmatką.
3. W celu przeprowadzenia codziennego czyszczenia wykonaj kroki 2–4 powyżej.

WAŻNE!

- **Jak najszybciej usuń plamy po roztopionych lub zawierających cukier produktach. Jeśli zastygną na płycie, mogą być trudne do usunięcia lub nawet spowodować trwałe uszkodzenie szkła.**
- **Ryzyko skałeczenia! Ostre ostrze skrobaka do czyszczenia jest odstonięte po zdjęciu osłony. Zachowaj ostrożność podczas używania skrobaka i przechowywaj go w miejscu niedostępnym dla dzieci.**
- **Unikaj kontaktu z gorącymi strefami podgrzewania ze względu na ryzyko oparzenia.**

OBLANIE PANELU STEROWANIA

1. Wyłącz płytę i wyciągnij wtyk z gniazda.
2. Wytrzyj rozlaną substancję.
3. Wytrzyj panel sterowania czystą i wilgotną gąbką lub szmatką.
4. Wytrzyj do sucha papierem.
5. Włóż wtyk do gniazda.

WAŻNE!

- **Jeśli na panelu sterowania znajdzie się ciecz, płyta może emitować sygnały dźwiękowe i/lub wyłączyć się, a panel sterowania może nie działać.**
- **Przed użyciem płyty upewnij się, że panel sterowania jest suchy.**

WYKRYWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć płyty indukcyjnej.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyk jest prawidłowo umieszczony w gnieździe i czy gniazdo jest pod napięciem. Upewnij się, czy nie uaktywnił się bezpiecznik sieciowy i czy w okolicy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem.
Po naciśnięciu panelu sterowania nic się nie dzieje.	Panel sterowania jest zablokowany.	Odblokuj panel sterowania zgodnie z zaleceniami.
Panel sterowania reaguje powoli.	Woda na panelu sterowania lub naciśnięcie czubkiem palca.	Sprawdź, czy panel sterowania jest suchy, i naciskaj opuszką palca, a nie czubkiem.
Szkło jest zarysowane.	Naczynie z ostrymi krawędziami.	Zastosuj naczynie o płaskim, gładkim dnie.
	Czyszczenie nieodpowiednimi (ściernymi) środkami.	Sprawdź zalecenia dotyczące czyszczenia i konserwacji.
Niektóre naczynia wydają szeleszczący lub trzaskający dźwięk.	Dzieje się tak dlatego, że naczynie składa się z różnych warstw metalu, które różnie reagują na pole magnetyczne.	Jest to zupełnie normalne zjawisko.
W przypadku najwyższego poziomu mocy słychać lekko brzęczący dźwięk.	Jest to spowodowane komponentami płyty indukcyjnej.	Jest to zupełnie normalne zjawisko. Dźwięk powinien przycichnąć lub ustać po ustawieniu niższej mocy.
Dźwięk wentylatora z płyty indukcyjnej.	Płyta indukcyjna ma wewnętrzny wentylator, który zapobiega przegrzaniu się komponentów elektronicznych. Wentylator może pracować po wyłączeniu płyty.	Jest to normalne zjawisko. Nie wyciągaj wtyku, dopóki wentylator się nie zatrzyma.
Naczynia się nie podgrzewają, a na wyświetlaczu pojawiają się odpowiednie symbole.	Naczynie nie nadaje się do stosowania na płytach indukcyjnych, więc płyta indukcyjna nie może go wykryć.	Używaj naczyń odpowiednich do stosowania na płytach indukcyjnych. Zob. zalecenia dotyczące wyboru naczyń.
	Naczynie jest zbyt małe lub nie jest ustawione pośrodku strefy przyrządzenia, więc płyta nie może go wykryć.	Umieść naczynie pośrodku strefy przyrządzenia i sprawdź, czy średnica dna odpowiada średnicy strefy podgrzewania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Płyta indukcyjna lub strefa podgrzewania wyłączają się niespodziewanie, słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukazuje się kod usterki.	Błąd techniczny.	Zanotuj litery i cyfry, wyciągnij wtyk z gniazda i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem.

KOMUNIKATY BŁĘDÓW I KONTROLA

Płyta indukcyjna jest wyposażona w funkcję diagnostyczną, którą może wykorzystać technik serwisowy, aby sprawdzić działanie niektórych komponentów.

Kod usterki	Problem	Rozwiązanie
E1	Usterka lub przerwa w działaniu czujnika temperatury szklanej płyty.	Przywróć połączenie lub wymień czujnik temperatury.
E2	Zwarcie w czujniku temperatury szklanej płyty.	
E3	Przegrzanie czujnika temperatury szklanej płyty.	Naciśnij przycisk wł./wyt., aby uruchomić płytę ponownie. Poczekaj, aż szklana płyta ostygnie do normalnej temperatury.
E4	Usterka czujnika temperatury modułu IGBT (przerwa w działaniu).	Wymień kartę sterującą.
E5	Usterka czujnika temperatury modułu IGBT (zwarcie).	
E6	Przegrzanie modułu IGBT.	Naciśnij przycisk wł./wyt., aby uruchomić płytę ponownie. Poczekaj, aż moduł IGBT ostygnie do normalnej temperatury.
		Sprawdź, czy wentylator działa normalnie. Jeśli nie, wymień go.
E7	Zbyt niskie napięcie zasilające.	Sprawdź napięcie zasilające. Uruchom ponownie, gdy normalne napięcie zasilające zostanie przywrócone.
E8	Zbyt wysokie napięcie zasilające.	
EB	Usterka czujnika temperatury szklanej płyty (nieprawidłowa wartość).	Przywróć połączenie lub wymień czujnik temperatury.

USTERKI I ROZWIĄZANIA

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Lampka kontrolna nie zapala się po włożeniu wtyku do gniazda.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyk jest prawidłowo umieszczony w gnieździe i czy gniazdo jest pod napięciem.
	Błąd podłączenia pomocniczej karty sterującej i karty wyświetlacza.	Sprawdź podłączenie.
	Uszkodzenie pomocniczej karty sterującej.	Wymień pomocniczą kartę sterującą.
	Uszkodzenie karty wyświetlacza.	Wymień kartę wyświetlacza.
Zapala się lampka kontrolna, ale naczynie się nie podgrzewa.	Uszkodzenie karty wyświetlacza.	Wymień kartę wyświetlacza.
Zapala się lampka kontrolna, ale naczynie się nie podgrzewa.	Płyta indukcyjna się przegrzała.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Sprawdź, czy doły powietrza lub otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
	Usterka wentylatora.	Sprawdź, czy wentylator działa normalnie. Jeśli nie, wymień go.
	Uszkodzenie karty sterującej.	Wymień kartę sterującą.
Podgrzewanie wyłącza się nagle podczas użytkowania i co sekundę słychać sygnał dźwiękowy.	Nieodpowiednie naczynie.	Zastosuj odpowiednie naczynie zgodnie z niniejszymi wskazówkami.
	Zbyt małe naczynie.	
	Usterka zabezpieczenia przed przegrzaniem.	Wymień zabezpieczenie przed przegrzaniem. Wymień kartę sterującą, jeśli obwód wykrywania naczyń uległ uszkodzeniu.
Silnik wentylatora emituje nietypowe dźwięki.	Uszkodzenie silnika wentylatora.	Wymień wentylator.

KARTA PRODUKTU (UE) EN 60350-2:2013

	Oznaczenie	Wartość	Jednostka
Model	–		–
Typ płyty grzejnej	–	Wolnostojąca	–
Liczba pól i/lub obszarów grzejnych.	–	2	–
Technologia grzejna (indukcyjne pola lub obszary grzejne, promiennikowe pola grzejne, płyty lite).	–	Strefa indukcyjna	–
W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm.	∅	19	cm
W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego, w zaokrągleniu do 5 mm.	Dł. Szer.	/	cm
Zużycie energii dla każdego pola lub obszaru grzejnego w przeliczeniu na kilogramy.	EC electric cooking	Lewe pole: 194,31 Prawe pole: 193,42	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kilogramy.	EC electric hob	193,8	Wh/kg

- Aby uzyskać maksymalną wydajność energetyczną, zaleca się ustawić tryb mocy na 3 lub 2.
- Zużycie energii przez domową płytę grzejną elektryczną mierzy się w Wh na kg zagotowanej wody w ramach znormalizowanego pomiaru (Wh/kg), z uwzględnieniem wszystkich naczyń kuchennych w znormalizowanych warunkach badania, w zaokrągleniu do jednego miejsca po przecinku. Podczas wykonywania pomiarów i obliczeń posłużono się informacjami opisanymi w normie EN 60350-2:2013.

SICHERHEITSHINWEISE

- Niemals entzündliche Gegenstände oder Substanzen auf dem Produkt platzieren.
- Eventuelle Schutzfolie auf dem Produkt vor dem erstmaligen Gebrauch entfernen.
- Der Stromanschluss und andere Elektroarbeiten dürfen ausschließlich von einem zugelassenen Elektriker und nur gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.
- Das Produkt muss mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Auslösestrom ≤ 30 mA an das Netz angeschlossen werden.
- Durch unsachgemäße Installation kann die Garantie erlöschen.
- Das Produkt kann von Personen ab acht Jahren sowie von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Produkt spielen. Kindern nicht gestatten, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen, zu reinigen oder zu warten.
- Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, muss das entsprechende Teil von einem zugelassenen Servicevertreter oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Keine anderen Metallgegenstände außer Kochgeschirr auf die Kochplatte stellen – Verbrennungsgefahr.
- Keine Dampfreinigung verwenden.
- Das Produkt ist nicht dafür ausgelegt, durch einen externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung geschaltet zu werden.

- Den Kochvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen. Kurze Zubereitungsprozesse müssen kontinuierlich überwacht werden.
- Personen mit Schrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen einen Arzt konsultieren, bevor sie das Produkt verwenden, um sicherzugehen, dass das Implantat nicht von dem elektromagnetischen Feld, welches das Produkt umgibt, beeinträchtigt wird.
- Die scharfe Klinge des Reinigungsschabers liegt frei, wenn der Schutz zurückgezogen ist. Den Schaber mit Vorsicht verwenden und für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Gefahr von Verbrennungen bei Kontakt mit heißen Oberflächen. Zugängliche Teile des Geräts werden sehr heiß – es besteht Verbrennungsgefahr.
- Keine Körperteile oder Kleidungsstücke oder andere Dinge mit Ausnahme geeigneter Kochutensilien mit der Produktoberfläche in Kontakt kommen lassen, bevor diese abgekühlt ist.
- Kinder in sicherem Abstand halten.
- Darauf achten, dass sich die Griffe von Kochgeschirr nicht über heißen Kochzonen befinden. Darauf achten, dass Kinder nicht an die Griffe gelangen können; andernfalls besteht die Gefahr, dass sie das Kochgeschirr herunterziehen und schwere Verbrennungen und/oder Verbrühungen erleiden.
- Das Produkt niemals unbeaufsichtigt lassen. Überkochen verursacht Rauchbildung und ausgetretenes Fett birgt Brandgefahr.
- Das Produkt niemals als Arbeitsfläche verwenden und keine Gegenstände darauf aufbewahren.
- Das Produkt nicht an den Wärmeelementen berühren.
- Niemals Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z. B. Kreditkarten oder Speicherkarten), oder

elektrische Geräte (z. B. Computer oder MP3-Player) in der Nähe des Produkts platzieren – sie können durch das elektromagnetische Feld des Produkts beeinträchtigt werden.

- Das Produkt darf nicht zum Heizen des Zimmers verwendet werden.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen und das Produkt mithilfe der Tasten und gemäß dieser Anleitung ausschalten. Nicht darauf verlassen, dass die Funktion zur Kochgeschirrerkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn das Kochgeschirr entfernt wird.
- Das Produkt nicht zerlegen, modifizieren oder selbst reparieren – es besteht die Gefahr von Stromschlägen, Personen- und/oder Sachschäden.
- Keine Gegenstände, die für Kinder verlockend sein können, über dem Produkt aufbewahren. Wenn Kinder auf das Produkt klettern, besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

- Kinder in der Nähe des Geräts nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb und heiß ist.
- Dieses Produkt darf von Personen (Kinder und Erwachsene) mit Behinderungen oder unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nicht verwendet werden, sofern sie nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in die Verwendung des Produkts eingewiesen wurden.
- Keine Reparaturen durchführen und keine Teile austauschen, es sei denn, dies wird in dieser Anleitung empfohlen. Alle sonstigen Wartungsarbeiten müssen von einer qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Keine schweren Gegenstände auf das Produkt stellen oder über dem Produkt fallen lassen.
- Nicht auf das Produkt steigen.
- Kein Kochgeschirr mit unebenem Boden oder scharfen Kanten verwenden und das Kochgeschirr nicht

über die Oberfläche ziehen, da dies das Glas zerkratzen kann.

- Keine scheuernden Gegenstände, Scheuermittel oder kräftigen Reinigungsmittel verwenden, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Das Produkt ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

STROMSCHLAGGEFAHR

- Vor dem Reinigen sowie vor Wartungs- und anderen Arbeiten am Produkt muss der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker muss mit einer korrekt installierten und geerdeten Steckdose verbunden werden.
- Einen zugelassenen Elektriker kontaktieren, falls der Stecker nicht in die Steckdose passt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der Nennspannung auf dem Typenschild entspricht.
- Das Produkt nicht verwenden, wenn das Kochfeld beschädigt ist oder Risse aufweist. Wenn das

Kochfeld beschädigt wird oder reißt, das Produkt sofort ausschalten, den Stecker ziehen und fachkundiges Personal kontaktieren.

- Werden nicht alle Anweisungen und Sicherheitshinweise befolgt, besteht die Gefahr von Stromschlägen, Feuer, schweren Personenschäden und/oder Sachschäden.

WARNUNG!

