

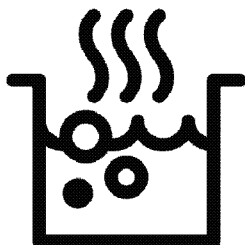
# GRUNDIG

## Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

**Inbyggd häll**

Bruksanvisning



GIEI 638980 INH



**FI / SV**

185.9282.19/R.AH/10.06.2022/7-6

7757182982

# Hyvä asiakas,

## Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Grundig Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje.

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



Vaara, joka voi johtaa palovammaan, johtuen kosketuksesta kuumiin pintoihin.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

## **1 Turvallisuusohjeet 4**

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus .....	4
Sähköturvallisuus .....	5
Kuljetusturvallisuus .....	6
Asennusturvallisuus .....	6
Käyttöturvallisuus .....	7
Lämpötilavaroitukset.....	7
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus .....	8
Induktio .....	8
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	9

## **2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10**

Jättemääräykset.....	10
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen .....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen .....	10
Energiansäästövinkejä.....	10

## **3 Laitteesi 11**

Tuotteen esittely.....	11
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	11

Keittotason ohjaus.....	11
Keittotason yleiset tiedot .....	12
Tekniset tiedot.....	13

## **4 Ensimmäinen käyttökerta 14**

Ensimmäinen puhdistuskerta.....	14
---------------------------------	----

## **5 Keittotason käyttö 15**

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen .....	15
Ohjauspaneeli.....	20

## **6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 30**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	30
Kypsennystaulukko.....	30

## **7 Kunnossapito ja huolto 32**

Yleiset puhdistusohjeet .....	32
Keittotason puhdistus .....	33
Ohjauspaneelin puhdistus .....	33

## **8 Vianetsintä 34**

## 1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

### ⚠ Käyttöerkoitus

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

### ⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.

- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykkyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.
- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- Käännä kattiloiden ja pannujen kahvat työtason sivuun, jotta lapset eivät ota niistä kiinni ja polta itseään.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



## Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.
- Laitteen pistokkeen/sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa hellan liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (sulake, kytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.

- Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
- (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain ”Tekniset tiedot” - osiossa määritettyä liitoskaapelia.
- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi. (Jos tuotteessasi on pistoke)
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi

joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.



### **Kuljetusturvallisuus**

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.



### **Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle

(lämpöpattereiden, liesien, jne.).

- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.



## Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.

- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



## Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.



### Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojiin käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.



### Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi

haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.



### Induktio

- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Saat lisätietoa kappaleesta ”Kattilan valinta”.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Keittotason alla olevissa laatikoissa säilytetyt metalliesineet voivat kuumentua pitkään ja intensiivisesti. Älä säilytä



metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.

- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



### **Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana**

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla

vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!

- Älä puhdista laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

**Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen**



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöön päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka. Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

**RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

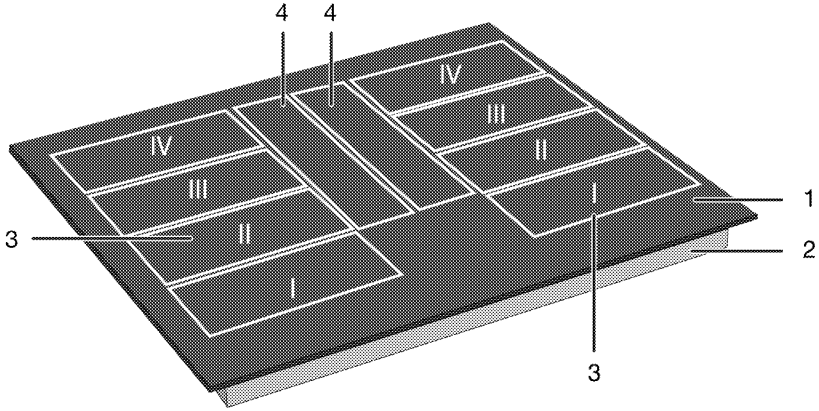
### Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittotason keittopinnat ja kattilat puhtaina. Lika vähentää lämmönsiirtoa keittoalueen ja kattilan pohjan välillä.

## 3 Laitteesi

### Tuotteen esittely



1 Lasikeittopinta

2 Alakotelo

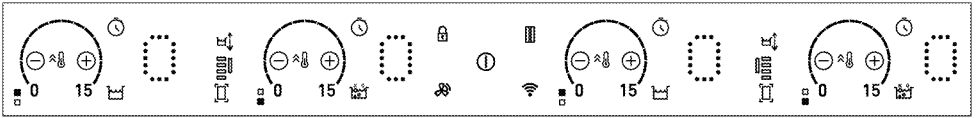
3 Induktiokeittoalue

4 Apukeittoalue

### Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelistä ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

#### Keittotason ohjaus



#### Lämpötilan asetusalue



#### Näppäimet ja symbolit

ⓘ : Päälle/pois-näppäin

🔒 : Näppäinlukkonäppäin

🍲 : Leveän keittoalueen yhdistelmänapäin

:

🔥 : Pikalämmitysnapäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) napäin

🍲 : Automaattisen keittämisen napäin

⏸ : Pysäytysnapäin

🕒 : Ajastimen napäin

⊕ : Ajastimen lisäysnapäin

⊖ : Ajastimen vähennysnapäin

↔ : "Siirto" toiminnon symboli

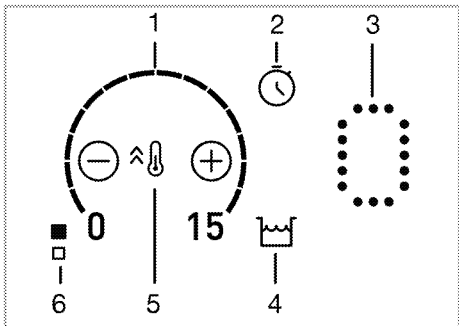
🍲 : Kiehumisanturin avain \*

🍲 : Potin sijoittamisen symboli

🍲 : Liesi-kupu liitännänapäin \*

📶 : Wifi-näppäin \*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



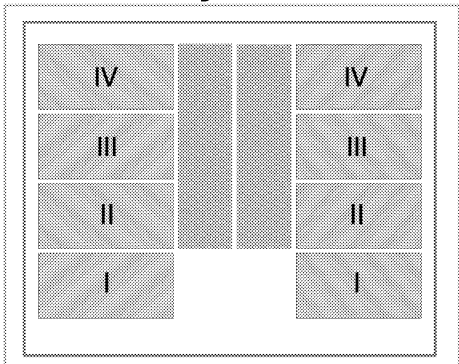
Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa “Keittotason käyttö”.

**Malleissa valaistuilla keittoalueilla: Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteesasi.**

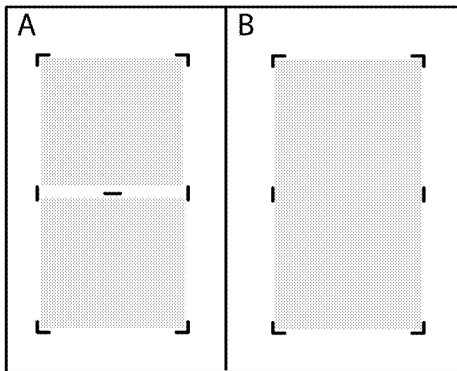
Keittoalueen näyttö

- 1 Lämpötilan asetusalue
- 2 Ajastimen näppäin
- 3 Ajastin/lämpötila merkkivalo
- 4 Automaattisen keittämisen näppäin
- 5 Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 6 Keittoalueen symboli

## Keittotason yleiset tiedot



Keittotasosi on varustettu keittotasolla, joilla on leveät pinnat (Flexi -pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä.



**i** Kun kaksi erillistä keittoaluetta yllä kuvatulla pinnalla A yhdistetään keittoalueeksi leveällä pinta-alalla, kuten esitetty kuvassa B, sammuu erillinen valaistus niiden välillä. Kun keittoalue leveällä pinta-alalla palautetaan kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi, valaistus syttyy uudelleen.

## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	48 mm*/580 mm/510 mm (Jos mallissa on jouset ja tiiviste, jotka on kiinnitetty tuotteeseen, ota leveys- ja syvyysmitat huomioon 10 mm enemmän kuin nämä mitat.)
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 mm /490 mm
Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7.4 kW

### Keittolevyt

Vasemmalle I-II-III-IV	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	92,7x200 mm
Virta	900 W / Tehostin: 1800 W
Keski	<b>Apukeittoalue</b>
Mitta	92,7x200 mm
Virta	900 W / Tehostin: 1800 W
Oikein I-II-III-IV	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	92,7x200 mm
Virta	900 W / Tehostin: 1800 W

\* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### Ensimmäinen puhdistuskerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
2. Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

**ILMOITUS** Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

**ILMOITUS** Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiatioita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.

- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän. Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

- Ylikiehuva ruoka ei pala nopeasti kiinni, koska lasipintaa ei lämmitetä suoraan. Sen puhdistaminen on helpompaa.
- Keittäminen on nopeampaa, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun. Tämä säästää aikaa ja energiaa toisiin keittotasotyyppeihin verrattuna.
- Koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun, lämpöhävikkiä ei esiinny ja keittäminen on tehokkaampaa.
- Se, että lämmönsiirto päättyy ja keittopintaa ei lämmitetä suoraan, kun kattila/pannu poistetaan keittopinnalta, tarjoaa turvallisemman käytön.

#### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä

pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).

- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämisessä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

### **Kattilat/pannut**

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### **Sopivat kattilat/pannut:**

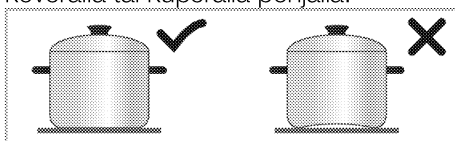
- Valurautakattila/pannu
- Emalikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön.

### **Sopimattomat kattilat/pannut:**

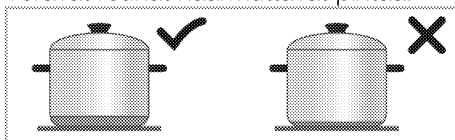
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### **Suosituksset**

- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannuu koveralla tai kuperalla pohjalla.

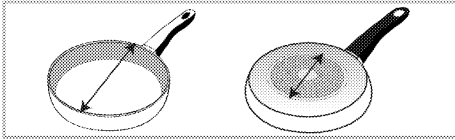


- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.

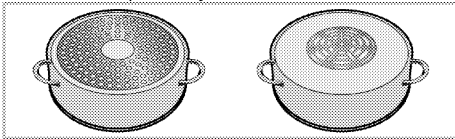


- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittelee vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin ollen keittolevy tulee valita ferromagneettisen kentän koon mukaan.

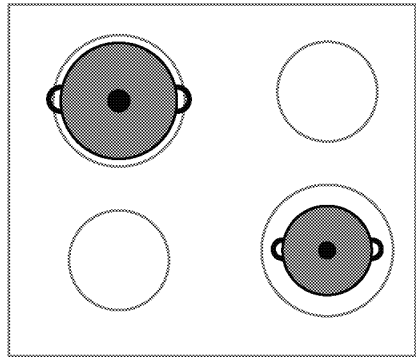
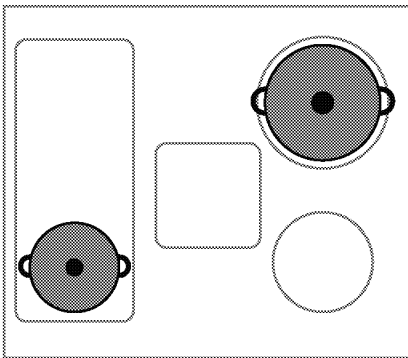




- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotasoa ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



- i** Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevyille vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään indiktioliedellä.



### Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

- Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
- Se on yhteensopiva, jos "□" ja "×" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokeittotason päälle ja keittotasoa kytetään päälle.

### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
I-II-III-IV (92,7)	min 90 - maks. 145
I-II	min 130 - maks. 210
III-IV	min 130 - maks. 210
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla (370x200)	leveys 230 - pituus 390

Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokeittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevyille sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyyppistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen.

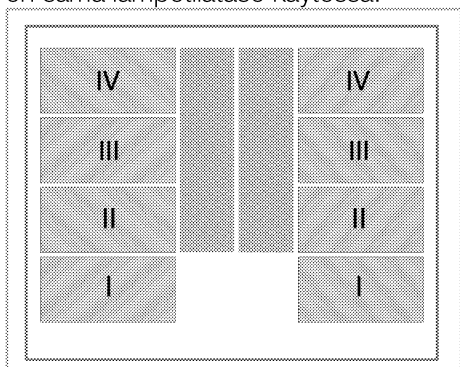
Homogenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan

käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiolevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

### Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

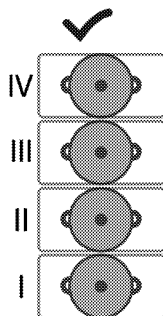
Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla.

Voit käyttää I-II-III-IV keittolevyjä keskellä olevan lisäkeittoalueen oikealla ja vasemmalla puolella pienikokoisille kattiloille/pannuille. Jos kuitenkin valmistat ruokaa kahdella pienellä kattilalla/pannulla, I-II ja III-IV keittolevyjä käytetään yhdellä ohjauksyksiköllä, joten kun pienet kattilat asetetaan näille levyille, on sama lämpötilataso käytössä.

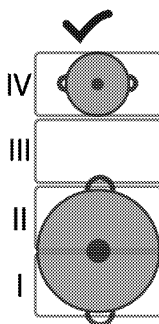


### Kattiloiden/pannujen käyttöesimerkit

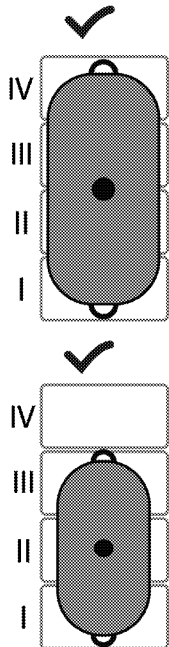
Niillä on 4 eri keittolevyä keittoalueella leveällä pinta-alalla. Voit kuitenkin käyttää näitä keittoalueita kahdella eri lämpötilatasolla I-II ja III-IV. Jos esimerkiksi keität 4 eri pienellä kattilalla, yksi lämpötilataso voidaan asettaa I-li keittolevyille ja toinen lämpötilataso III-IV keittolevyille.



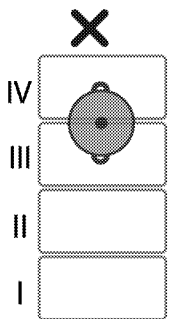
Sijoita kattila/pannu yksittäisen keittolevyn keskelle kattilan/pannun halkaisijan mukaan. Jos kattila/pannu peittää kaksi keittolevyä, tulee se sijoittaa kahden keittolevyn keskelle, jos peittää yhden keittolevyn, tulee se asettaa tämän keskelle.



## Kattiloiden/pannujen käyttöesimerkit

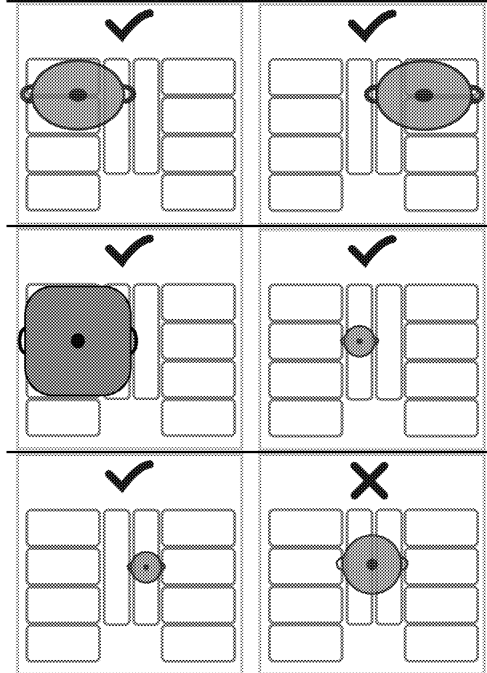


Keittämiseen suurella kattilalla/pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.



Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannulla, aseta se keittoalueen keskelle. Älä käytä kattiloita/pannuja keittolevyjen keskellä.

## Kattiloiden/pannujen käyttöesimerkit



## Apukeittoalue

Jos keittotaso on varustettu lisäinduktiokeittoalueella leveiden keittolevyjen välissä (Flexi-pinnat). Voit käyttää näitä keittolevyjä, joista suurista kattiloista/pannuista tulee lisäalue. Kattiloiden/pannujen käyttöesimerkit on esitetty alla.

# Ohjauspaneeli



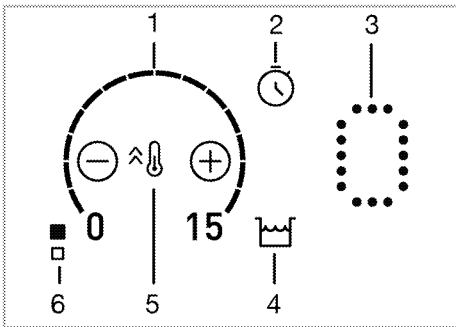
## Lämpötilan asetusalue



## Näppäimet ja symbolit

- : Päälle/pois-näppäin
- : Näppäinlukkonäppäin
- : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
- : Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- : Automaattisen keittämisen näppäin
- : Pysäytysnäppäin
- : Ajastimen näppäin
- : Ajastimen lisäysnäppäin
- : Ajastimen vähennysnäppäin
- : "Siirto" toiminnon symboli
- : Kiehumisanturin avain \*
- : Potin sijoittamisen symboli
- : Liesi-kupu liitännänäppäin \*
- : Wifi-näppäin \*

\* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



## Keittoalueen näyttö

- 1 Lämpötilan asetusalue
- 2 Ajastimen näppäin

- 3 Ajastin/lämpötila merkkivalo
- 4 Automaattisen keittämisen näppäin
- 5 Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
- 6 Keittoalueen symboli

**i** Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

**i** Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

## Keittotason kytkeminen päälle



1. Kosketa näppäintä ohjauspaneelissa. Keittotaso on käyttövalmis.

**i** Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.



**i** Laite sammuu itse turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä ( näppäin) painetaan pitkän aikaa.

## Keittotason kytkeminen pois päältä

1. Kosketa näppäintä ohjauspaneelissa. Keittotaso sammuu ja palaa valmiustilaan.

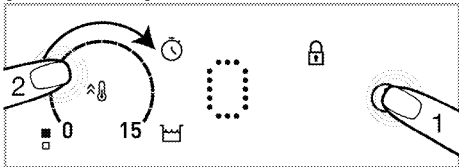
**i** Jos  tai  symboli palaa keittoalueen näytöllä, kun keittotaso on sammutettu, on keittolevy vielä kuuma. Älä koske keittolevyyn.

### Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Jos  symboli palaa keittoalueen näytöllä, tarkoittaa se, että keittotaso on vielä kuuma ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämpimänäpitoon. Symboli vaihtuu hetken kuluttua  symboliin, joka tarkoittaa vähemmän kuumaa.

**i** Jäljellä olevan lämmön ilmaisin ei syty sähkökatkoksen yhteydessä ja varoita kuumista keittolevyistä.

### Keittoalueiden kytkeminen päälle (keittoalue)



1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.

» "0" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

2. Kosketa keittoalueen asetusaluetta, jonka haluat kytkeä päälle tai liu'uta sormeasi asetusalueella.

**i** Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

### Lämpötilatason asetus

Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "15".