- **Das Produkt sofort ausschalten, wenn das Kochfeld rissig ist – Stromschlaggefahr.**
- **Niemals Fett oder Öl unbeaufsichtigt auf einem warmen Herd lassen – Brandgefahr. Ein eventuelles Feuer niemals mit Wasser löschen. Das Produkt ausschalten und die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Branddecke ersticken.**
- **Brandgefahr! Keine Gegenstände auf dem Produkt aufbewahren.**
- **Zugängliche Teile werden während des Gebrauchs heiß.**

SYMBOLS

	Die Bedienungsanleitung lesen.
	Schutzklasse II.
	Zulassung gemäß den geltenden Richtlinien/Verordnungen.
	Warnung: Heiße Oberfläche!
	Muss als Elektronikabfall entsorgt werden.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Gesamtleistung	3500 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (in Watt auf die erste Dezimalstelle gerundet)	0,42 W
Zeit, die das Produkt benötigt, um den Low-Power-Modus zu erreichen. Zeit, die das Gerät benötigt, um den anwendbaren Modus oder Zustand mit niedriger Leistung zu erreichen	1 min
Maße	565 x 360 x 65 mm

BESCHREIBUNG

1. Zone max. 2000 W
2. Zone max. 1500 W
3. Glasplatte
4. Bedienfeld

ABB. 1

BEDIENFELD

1. EIN/AUS-Taste
2. Leistungsregelung
3. Einstellung von Leistung/Zeit/Temperatur/Tastensperre
4. Timerfunktion
5. Temperaturregelung

ABB. 2

FUNKTION

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist sicher, effektiv und wirtschaftlich. Das elektromagnetische Feld erzeugt die Wärme direkt im Kochgeschirr anstatt indirekt durch Erwärmung des Glaskochfelds. Das Kochfeld wird nur heiß, weil es durch das Kochgeschirr erwärmt wird.

1. Kochgeschirr aus Eisen
2. Magnetkreis
3. Glasplatte
4. Induktionsspule
5. Induzierter Strom

ABB. 3

MONTAGE

INSTALLATION

Vor der Installation die folgenden Punkte überprüfen:

- Der Untergrund ist eben und waagrecht und groß genug, um das Induktionskochfeld darauf zu platzieren und eine korrekte Belüftung sicherzustellen.
- Der Untergrund ist wärmebeständig und isoliert.
- Die Elektroinstallation erfüllt die geltenden nationalen Vorschriften.
- Die Wände rund um das Induktionskochfeld sind mit einem leicht zu reinigenden wärmebeständigen Material verkleidet, z. B. Fliesen.

BEDIENUNG

VERWENDUNG

Bedienfeld

- Die Tasten nicht zu fest drücken, sie reagieren auf Berührung.
- Mit dem ganzen Fingerballen drücken.

- Wenn der Tastendruck registriert wurde, ertönt ein akustisches Signal.
- Das Bedienfeld sauber und trocken halten und darauf achten, dass es nicht von Utensilien, Handtüchern etc. bedeckt ist. Schon ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass sich das Bedienfeld schwer benutzen lässt.

ABB. 4**Wahl des Kochgeschirrs**

- Nur Kochgeschirr verwenden, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Nach dem Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs Ausschau halten.
- Das Kochgeschirr mit einem Magneten testen. Wenn der Magnet vom Kochgeschirr angezogen wird, ist es für Induktionskochfelder geeignet.

ABB. 5

- Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer oder hochlegiertem Edelstahl ist nicht geeignet, wenn es keinen magnetischen Boden hat. Kochgeschirr aus Glas, Holz, Porzellan, Keramik oder Steinzeug ist nicht geeignet.
- Kein Kochgeschirr mit unebenem Boden oder scharfen Kanten verwenden.

ABB. 6

- Kontrollieren, dass der Boden des Kochgeschirrs eben ist und auf dem Glaskochfeld aufliegt und dass der Boden denselben Durchmesser hat wie die Kochzone. Für eine optimale Leistung Kochgeschirr mit demselben oder einem leicht größeren Durchmesser als die Markierung der Kochzone verwenden. Kleineres Kochgeschirr kann die Funktionalität schmälern. Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als 140 mm wird möglicherweise nicht erkannt.
- Das Kochgeschirr stets mittig auf die Kochzone stellen.

ABB. 7**Verwendung des Kochgeschirrs testen**

1. Etwas Wasser in das zu testende Kochgeschirr geben und auf das Kochfeld stellen.
2. Wenn das Wasser warm wird und das Display nicht blinkt, ist das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet.

Erkennung kleiner Objekte

Wenn das Kochgeschirr keine geeignete Größe hat oder aus einem ungeeignetem Material besteht (etwa Aluminium) oder wenn kleinere Gegenstände wie Besteck auf dem Kochfeld zurückgelassen werden, wechselt das Induktionskochfeld nach einer Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfterbetrieb wird eine weitere Minute lang fortgesetzt.

ACHTUNG!

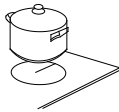
- **Das Kochgeschirr stets vom Kochfeld heben. Niemals über die Oberfläche ziehen, da das Glas hierdurch zerkratzt werden kann.**
- **Wenn kein geeignetes Kochgeschirr korrekt auf der Kochzone platziert wird, erfolgt keine Erwärmung.**
- **Wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone platziert wird, schaltet sich das Display nach einer Minute automatisch aus.**
- **Bei wiederholter Ausgabe von akustischen Signalen während der Temperaturregelung:**
 - **Das Kochgeschirr ist nicht korrekt auf der Kochzone platziert.**
 - **Das Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.**
 - **Das Kochgeschirr ist zu klein.**

KOCHEN

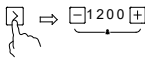
Die **EIN/AUS**-Taste ca. zwei Sekunden lang drücken. Ein akustisches Signal wird ausgegeben und das Induktionskochfeld wird gestartet. Die Kontrollleuchte blinkt, um anzuzeigen, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet. Wenn 60 Sekunden lang keine Taste betätigt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.



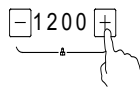
Einen geeigneten Kochtopf auf die gewünschte Kochzone stellen. Darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone trocken und sauber sind.



Die Leistungsregelungstaste drücken, um das Erhitzen zu starten.



Die gewünschte Leistung mithilfe der Tasten - und + einstellen. Die Temperatur kann während des Kochvorgangs jederzeit geändert werden.



Nach dem Kochen

Das Induktionskochfeld durch Drücken der **EIN/AUS**-Taste ausschalten.



Gefahr von Verbrennungen:

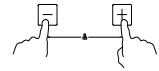
Falls eine der Kochzonen zu heiß ist, um berührt zu werden, wird auf dem Display H angezeigt. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Nachwärme kann genutzt werden, um Energie zu sparen.



Bedienfeld sperren

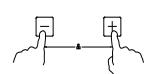
Bedienfeld sperren

Zum Sperren gleichzeitig die Tasten - und + drücken. Auf dem Display wird **Loc** angezeigt.



Bedienfeld entsperren

Die Tasten - und + ca. zwei Sekunden lang gleichzeitig drücken.



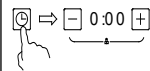
ACHTUNG!

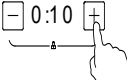

Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten außer die EIN/AUS-Taste deaktiviert. Das Induktionskochfeld kann in Notfällen jederzeit über die EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden.

Timerfunktion

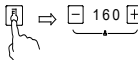
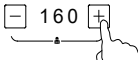
Mithilfe der Timerfunktion können Sie festlegen, dass eine oder beide Kochzonen nach einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden. Die maximal einstellbare Zeit beträgt drei Stunden.

Die Timerfunktionstaste der jeweiligen Kochzone drücken.



Die gewünschte Zeit mithilfe der Tasten - und + einstellen.	
Mit jedem Tastendruck wird die eingestellte Zeit um 1 Minute erhöht/gesenkt.	
Die Taste + oder - gedrückt halten, um die eingestellte Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen/senken.	
Um die Timerfunktion auszuschalten, die Timerfunktionstaste ca. 2 Sekunden lang drücken oder auf die Taste - drücken, bis die eingestellte Zeit 0:00 beträgt.	
Der Countdown beginnt sofort, nachdem die Zeit eingestellt wurde. Das Display zeigt die verbleibende Zeit.	
Wenn der Timer bei 0 angekommen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Wenn die andere Kochzone aktiv ist, bleibt diese aktiv.	

Temperaturregelung

Die Temperaturregelungstaste für die jeweilige Kochzone drücken.	
Die gewünschte Temperatur mithilfe der Tasten - und + einstellen.	

Zubereitungstipps

- Fett und Öl werden sehr schnell heiß und können bei hohen Temperaturen Feuer fangen.
- Sobald die Speisen aufkochen, eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Deckel auflegen, um die Zubereitungszeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- So wenig wie möglich Flüssigkeit oder Fett verwenden, um die Zubereitungszeit zu verkürzen.
- Die Zubereitung bei hoher Temperatur beginnen und dann die Temperatur reduzieren, wenn die Speisen durchgegart sind.

Köcheln, Reis kochen

- Die Temperatur beim Köcheln beträgt ca. 85 °C und es steigen nur wenige Luftblasen an die Flüssigkeitsoberfläche. Köcheln macht Eintöpfe wunderbar zart und verleiht Suppen einen herrlichen Geschmack, da sich die Aromen entfalten, ohne dass die Speisen zu stark gekocht werden. Auch Soßen auf Ei- und Mehlbasis werden unterhalb des Siedepunkts zubereitet.
- Manche Zubereitungsarten, wie etwa das Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, können eine etwas höhere Einstellung erfordern, damit die Speisen innerhalb der empfohlenen Zeit zubereitet werden.

Anbraten

Für saftiges aromatisches Fleisch die folgenden Anweisungen befolgen.

1. Das Fleisch vor der Zubereitung ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Eine Bratpfanne mit dickem Boden erhitzen.

- Das Fleisch auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Bratpfanne geben und das Fleisch hineinlegen.
- Das Fleisch während des Bratvorgangs nur einmal wenden. Die genaue Zubereitungszeit hängt davon ab, wie dick das Fleisch ist und wie durchgebraten das Fleisch sein soll. In der Regel beträgt die Zubereitungszeit ca. zwei bis acht Minuten je Seite. Auf das Fleisch drücken, um festzustellen, wie durchgebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
- Das Fleisch vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen.

Braten/Wok

- Eine große Bratpfanne oder einen Wok verwenden, die/der für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Alle Zutaten und alle Utensilien vorbereiten. Bei der Zubereitung muss alles ganz schnell gehen. Große Mengen portionsweise braten.
- Das Kochgeschirr schnell erwärmen und 2 Esslöffel Öl hineingeben. Fleisch ggf. zuerst zubereiten und warmstellen.
- Das Gemüse braten. Wenn das Gemüse durchgegart, aber nicht weich ist, eine niedrigere Zubereitungs temperatur einstellen, das Fleisch erneut in die Pfanne geben und eventuell Soße zugeben.
- Vorsichtig umrühren, damit alle Zutaten durchgegart sind.
- Sofort servieren.

TEMPERATURREGELUNG

Die folgenden Angaben dienen nur zur Orientierung. Die genaue Zubereitungszeit richtet sich nach mehreren Faktoren wie der Form des Kochgeschirrs und der

Lebensmittelmenge. Es empfiehlt sich, sich einfach heranzutasten, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

Einstellung	Geeignet für
200–400 W	Vorsichtiges Erhitzen kleiner Lebensmittelmengen.
	Zubereitung von Speisen, die leicht anbrennen, Schmelzen von Schokolade, Zerlassen von Butter etc.
	Vorsichtiges Köcheln.
	Langsames Erhitzen.
600 W	Erhitzen von bereits zubereiteten Speisen.
	Schnelles Köcheln.
	Kochen von Reis.
600–800 W	Backen von Pfannkuchen.
1000–1200 W	Sautieren.
	Kochen von Pasta.
1400–2000 W	Braten/Wok.
	Rösten.
	Aufkochen von Suppe.
	Kochen von Wasser.

PFLEGE

TÄGLICHE REINIGUNG

Tägliche Reinigung des Glaskochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, Spritzer und übergekochte Speisen ohne Zucker).

Ausführung

- Das Induktionskochfeld ausschalten und den Stecker ziehen.
- Reinigungsmittel auftragen, während das Kochfeld warm, aber nicht heiß ist.

3. Abspülen und mit Küchenkrepp oder einem Tuch trocken wischen.
4. Den Stecker einsetzen.

WICHTIG!

- **Wenn der Stecker herausgezogen ist, zeigen die Kontrollleuchten nicht an, ob die Kochzonen noch warm sind, das Induktionskochfeld kann trotzdem noch heiß sein – Verbrennungsgefahr!**
- **Harte/scheuernde Gegenstände und Scheuermittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Nur Reinigungsmittel verwenden, die als für die Reinigung von Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet sind.**
- **Alle Flecken und Reste von der Glasoberfläche abwischen, andernfalls besteht das Risiko dauerhafter Flecken.**

REINIGUNG NACH ÜBERKOCHEN

Übergekochte, geschmolzene oder zuckerhaltige Speisen auf der Glasoberfläche.

Ausführung

Sofort mit einem Pfannenwender, Tortenspatel oder Schaber für Induktionskochfelder entfernen.

Das Induktionskochfeld ausschalten und den Stecker ziehen.

1. Das Werkzeug im 30-Grad-Winkel halten und die Reste zu einem kühlen Teil des Kochfelds schaben.
2. Die Reste mit Küchenkrepp oder einem Tuch wegwischen.
3. Schritt 2 bis 4 für die tägliche Reinigung oben ausführen.

WICHTIG!

- **Flecken infolge geschmolzener oder zuckerhaltiger Speisen schnellstmöglich entfernen. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich möglicherweise nur schwer entfernen oder führen sogar zu bleibenden Glasschäden.**

- **Verletzungsgefahr! Die scharfe Klinge des Reinigungsshabers liegt frei, wenn der Schutz zurückgezogen ist. Den Schaber mit Vorsicht verwenden und für Kinder unzugänglich aufbewahren.**
- **Kontakt mit heißen Kochzonen vermeiden – Verbrennungsgefahr.**

VERSCHÜTTETE/AUSGETRETENE SPEISEN AUF DEM BEDIENFELD

1. Das Induktionskochfeld ausschalten und den Stecker ziehen.
2. Die Reste aufwischen.
3. Das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.
4. Mit Küchenkrepp trocken wischen.
5. Den Stecker einsetzen.

WICHTIG!