**i** Lisäkeittoalue voi toimia itseksään. Taemman vasemman keittoalueen lämpötilataso tulee asettaa tähän tarkoitukseen.


### Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**


Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi "0".

2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**


Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittoalueen. Kaikki näytöt näyttävät "0" tai "00".  symboli keittoalueen näytöllä katoaa.

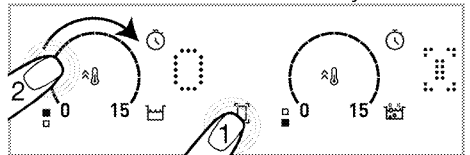
Äänimerkki kuuluu, kun aika päättyy. Kosketa näppäintä ohjauspaneelissa hälytyksen hiljentämiseksi.

### Keittoalueen suurella pinnalla kytkeminen päälle Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.

2. Kosketa suuren keittolevyn valintanäppäintä.

» "0" symboli näkyy taemman vasemman keittoalueen näytöllä ja  symboli näkyy etuvasemman keittoalueen näytöllä.



3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "15".

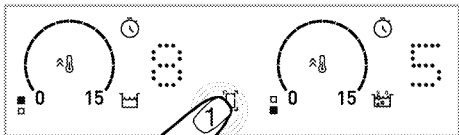
» Lämpötilatasoa voidaan muuttaa molemman keittoalueen asetusalueelta.

**i** Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos suuren keittoalue on käytettävissä laitteen oikealla puolella, sama koskee myös tätä keittoaluetta.

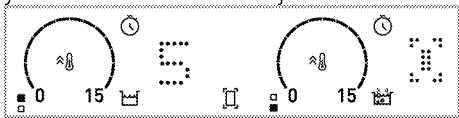
### Suuren keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat keittolevyt vasemmalla ovat

## **käytössä. Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.**

Kun yhtä tai molempaa vasenta keittolevyä käytetään erikseen, voidaan molemmat keittolevyt yhdistää käyttämällä suurta keittolevyä. Tällä tavalla suurta keittolevyä voidaan käyttää samoilla arvoilla.



1. Kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä, kosketa suurta keittolevyn valintanäppäintä. » Taemman vasemman keittoalueen näytöllä on keittoalueen lämpötila keittoalueiden alemmalla lämpötilalla, joka on valittu ennen sen näyttämistä. Jos ajastin aika on asetettu, näytetään yhden alemman tason ajastin aika.



» Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta haluttu lämpötila-arvo molemman keittoalueen asetusalueelta.

**i** Jos kosketat suurta keittoalueen näppäimiä suurta keittoalueen ollessa aktivoituna, erotetaan ja sammutetaan keittoalueet.

## **Keittoalueen suurella pinnalla sammuttaminen: Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.**

Suuri keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:


1. Asettamalla lämpötilaksi "0"  
Sammuta suuri keittoalue asettamalla lämpötilaksi "0".
2. Käyttämällä suurta keittolevyn ajastintoimintoa

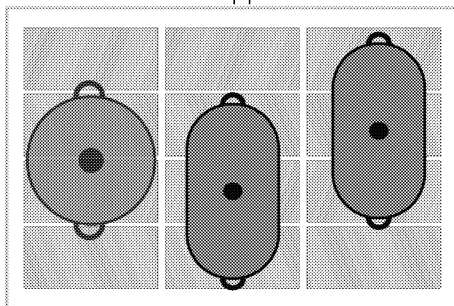
Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa suuren keittolevyn. Vasemman keittoalueen näytöllä näkyy 0, ja kellonäytöllä näkyy 00. ⌚ näppäimen valo taemman vasemman keittolevyn näytöllä sammuu.

## **3. Koskettamalla suurta keittoalueen symbolia n. 3 sekuntia.**

Jos suurta keittoalueen symbolia kosketaan n. 3 sekuntia, keittoalue sammuu.

## **"Autoflexi"-tila (Automaattinen suurta keittolevyn aktivointi)**



Jos kattila asetetaan keittolevylle alla esitettyyn asentoon, "flexi" (suuren keittoalueen tila) aktivoidaan automaattisesti. Poistu tästä tilasta koskettamalla  näppäintä kerran.



## **Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)**


Tehostinta voidaan käyttää keittämiseen maksimiteholla. Emme kuitenkaan suosittele keittämistä tässä asennossa pitkiä aikoja. Korkea tehoasetus ei ehkä ole käytettävissä kaikissa keittotasoin. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.

## **Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:**

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ⌚ näppäintä.
2. Kosketa  näppäintä.  
Aktivoitu keittoalue toimii maksimiteholla ja  liikkuva tehostinsymboli näkyy keittoalueen näytöllä.

» Kun korkean tehoasetuksen aika (katso automaattisen sammutuksen aikataulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.


## **Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:**

1. Kosketa  näppäintä, kun keittotaso on päällä ja kyseinen keittoalue aktivoitu.

**i** Korkea tehoasetus (tehostin) voidaan aktivoida vain yhdellä alueella samanaikaisesti (vasen tai oikea). Jos yksi keittoalueista samalla puolella toimii määritetyllä lämpötilatasolla, tehostinta ei voida käyttää toiselle keittoalueelle samalla puolella. Kun suuri keittoalue on aktivoitu, tehostinta ei voida asettaa näille keittoalueille.

2. Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika päättyy, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötilataso näytetään näytöllä.

## **Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:**


Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla  näppäintä.



## **Näppäinlukko**

Kun keittotaso on päällä, voidaan näppäinlukko aktivoida toimintojen muuttamisen estämiseksi.

## **Näppäinlukon aktivointi**



1. Kosketa  näppäintä 3 sekuntia ohjauspaneelin lukitsemiseksi.

Jos jotain näppäintä painetaan näppäinlukon ollessa aktivoituna, valo vilkkuu  näppäimessä.

**i** Voit aktivoida näppäinlukon vain kun keittoliesi on käyttötilassa. Vain  näppäimet toimivat, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, valo vilkkuu  näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

Jos keittoliesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu keittolieden kytkemiseksi päälle uudelleen.



## **Näppäinlukon poistaminen käytöstä**

1. Paina  näppäintä n. 3 sekuntia. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä. Valo  näppäimessä sammuu ja ohjauspaneeli avautuu.

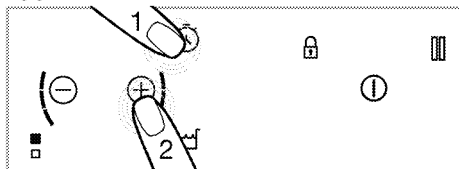
## **Ajastintuominto**



Tämä toiminto helpottaa keittämistä. Et tarvitse valvoa keittolietettä koko keittämisen ajan. Keittolevy sammuu automaattisesti valitun ajan jälkeen.



## **Ajastimen kytkeminen päälle**

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. "0" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.
3. Aseta taso keittoalueen asetusalueella, jonka haluat kytkeä päälle.
4. Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.


Kyseinen keittoalueen näytöllä näkyy "00".




5. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla  ja  näppäimiä.

» Vahvista asetus koskettamalla  näppäintä. Asetus vahvistetaan automaattisesti, jos  näppäintä ei kosketeta.

 Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

 Toista yllä kuvattu toiminto muille keittolevyille, joille haluat asettaa ajastimen.

 Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

### Ajastimien sammutus

Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy.




Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

### Ajastimien sammutus ennen päättymistä



Jos ajastin sammutetaan ennen ajan päättymistä, jatkaa keittotaso toimintaa asetetulla lämpötilalla, kunnes se sammutetaan.

Voit sammuttaa ajastimen ennen päättymistä kahdella eri tavalla:

#### 1. Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00" :

1. Valitse keittolevy, jonka haluat sammuttaa.
2. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
3. Laske arvoa, kunnes "00" symboli näkyy keittoalueen näytöllä koskettamalla  ja  näppäimiä.

#### 2 - Sammuta koskettamalla ajastinnäppäintä 3 sekuntia.






1. Paina kyseisen keittolevyn  näppäintä n. 3 sekuntia,  katoaa kokonaan ja ajastin perutaan.

### Automaattinen keittämistoiminto

Tällä toiminnolla voit suorittaa pikakeittämisen 3 eri tasolla.






1. Lämpimänäpito
2. Paistaminen
3. Keittäminen

### Automaattisen keittämistoiminnon aktivointi asettamatta ajastinta

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa keittolevyn  näppäintä, jolla haluat käyttää automaattista keittämistoimintoa.
3. Ensimmäisen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue aktivoidaan lämpimänäpito-tasolla.  symboli tulee näyttöön.
4. Toisen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue vaihtuu paistamistasolle.  symboli tulee näyttöön.
5. Kolmannen kosketuksen jälkeen kyseinen keittoalue aktivoidaan keittämistasolla.  symboli tulee näyttöön.




» Keittolevy käynnistyy asetetulla automaattisella keittämistasolla.

### Automaattisen keittämistoiminnon aktivointi ajastimella

1. Valitse haluttu automaattinen keittämistaso koskettamalla kyseisen keittolevyn  näppäintä.
2. Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.  
» "00" symboli ja  symbolin valo syttyy keittoalueen näytöllä.
3. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla  /  näppäimiä.  
» Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla automaattisella keittämistasolla asetetun ajan.  
» Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy. Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.




## Automaattisen keittämistoiminnon sammutus





1. Jos haluat peruuttaa automaattisen keittämistoiminnon, voit sammuttaa kyseisen keittolevyn kokonaan koskettamalla  näppäintä.
2. Jos haluat, että keittolevy toimii tietyllä lämpötasolla ja automaattinen keittämistoiminto on peruttu, aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla  /  näppäimiä. Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilatasolla. Jos ajastin on asetettu aiemmin, keittämisaikaa ei peruta ja keittolevy jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilatasolla.

## Siirtotoiminnon käyttö

Tällä toiminnolla voidaan muuttaa keittämistasoa liikuttamalla kattilaan ohjauspaneelia avaamatta ja suorittamalla täten nopean keittämistasojen vaihtamisen. Lämpötilatasoa ei tarvitse laskea tai korottaa joka kerta.

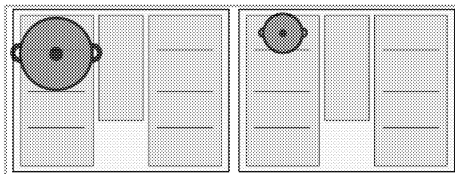
-  Siirtotoiminnon aktivoiminen varmistamiseksi, on kattilan peitettävä yksi tai kaksi keittolevyä.

## Siirtotoiminnon aktivoiminen:

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
  2. Aseta kattila niin, että se peittää kaksi keittoaluetta vasemmalla tai oikealla keittoalueella aloitustason mukaan.
  3. Kosketa  näppäintä kahdesti.  
»  ja  symboleiden valo syttyy ja siirtotoiminto on aktivoitu. Valitse haluttu keittämistaso liu'uttamalla kattilaa keittoalueella. Tätä toimintoa käyttämällä voit vaihtaa nopeasti 3 eri keittämistason välillä:
- **Taso 3 (Lämpimänäpito):** Jos asetat kattilan kahdelle taimmaiselle

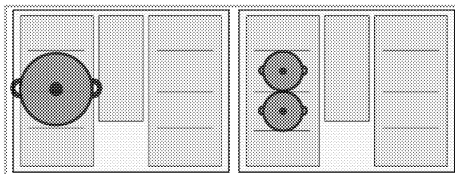
vasemmalle tai oikealle keittolevylle, toimii keittotasotaso tasolla 3.

## Taso 3



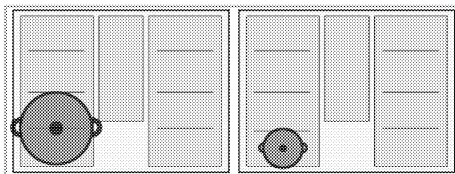
- **Taso 8 (Keittäminen):** Jos asetat kattilan kahdelle keskimmaiselle vasemmalle tai oikealle keittolevylle, toimii keittotasotaso tasolla 9.




## Taso 8




- **Taso 15 (Paistaminen):** Jos asetat kattilan kahdelle etummaiselle vasemmalle tai oikealle keittolevylle, toimii keittotasotaso tasolla 15.

## Taso 15



-  Kun siirtotoimintoa käytetään, ei keittolevylle voida asettaa ajastinta.
-  Jos kattila on käytettävissä lisäkeittämialueella, ei siirtotoimintoa voida käyttää.
-  Jos kattila peittää 3 keittoaluetta, siirtotoiminto perutaan.





## Keittotason ja tuulettimen yhteiskäyttö (keittotasot tuulettimeen) (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Jos laitteessa on  symboli, voidaan sitä käyttää tuulettimen kanssa. Tällä




toiminnolla voit yhdistää keittotason ja tuulettimen ja varmistaa, että tuuletin toimii automaattisesti keittotason käyttötason mukaan. Tämän tekemiseksi, keittotaso ja tuuletin on esiteltävä toisilleen. Nyt voit varmistaa, että keittotaso ja tuuletin toimivat yhdessä aktivoimalla yhteyden keittotasosta.

## Keittotason tuulettimen esittely toisilleen

**i** Keittotason tuulettimen esittely toisilleen tulee suorittaa vain kerran. Esittelyä ei tarvitse tehdä uudelleen. Keittotason ja tuulettimen yhteisen toiminnan varmistamiseksi, on yhteys aktivoitava keittotasosta.

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa  näppäintä n. 3 sekuntia.  
»  symboli alkaa vilkkua.
3. Aktivoi keittotason ja tuulettimen parinmuodostaminen (katso tuulettimen käyttöohje), ja vastaava symboli tuulettimessa alkaa vilkkua.  
» Kun esittely on valmis  symboli keittotasossa ja vastaava symboli tuulettimessa palavat kiinteänä.




## Keittotason ja tuulettimen yhteiskäytön aktivointi

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa  näppäintä keittotasossa.
3. Kun esittely on valmis  symboli keittotasossa ja vastaava symboli tuulettimessa palavat kiinteänä.  
» Tuulettimen tulee toimia automaattisesti ja tasoa voidaan laskea tai kasvattaa keittotason kokonaislämpötilatason mukaan.



## HomeWhiz-sovelluksen käyttö

Jos laitteessa on  symboli, voidaan keittotasoa ohjata tabletilta/puhelimesta.

Noudata alla olevia ohjeita keittotason ohjaamiseksi ja valvomiseksi tabletilta/puhelimesta. Yhdistä tabletti/puhelin kotiverkkoon ja lataa HomeWhiz-sovellus tablettiin/puhelimeen älylaitteen sovelluskaupasta.

1. Avaa älylaitteeseen lataamasi sovellus.
2. Paina “lisää/poista laite” osaa tabletissa/puhelimessa.
3. Suorita asennus tabletissa/puhelimessa esitettyjen ohjeiden mukaan.
4. Paina  näppäintä n. 3 sekuntia ja vapauta se.  symboli alkaa vilkkua näytöllä. Voit yhdistää älylaitteeseen tässä vaiheessa.
5. Yhdisty keittotasoon sovelluksessa esitetyllä käyttäjänimellä ja salasanaalla tabletin/puhelimen asetukset-osasta.
6. Valitse käyttämäsi verkko verkkoluettelosta ja yhdistä keittoliesi verkkoon vaaditulla salasanaalla.  symboli palaa kiinteänä, kun asennus on valmis. Voit avata sovelluksen ja aloittaa keittotason käytön nimeämällä sen “lisää/poista laite” osassa.

**i** HomeWhiz tukee 2,4GHz taajuudellista kaistaa.

**i** Jos verkkoyhteyttä ei voida muodostaa 5 minuutin kuluessa, kun  näppäintä on painettu n. 3 sekuntia, päättyy homewhiz-sovelluksen asennus ja  symboli sammuu.

**i** HomeWhiz-sovellus tabletissa/puhelimessa opastaa yhteyden muodostamisessa ja sovelluksen käytössä.

**i** Yhteyden on oltava aktivoitu, HomeWhiz-valikon avaamiseksi.

**i** Kun HomeWhiz on aktivoitu, voit ohjata ja valvoa keittotasoa keittotason näytöltä ja älylaitteesta HomeWhiz-sovelluksen kautta.

**i** Sammuta HomeWhiz-yhteys koskettamalla  näppäintä.  symboli katoaa näytöltä.

**i** Jos sähkökatkos tapahtuu, kun laitteen HomeWhiz-yhteys on päällä ja jos tämä yhteys katkeaa, HomeWhiz-vaihtuu suljettuun tilaan automaattisesti.




### Keittotason käyttö tabletilla

1. Avaa HomeWhiz-sovellus tabletissa/puhelimessa.

» Laitteen on oltava sovellussivulla.



2. Kosketa laitetta.

» Keittotason ohjaus- ja valvontasivu tulee esiin. Voit suorittaa asetukset, kuten keittoalueen lämpötilataso, ajastinasetukset, näppäinlukko ja keittotason tuulettimen yhteyden aktivointi (keittotaso tuulettimen) tältä näytöltä.

3. Kun kaikki asetukset on suoritettu tabletilta/puhelimesta, siirry laitteen viereen vahvistamiseksi.  ja  symbolit vilkkuvat näytöllä. Paina  näppäintä ja aktivoi asetukset.



**i** Kaikki tabletilta/puhelimesta suoritettavat asetukset on vahvistettava laitteen kautta turvallisuussyistä.



### HomeWhiz-sovelluksen sulkeminen

1. Kun tabletti/puhelin on yhdistetty laitteeseen, kosketa  näppäintä lyhyesti.  symboli näytöllä katoaa. Yhteys tabletin/puhelimen ja laitteen välillä on katkaistu.

### Liitetyn laitteen rekisteröinnin poistaminen

1. Kosketa  ja  näppäimiä samanaikaisesti.

»  ja  symbolit alkavat vilkkua ja äänimerkki kuuluu.

2. Rekisteröinti on poistettu, kun  ja  symboli ei enää vilku näytöllä.

**i** Poistotoimintoon vaaditaan verkkoyhteys.

### Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Arçelik A.Ş. vakuuttaa täten, että laite on Direktiivin 2014/53/EU mukainen.

Yksityiskohtainen RED

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

löytyy osoitteesta

support.grundig.com yhdessä

laitteen lisäasiakirjojen kanssa.

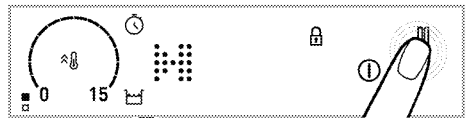


2.4 GHz kaista: 100 mW maks.

### Pysäytystoiminto


Tällä toiminnolla voit sammuttaa kaikki keittotason toiminnot (**paitsi ajastintilassa**) hetkeksi.


**i** Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaa pysäytystoiminnon aikana.



1. Kosketa  näppäintä, kun keittotaso on päällä.

Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa minimitasolla.

2. Kosketa  näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.

**i** Kun pysäytysnäppäintä kosketetaan,  symboli syttyy niiden keittolevyjen näytöllä, jotka olivat käytössä ennen tämän näppäimen koskettamista

## Induktiokeittotasojen käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

**Käyttöperiaate:** Induktiolämmitin lämmittää keittoastian välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Näin ollen sillä on monta etua muihin keittotasotyyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin ja keittolevyn pinta on viileämpi.

Induktiokeittotaso on varustettu ylivoimaisella turvajärjestelmällä, joka varmistaa erittäin turvallisen käytön.