- **Wenn sich Flüssigkeit auf dem Bedienfeld befindet, kann das Induktionskochfeld akustische Signale ausgeben und/oder ausgeschaltet werden, und das Bedienfeld funktioniert womöglich nicht.**
- **Darauf achten, dass das Bedienfeld trocken ist, bevor das Induktionskochfeld verwendet wird.**

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Induktionskochfeld startet nicht.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren, ob der Stecker eingesteckt und die Steckdose mit Spannung versorgt ist. Kontrollieren, ob die Netzsicherung ausgelöst hat und dass kein regionaler Stromausfall vorliegt. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, fachkundiges Personal kontaktieren.
Nichts passiert beim Drücken auf das Bedienfeld.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Das Bedienfeld gemäß Anleitung entsperren.
Das Bedienfeld reagiert nur langsam.	Wasser auf dem Bedienfeld oder Drücken mit der Fingerspitze.	Sicherstellen, dass das Bedienfeld trocken ist, und mit dem gesamten Fingerballen, anstatt nur mit der Fingerspitze drücken.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten.	Kochgeschirr mit ebenem, glatten Boden verwenden.
	Reinigung mit ungeeignetem Mittel (Scheuermittel).	Siehe Reinigungs- und Pflegehinweise.
Bei manchem Kochgeschirr ist ein Knistern zu hören.	Dies liegt daran, dass das Kochgeschirr aus verschiedenen Metallschichten besteht, die auf unterschiedliche Weise vom Magnetfeld beeinflusst werden.	Dies ist normal.
In der höchsten Leistungsstufe ist ein leichtes Surren zu hören.	Dies wird von den Komponenten des Induktionskochfelds verursacht.	Dies ist normal. Das Geräusch sollte schwächer werden oder aufhören, wenn eine niedrigere Leistungsstufe eingestellt wird.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Das Induktionskochfeld ist mit einem integrierten Kühllüfter ausgestattet, der der Überhitzung der elektronischen Komponenten entgegenwirkt. Der Ventilator kann noch weiterlaufen, nachdem das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal. Den Stecker erst herausziehen, wenn der Lüfter gestoppt hat.

Problem	Mögliche Ursache	Maßnahme
Das Kochgeschirr wird nicht warm und auf dem Display angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet, da es vom Induktionskochfeld nicht erkannt werden kann.	Kochgeschirr verwenden, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Siehe Hinweise zur Wahl des Kochgeschirrs.
	Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone platziert, da es vom Induktionskochfeld nicht erkannt werden kann.	Das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone platzieren und prüfen, ob der Bodendurchmesser dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone schaltet sich unerwartet aus, es ertönt ein akustisches Signal und ein Fehlercode wird auf dem Display angezeigt.	Technischer Fehler.	Buchstaben und Ziffern notieren, den Stecker ziehen und fachkundiges Personal kontaktieren.

FEHLERMELDUNG UND INSPEKTION

Das Induktionskochfeld hat eine Diagnosefunktion, die Servicetechniker nutzen können, um bestimmte Komponenten auf ihre Funktion hin zu überprüfen.

Fehlercode	Problem	Maßnahme
E1	Fehler oder Funktionsstörung des Temperaturfühlers für das Glaskochfeld.	Die Verbindung zurücksetzen oder den Temperaturfühler austauschen.
E2	Kurzschluss des Temperaturfühlers für das Glaskochfeld.	
E3	Überhitzung des Temperaturfühlers für das Glaskochfeld.	Die EIN/AUS-Taste drücken, um das Induktionskochfeld neu zu starten. Das Glaskochfeld auf eine normale Temperatur abkühlen lassen.
E4	Fehler des Temperatursensors für IGBT (Unterbrechung).	Leistungskarte austauschen.
E5	Fehler des Temperatursensors für IGBT (Kurzschluss).	
E6	Überhitzung des IGBT.	Die EIN/AUS-Taste drücken, um das Induktionskochfeld neu zu starten. IGBT auf eine normale Temperatur abkühlen lassen.
		Prüfen, ob der Lüfter normal arbeitet. Wenn nicht, Lüfter austauschen.

Fehlercode	Problem	Maßnahme
E7	Versorgungsspannung zu niedrig.	Versorgungsspannung prüfen. Neu starten, wenn eine normale Versorgungsspannung wiederhergestellt wurde.
E8	Versorgungsspannung zu hoch.	
EB	Fehler des Temperatursensors für das Glaskochfeld – ungültiger Wert.	Die Verbindung zurücksetzen oder den Temperaturfühler austauschen.

KONKRETE FEHLER UND MASSNAHMEN

Problem	Ursache	Maßnahme A
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht, wenn der Stecker eingesteckt wird.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren, ob der Stecker korrekt eingesteckt und die Steckdose mit Spannung versorgt ist.
	Anschlussfehler bei Hilfsleistungskarte und Displaykarte.	Anschluss kontrollieren.
	Hilfsleistungskarte beschädigt.	Hilfsleistungskarte austauschen.
	Displaykarte beschädigt.	Displaykarte austauschen.
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber das Kochgeschirr wird nicht erwärmt.	Displaykarte beschädigt.	Displaykarte austauschen.
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber das Kochgeschirr wird nicht erwärmt.	Das Induktionskochfeld ist überhitzt.	Ursache ist möglicherweise eine zu hohe Umgebungstemperatur. Kontrollieren, ob Luftzufuhr oder Ventilationsöffnung blockiert sind.
	Lüfterfehler.	Prüfen, ob der Lüfter normal arbeitet. Wenn nicht, Lüfter austauschen.
	Leistungskarte beschädigt.	Leistungskarte austauschen.
Die Wärme wird während der Nutzung unerwartet ausgeschaltet und jede Sekunde wird ein akustisches Signal ausgegeben.	Kochgeschirr nicht geeignet.	Geeignetes Kochgeschirr gemäß dieser Anleitung verwenden.
	Kochgeschirr zu klein.	
	Fehler am Überhitzungsschutz.	Überhitzungsschutz austauschen. Die Leistungskarte austauschen, wenn der Kreis für die Kochgeschirrererkennung beschädigt ist.
Ungewöhnliche Geräusche vom Lüftermotor.	Lüftermotor defekt.	Lüfter austauschen.

PRODUKTDATENBLATT (EU) EN 60350-2:2013

	Bezeichnung	Wert	Einheit
Modell	-		-
Art des Herds	-	Freistehend	-
Anzahl der Wärmezonen und/oder -flächen.	-	2	-
Heiztechnik (Induktionswärmezonen und -wärmeflächen, Strahlungswärmezonen, Vollplatten).	-	Induktionswärmezone	-
Für runde Wärmezonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Wärmezone, gerundet auf die nächsten 5 mm.	∅	19	cm
Für Wärmezonen oder Wärmeflächen anderer Formen außer rund: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Wärmezone oder Wärmefläche, gerundet auf die nächsten 5 mm.	L B	/	cm
Energieverbrauch je Wärmezone oder -fläche berechnet pro kg.	EC elektrische Kochzone	Linke Zone: 194,31 Rechte Zone: 193,42	Wh/kg
Energieverbrauch des Herds berechnet pro kg.	EC Elektroherd	193,8	Wh/kg

- Für eine maximale Energieeffizienz werden die Leistungsstufen 3 oder 2 empfohlen.
- Der Energieverbrauch bei einem elektrischen Haushaltsherd wird als Wh Elektroenergie pro kg erhitztem Wasser (Wh/kg) angegeben, gemessen nach dem standardisierten und mittelwertbildenden Testverfahren, das alle Arten von Kochgeschirr widerspiegelt, gerundet auf die erste Dezimalstelle. Standard EN 60350-2:2013 wurde als Referenz für die Messung und Berechnung verwendet.

TURVALLISUUSOHJEET

- Älä koskaan aseta syttyviä esineitä tai aineita tuotteen päälle.
- Poista kaikki suojakalvot tuotteesta ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Sähköliitännät ja muut sähkötyöt saa tehdä vain valtuutettu sähköasentaja ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Tuote on kytkettävä verkkoon vikavirtasuojakytkimen kautta, jonka laukaisuvirta on ≤ 30 mA.
- Virheellinen asennus voi aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Tätä tuotetta voivat käyttää lapset 8 vuoden iästä alkaen ja henkilöt, joilla on fyysinen tai psyykinen toimintarajoitus tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, edellyttäen, että heitä valvotaan tai opastetaan tuotteen turvallisessa käytössä ja että he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät riskit.
- Huolehdi siitä, että lapset eivät leiki laitteella. Älä anna lasten käyttää, puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Älä aseta keittotasolle muita metalliesineitä kuin keittoastioita - palovammojen vaara.
- Älä käytä höyrypuhdistinta.
- Tuotetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Valvo aina kypsennystä. Lyhyitä kypsennysprosesseja on seurattava jatkuvasti.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on neuvoteltava lääkärin kanssa ennen tuotteen käyttöä varmistaakseen, että tuotteen ympärillä oleva sähkömagneettinen kenttä ei vaikuta implanttiin.
- Kaapimen terävä terä on näkyvässä, kun suojuksen vedetään taakse.

Käsittele kaavinta varovasti ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.

- Palovammojen vaara kosketuksesta kuumiin pintoihin. Jotkin laitteen osat kuumenevat erittäin kuumiksi - palovammojen vaara.
- Älä anna minkään ruumiinosan tai vaatteiden tai minkään muun esineen kuin sopivien ruoanlaittovälineiden koskettaa tuotteen pintaa ennen kuin se on jäähtynyt.
- Pidä lapset turvallisen välimatkan päässä.
- Varmista, että keittoastian kahvat eivät ole kuumien keittoalueiden yläpuolella. Varmista, että lapset eivät pääse käsiksi kahvoihin, sillä muuten he voivat vetää keittoastian päälleen, mistä voi aiheutua vakavia palovammoja.
- Älä koskaan jätä tuotetta päälle kytkettynä ilman valvontaa. Liiallinen kypsentyminen aiheuttaa savunmuodostusta, ja rasvan läikkyminen voi aiheuttaa palovaaran.
- Älä koskaan käytä tuotetta työtasona tai säilytä esineitä sen päällä.

- Älä koske tuotteen lämmitysvastukseen.
- Älä koskaan aseta magneettikentille herkkiä esineitä (kuten luottokortteja tai muistikortteja) tai sähkölaitteita (kuten tietokoneita tai MP3-soittimia) tuotteen lähelle - tuotteen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Tuotetta ei saa käyttää lämmityslaitteena.
- Sammuta keittoalueet ja tuote käytön päätyttyä painikkeilla näiden ohjeiden mukaisesti. Älä luota siihen, että keittoastioiden tunnistustoiminto sammuttaa keittoalueet, kun keittoastiat poistetaan.
- Älä pura tuotetta äläkä yritä muuttaa tai korjata sitä - sähköiskun, henkilövahinkojen ja/tai omaisuusvahinkojen vaara.
- Älä säilytä tuotteen yläpuolella esineitä, jotka voivat houkutelaa lapsia. Jos lapset kiipeävät tuotteen päälle, on olemassa vakavien henkilövahinkojen vaara.

- Älä jätä lapsia valvomatta tuotteen lähelle, kun se on toiminnassa tai kuuma.
- Tuotetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset tai aikuiset), joilla on jokin toimintarajoitus tai joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa sen käyttämiseen, ellei joku heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut heitä tuotteen käytössä.
- Älä tee mitään korjauksia tai vaihda osia muuten kuin näissä ohjeissa määritellyllä tavalla. Valtuutetun henkilöstön on suoritettava kaikki muut huoltotyöt.
- Älä koskaan aseta tai pudota painavia esineitä tuotteen päälle.
- Älä seiso tuotteen päällä.
- Älä käytä keittoastioita, joissa on epätasainen pohja tai terävät reunat, äläkä vedä keittoastioita pinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia esineitä tai aineita tai voimakkaita pesuaineita, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

SÄHKÖVAARA

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, huoltoa tai muita tuotteeseen kohdistuvia töitä.
- Pistotulppa on kytkettävä oikein asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos pistotulppa ei sovi pistorasiaan, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tyyppikilvessä olevaa nimellisjännitettä.
- Älä käytä tuotetta, jos keittotaso on vaurioitunut tai haljennut. Jos keittotaso on vaurioitunut tai haljennut, sammuta tuote välittömästi, irrota se pistorasiasta ja ota yhteys huolto liikkeeseen.
- Ohjeiden ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman, tulipalon, vakavia henkilövahinkoja ja/tai omaisuusvahinkoja.

VAROITUS!

- **Jos pinta on haljennut, sammuta tuote välittömästi - sähköiskun vaara.**
- **Älä koskaan jätä rasvaa tai öljyä vartioimatta kuumalle liedelle - tulipalon vaara. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sammuta tuote ja tukahduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.**
- **Palovaara! Älä säilytä mitään esineitä tuotteen päällä.**
- **Mikroaaltouunin pinnat kuumenevat käytön aikana.**

SYMBOLIT

	Lue käyttöohje.
	Suojausluokka II.
	Hyväksytty voimassa olevien direktiivien/säädösten mukaisesti.
	Varoitus! kuuma pinta.
	Lajitellaan sähköjätteeksi.

TEKNISEET TIEDOT

Nimellisjännite	230 V ~ 50 Hz
Kokonaisteho	3500 W

Virrankulutus poissaolotilassa (wattina ympyrättyinä ensimmäiseen desimaaliin) 0,42 W

Aika, joka tarvitaan tuotteen saavuttamiseen Low Power -tilassa. Aika, joka tarvitaan laitteen saavuttamiseen sovellettavan matalan teho-olosuhteeseen

1 min

Mitat 565 x 360 x 65 mm

KUVAUS

1. Alue maks. 2000 W
2. Alue maks. 1500 W
3. Lasilevy
4. Ohjauspaneeli

KUVA 1**OHJAUSPANEELI**

1. ON/OFF-painike
2. Tehoasetus
3. Tehon/ajan/lämpötilan/näppäinlukon asettaminen
4. Ajastintoiminto
5. Lämpötila-asetus

KUVA 2**TOIMINTO**

Ruoanvalmistus induktioliedellä on turvallista, tehokasta ja taloudellista. Sähkömagneettinen kenttä lämmittää keittoastiaa suoraan sen sijaan, että se lämmittäisi epäsuorasti lämmittämällä lasilevyä. Keittotaso kuumenee vain siksi, että keittoastia lämmittää sitä.