**i** Keittotaso voi olla varustettu 145, 180, 210 ja 280 mm keittolevyillä induktiotoiminnolla mallista riippuen. Induktiotoiminnon ansiosta, jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sen päälle asetetun kattilan. Energia syntyy vain kattilan kosketusalueelle, ja energiankulutus laskee.

## Tehon hallintatoiminto

Laite on varustettu tehonhallintatoiminnolla. Voit muuttaa keittotason kuluttamaa kokonaistehoä tällä toiminnolla.

Tehonhallintatoiminnossa on 9 eri tasoa käytettävissä.







Tehonhallintatoiminto -

Kokonaistehotasot jotka voidaan asettaa

Tehonhallintataso	Kokonaisteho
P1	1.2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW

Tehonhallintataso	Kokonaisteho
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7.4 kW

Kun keittolevyt on sammutettuna,

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Kosketa poistamatta sormeä taemman vasemman keittoalueen  näppäintä, sitten etuvasemman keittoalueen  näppäintä ja lopuksi  näppäintä. Äänimerkki kuuluu, kun näppäintä kosketetaan.
3. Asetettu tehonhallintataso näkyy taemman vasemman keittoalueen näytöllä ja kokonaistehoarvo tälle tasolle näkyy etuvasemman keittoalueen näytöllä. Vapauta 3 näppäintä, kun nämä arvot näytetään.
4. Kosketa  näppäintä vaihtaaksesi tasojen välillä ja aseta haluttu kokonaistehoarvo.
5. Vahvistä asetus koskettamalla  näppäintä ja keittotason sammuttamiseksi. Asetettu kokonaistehoarvo aktivoidaan.

**i** Keittolevyille määritetyt lämpötilatasot voivat vaihdella kokonaistehotason asetuksen mukaan. Keittolevyille määritetty lämpötilataso laskee automaattisesti keittotason suorittaman tehoasetuksen mukaan. Tämä ei ole toimintahäiriö.

## Järjestelmän automaattinen sammutus

Keittotason ohjaimissa on järjestelmän automaattinen sammutus. Jos yksi tai useampi keittolevy on jätetty päälle, keittoalue sammuu automaattisesti hetken kuluttua (katso taulukko - 1). Jos keittolevyyn on asetettu ajastin, sammuu myös ajastinnäyttö.

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle. Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko -1:** Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Käyttöaikarajoitus - tunteja
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Pikalämmitys	10 minuuttia
P1	6
P2	6
P3	1,5

## Ylikuumenemissuoja

Keittotasoa on varustettu antureilla, jotka varmistavat suojan ylikuumenemiseltä. Huomioi seuraavat ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittua tasoa voidaan laskea. Tämä ei kuitenkaan näy näytöllä.

## Ylivirtaussuojajärjestelmä

Keittotasoa on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti keittotason sammuttamiseksi. Tässä tilanteessa, "E" tai "F" symboli tulee näyttöön.

## Tarkka tehoasetus

Induktiokeittotasoa vastaa komentoihin välittömästi sen käyttöperiaatteen mukaan. Sen tehoasetukset muuttuvat erittäin nopeasti. Näin ollen voit estää aterian valumisen (vesi, maito) sammuttamalla laitteen välittömästi.

**i** Pidä kosketuspaneelin pinta puhtaana. Virhekäytön varoitus voi tulla esiin.

**i** Älä aseta kattilaa kosketuspaneelin päälle.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämävinkkejä.

### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että

pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.

- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Jos maitotasoa kuumennettaessa käytetään tasoja "15" tai "P", muista lämmittää sitä sekoittamalla, jotta pohja ei tartu. Hallittavampaa lämmitystä varten voit käyttää asetusta 12 tai 13.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

### Kypsennystaulukko

Ruoka	Lämpötilataso	Paistoaika (min) (arviolta)	Keittotasoa ja sen halkaisija (mm)
<b>Sulatus</b>			
Suklaan sulatus (esim. Dr.Oetker merkki, tumma suklaa 55-60 % kaakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 vyöhyke (yhdistetty)
Voi (200 g)	8	10 ... 12	2 vyöhyke (yhdistetty)
<b>Keittäminen, lämmitys, lämpimänäpito</b>			
Vesi 1 L (Keittäminen)	P	1 ... 3	2 vyöhyke (yhdistetty)
Vesi 3 L (Keittäminen)	P	6 ... 8	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Maito 1 L (Keittäminen)	9	3 ... 6	2 vyöhyke (yhdistetty)
Maito 1 L (Lämpimänäpito)	1	8 ... 10	2 vyöhyke (yhdistetty)
Kasviöljy (Lämmitys) (Auringonkukkasiemenöljy 0,5 L)	13	3 ... 5	2 vyöhyke (yhdistetty)
<b>Keittäminen</b>			
Kuorittu peruna karkeasti jauhettu (2 palat suuri)	15	17 ... 20	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Lohifilee	15	12 ... 17	2 vyöhyke (yhdistetty)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
<b>Keittäminen, kuullotus</b>			
Riisiruoka (200 g riisi)	7	8 ... 12	2 vyöhyke (yhdistetty)
Paella*	10	15 ... 20	2 vyöhyke (yhdistetty)
Vanukas**			

Ruoka	Lämpötilataso	Paistoaika (min) (arviolta)	Keittotaso ja sen halkaisija (mm)
Papu-kikherne keittäminen Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	15	6 ... 9	2 vyöhyke (yhdistetty)
Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	5	10 ... 15	2 vyöhyke (yhdistetty)
Vehnä Papu-kikherne keittäminen - vanukkaaseen	15	4 ... 7	2 vyöhyke (yhdistetty)
Vehnä keittäminen - vanukkaaseen	6	10 ... 15	2 vyöhyke (yhdistetty)
Vanukas - Kaikki ainesosat	15	25 ... 30	2 vyöhyke (yhdistetty)
Potka vihanneksilla**			
Ruskistaminen***	15	3 ... 6	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Vihannesten kuullotus	15	6 ... 8	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Paahtaminen	8	180 ... 210	2 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Keitot (Esim. linssikeitto)	10	35 ... 45	3 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
<b>Paistaminen pannulla</b>			
Meriahvenfilee	15	3 ... 6	3 vyöhykeja Apukeittoalue (yhdistetty)
Ulkofilee (5 cm)	15	6 ... 8	2 vyöhyke (yhdistetty)
Paistettu kananmuna	7	3 ... 5	3 vyöhyke (yhdistetty)
<b>Ranskalaiset perunat</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 vyöhyke (yhdistetty)
Leike	10	5 ... 7	2 vyöhyke (yhdistetty)
Nugetti	13	4 ... 6	2 vyöhyke (yhdistetty)

\* Wok-pannua suositellaan.

\*\* Valurautapannua/kattilaa suositellaan.

\*\*\* Pannun / kattilan esilämmitys on suositeltavaa.

## 7 Kunnossapito ja huolto

### **Yleiset puhdistusohjeet**

#### **▲ Yleiset varoitukset**

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.
- Laitte on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta välttään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.
- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita, kalkinpoistoaineita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.
- Puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen ei tarvita erikoispuhdistusaineita. Puhdista tuote astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

#### **Keittotasolle:**

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäähdyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

### **Inox ja ruostumaton teräs**

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

### **Lasipinnat**

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja



anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.

- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että laitteen osien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

### **Keittotason puhdistus**

#### **Lasikeittopinta**

Se puhdistusvaiheet on kuvattu lasipintojen puhdistamiseksi ”Yleiset puhdistusohjeet” osassa. Puhdistus voidaan suorittaa alla olevien ohjeiden mukaan erikoistapauksissa.

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee

puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.

- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen keittotason ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

### **Ohjauspaneelin puhdistus**

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nappien ympärillä. Merkinnät nappien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

## 8 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

### Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*
- Jos näyttö ei syty, kun levy kytketään päälle. >>> *Kytke laite irti katkaisimella. Odota 20 sekuntia ja kytke se uudelleen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Keittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkasta astia.*

### "" ja "" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

- Et ole sijoittanut kattila aktiiviselle keittoalueelle. >>> **Tarkasta, onko kattila keittoalueella.**
- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*
- Kattila tai keittoalue ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

### Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

- Valitun keittoalueen keittoaika on ehkä päättynyt. >>> *Aseta uusi aika tai lopeta keittäminen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Jokin esine voi peittää kosketuspaneelin. >>> *Poista esine paneelin päältä.*

### Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*

### Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin toimii, kunnes levyn elektroniikka jäähtyy sopivaan lämpötilaan.

## Ääntä keittotasosta käytön aikana

Ääntä voi kuulua keittotasosta käytön aikana. Nämä äänet johtuvat keittoastian koostumuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä toimintahäiriöitä vaan induktiotekniikan osa.

### Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotasoilla.

### Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

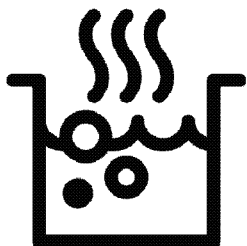
Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktiotaso ylikuumentunut	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47/F1	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 - E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 - E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokieittotasossa.	Kytke induktiokieittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokieittotasossa.	Kytke induktiokieittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 - E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokieittotasossa.	Kytke induktiokieittotasoa pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokieittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokieittotasossa.	Kytke induktiotasoa pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

# GRUNDIG

## Inbyggd häll

Bruksanvisning



# Kära kund,

## Läs den här handboken innan du använder produkten.

Grundig Tack för att du valde produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behålla den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Ta till sig all information och alla varningar i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

**MÄRKER** Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

## **1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen .....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet .....	4
Elsäkerhet .....	5
Transportsäkerhet .....	6
Installation säkerhet .....	6
Användningssäkerhet .....	7
Temperaturvarningar .....	7
Användning av tillbehör .....	8
Matlagning säkerhet .....	8
Induktion .....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet .....	9

## **2 Miljöinstruktioners 10**

Reglering av avfall .....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter .....	10
Avfallshantering av emballage .....	10
Rekommendationer för energibesparing ..	10

## **3 Din produkt 11**

Produkt introduktion .....	11
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen .....	11
Kontroll av kokplattan .....	11

Allmän information om kokplattan .....	12
Tekniska specifikationer .....	13

## **4 Första användningen 14**

Första rengöring .....	14
------------------------	----

## **5 Så här använder du hällen 15**

Allmän information om användning av kokplattan .....	15
Kontrollpanel .....	20

## **6 Allmän information om matlagning 30**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan .....	30
Matlagningstabell .....	30

## **7 Underhåll och rengöring 32**

Allmän rengöringsinformation .....	32
Rengöring av kokplattan .....	33
Rengöring av kontrollpanelen .....	33

## **8 Felsökning 34**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- Om produkten överförs till en annan person eller används i andra hand ska bruksanvisningen, produkt etiketterna, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
- Vårt företag skall inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av underlåtenhet att följa dessa instruktioner.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner ska göra garantin ogiltig.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade tjänsten eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inte tekniska modifikationer på produkten.

### ⚠ Syftet med användningen

- Denna produkt är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

### ⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller



utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
- (Om din produkt har en kontakt) För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



### **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, brytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.

- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- (Om din produkt inte har en nätssladd) Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer" .
- Stäng inte av nätssladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätssladden. Nätssladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätssladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

(Om din produkt har en kontakt)

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig,

smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).

- Rör aldrig kontakten med våta händer! Om du vill dra ur håller du inte i sladden och håller alltid i kontakten.
- Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



### **Installation säkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten

innan produkten installeras.  
Om produkten är skadad ska den inte installeras.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

### **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **VARNING** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, såsom drogintag och/ eller alkoholanvändning.

- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Se därför till att hällens yta och botten på krukorna alltid är torra.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

### **Temperaturvarningar**

- **VARNING** Medan produkten är i drift blir de exponerade delarna varma. Rör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av

produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.

- **VARNING** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

### **Användning av tillbehör**

- **VARNING** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

### **Matlagning säkerhet**

- **VARNING** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **VARNING** Obevakad tillagning på en håll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga

temperaturer och kan fatta eld när de utsätts för heta ytor, vilket orsakar brand.

### **Induktion**

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under hällen.

- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en elektrisk stötrisk!
- Rengör inte produkten med ångtvättar eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar köksredskapen. Håll glaskeramiken ren.

## 2 Miljöinstruktioners

### Reglering av avfall

#### I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livs slut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation. Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### I enlighet med RoHS-direktivet:

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

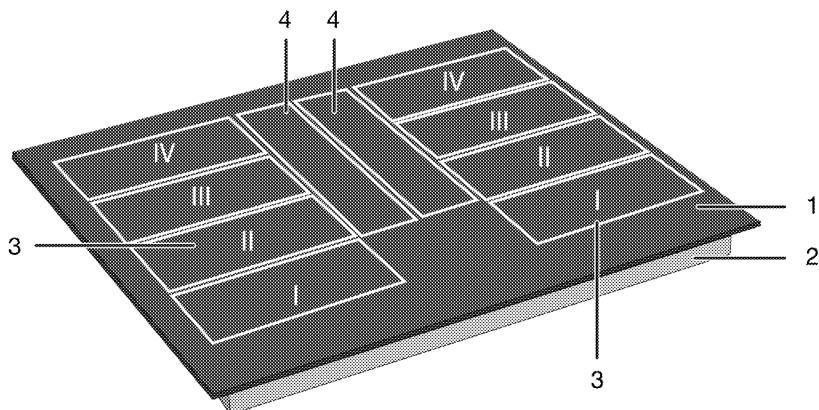
### Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20% el med hjälp av värme.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll hällens kokytor och grytbotten rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan matlagingsområdet och grytbotten.

### 3 Din produkt

## Produkt introduktion



1 Glasmatlagningsyta

2 Nedre hölje

3 Induktionsmatlagningszon

4 Hjälpinduktionstillagningszon

## Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.


### Kontroll av kokplattan



### Temperaturnivåns inställningsområde

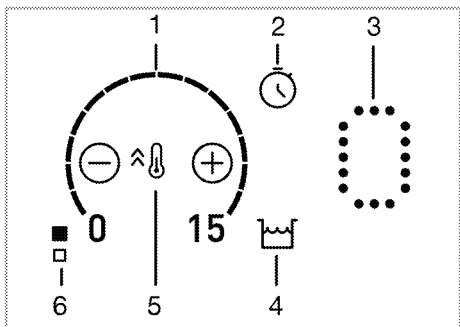


### Knappar och symboler

-  : På/av-tangent
-  : Nyckellåsnyckel
-  : Bred matlagningszon kombinationsknapp
-  : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
-  : Automatisk matlagningsknapp
-  : Stoppknapp
-  : Timerknapp

-  : Timer ökningsknapp
-  : Timer minskningsknapp
-  : "Flytta" funktionens symbol
-  : Kokande sensortangent \*
-  : Kruka placering symbol
-  : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp \*
-  : Wifi-knapp \*

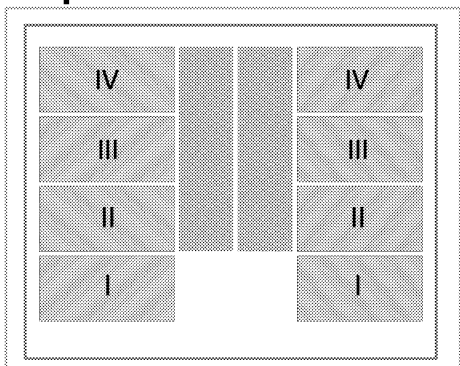
\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



Matlagningszonens skärm

- 1 Temperaturnivåns inställningsområde
- 2 Timerknapp
- 3 Timer/temperaturindikator
- 4 Automatisk matlagningsknapp
- 5 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 6 Matlagningszonens symbol

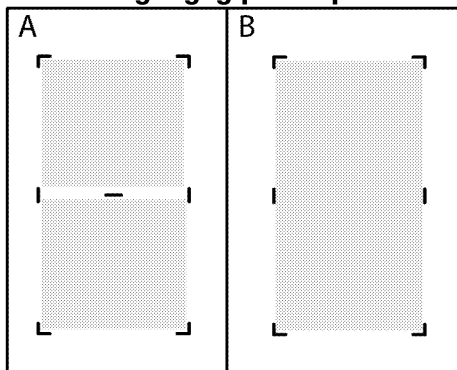
## Allmän information om kokplattan



Din spis är utrustad med kokplattor med breda ytor (Flexi -ytor). Dessa matlagningsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av

varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagningszoner och förvandla dem till en matlagningsyta för stora matlagningskär. Användning av passande kastruller för dessa matlagningszoner och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av kokplattan".

**På modeller med matlagningszoner med ljus Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**



- i** När två separata matlagningszoner på yta A som visats ovan kombineras till matlagningszon med bred yta, som visats i bild B, släcks den separerande ljuset mellan dem. När matlagningszonen med bred yta återgår till två separata matlagningszoner, tänds ljuset igen.



## Tekniska specifikationer




### Allmänna specifikationer

Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup)	48 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningspackning fäst vid produkten, överväg bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
Hobinstallationsdimensioner (bredd/djup)	560 mm /490 mm
Spänning / frekvens	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Totala strömförbrukning	max. 7.4 kW

### Brännare

Vänster I-II-III-IV	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	92,7x200 mm
Makt	900 W / Booster: 1800 W
Mellan	<b>Hjälpinduktionstillagningszon</b>
Mått	92,7x200 mm
Makt	900 W / Booster: 1800 W
Höger I-II-III-IV	<b>Induktionsmatlagingszon</b>
Mått	92,7x200 mm
Makt	900 W / Booster: 1800 W

\* Hällens höjd som anges i det tekniska bordet är produktens bastäckningshöjd.

-  Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
-  Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
-  Värderna som anges på produkttiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

### Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

**MÄRKER** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

**MÄRKER** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagingsytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagingsytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon,

dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagingsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagingsytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagingsytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).

- Använd inte glasmatlagningsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningsnivån eller stänga av kokplattan.
- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kokkärlens / kokkärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

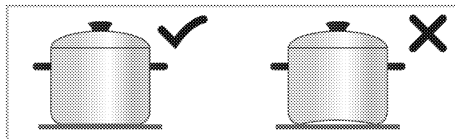
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emailjerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria ståлкаstruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

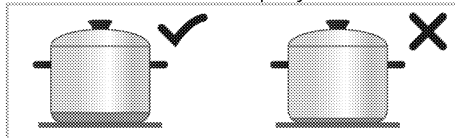
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

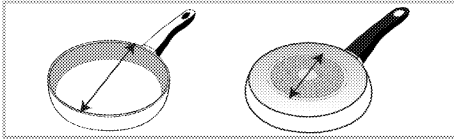
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



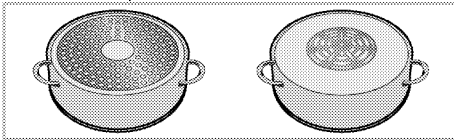
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagningsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



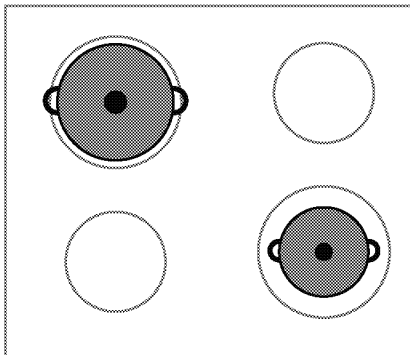
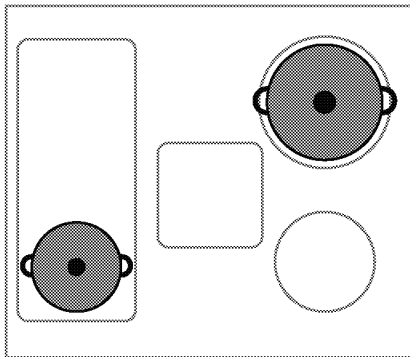
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagnings-effekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kastruller/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastruller/pannors visas.