1. Rautaiset keittoastiat
2. Magneettipiiri
3. Lasilevy
4. Induktiokela
5. Indusoidut virrat

KUVA 3

ASENNUS

ASENNUS

Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- Alusta on sileä ja vaakasuora, ja se on riittävän suuri induktioliedelle ja asianmukaisen ilmanvaihdon varmistamiseksi.
- Alusta on lämmönkestävä ja eristetty.
- Sähköasennukset ovat voimassa olevien määräysten mukaisia.
- Induktiolieden ympärillä olevat seinät on päällystetty lämmönkestävillä ja helposti puhdistettavilla materiaaleilla, kuten laatoilla.

KÄYTTÖ

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Älä paina painikkeita kovaa, ne reagoivat kosketukseen.
- Paina koko sormenpäällä.
- Äänimerkki kuuluu, kun painikkeen painallus havaitaan.
- Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana ja varmista, että se ei ole astioiden, pyyhkeiden tai vastaavien peitossa. Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa ohjauspaneelin käyttöä.

KUVA 4

Keittoastian valinta

- Käytä vain induktioliedelle soveltuvia keittoastioita. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai keittoastian pohjasta.
- Kokeile keittoastiaa magneetilla. Jos magneetti tarttuu keittoastiaan, se soveltuu induktioliedelle.

KUVA 5

- Alumiinista, kuparista tai korkeaseosteisesta ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat eivät sovellu, ellei niissä ole magneettista pohjaa. Lasi-, puu-, posliini-, keramiikka- tai saviastiat eivät sovellu.
- Älä käytä keittoastioita, joissa on epätasainen pohja tai terävät reunat.

KUVA 6

- Varmista, että keittoastian pohja on tasainen ja kosketuksissa lasipintaan ja että sen pohja on halkaisijaltaan sama kuin keittoalue. Parhaan tuloksen saat käyttämällä keittoastioita, joiden halkaisija on sama tai hieman suurempi kuin keittoalueen merkinnät. Pienemmät keittoastiat voivat heikentää suorituskykyä. Halkaisijaltaan alle 140 mm:n keittoastioita ei ehkä havaita.
- Aseta keittoastia aina keskelle keittoaluetta.

KUVA 7

Koekäytä keittoastioita

1. Kaada keittoastian hieman vettä ja aseta se liedelle.
2. Jos vesi kuumenee eikä näytilku, keittoastia soveltuu induktioliedelle.

Pienten esineiden havaitseminen


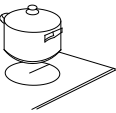
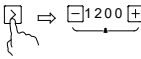
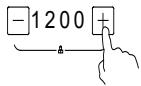
Jos keittotasolle jätetään sopimattoman kokoisia tai sopimattomasta materiaalista (kuten alumiinista) valmistettuja keittoastioita tai pienempiä esineitä, kuten ruokailuvälineitä, induktioliesi kytketty automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Puhallin jatkaa toimintaansa vielä 1 minuutin ajan.

HUOM!



- **Nosta keittoastia aina pois liedeltä. Älä vedä sitä pintaa pitkin, sillä se voi naarmuttaa lasia.**

- **Kuumennusta ei tapahdu, ellei sopivaa keittoastiaa aseteta oikein keittoalueelle.**
- **Jos keittoalueelle ei aseteta sopivaa keittoastiaa, näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua.**
- **Jos lämpötilan asetuksen aikana kuuluu toistuvia äänimerkkejä:**
 - **Keittoastiaa ei ole sijoitettu oikein keittoalueelle.**
 - **Keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktioliedellä.**
 - **Keittoastia on liian pieni.**

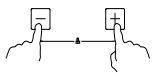
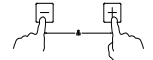
RUOANLAITTO

<p>Paina ON/OFF-painiketta noin kahden sekunnin ajan. Kuuluu äänimerkki ja induktioliesi käynnistyy. Merkkivalo vilkkuu osoittaen, että induktioliesi on valmiustilassa. Jos mitään muuta painiketta ei paineta 60 sekuntiin, induktioliesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä.</p>	
<p>Aseta sopiva keittoastia käytettävälle keittoalueelle. Varmista, että keittoastian pohja ja keittoalue ovat puhtaat ja kuivat.</p>	
<p>Aloita lämmitys painamalla tehonsäätöpainiketta.</p>	
<p>Aseta haluamasi teho - ja + painikkeilla. Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.</p>	

KÄYTÖN JÄLKEEN

<p>Sammuta induktioliesi painamalla ON/OFF-painiketta.</p>	
<p>Palovammojen vaara: H ilmestyy näyttöön, jos jokin keittoalue on liian kuuma kosketettavaksi. Merkkivalo häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Tätä jälkilämpöä voidaan käyttää energian säästämiseksi.</p>	

Ohjauspaneelin lukitus

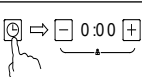
<h3>Ohjauspaneelin lukitus</h3>	
<p>Lukitse painamalla - ja +painikkeita samanaikaisesti. Näytössä näkyy Loc.</p>	
<h3>Ohjauspaneelin avaus</h3>	
<p>Paina - ja +painikkeita samanaikaisesti noin kahden sekunnin ajan.</p>	

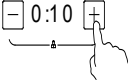

HUOM!

Kun ohjauspaneeli on lukittu, kaikki painikkeet ON/OFF-painiketta lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä. Induktioliesi voidaan aina hätätilanteessa kytkeä pois päältä ON/OFF-painikkeella.

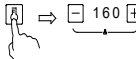
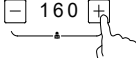
Ajastintoiminto

Ajastintoiminnolla voit asettaa yhden tai molemmat keittoalueet sammumaan tietyn ajan, enintään kolmen tunnin, kuluttua.

<p>Paina kyseisen keittoalueen ajastintoimintopainiketta.</p>	
---	--

Aseta haluamasi aika + ja - painikkeilla.	
Asetettu aika kasvaa/ pienenee 1 minuutilla jokaista painikkeen painallusta kohden.	
Pidä + tai - painiketta painettuna suurentaaksesi/ pienentääksesi asetettua aikaa 10 minuutin askelin.	
Voit kytkeä ajastintoiminnon pois päältä painamalla ajastintoimintopainiketta noin 2 sekunnin ajan tai painamalla - painiketta, kunnes asetettu aika on 0:00.	
Kun aika on asetettu, se alkaa välittömästi laskea alaspäin. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.	
Kun ajastin laskee alaspäin 0:aan, vastaava keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Jos toinen keittoalue on aktiivinen, se pysyy aktiivisena.	

Lämpötila-asetus

Paina kyseisen keittoalueen lämpötilansäätöpainiketta.	
Aseta haluamasi lämpötila + ja - painikkeilla.	

Ruoanlaittovinkkejä

- Rasva ja öljy kuumenevat hyvin nopeasti ja voivat syttyä tuleen korkeissa lämpötiloissa.

- Laske lämpötilaa, kun ruoka on kiehahtanut.
- Käytä kantta lyhentääksesi kypsennysaikaa ja säästääkseen energiaa.
- Käytä mahdollisimman vähän nestettä tai rasvaa kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennys korkeassa lämpötilassa ja laske lämpötilaa, kun ainekset ovat lämmenneet.

Haudutus, riisin keittäminen

- Haudutuslämpötila on noin 85 °C, jolloin nesteen pinnalle nousee muutamia kuplia. Hauduttamalla valmistat herkullisia keittoja ja mureita muhennoksia makujen kehittyessä ilman, että ainekset ylikypsyvät. Jopa muna- tai jauhopohjaiset kastikkeet tulisi valmistaa alle kiehumispisteen.
- Jotkin kypsennysmenetelmät, kuten riisin keittäminen imeytyksellä, saattavat vaatia hieman korkeampaa asetusta, jotta ruoka valmistuu suositellussa ajassa.

Ruskettaminen

Alla olevilla ohjeilla valmistat mehevää ja maukasta lihaa.

- Anna lihan olla huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsentämistä.
- Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
- Sivele öljyä lihan molemmille puolille. Kaada kuumalle pannulle hieman öljyä ja lisää liha.
- Käännä lihaa vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu siitä, kuinka paksua liha on ja kuinka kypsäksi haluat sen. Normaali kypsennysaika on noin kahdesta kahdeksaan minuuttia per puoli. Paina lihaa määrittääksesi, kuinka kypsää se on - mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä kypsempää se on.
- Anna lihan levätä lämmitetyllä lautasella muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua.

Freesaus/wokkaus

- Käytä suurta paistinpannaa tai wokki-pannaa, joka soveltuu induktioliedelle.
- Valmistele kaikki ainekset ja tarvikkeet valmiiksi ruoanlaittoa varten. Valmistuksen on oltava nopeaa. Suuret määrät on keitettävä useissa pienemmissä erissä.
- Kuumenna keittoastia nopeasti ja lisää 2 ruokalusikallista öljyä. Kypsennä liha ensin ja pidä se lämpimänä sivulla.
- Freesaa vihannekset. Kun vihannekset ovat kypsiä mutta eivät vielä pehmeitä, laske kypsennyslämpötilaa, palauta liha pannulle ja lisää mahdollinen kastike.
- Sekoita varovasti, jotta kaikki ainekset lämpenevät.
- Tarjoile heti.

LÄMPÖTILA-ASETUS

Alla olevat tiedot ovat vain suuntaa-antavia. Tarkka kypsennysaika riippuu useista tekijöistä, kuten keittoastian muodosta ja ruoan määrästä. Selvitä asia kokeilemalla.

Asetus	Sopii
200–400 W	Pienten ruokamäärien varovainen kuumentaminen.
	Helposti palavien ruokien valmistaminen, suklaan, voin ja vastaavien sulattaminen.
	Varovainen haudutus.
	Hidas lämmitys.
600 W	Aiemmin kypsennettyjen ruokien uudelleenlämmitys.
	Nopea haudutus.
	Riisin keittäminen.
600–800 W	Pannukakkujen paistaminen.

1000–1200 W	Kuullotus.
	Pastan keittäminen.
1400–2000 W	Freesaus/wokkaus.
	Halstraus.
	Keiton keittäminen.
	Veden keittäminen.

KUNNOSSAPITO

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Lasisten keittotasojen päivittäinen puhdistus (sormenjäljet, jäljet, roiskeet ja ylikiehuneet ruuat ilman sokeria).

Toimi näin

- Sammuta induktioliesi ja vedä pistotulppa ulos.
- Levitä puhdistusaine, kun keittotaso on lämmin, mutta ei kuuma.
- Huuhtele ja kuivaa paperilla tai liinalla.
- Kytke pistotulppa.

TÄRKEÄÄ!

- Kun pistotulppa vedetään ulos, kuumia keittoalueita ei ilmaista, mutta induktioliesi voi silti olla kuuma - palovammojen vaara.**
- Kovat/hiovat esineet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä vain induktioliesien puhdistukseen sopiviksi ilmoitettuja pesuaineita.**
- Pyyhi kaikki tahrat ja jäämät pois lasipinnalta, muuten on olemassa pysyvien tahrojen vaara.**

TAHROJEN PUHDISTUS

Ylikiehuminen, lasipinnalla olevat valumat tai sokeria sisältävät elintarvikkeet.

Toimi näin

Irrota heti paistolastalla, palettiveitsellä tai induktiolieden kaapimella.

Sammuta induktioliesi ja vedä pistotulppa ulos.

1. Pidä työkalua 30° kulmassa ja kaavi valuma viileään kohtaan kasaan.
2. Pyyhi vuoto paperilla tai liinalla.
3. Noudata edellä mainittuja päivittäisen puhdistuksen vaiheita 2-4.

TÄRKEÄÄ!

- **Poista valumien tai sokeripitoisten ruokien aiheuttamat tahrat mahdollisimman pian. Jos niiden annetaan jäähtyä lasiin, niitä voi olla vaikea poistaa tai ne voivat jopa vahingoittaa lasia pysyvästi.**
- **Viiltovammojen riski! Kaapimen terävä terä on näkyvässä, kun suojuus vedetään taakse. Käsittele kaavinta varovasti ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.**
- **Vältä kosketusta kuumien keittoalueiden kanssa - palovammojen vaara.**

OHJAUSPANEELILLE VALUNUT NESTETTÄ

1. Sammuta induktioliesi ja vedä pistotulppa ulos.
2. Pyyhi tahra.
3. Pyyhi ohjauspaneeli kostealla sienellä tai liinalla.
4. Pyyhi kuivaksi paperilla.
5. Kytke pistotulppa.

TÄRKEÄÄ!

- **Jos ohjauspaneelissa on nestettä, induktioliesi voi antaa äänimerkkejä ja/tai sammua, eikä ohjauspaneeli välttämättä toimi.**
- **Varmista, että ohjauspaneeli on kuiva ennen induktiolieden käyttöä.**

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Induktioliesi ei käynnisty.	Ei jännitteensyöttöä.	Tarkasta, että pistotulppa on asetettu oikein ja pistorasia on jännitteinen. Tarkista, että verkkovirran sulake ei ole lauennut ja että alueella ei ole sähkökatkoksia. Jos tämä ei ratkaise ongelmaa, ota yhteys huoltoliikkeeseen.
Mitään ei tapahdu, kun ohjauspaneelia painetaan.	Ohjauspaneeli on lukittu.	Avaa ohjauspaneelin lukitus ohjeiden mukaisesti.

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Ohjauspaneeli reagoi hitaasti.	Vettä ohjauspaneelilla tai ohjauspaneelia painetaan sormen kärjellä.	Varmista, että ohjauspaneeli on kuiva, ja paina sormenpäällä, ei kärjellä.
Lasi on naarmuuntunut.	Keittoastioissa on teräviä reunoja.	Käytä pannuja, joissa on tasainen, sileä pohja.
	Puhdistus sopimattomilla (hankaavilla) aineilla.	Noudata puhdistus- ja huolto-ohjeita.
Joistakin keittoastioista kuuluu rapinaa tai naksahdusta.	Tämä johtuu siitä, että keittoastia koostuu eri metallikerroksista, joihin magneettikenttä vaikuttaa eri tavoin.	Tämä on täysin normaalia.
Suurimmalla tehoasetuksella kuuluu heikko surina.	Tämä johtuu induktiolieden komponenteista.	Tämä on täysin normaalia. Äänen pitäisi heikentyä tai loppua, kun pienemmät tehoa.
Induktiolieden tuulettimen ääni.	Induktioliedessä on sisäinen jäähdytystuuletin, joka estää elektronisten komponenttien ylikuumenemisen. Tuuletin voi jatkaa toimintaansa sen jälkeen, kun induktioliesi on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia. Älä vedä pistotulppaa irti ennen kuin tuuletin on pysähtynyt.
Keittoastia ei kuumene ja se näkyy näytössä.	Keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktioliedellä, koska induktioliesi ei tunnista sitä.	Käytä induktioliedelle soveltuvia keittoastioita. Katso ohjeet keittoastian valinnasta.
	Keittoastia on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty keittoalueelle, koska induktiokeittotaso ei havaitse sitä.	Aseta keittoastia keskelle keittoaluetta ja tarkista, että pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa.
Induktiokieittotaso tai keittoalue kytketty yllättäen pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy virhekoodi.	Tekninen virhe.	Kirjoita kirjaimet ja numerot muistiin, vedä pistotulppa irti ja ota yhteys huoltoliikkeeseen.

VIKOJEN ILMAISEMINEN JA TARKASTUS

Induktioliedessä on diagnostiikkatoiminto, jonka avulla huoltoteknikot voivat tarkistaa tiettyjen komponenttien toiminnan:

Vikakoodi	Ongelma	Toimenpide
E1	Lasikeittotason lämpötila-anturin vika tai katkos.	Nollaa yhteys tai vaihda lämpötila-anturi.
E2	Oikosulku lasikeittotasojen lämpötila anturissa.	
E3	Lasikeittotasojen lämpötila-anturin ylikuumentuminen.	Käynnistä induktioliesti painamalla ON/OFF-painiketta. Anna lasikeittotason jäähtyä normaalilämpötilaan.
E4	IGBT-lämpötila-anturin vika (katkos).	Vaihda tehokortti.
E5	IGBT-lämpötila-anturin vika (oikosulku).	
E6	IGBT:n ylikuumentuminen.	Käynnistä induktioliesti painamalla ON/OFF-painiketta. Anna IGBT:n jäähtyä normaalilämpötilaan. Tarkista, että tuuletin toimii normaalisti. Jos ei, vaihda tuuletin.
E7	Syöttöjännite liian alhainen.	Tarkista syöttöjännite. Käynnistä uudelleen, kun normaali syöttöjännite palautuu.
E8	Liian korkea syöttöjännite.	
EB	Lasikeittotason lämpötila-anturin virhe -virheellinen arvo.	Nollaa yhteys tai vaihda lämpötila-anturi.

ERITYISET VIAT JA TOIMET

Ongelma	Syy	Toimenpide A
Merkkivalo ei syty, kun pistotulppa työnnetään pistorasiaan.	Ei jännitteensyöttöä.	Tarkasta, että pistotulppa on asetettu oikein ja pistorasia on jännitteinen.
	Aputehokortin ja näyttökortin liitosvirhe.	Tarkista liitos.
	Lisätehokortti vaurioitunut.	Vaihda lisätehokortti.
	Näyttökortti vaurioitunut.	Vaihda näyttökortti.
Merkkivalo syttyy, mutta keittoastia ei kuumene.	Näyttökortti vaurioitunut.	Vaihda näyttökortti.
Merkkivalo syttyy, mutta keittoastia ei kuumene.	Induktioliesti on ylikuumentunut.	Voi johtua liian korkeasta ympäristön lämpötilasta. Tarkista, onko ilmanotto- tai tuuletusaukko tukossa.
	Tuulettimen vika.	Tarkista, että tuuletin toimii normaalisti. Jos ei, vaihda tuuletin.
	Vahingoittunut tehokortti.	Vaihda tehokortti.

Liesi kytkeytyy yllättäen pois päältä käytön aikana, ja äänimerkki kuuluu sekunnin välein.	Sopimaton keittoastia.	Käytä sopivaa keittoastiaa näiden ohjeiden mukaisesti.
	Liian pieni keittoastia.	
	Vika ylikuumenemissuojassa.	Vaiha ylikuumenemissuoja. Vaiha tehokortti, jos keittoastian tunnistuspiiri on vaurioitunut.
Puhaltimen moottori pitää epänormaalia ääntä.	Viallinen puhallinmoottori.	Vaiha tuuletin.

TUOTE-ESITE (EU) EN 60350-2:2013

	Nimitys	Arvo	Yksikkö
Malli	-		-
Liesityyppi	-	Vapaasti seisova	-
Lämmitysalueiden ja/tai -pintojen lukumäärä.	-	2	-
Lämmitystekniikka (induktiolämmitysalueet ja -pinnat, säteilylämmitysalueet, kiinteät levyt).	-	Induktiolämmitysalue	-
Pyöreille lämmitysalueille tai pinnoille: Käytettävissä olevan alueen halkaisija sähkölämmitysvyöhykettä kohti pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin.	∅	19	cm
Lämmitysvyöhykkeille tai pinnoille, joiden muoto on ei ole pyöreä: Käytettävissä olevan alueen pituus ja leveys sähkölämmitysvyöhykettä tai -pintaa kohti pyöristettynä lähimpään 5 mm:iin.	P L	/	cm
Energiankulutus lämmitysalueetta tai -alaa kohti laskettuna kiloa kohti.	EC-sähköliesi	Vasen alue: 194,31 Oikea alue: 193,42	Wh/kg
Lieden energiankulutus laskettuna kiloa kohti.	EC-sähköliesi	193,8	Wh/kg

- Energiatehokkuuden maksimoimiseksi suositellaan tehotilaa 3 tai 2.
- Kotitalouden sähkölieden energiankulutus ilmaistaan Wh sähköenergiana lämmitettyä vesikiloa kohti (Wh/kg), joka mitataan standardoidulla ja keskiarvotestausmenettelyllä, joka kattaa kaikki keittoastiat, ja pyöristetään yhden desimaalin tarkkuuteen. Standardia EN 60350-2:2013 on käytetty vertailukohtana mittauksissa ja laskennassa.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne placez jamais d'objets ou de substances inflammables sur l'appareil.
- S'il y a un film protecteur sur l'appareil, retirez-le avant la première utilisation.
- Le raccordement électrique et autres travaux électriques ne peuvent être effectués que par un électricien agréé et conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil doit être branché sur le secteur avec un disjoncteur à courant résiduel nominal en ≤ 30 mA.
- Une installation incorrecte peut entraîner l'expiration de la garantie.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants de plus de huit ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques liés à son utilisation.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec le produit. Ne laissez pas les enfants utiliser, nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
- Si le cordon ou la prise est endommagé, faites-le/la remplacer par un représentant du service après-vente compétent ou une personne qualifiée afin d'écartier tout danger.
- Ne placez pas d'objets métalliques autres que des récipients de cuisson sur la table de cuisson : risque de brûlures.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Le produit n'est pas destiné à être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Surveillez toujours la cuisson. Les cuissons courtes doivent

être surveillées
continuellement.

- Les personnes qui portent des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter un médecin avant d'utiliser l'appareil, afin de s'assurer que le champ électromagnétique qui l'entoure n'affecte pas l'implant.
- La lame tranchante du grattoir de nettoyage est exposée lorsque la protection est rétractée. Manipulez le grattoir avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.
- Risque de brûlures en cas de contact avec des surfaces chaudes. Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement : risque de brûlures.
- Ne laissez pas des parties du corps, des vêtements ou des objets autres que des récipients de cuisson appropriés entrer en contact

avec la surface de l'appareil avant qu'il n'ait refroidi.

- Les enfants doivent être tenus à distance pour leur sécurité.
- Veillez à ce que les manches ou aux anses des récipients de cuisson ne se trouvent pas au-dessus de zones de cuisson chaudes. Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas accéder aux manches ou aux anses, autrement ils pourront renverser les récipients de cuisson et souffrir de graves brûlures et/ou ébouillantages.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Les débordements produisent de la fumée et les déversements de graissent peuvent entraîner un risque d'incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail et ne rangez aucun objet dessus.
- Ne touchez pas l'appareil au niveau des éléments chauffants.
- Ne placez jamais d'objets sensibles aux champs magnétiques (carte de

crédit, carte mémoire, etc.) ni d'appareils électriques (ordinateurs, lecteurs MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils peuvent être affectés par le champ électromagnétique de l'appareil.

- L'appareil ne peut pas être utilisé pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez les zones de cuisson et l'appareil à l'aide des boutons, conformément à ces indications. Ne vous fiez pas à la fonction de détection des ustensiles de cuisine pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles de cuisine.
- Ne démontez pas l'appareil et n'essayez pas de le modifier ni de le réparer : risque d'accident électrique, de blessures et/ou de dommages matériels.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'attirer les enfants au-dessus de l'appareil. Ne laissez jamais des enfants grimper sur

l'appareil : risque de blessures graves.

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil pendant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants ou adultes) présentant un quelconque type de handicap ou par des personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes pour l'utiliser, sauf si elles ont reçu des indications, d'une personne responsable de leur sécurité, sur la manière d'utiliser le produit.
- N'effectuez aucune réparation et ne remplacez pas de pièces vous-même, sauf dans les cas mentionnés dans ces indications. Tous les autres travaux de maintenance doivent être effectués par du personnel qualifié.
- Ne placez ou ne laissez jamais tomber d'objets lourds sur l'appareil.
- Ne vous tenez pas debout sur l'appareil.

- N'utilisez pas de récipients de cuisson avec des fonds non lisses ou des bords tranchants et ne faites pas glisser les récipients la surface, car cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'objets ou d'agents abrasifs, ni de détergents forts, car cela pourrait rayer le verre.
- Le produit est destiné à un usage domestique.

RISQUE D'INCENDIE

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage, l'entretien ou d'autres travaux sur le produit.
- La fiche doit être branchée sur une prise secteur correctement installée et mise à la terre.
- Contactez un électricien qualifié si la fiche ne rentre pas dans la prise.
- Vérifiez que la tension de secteur correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil si la table de cuisson est endommagée ou fissurée. Si






la table de cuisson est endommagée ou fissurée, éteignez immédiatement l'appareil, débranchez-le et contactez un technicien qualifié.

- Le non-respect des avertissements et consignes de sécurité peut entraîner un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure grave.

ATTENTION !

- **Éteignez immédiatement l'appareil si la table de cuisson est fissurée : risque de décharge électrique.**
- **Ne jamais laisser de graisse ou d'huile sans surveillance sur une cuisinière chaude : risque d'incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Éteignez l'appareil et étouffez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.**
- **Risque d'incendie ! Ne rangez aucun objet sur l'appareil.**
- **Les pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.**

PICTOGRAMMES

	Lisez le mode d'emploi.
	Classe de protection II.
	Homologué selon les directives/règlements en vigueur.
	Attention ! Surface très chaude.
	En fin de vie, l'appareil doit être traité comme un déchet d'équipement électrique et électronique (DEEE).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissance totale	3500 W
Consommation électrique en mode éteint (en watts arrondis à la première décimale)	0,42 W
Temps nécessaire pour que le produit atteigne le mode de faible puissance. Temps nécessaire pour que l'équipement atteigne le mode ou la condition de faible puissance applicable	1 min
Dimensions	565 x 360 x 65 mm

DESCRIPTION

1. Zone de 2000 W maxi
2. Zone de 1500 W maxi
3. Surface de verre
4. Panneau de commande

FIG. 1

PANNEAU DE COMMANDE

1. Bouton MARCHE/ARRÊT
2. Réglage de la puissance
3. Réglage de la puissance/de l'heure/de la température / Verrouillage des touches

4. Fonction de minuterie
5. Réglage de la température

FIG. 2

FONCTION

La cuisson sur cuisinière à induction est sûre, efficace et économique. Le champ électromagnétique génère de la chaleur directement dans le récipient de cuisson au lieu de le chauffer indirectement par le biais de la table de cuisson en verre. La table de cuisson ne chauffe que parce qu'elle est chauffée par le récipient de cuisson.

1. Récipient de cuisson en fer
2. Circuit magnétique
3. Surface de verre
4. Bobine à induction
5. Courants induits

FIG. 3

INSTALLATION

INSTALLATION

Vérifiez les points suivants avant l'installation :

- Le support est lisse, horizontal et suffisamment grand pour la plaque à induction et pour assurer une bonne ventilation.
- Le support est résistant à la chaleur et isolé.
- L'installation électrique est conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les parois autour de la cuisinière à induction sont revêtues d'un matériau résistant à la chaleur et facile à nettoyer, tel que du carrelage.

UTILISATION

UTILISATION

Panneau de commande

- N'appuyez pas trop fort sur les boutons : ils réagissent au toucher.
- Appuyez avec tout le bout du doigt.
- Un signal sonore est émis le bouton enregistre une pression.
- Gardez le panneau de commande propre et sec et assurez-vous qu'il n'est pas couvert par des outils, des serviettes, etc. Même un mince film d'eau peut rendre le panneau de commande difficile à utiliser.

FIG. 4

Choix des récipients de cuisson

- Utilisez uniquement des récipients de cuisson adaptés aux surfaces de cuisson à induction. Recherchez le pictogramme Induction sur l'emballage ou le fond du récipient de cuisson.
- Pour vérifier si le récipient est approprié, tenez un aimant à sa base. Si l'aimant est attiré, le récipient convient à une utilisation sur une surface de cuisson à induction.

FIG. 5

- Les récipients de cuisson en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable fortement allié ne sont pas appropriés, à moins d'avoir un fond magnétique. Les récipients en verre, en bois, en porcelaine, en céramique ou en grès ne sont pas appropriés.
- N'utilisez pas de récipients de cuisson avec des fonds inégaux ou des bords tranchants.

FIG. 6

- Vérifiez que le fond du récipient de cuisson est lisse et repose bien sur la table de cuisson en verre et que son fond a le même diamètre que la zone de cuisson. Pour un effet optimal, utilisez des récipients de cuisson de diamètre égal ou

légèrement supérieur au marquage de la zone de cuisson. Des récipients de cuisson peuvent donner de moins bons résultats. Les récipients de cuisson d'un diamètre inférieur à 140 mm peuvent ne pas être détectés.

- Placez toujours le récipient de cuisson centré sur la zone de cuisson.