- i** Jämn fördelning av kokkärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshällen.



## Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "□" och "×" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

## Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Matlagingszonens diameter - mm	Kastrullens diameter - mm
I-II-III-IV (92,7)	min. 90 - max 145
I-II	min. 130 - max 210
III-IV	min. 130 - max 210
Matlagingszon med bred (flexi) yta (370x200)	bredd 230 - längd 390

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan.

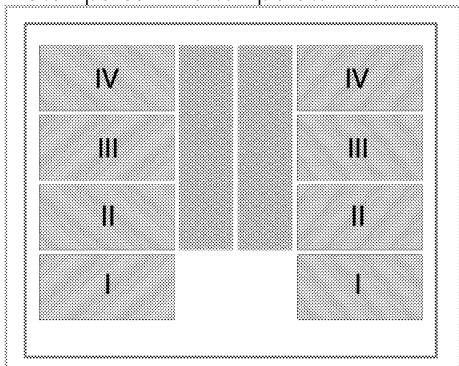
Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

## Matlagingszon med bred yta (flexi)

Kokplattan är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som

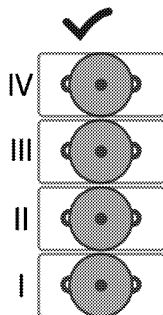
enskilda kokplattor oberoende av varandra för mindre kastruller/pannor. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa matlagingszoner och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

Du kan använda I-II-III-IV matlagingsytorna till höger och vänster om de extra matlagingsytorna i mitten för små pannor/kastruller. Men om du lagar mat med två små pannor/kastruller, används I-II och III-IV matlagingsytorna från en kontrollenhet, så om en liten kastrull placeras på dessa ytor, lagas maten på samma temperaturnivå.

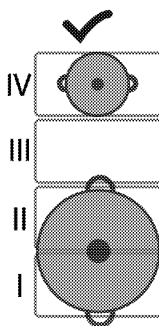


### Kastruller/pannor användningsexempel

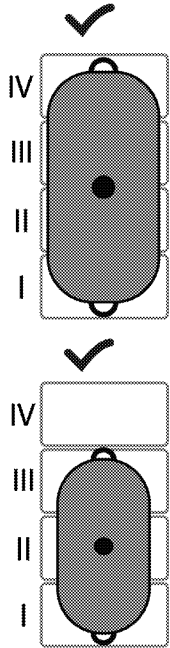
De har 4 separata matlagingsytor i matlagingszonen med bred yta. Dessa kan dock användas för två olika temperaturnivåer som I-II och III-IV. Om du t. ex. lagar mat med 4 separata små kastruller, kan en temperaturnivå ges till I-li matlagingsytorna och en annan temperaturnivå till III-IV matlagingsytorna.



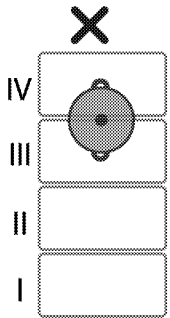
Placera kastrullen/pannan i mitten av varje matlagingsyta enligt kastrullens/pannans diameter. Om kastrullen/pannan täcker två matlagingsytor, ska den placeras centralt över de båda, om den täcker en matlagingsyta, ska den placeras centralt över en matlagingsyta.



## Kastruller/pannor användningsexempel

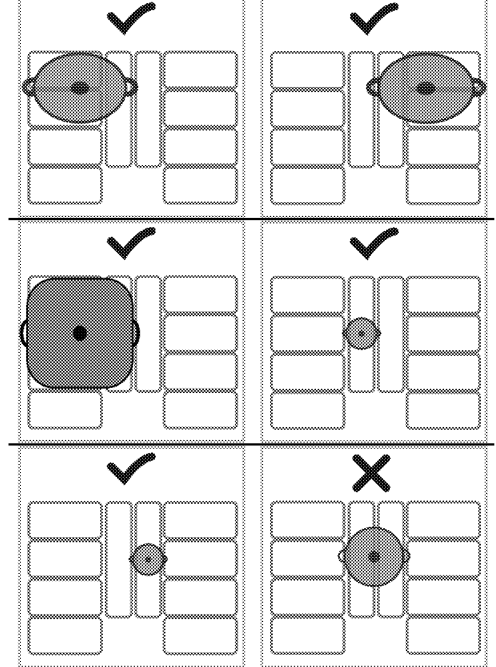


För tillagning med större kastruller/pannor, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.



Placera för matlagning med en kastrull/panna den i mitten av matlagingsytan. Placera inte kastrullen/pannan mellan matlagingsytorna.

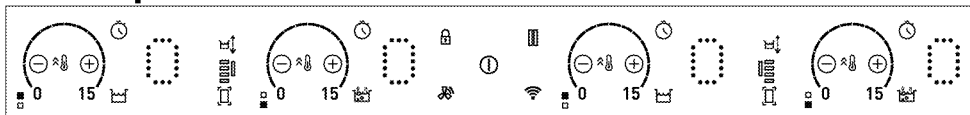
## Kastruller/pannor användningsexempel



## Hjälpinduktionstillagningszon

Kokplattan är utrustad med extra induktionsmatlagingszoner mellan de breda matlagingsytorna (Flexi-yltor). Du kan använda matlagingsyrorna med stora kastruller/pannor som extra ytor. Kastruller/pannor användningsexempel har visats nedan.

# Kontrollpanel



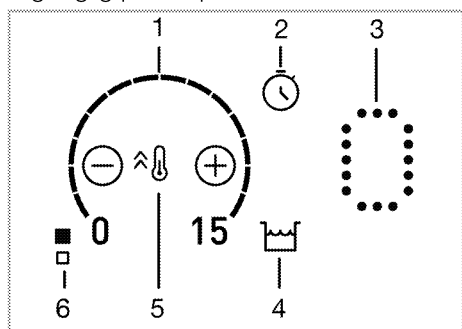
## Temperaturnivåns inställningsområde



## Knappar och symboler

-  : På/av-tangent
-  : Nyckellåsnyckel
-  : Bred matlagningszon kombinationsknapp
-  : Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
-  : Automatisk matlagningsknapp
-  : Stoppknapp
-  : Timerknapp
-  : Timer ökningsknapp
-  : Timer minskningsknapp
-  : "Flytta" funktionens symbol
-  : Kokande sensortangent \*
-  : Kruka placering symbol
-  : Kokplatta-kåpa anslutningsknapp \*
-  : Wifi-knapp \*

\* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



Matlagningszonens skärm

- 1 Temperaturnivåns inställningsområde
- 2 Timerknapp
- 3 Timer/temperaturindikator
- 4 Automatisk matlagningsknapp
- 5 Snabbvärmningsknapp/Hög effektinställning (booster) knapp
- 6 Matlagningszonens symbol


**i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.

**i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.


## Att starta hällen



1. Tryck på  knappen i kontrollpanelen. Hällen är redo att användas.

**i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.

**i** Apparaten stänger sig själv pga. säkerhetsorsaker, om någon knapp ( knapp) trycks in en lång tid.



## Att stänga av hällen

1. Tryck på  knappen i kontrollpanelen. Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

**i** Om  eller  symbolen tänds på matlagningszonens skärm, när hällen stängs av, betyder det, att matlagningszonen ännu är varm. Rör inte i kokplattorna.

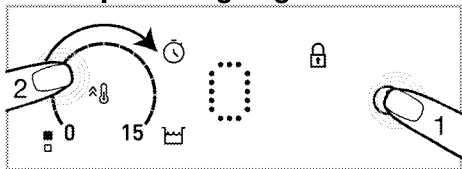



## Värmeindikator

Om  symbolen tänds i matlagningszonskärmen, är hällen ännu varm och kan användas till att hålla små mängder mat varm. Efter ett tag byts symbolen till  symbolen, vilket betyder mindre varm.

**i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

## Att slå på matlagningszonerna



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.

» "0" symbolen visas på matlagningszonernas skärmar.

2. Tryck på matlagningszonens inställningsområde som du vill aktivera eller dra fingret över inställningsområdet.

**i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.

## Inställning av temperaturnivån

Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "15".

**i** En extra matlagningszon kan användas separat. Den bakre vänstra matlagningszonens temperaturnivå kan ställas in för detta ändamål.


## Att stänga av kokplattorna:

Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att ställa in temperaturen till "0"**


Hällen kan stängas av genom att sänka temperaturinställningen till "0".

## 2. Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon


När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00".  symbolen i matlagningszonens skärm försvinner.

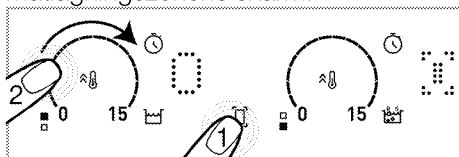
En varningssignal hörs, när tiden slutar. Tryck på någon knapp på kontrollpanelen för att stänga av larmet.

## Slå på matlagningszon med bred yta Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.

2. Tryck på matlagningszonens med bred yta valknapp.

» "0" symbolen visas i den bakre vänstra matlagningszonens skärm och  symbolen i den främre vänstra matlagningszonens skärm.



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "15".

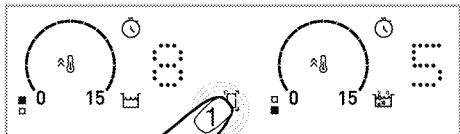
» Temperaturnivån kan ställas in från båda matlagningszonernas inställningsområde.