FIG. 7

Essais avec le récipient de cuisson

1. Versez un peu d'eau dans le récipient de cuisson, puis placez-le sur la table de cuisson.
2. Si l'eau chauffe et que l'affichage ne clignote pas, le récipient de cuisson est adapté aux surfaces de cuisson à induction.

Détection de petits objets


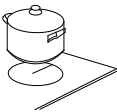
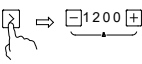
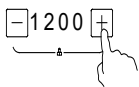
Si des récipients de cuisson de taille ou de matériau inappropriés (aluminium, etc.) ou des objets plus petits, comme des couverts, sont laissés sur la table de cuisson, celle-ci passe automatiquement en mode veille au bout d'1 minute. Le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 1 minute.

REMARQUE !


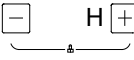
- **Soulevez toujours le récipient de cuisson de la table de cuisson. Ne le faites pas glisser sur la surface, car cela pourrait rayer le verre.**
- **Le chauffage ne démarre pas si un récipient de cuisson approprié n'est pas correctement placé dans la zone de cuisson.**
- **Si aucun récipient de cuisson approprié n'est placé dans la zone de cuisson, l'affichage s'éteint automatiquement au bout de 1 minute.**
- **Si des signaux sonores répétés sont émis pendant le réglage de la température :**
 - **Le récipient de cuisson n'est pas correctement placé dans la zone de cuisson.**

- Le récipient de cuisson ne convient pas pour une utilisation sur une cuisinière à induction.
- Le récipient de cuisson est trop petit.

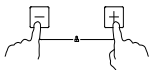
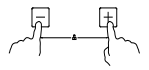
CUISSON

<p>Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pendant environ deux secondes. Un signal sonore est émis et la cuisinière à induction se met en marche. Le voyant clignote pour indiquer que la table de cuisson est en mode veille. Si aucune autre pression n'est exercée sur les boutons dans les 60 secondes, la cuisinière à induction s'éteint automatiquement.</p>	
<p>Placez un récipient de cuisson approprié sur la zone de cuisson à utiliser. Vérifiez que le fond du récipient de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.</p>	
<p>Appuyez sur le bouton de réglage de la puissance pour démarrer le chauffage.</p>	
<p>Réglez la puissance souhaitée avec les boutons - et +. La température peut être modifiée à tout moment pendant la cuisson.</p>	

Une fois la cuisson terminée

<p>Pour éteindre la cuisinière à induction, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT.</p>	
<p>Risque de brûlures : H s'affiche si une zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. L'indication disparaît lorsque la surface a refroidi suffisamment. Ce post-chauffage peut être utilisé pour économiser de l'énergie.</p>	

Verrouillage du panneau de commande

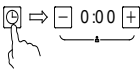
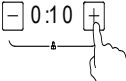
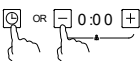
<h3>Verrouillage du panneau de commande</h3>	
<p>Appuyez simultanément sur les touches - et + pour verrouiller. Loc s'affiche à l'écran.</p>	
<h3>Déverrouillage du panneau de commande</h3>	
<p>Appuyez simultanément sur les boutons - et + simultanément pendant environ deux secondes.</p>	

REMARQUE !

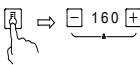
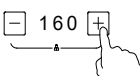
Lorsque le panneau de commande est verrouillé, tous les boutons sauf le bouton MARCHE/ARRÊT sont désactivés. La cuisinière à induction peut toujours être éteinte avec le bouton MARCHE/ARRÊT en cas d'urgence.

Fonction de minuterie

Utilisez la fonction de minuterie si vous souhaitez qu'une zone de cuisson ou les deux s'éteignent au bout de la durée définie, qui peut aller jusqu'à trois heures.

Appuyez sur le bouton de fonction minuterie de la zone de cuisson utilisée.	
Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons - et +.	
La durée réglée augmente/diminue de 1 minute à chaque pression exercée sur le bouton.	
Maintenez enfoncé le bouton - ou + pour augmenter/diminuer la durée définie par plages de 10 minutes.	
Pour désactiver la fonction de minuterie, appuyez sur le bouton de fonction de minuterie pendant environ 2 secondes ou appuyez sur le bouton, jusqu'à ce que la durée réglée soit 0:00.	
Une fois la durée est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche la durée restante.	
Lorsque le compte à rebours arrive à 0, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Si l'autre zone de cuisson est active, elle reste active.	

Réglage de la température

Appuyez sur le bouton de réglage de la température de la zone de cuisson utilisée.	
Réglez la température souhaitée avec les boutons - et +.	

Conseils de cuisson

- La graisse et l'huile chauffent très rapidement et peuvent s'enflammer à haute température.
- Réglez une température plus basse lorsque les aliments sont cuits.
- Utilisez des couvercles pour raccourcir la durée de cuisson et économiser de l'énergie.
- Utilisez le moins de liquide ou de graisse possible pour raccourcir la durée de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température, puis abaissez la température lorsque les aliments sont bien chauffés.

Faire mijoter des aliments, cuire du riz

- La température de mijotage est d'environ 85 °C lorsque quelques bulles montent vers la surface. Le mijotage donne de bonnes soupes et des ragoûts fondants en développant les saveurs sans que la préparation ne déborde. Les sauces à base d'œufs ou de farine doivent également être préparés à une température inférieure au point d'ébullition.
- Certaines méthodes de cuisson, telles que la cuisson du riz avec absorption, peuvent nécessiter une température légèrement plus élevée pour que les aliments soient cuits en suivant la durée préconisée.

Brunissement

Suivez les indications ci-dessous pour que la viande soit juteuse et savoureuse.

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonner d'huile les deux côtés de la viande. Versez un peu d'huile dans une poêle très chaude et placez-y la viande.
4. Retournez la viande une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte

dépend de l'épaisseur de la viande et de l'appoint de cuisson souhaité. La durée de cuisson normale est d'environ deux à huit minutes par côté. Appuyez sur la viande pour déterminer l'appoint de cuisson : plus elle est ferme, plus elle est cuite.

5. Laissez reposer la viande dans un plat chaud quelques minutes avant de servir.

Faire devenir des aliments / cuire au wok

1. Utilisez une grande poêle à frire ou un wok adapté aux cuisinières à induction.
2. Préparez tous les ingrédients et les ustensiles afin qu'ils soient prêts pour la cuisson. La cuisson doit être rapide. Les grandes quantités doivent être cuites par petites portions.
3. Préchauffez rapidement le récipient de cuisson et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile. Si nécessaire, faites d'abord cuire la viande et réservez-la au chaud.
4. Faites revenir les légumes. Lorsque les légumes sont bien chauds mais pas mous, abaissez la température de cuisson, remettez la viande dans la poêle ou le wok et, le cas échéant, ajoutez la sauce.
5. Remuez doucement pour que tous les ingrédients soient bien chauds.
6. Servez immédiatement.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Les informations ci-dessous sont fournies uniquement à titre indicatif. La durée de cuisson exacte dépend de plusieurs facteurs, tels que la conception des récipients de cuisson et la quantité d'aliments. Faites des essais et des ajustements jusqu'à obtenir les résultats souhaités.

Réglage	Convient pour
200 à 400 W	Faire chauffer doucement de petites quantités d'aliments.
	Cuire des aliments qui ont tendance à brûler, fondre du chocolat, du beurre, etc.
	Faire mijoter doucement des aliments.
	Réchauffer lentement des aliments.
600 W	Réchauffer des aliments déjà cuits.
	Faire mijoter rapidement des aliments.
	Faire cuire du riz.
600 à 800 W	Faire des crêpes.
1000 à 1200 W	Faire sauter des aliments.
	Faire cuire des pâtes.
1400 à 2000 W	Faire revenir des aliments / cuire au wok.
	Griller rapidement.
	Réchauffer de la soupe.
	Faire bouillir de l'eau.

ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyage quotidien de la table de cuisson en verre (traces de doigts digitales, marques, débordements et projections chaudes d'aliments sans sucre).

Procédure

1. Éteignez la cuisinière à induction et débranchez-la.
2. Appliquez du détergent pendant que la table de cuisson est encore chaude, mais pas brûlante.

3. Rincez et séchez avec du papier ou un chiffon.
4. Insérez la fiche.

IMPORTANT !

- **Lorsque l'appareil est débranché, aucune indication de zones de cuisson chaudes n'est affichée, mais la table de cuisson peut encore être chaude : risque de brûlures.**
- **Les objets durs/abrasifs et les nettoyants abrasifs peuvent rayer la surface de verre. N'utilisez que des détergents indiqués comme appropriés pour le nettoyage des cuisinières à induction.**
- **Éliminez les taches et résidus de la surface de verre, autrement les taches peuvent devenir indélébiles.**

DÉBORDEMENTS - NETTOYAGE

Débordements, aliments fondus ou projections chaudes à base de sucre sur la surface de verre.

Procédure

Retirez immédiatement les résidus à l'aide d'une spatule, d'un couteau à palette ou d'un grattoir pour cuisinière à induction. Éteignez la cuisinière à induction et débranchez-la.

1. Tenez l'outil à un angle de 30° et raclez les résidus vers une partie froide de la table de cuisson.
2. Enlevez les résidus avec du papier ou un chiffon.
3. Suivez les étapes 2 à 4 du nettoyage quotidien ci-dessus.

IMPORTANT !

- **Éliminez les taches d'aliments fondus ou sucrés dès que possible. Si elles refroidissent sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever, voire endommager le verre de manière permanente.**
- **Risque de coupures ! La lame tranchante du grattoir de nettoyage est exposée lorsque la protection est rétractée.**

Manipulez le grattoir avec précaution et gardez-le hors de portée des enfants.

- **Évitez le contact avec les zones de cuisson chaudes : risque de brûlures.**

DÉBORDEMENTS SUR LE PANNEAU DE COMMANDE

1. Éteignez la cuisinière à induction et débranchez-la.
2. Essuyez les résidus.
3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge ou un chiffon propre et humide.
4. Essuyez avec du papier.
5. Insérez la fiche.

IMPORTANT !

- **S'il y a du liquide sur le panneau de commande, il est possible que la cuisinière à induction émette des signaux sonores et/ou s'éteigne, et que le panneau de commande cesse de fonctionner.**
- **Assurez-vous que le panneau de commande est sec avant d'utiliser la cuisinière à induction.**

RECHERCHE DE PANNES

Problème	Cause possible	Solution
Il n'est pas possible de mettre en marche la cuisinière à induction.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est insérée et que la prise secteur est sous tension. Vérifiez que le fusible n'a pas fondu et qu'il n'y a pas de panne de courant dans la zone. Contactez un technicien qualifié si cela ne résout pas le problème.
Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur le panneau de commande.	Le panneau de commande est verrouillé.	Déverrouillez le panneau de commande selon les indications.
Le panneau de commande réagit lentement.	Il y a de l'eau sur le panneau de commande ou vous utilisez la pointe du doigt pour appuyer sur les commandes.	Vérifiez que le panneau de commande est sec et appuyez avec le bout du doigt (et non pas la pointe).
Le verre est rayé.	Récipients de cuisson avec des bords coupants.	Utilisez des récipients de cuisson à fond plat et lisse.
	Nettoyage avec des produits (abrasifs) inappropriés.	Voir les indications de nettoyage et d'entretien.
Certains récipients de cuisson émettent des bruits (vrombissements ou bruits secs).	Ces bruits sont émis parce que les récipients sont constitués de différentes couches métalliques, qui sont affectées différemment par le champ magnétique.	C'est tout à fait normal.
La table de cuisson émet un léger ronronnement au niveau de puissance le plus élevé.	Cela est dû aux composants de la table de cuisson.	C'est tout à fait normal. Le bruit doit diminuer ou cesser lorsque vous abaissez le niveau de puissance.
Bruit du ventilateur de la table de cuisson.	La cuisinière à induction est équipée d'un ventilateur de refroidissement interne qui empêche la surchauffe des composants électroniques. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'extinction de l'appareil.	C'est normal. Ne débranchez pas l'appareil fiche tant que le ventilateur n'est pas arrêté.

Problème	Cause possible	Solution
Le récipient de cuisson ne chauffe pas et apparaît à l'écran.	Le récipient de cuisson ne convient pas pour une utilisation sur une plaque à induction, car la table de cuisson ne peut pas le détecter.	Utilisez des récipients de cuisson adaptés aux surfaces de cuisson à induction. Voir les indications concernant le choix des récipients de cuisson.
	Le récipient de cuisson est trop petit ou n'est pas centré sur la zone de cuisson, car la table de cuisson ne peut pas le détecter.	Placez le récipient de cuisson au centre de la zone de cuisson et vérifiez que le diamètre du fond coïncide avec celui de la zone de cuisson.
La table de cuisson ou la zone de cuisson s'éteint de manière inattendue, un signal sonore est émis et un code d'erreur s'affiche sur l'écran.	Problème technique.	Notez les lettres et les chiffres, débranchez la prise et contactez un technicien qualifié.

AFFICHAGE DES ERREURS ET INSPECTION

La table de cuisson à induction dispose d'une fonction de diagnostic que les techniciens de maintenance peuvent utiliser pour vérifier le fonctionnement de certains composants :

Code d'erreur	Problème	Solution
E1	Défaillance ou panne du capteur de température de la table de cuisson en verre.	Réinitialisez la connexion ou remplacez le capteur de température.
E2	Court-circuit du capteur de température de la table de cuisson en verre.	
E3	Surchauffe du capteur de température de la table de cuisson en verre.	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour redémarrer la plaque à induction. Laissez la table de cuisson en verre refroidir à température normale.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT (interruption).	Remplacez la carte de puissance.
E5	Défaillance du capteur de température de l'IGBT (court-circuit).	

Code d'erreur	Problème	Solution
E6	Surchauffe de l'IGBT.	Appuyez sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour redémarrer la plaque à induction. Laissez l'IGBT refroidir jusqu'à une température normale.
		Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
E7	Tension d'alimentation trop faible.	Vérifiez la tension d'alimentation. Redémarrez l'appareil une fois que la tension d'alimentation normale est rétablie.
E8	Tension d'alimentation trop élevée.	
EB	Défaillance du capteur de température de la table de cuisson en verre : valeur non valide.	Réinitialisez la connexion ou remplacez le capteur de température.

ERREURS SPÉCIFIQUES ET SOLUTIONS

Problème	Cause	Solution A
Le voyant ne s'allume pas lorsque la fiche est branchée sur la prise.	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la fiche est correctement insérée et que la prise secteur est sous tension.
	Erreur de connexion de la carte de puissance auxiliaire et de la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.
	Carte de puissance auxiliaire endommagée.	Remplacez la carte de puissance auxiliaire.
	Carte d'affichage endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
Le voyant s'allume, mais le récipient de cuisson ne chauffe pas.	Carte d'affichage endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.
Le voyant s'allume, mais le récipient de cuisson ne chauffe pas.	Surchauffe de la table de cuisson.	Cela peut être dû à une température ambiante trop élevée. Vérifiez si l'entrée d'air ou l'ouverture de ventilation est bloquée.
	Défaillance du ventilateur.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le.
	Carte de puissance endommagée.	Remplacez la carte de puissance.

Problème	Cause	Solution A
Le chauffage s'éteint de manière inattendue pendant l'utilisation et un signal sonore est émis toutes les secondes.	Récipient de cuisson inadéquat.	Utilisez un récipient de cuisson adéquat selon ces indications.
	Récipient de cuisson trop petit.	
	Défaillance du mécanisme de sécurité anti-surchauffe.	Remplacez le mécanisme de sécurité anti-surchauffe. Remplacez la carte de puissance si le circuit de détection des récipients de cuisson est endommagé.
Le moteur du ventilateur émet un bruit anormal.	Moteur de ventilateur défectueux.	Remplacez le ventilateur.

FICHE PRODUIT (EU) EN 60350-2:2013

	Désignation	Valeur	Unité
Modèle	-		-
Type de cuisinière	-	Autoportante	-
Nombre de zones et/ou surfaces de chauffage.	-	2	-
Technique de chauffage (zones de chauffage par induction et surfaces de chauffage, zones de chauffage par rayonnement, plaques solides).	-	Zone de chauffage par induction	-
Pour les zones ou surfaces de chauffage rondes : Diamètre de la surface utile par zone chauffée électriquement, arrondi à 5 mm près.	∅	19	cm
Pour les zones ou surfaces de chauffage de forme autre que ronde : Longueur et largeur de la surface utile par zone chauffée électriquement, arrondie à 5 mm près.	L l	/	cm
Consommation d'énergie par zone ou surface de chauffage, calculée par kg.	Cuisson électrique CE	Zone gauche : 194,31 Zone droite : 193,42	Wh/kg
Consommation d'énergie de la cuisinière, calculée par kg.	Cuisinière électrique CE	193,8	Wh/kg

- Le mode de puissance 3 ou 2 est recommandé pour une efficacité énergétique maximale.
- La consommation d'énergie d'une cuisinière électrique est exprimée en Wh d'énergie électrique par kg d'eau chauffé (Wh/kg), mesuré selon une procédure de test standardisée prenant en considération tous types de récipients de cuisson, et arrondi à une décimale près. La norme EN 60350-2 : 2013 a été utilisée comme référence pour la mesure et le calcul.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Zet nooit ontvlambare voorwerpen of stoffen op het product.
- Verwijder eventuele beschermfolie van het product voor het eerste gebruik.
- De elektrische aansluiting en andere elektrische werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien in overeenstemming met geldende regelgeving.
- Het product moet op de netspanning worden aangesloten via een aardlekschakelaar met triggerstroom ≤ 30 mA.
- Bij een onjuiste installatie kan de garantie komen te vervallen.
- Het product kan worden gebruikt door personen vanaf acht jaar en door personen met een fysieke, sensorische of mentale beperking of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, mits ze toezicht hebben gehad of instructies voor het veilige gebruik van het product en ze de mogelijke risico's begrijpen.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat zij met het product spelen. Laat kinderen het product niet zonder toezicht gebruiken, reinigen of onderhouden.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum of een andere vakman om risico's te vermijden.
- Zet geen andere metalen voorwerpen dan potten en pannen op de kookplaat – gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen stoomreiniging.
- Het product is niet bedoeld om te worden bestuurd door een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Houd bij het koken altijd toezicht. Korte bereidingsprocessen moeten constant in de gaten worden gehouden.
- Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals een insulinepomp) moeten contact met een arts opnemen voordat ze het

product gebruiken, om zeker te zijn dat het elektromagnetische veld rond het product het implantaat niet beïnvloedt.

- Het scherpe blad van de schoonmaakschraper ligt bloot wanneer de beschermer is teruggetrokken. Hanteer de schraper voorzichtig en bewaar deze buiten bereik van kinderen.
- Gevaar voor brandwonden bij contact met warme oppervlakken. Toegankelijke onderdelen van het product worden heet - gevaar voor brandwonden.
- Laat geen lichaamsdelen of kleding, of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei in contact komen met het oppervlak van het product voordat het is afgekoeld.
- Houd kinderen op veilige afstand.
- Zorg dat handgrepen van potten en pannen zich niet boven warme kookzones bevinden. Zorg dat kinderen niet bij de handgrepen kunnen, anders kunnen ze

de pan omlaag trekken met ernstige brandwonden tot gevolg.

- Laat het product nooit zonder toezicht. Overkoken veroorzaakt rookvorming en gemorst vet kan brandgevaar opleveren.
- Gebruik het product nooit als werkoppervlak en bewaar er geen voorwerpen op.
- Raak het product niet bij de verwarmingselementen aan.
- Plaats nooit voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards of geheugenkaarten) of elektrische apparaten (zoals computers of mp3-spelers) in de buurt van het product – deze kunnen worden beïnvloed door de elektromagnetische velden van het product.
- Het product mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van ruimtes.
- Na gebruik schakelt u de kookzones en het product uit met de knoppen volgens deze instructies. Vertrouw er niet op dat de functie voor

detectie van pannen de kookzones uitschakelt wanneer de pan wordt verwijderd.

- Demonteer het product niet en probeer ook niet om het aan te passen of te repareren – gevaar voor elektrische schok, letsel en/of materiële schade.
- Bewaar geen voorwerpen op het product die aantrekkelijk zijn voor kinderen. Als kinderen op het product klimmen, bestaat gevaar voor ernstig letsel.
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het product komen wanneer het in werking of warm is.
- Het product is niet bedoeld voor gebruik door personen (kinderen of volwassenen) met een functiebeperking of door personen die onvoldoende ervaring of kennis hebben voor het gebruik ervan, tenzij zij instructies hebben gehad over het gebruik van het product van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Voer geen reparaties of vervangingen van onderdelen uit, tenzij dat aangegeven wordt in deze instructies. Alle overige service moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Zware voorwerpen mogen niet op het product worden gezet of erop vallen.
- Ga niet op het product staan.
- Gebruik geen pannen met ongelijkmatige bodem of scherpe randen, en schuif pannen niet over het oppervlak, dan kan het glas krassen.
- Gebruik geen schurende voorwerpen, schuurmiddelen of sterke reinigingsmiddelen op het product, dan kan het glas krassen.
- Het product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

GEVAAR VOOR SCHOKKEN

- Trek de stekker eruit voor reiniging, onderhoud of andere werkzaamheden aan het product.
- De stekker moet worden aangesloten op een op de

juiste wijze geïnstalleerd en geaard stopcontact.

- Neem contact op met een bevoegde elektricien als de stekker niet in de contactdoos past.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje.
- Gebruik het product niet als de kookplaat beschadigd of gebarsten is. Als de kookplaat beschadigd raakt of barst, schakelt u het product onmiddellijk uit, trekt u de stekker eruit en neemt u contact op met gekwalificeerd personeel.
- Als u niet alle instructies en veiligheidsinstructies opvolgt, bestaat het risico op elektrische schok, brand, ernstig persoonlijk letsel en of materiële schade.

WAARSCHUWING!

- **Schakel het product onmiddellijk uit als de kookplaat is gebarsten – gevaar voor elektrische schok.**
- **Laat nooit vet of olie zonder toezicht op een warm**

fornuis – brandgevaar.
Probeer eventuele brand nooit met water te blussen.
Schakel het product uit en doof de vlammen met bijvoorbeeld een deksel of branddeken.

- **Brandgevaar! Bewaar geen voorwerpen op het product.**
- **Bereikbare delen worden heet tijdens gebruik.**

SYMBOLEN

	Lees de gebruiksaanwijzing.
	Beschermingsklasse II.
	Goedgekeurd volgens de geldende richtlijnen/verordeningen.
	Waarschuwing! Heet oppervlak.
	Afvoeren als elektrisch afval.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 V ~ 50 Hz
Totaal vermogen	3500 W
Stroomverbruik in uit-stand (in watt afgerond op 1 decimaal)	0,42 W
Tijd die nodig is voor het product om thelow power mode te bereiken. Tijd die nodig is voor de apparatuur om de toepasselijke laagvermogenmodus of -toestand te bereiken	1 min
Afmetingen	565 x 360 x 65 mm

BESCHRIJVING

1. Zone max. 2000 W
2. Zone max. 1500 W
3. Glasplaat
4. Bedieningspaneel

AFB. 1

BEDIENINGSPANEEL

1. Aan-uitknop
2. Vermogensinstelling
3. Instelling van vermogen/tijd/temperatuur/toetsvergrendeling
4. Timerfunctie
5. Temperatuur instellen

AFB. 2

WERKING

Koken op een inductiekookplaat is veilig, effectief en zuinig. Het elektromagnetische veld genereert warmte direct in de pan in plaats van indirect door de glasplaat op te warmen. De kookplaat wordt alleen maar warm doordat deze wordt opgewarmd door de pan.

1. Pan van ijzer
2. Magnetisch veld
3. Glasplaat
4. Inductiespoel
5. Geïnduceerde stroom

AFB. 3

MONTAGE

INSTALLEREN

Controleer de onderstaande punten vóór de installatie:

- De ondergrond is vlak en horizontaal en groot genoeg voor de inductiekookplaat en om voldoende ventilatie te garanderen.
- De ondergrond is warmtebestendig en geïsoleerd.

- De elektrische installatie voldoet aan de geldende nationale regelgeving.
- De muren rond de inductiekookplaat zijn bekleed met warmtebestendig materiaal dat gemakkelijk schoon te maken is, zoals tegels.

GEBRUIK

GEBRUIK

Bedieningspaneel

- Druk niet te hard op de toetsen, ze reageren op aanraking.
- Druk met de volledige vingertop.
- Er wordt een geluidssignaal gegeven wanneer de druk op de knop wordt geregistreerd.
- Houd het bedieningspaneel schoon en droog en zorg dat het niet wordt bedekt door kookgerei, handdoeken en dergelijke. Zelfs een dun laagje water kan het bedieningspaneel moeilijk te gebruiken maken.

AFB. 4

Keuze van pannen

- Gebruik alleen potten en pannen die geschikt zijn voor inductie. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- Test de pan met een magneet. Als de pan door de magneet wordt aangetrokken, is deze geschikt voor inductiekoken.

AFB. 5

- Potten en pannen van aluminium, koper of hooggelegeerd roestvrij staal zijn niet geschikt als ze geen magnetische bodem hebben. Potten en pannen van glas, hout, porselein, keramiek of aardewerk zijn niet geschikt.
- Gebruik geen pannen met ongelijkmatige bodem of scherpe randen.

AFB. 6

- Controleer of de bodem van de pan vlak is en aansluit op de glasplaat en dat de bodem dezelfde diameter heeft als de kookzone. Gebruik voor het beste effect pannen met dezelfde of een iets grotere diameter dan de markering van de kookzone. Kleinere pannen werken mogelijk minder goed. Pannen met een kleinere diameter dan 140 mm worden misschien niet gedetecteerd.
- Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.

AFB. 7

Probeer de pan te gebruiken

1. Doe wat water in de pan die gecontroleerd moet worden en zet die op de kookplaat.
2. Als het water warm wordt en het display niet knippert, is de pan geschikt voor inductiekoken.

Detectie van kleine voorwerpen

Als er pannen van ongeschikte grootte of van ongeschikt materiaal (zoals aluminium), of kleinere voorwerpen zoals bestek op de kookplaat worden achtergelaten, schakelt de inductiekookplaat na 1 minuut automatisch over naar de wachtstand. De ventilator blijft nog eens 1 minuut werken.

LET OP!

- **Neem de pan altijd van de kookplaat. Schuif pannen niet over het oppervlak, dan kan het glas krassen.**
- **Er wordt niet opgewarmd als er geen geschikte pan correct geplaatst is op de kookzone.**
- **Als er geen geschikte pan op de kookzone is geplaatst, schakelt het display na 1 minuut automatisch uit.**
- **Als u herhaalde geluidssignalen hoort tijdens het instellen van de temperatuur:**

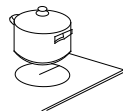
- **De pan is niet correct op de kookzone geplaatst.**
- **De pan is niet geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat.**
- **De pan is te klein.**

KOKEN

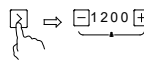
Houd de **aan-uitknop** ongeveer 2 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en de inductiekookplaat wordt gestart. Het indicatielampje knippert om aan te geven dat de inductiekookplaat in de wachtstand staat. Als er binnen 60 seconden niet op een knop wordt gedrukt, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.



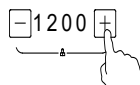
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



Druk op de knop voor het vermogen om het verhitten te beginnen.



Stel met behulp van de knoppen - en + het gewenste vermogen in. De temperatuur kan tijdens het koken altijd worden gewijzigd.



Na het koken

<p>Schakel de inductiekookplaat uit door op de aan-uitknop te drukken.</p>	
<p>Gevaar voor brandwonden: H wordt op het display weergegeven als een van de kookzones te warm is om aan te raken. De indicatie verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld naar een veilige temperatuur. Deze nawarmte kan worden gebruikt om energie te besparen.</p>	

Het bedieningspaneel vergrendelen

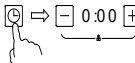
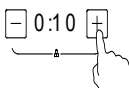
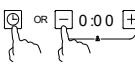
<h3>Het bedieningspaneel vergrendelen</h3>	
<p>Druk tegelijkertijd op de knoppen - en + om de knoppen te vergrendelen. Op het display wordt Loc weergegeven.</p>	
<h3>Het bedieningspaneel ontgrendelen</h3>	
<p>Houd de knoppen - en + ongeveer twee seconden tegelijkertijd ingedrukt om de knoppen te ontgrendelen.</p>	

LET OP!

Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld, zijn alle knoppen behalve de aan-uitknop gedeactiveerd. De inductiekookplaat kan in geval van nood altijd worden uitgeschakeld met de aan-uitknop.

Timerfunctie

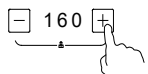
Gebruik de timerfunctie om in te stellen dat één of beide kookzones na de ingestelde tijd worden uitgeschakeld, dat kan worden ingesteld tot maximaal drie uur.

<p>Druk op de timerknop van de betreffende kookzone.</p>	
<p>Stel met behulp van de knoppen - en + de gewenste tijd in.</p>	
<p>De ingestelde tijd neemt toe/af met 1 minuut bij elke keer drukken.</p>	
<p>Houd de knop + of - in gedrukt om de ingestelde tijd te verhogen/verlagen met stappen van 10 minuten.</p>	
<p>Om de timerfunctie uit te schakelen, houdt u de timerknop ongeveer 2 seconden ingedrukt of drukt u op de knop - totdat de ingestelde tijd 0:00 is.</p>	
<p>Wanneer de tijd is ingesteld begint deze direct af te tellen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.</p>	
<p>Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0 schakelt de overeenkomstige kookzone automatisch uit. Als de andere kookzone actief is, blijft die actief.</p>	

Temperatuur instellen

<p>Druk op de temperatuurknop van de betreffende kookzone.</p>	
--	--

Stel met behulp van de knoppen - en + de gewenste temperatuur in.



Tips bij het koken

- Vet en olie worden erg snel verhit en kunnen vlam vatten bij hoge temperatuur.
- Stel een lagere temperatuur in wanneer het voedsel aan de kook is.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Gebruik zo min mogelijk vocht of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin de bereiding op hoge temperatuur en breng de temperatuur vervolgens omlaag als het voedsel helemaal warm is.

Sudderer, rijst koken

- De temperatuur is bij sudderen ongeveer 85 °C wanneer slechts weinig bubbels naar het oppervlak komen. Sudderer zorgt voor lekkere soep en malse stoofschotels doordat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze te hard worden gekookt. Ook met ei of bloem gebonden sauzen moeten onder het kookpunt worden bereid.
- Voor bepaalde bereidingsmethodes, zoals rijst koken met absorptie, kan een wat hogere instelling vereist zijn om het voedsel binnen de aanbevolen tijd te bereiden.

Aanbraden

Volg de onderstaande aanwijzingen om mals, smaakvol vlees te bereiden.

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten voor de bereiding op kamertemperatuur staan.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk het vlees aan beide kanten met olie. Doe wat olie in de hete koekenpan en leg het vlees erin.

4. Keer het vlees tijdens de bereiding maar één keer om. De exacte bereidingstijd is afhankelijk van hoe dik het vlees is en hoe doorbakken het moet zijn. De normale bereidingstijd is ongeveer twee tot acht minuten per kant. Duw op het vlees om te bepalen hoe doorbakken het is – hoe steviger het aanvoelt, hoe meer doorbakken het is.
5. Laat het vlees een paar minuten rusten op een warm bord voordat het wordt geserveerd.

Fruiten/wokken

1. Gebruik een grote koekenpan of wok die geschikt is voor inductiekookplaten.
2. Bereid alle ingrediënten en al het keukengerei voor zodat ze klaar zijn voor bereiding. De bereiding moet snel gaan. Bereid grote hoeveelheden in meerdere kleine porties.
3. Verhit de pan snel voor en doe er 2 eetlepels olie in. Bak eventueel vlees eerst, zet het opzij en houd het warm.
4. Fruit de groenten. Wanneer de groenten warm, maar nog niet zacht zijn, stelt u een lagere bereidingstemperatuur in, doet u het vlees weer terug in de pan en voegt u eventueel saus toe.
5. Roer alles voorzichtig door elkaar zodat alle ingrediënten verhit worden.
6. Serveer direct.

TEMPERATUURINSTELLING

De onderstaande gegevens zijn slechts richtlijnen. De exacte bereidingstijd is afhankelijk van verschillende factoren, zoals de vorm van de pan en de hoeveelheid eten. Probeer tot u het gewenste resultaat hebt bereikt.

Instelling	Geschikt voor
200–400 W	Voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden eten.
	Bereiding van levensmiddelen die snel aanbranden, het smelten van chocola, boter en dergelijke.
	Voorzichtig sudderen.
	Langzaam opwarmen.
600 W	Opwarmen van eerder gekookt eten.
	Snel sudderen.
	Rijst koken.
600–800 W	Bakken van pannenkoeken.
1000–1200 W	Sauteren.
	Pasta koken.
1400–2000 W	Fruiten/wokken.
	Roosteren.
	Soep aan de kook brengen.
	Water koken.

ONDERHOUD

DAGELIJKS SCHOONMAKEN

Het dagelijks schoonmaken van de glasplaat (vingerafdrukken, vlekken, spatten en overkoken van eten zonder suiker).

Uitvoering

1. Schakel de inductiekookplaat uit en trek de stekker eruit.
2. Breng schoonmaakmiddel aan terwijl de kookplaat nog warm is, maar niet meer heet.
3. Spoel af en veeg af met papier of een doekje.
4. Steek de stekker in de contactdoos.

BELANGRIJK!

- **Wanneer de stekker eruit is, wordt niet aangegeven of de kookzones nog heet zijn, maar de inductiekookplaat kan nog steeds heet zijn – gevaar voor brandwonden.**
- **Harde/schurende voorwerpen en schuurmiddelen kunnen de glasplaat krassen. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor het schoonmaken van inductiekookplaten.**
- **Veeg alle vlekken en resten van de glasplaat, anders bestaat de kans op blijvende vlekken.**

SCHOONMAKEN NA OVERKOKEN

Overkoken, gesmolten of suikerhoudende levensmiddelen op de glasplaat.

Uitvoering

Verwijder onmiddellijk met een spatel, paletmes of schraper voor inductiekookplaten. Schakel de inductiekookplaat uit en trek de stekker eruit.

1. Houd het gereedschap in een hoek van 30° en schraap het gemorste eten naar een koel deel van de kookplaat.
2. Veeg het af met papier of een doekje.
3. Volg hierboven stap 2 tot 4 voor dagelijks schoonmaken.

BELANGRIJK!

- **Verwijder vlekken na gesmolten of suikerhoudende levensmiddelen zo snel mogelijk. Als ze afkoelen op het glas kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs blijvende schade aan het glas veroorzaken.**
- **Gevaar voor snijwonden! Het scherpe blad van de schoonmaakschraper ligt bloot wanneer de beschermer is teruggetrokken. Hanteer de schraper voorzichtig en bewaar deze buiten bereik van kinderen.**

- **Vermijd het contact met hete kookzones – gevaar voor brandwonden.**

GEMORST ETEN OP HET BEDIENINGSPANEEL

1. Schakel de inductiekookplaat uit en trek de stekker eruit.
2. Veeg het gemorste eten weg.
3. Veeg het bedieningspaneel af met een schone, vochtig spons of doek.
4. Veeg droog met papier.
5. Steek de stekker in de contactdoos.

BELANGRIJK!

- **Als er vocht op het bedieningspaneel zit, kan de inductiekookplaat geluidssignalen geven en/of uitschakelen, en mogelijk werkt het bedieningspaneel niet.**
- **Zorg dat het bedieningspaneel droog is voordat u de inductiekookplaat gebruikt.**

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
De inductiekookplaat kan niet worden gestart.	Geen stroom.	Controleer of de stekker erin zit en of de contactdoos onder spanning staat. Controleer of de netzekering niet is geactiveerd en of er geen stroomstoring is in de buurt. Neem contact op met gekwalificeerd personeel als het probleem daarmee niet wordt opgelost.
Er gebeurt niets bij een druk op het bedieningspaneel.	Het bedieningspaneel is vergrendeld.	Ontgrendel het bedieningspaneel volgens de instructies.
Het bedieningspaneel reageert langzaam.	Water op het bedieningspaneel of het puntje van de vinger wordt gebruikt om te drukken.	Controleer of het bedieningspaneel droog is en gebruik de volledige vingertop, niet alleen het puntje.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Actie
Het glas is bekrast.	Pan met scherpe randen.	Gebruik pannen met vlakke, gladde bodem.
	Reiniging met ongeschikte (schuur)middelen.	Zie de instructies voor schoonmaken en onderhoud.
Sommige pannen maken ruisende of tikkende geluiden.	Dat komt doordat de pannen bestaan uit verschillende lagen metaal die worden beïnvloed door het magnetisch veld.	Dat is normaal.
Een zacht zoemend geluid is te horen bij het hoogste vermogen.	Dat wordt veroorzaakt door de componenten van de inductiekookplaat.	Dat is normaal. Het geluid wordt zwakker of stopt wanneer een lager vermogen wordt ingesteld.
Het geluid van een ventilator is te horen van de inductiekookplaat.	De inductiekookplaat heeft een interne koelventilator die oververhitting van de elektronische onderdelen tegengaat. De ventilator kan door blijven gaan nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.	Dat is normaal. Trek de stekker er niet uit voordat de ventilator is gestopt.
De pannen worden niet warm en wordt weergegeven op het display.	De pan is niet geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat, aangezien de inductiekookplaat deze niet kan detecteren.	Gebruik pannen die geschikt zijn voor gebruik op een inductiekookplaat. Zie de aanwijzingen voor de keuze van pannen.
	De pan is te klein of niet midden op de kookzone geplaatst, aangezien de inductiekookplaat deze niet kan detecteren.	Zet de pan midden op de kookzone en controleer of de diameter van de bodem overeenkomt met die van de kookzone.
De inductiekookplaat of kookzone wordt onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt een foutcode weergegeven.	Technische fout.	Noteer de letters en cijfers, trek de stekker eruit en neem contact op met gekwalificeerd personeel.

FOUTOPSPORING EN INSPECTIE

De inductiekookplaat heeft een diagnosefunctie die een onderhoudsmonteur kan gebruiken om de werking van bepaalde componenten te controleren:

Foutcode	Probleem	Actie
E1	Storing of onderbreking van temperatuursensor voor de glasplaat.	Herstel de aansluiting of vervang de temperatuursensor.
E2	Kortsluiting in temperatuursensor voor de glasplaat.	
E3	Oververhitting van temperatuursensor voor de glasplaat.	Druk op de aan-uitknop om de inductiekookplaat te starten. Laat de glasplaat afkoelen tot een normale temperatuur.
E4	Fout in temperatuursensor voor IGBT (onderbreking).	Vervang de vermogenskaart.
E5	Fout in temperatuursensor voor IGBT (kortsluiting).	
E6	Oververhitting van IGBT.	Druk op de aan-uitknop om de inductiekookplaat te starten. Laat de IGBT afkoelen tot een normale temperatuur.
		Controleer of de ventilator normaal werkt. Vervang anders de ventilator.
E7	Te lage voedingsspanning.	Controleer de voedingsspanning. Start opnieuw op wanneer de normale voedingsspanning is hersteld.
E8	Te hoge voedingsspanning.	
EB	Storing van temperatuursensor voor de glasplaat – ongeldige waarde.	Herstel de aansluiting of vervang de temperatuursensor.

SPECIEKE STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Oorzaak	Maatregel A
Het indicatielampje brandt niet wanneer de stekker wordt geplaatst.	Geen stroom.	Controleer of de stekker er goed in zit en of de contactdoos onder spanning staat.
	Aansluitstoring voor hulpvermogenskaart en displaykaart.	Controleer de aansluiting.
	Hulpvermogenskaart beschadigd.	Vervang de hulpvermogenskaart.
	Displaykaart beschadigd.	Vervang de displaykaart.
Het indicatielampje gaat branden, maar de pan wordt niet verhit.	Displaykaart beschadigd.	Vervang de displaykaart.
Het indicatielampje gaat branden, maar de pan wordt niet verhit.	De inductiekookplaat is oververhit.	Dat kan liggen aan een te hoge omgevingstemperatuur. Controleer of de luchtinlaat of ventilatieopening geblokkeerd zijn.
	Storing aan de ventilator.	Controleer of de ventilator normaal werkt. Vervang anders de ventilator.
	Beschadigde vermogenskaart.	Vervang de vermogenskaart.
De verwarming wordt tijdens het gebruik onverwacht gestopt en er klinkt elke seconde een geluidssignaal.	Ongeschikte pan.	Gebruik een geschikte pan volgens deze instructies.
	Te kleine pan.	
	Storing in oververhittingsbescherming.	Vervang de oververhittingsbescherming. Vervang de vermogenskaart als het circuit voor pandetectie beschadigd is.
De ventilatormotor maakt abnormale geluiden.	Defecte ventilatormotor.	Vervang de ventilator.

PRODUCTGEGEVENSBLAD (EU) 60350-2:2013

	Aanduiding	Waarde	Eenheid
Model	-		-
Type kookplaat	-	Vrijstaand	-
Aantal warmtezones en/of -oppervlakken.	-	2	-
Verwarmingstechniek (inductieverwarmingszones en verwarmingsoppervlakken, stralingsverwarmingszones, solide platen).	-	Inductieverwarmingszone	-
Voor ronde verwarmingszones of -oppervlakken: Diameter van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde verwarmingszone, afgerond op dichtstbijzijnde 5 mm.	∅	19	cm
Voor verwarmingszones of -oppervlakken met een andere vorm dan rond: Lengte en breedte van bruikbaar oppervlak per elektrisch verwarmde warmtezone, afgerond op dichtstbijzijnde 5 mm.	L B	/	cm
Energieverbruik per verwarmingszone of -oppervlak per kg.	EC elektrische bereiding	Linker zone: 194,31 Rechter zone: 193,42	Wh/kg
Energieverbruik voor kookplaat berekend per kg.	EC elektrische kookplaat	193,8	Wh/kg

- Vermogensstand 3 of 2 aanbevolen voor maximale energie-effectiviteit.
- Het energieverbruik van een elektrische huishoudkookplaat wordt aangegeven als Wh elektrische energie per kg verwarmd water (Wh/kg), gemeten volgens een gestandaardiseerde en middelende testmethode die alle soorten potten en pannen weerspiegelt, afgerond op een nauwkeurigheid van één decimaal. De norm EN 60350-2:2013 is gebruikt als referentie voor metingen en berekeningen.

Menuett®

www.jula.com