**i** Matlagningszonerna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om matlagningszonen med den breda ytan finns på apparatens högra sida, gäller samma även för denna.

## Att slå på kokplattan med den breda ytan när en eller båda

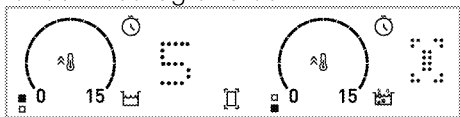
## **kokplattorna till vänster används Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagingsyta med samma värden.



1. När en eller båda matlagingszonerna till vänster används, tryck på matlagingszonens med bred yta valknapp.

» På den bakre vänstra matlagingszonens skärm visas temperaturen av den förvalda matlagingszonen med lägre temperatur. Om timer är inställd, visas timervärdet för den med lägre värde.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från båda matlagingszonernas inställningsområde.

**i** Om du trycker på den vänstra matlagingszonens knapp när matlagingszonen med den breda ytan är aktiverad, separeras och stängs matlagingszonerna.

## **Slå på matlagingszon med bred yta: Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.**

Matlagingszon med bred yta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att ställa in temperaturen till "0"

Du kan stänga av matlagingszon med bred yta genom att sänka temperaturen till "0".


2. Genom att använda matlagingszonens med bred yta timeravstängning.

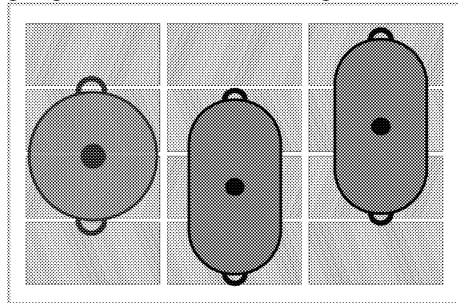
När tiden slutar, stänger timern kokplattan med bred yta. Skärmen på den vänstra matlagingszonen visar 0, och på klockskärmen visas 00. Lampan i ⏸ knappen i den bakre vänstra kokplattan slocknar.

3. Genom att trycka symbolen för matlagingszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder.

Om du trycker symbolen för matlagingszonen med den breda ytan i ca. 3 sekunder, stängs matlagingszonen av.

## **"Autoflexi" läge (Automatisk aktivering av kokplatta med bred yta)**

Om kastrullen placeras på matlagingszonerna i nedan visade positioner, aktiveras "flexi" (matlagingszon med bred yta) automatiskt. Tryck på  knappen en gång för att avsluta detta läge.




## **Hög effektinställning (BOOSTER)**

Du kan använda booster till värming på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hållar. När tiden för hög effektinställning (se

användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningssonen av.


### **Val av hög effektinställning (booster) direkt:**

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på  knappen.

Den aktiverade matlagningssonen fungerar med max. effekt och  den rörliga booster-symbolen visas på matlagningssonens skärm.

» När tiden för hög effektinställning (se Automatiske avstängningsperiodernas tabell) rinner ut, stängs matlagningssonen av.


### **Val av hög effektinställning (booster) när matlagningssonen är aktiverad:**

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningsson aktiverad.

 Hög effektinställning (booster) kan enbart aktiveras i en av zonerna på samma sida (vänster eller höger). Om en av matlagningssonerna på samma sida används på en specificerad temperatur, kan inte booster ställas in för den andra matlagningssonen på samma sida. När matlagningsson med den breda ytan är aktiverad, kan inte booster heller användas för dessa zoner.

2. Vald matlagningsson fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningssonens skärm. När tiden för hög effektinställning slutar, återgår matlagningssonen till inställd temperaturnivå och bara vald temperaturnivå visas på skärmen.



### **Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:**




Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen.

### **Nyckellås**

**När hällen är på**, kan knapplås aktiveras, för att förhindra ändring av funktionerna.



### **För att avaktivera knapplåset**

1. Tryck på  knappen i 3 sekunder för att låsa kontrollpanelen.
- Om någon knapp trycks när knapplåset är aktiverat, blinkar lampan i  knappen.

 Knapplåset kan aktiveras bara, om hällen används. Bara  knapparna fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks, blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat.

Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

### **För att avaktivera knapplåset:**


1. Tryck på  knappen i 3 sekunder. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan i  knappen slocknar och kontrollpanelen öppnas.

### **Timerfunktion**

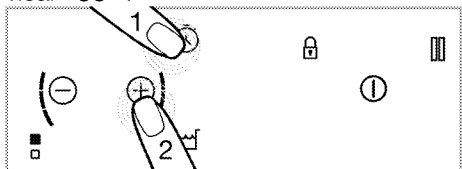
Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningssonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.



### **Att aktivera timern**



1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. "0" symbolen visas på matlagningssonernas skärmar.




3. Ställ in nivån för matlagningszonen, som du vill använda.
4. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.

Skärmen i motsvarande matlagningszon visar "00".



5. Ställ in önskad tid med  och  knapparna.

» Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen. Inställningen bekräftas automatiskt, om man inte trycker på  knappen.

-  Timern kan användas bara på kokplattor som används.
-  Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.
-  Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

### Att stänga av timern

Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.


Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.



### Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.



Du kan stänga av timern i förtid på två olika sätt:

#### 1. Avstängning genom att sänka timervärdet till: "00" :

1. Välj kokplatta som du vill stänga.
2. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.

3. Sänk värdet, tills "00" symbolen visas på matlagningszonens skärm genom att trycka på  och  knappen.

#### 2- Avstängning genom att trycka på timerknappen i ca. 3 sekunder:






1. Håll kokplattans  knapp intryckt i ca. 3 sekunder,  försvinner helt och timern avslutas.

### Automatisk matlagningsfunktion



Med denna funktion kan du laga mat snabbt på 3 olika nivåer.


1. Värmning
2. Stekning
3. Kokning



### Aktivering av automatisk matlagningsfunktion utan att ställa in timer

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
  2. Tryck på  knappen för kokplattan, som du vill använda automatisk matlagningsfunktionen på.
  3. Efter första tryckning aktiveras motsvarande matlagningszon på värmningsnivån.  symbolen tänds på skärmen..
  4. Efter andra tryckning aktiveras motsvarande matlagningszon på stekningsnivån.  symbolen tänds på skärmen..
  5. Efter tredje tryckning aktiveras motsvarande matlagningszon på kokningsnivån.  symbolen tänds på skärmen..
- » Matlagningszonen börjar att fungera på inställd automatisk matlagningsnivå.

### Aktivering av automatisk matlagningsfunktion genom att ställa in timer

1. Välj önskad automatisk matlagningsnivå genom att trycka motsvarande kokplattans  knapp.
2. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.


» "00" symbolen och lampan i  symbolen tänds på matlagningszonens skärm.


3. Ställ in önskad tid med / knapparna.

» Matlagningszonen fortsätter att fungera på inställd automatisk matlagningsnivå under inställd tid.

» Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar. Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

### Avstängning av den automatiska matlagningsfunktionen


1. Om du vill avsluta den automatiska matlagningsfunktionen, kan du stänga av motsvarande kokplatta helt genom att trycka på  knappen.

2. Om du vill att hällen fungerar på en specificerad temperaturnivå efter att den automatiska matlagningsfunktionen har avslutats, ställ in önskad temperaturnivå genom att trycka på / knapparna.


Matlagningszonen fortsätter att fungera på inställd temperaturnivå. Om timern har ställts in tidigare, avslutas inte matlagningsperioden och hällen fortsätter att fungera på inställd temperaturnivå.

### Att använda flyttfunktionen

Med denna funktion kan man ändra matlagningsnivån genom att flytta kastrullen, utan att använda kontrollpanelen vilket möjliggör snabb byte av matlagningsnivåerna. Temperaturnivån behövs inte sänkas eller ökas varje gång.



 För att kontrollera att flyttfunktionen är aktiverad, ska kastrullen täcka en eller två kokplattor.

### För att aktivera "flytt" funktionen,

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.

2. Placera kastrullen så, att den täcker en eller två matlagningszoner i vänster eller höger matlagningszon, enligt nivå du vill börja med.

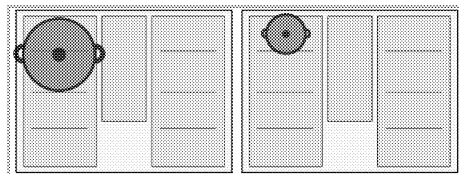
3. Tryck på  knappen två gånger.

» Lamporna i  och  symbolerna tänds och "flytt" funktionen aktiveras.

För att välja matlagningsnivå, skjut kastrullen på matlagningszonen. Med denna funktion kan du snabbt byta mellan 3 olika matlagningsnivåer:

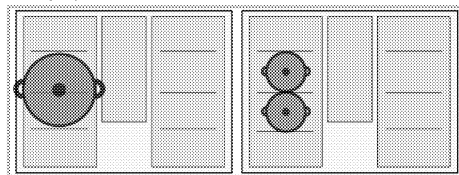
- **Nivå 3 (Värmning):** Om kastrullen placeras på de yttersta kokplattorna på vänster eller höger matlagningszon, fungerar hällen på nivå 3.

#### Nivå 3



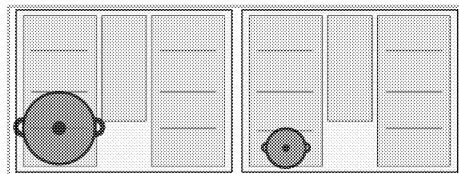
- **Nivå 8 (Kokning):** Om kastrullen placeras på de mellersta kokplattorna på vänster eller höger matlagningszon, fungerar hällen på nivå 8.

#### Nivå 8



- **Nivå 15 (Stekning):** Om kastrullen placeras på de främsta kokplattorna på vänster eller höger matlagningszon, fungerar hällen på nivå 15.

#### Nivå 15







- i** När "flytt" funktionen används, kan inte timer ställas in på kokplattorna.
- i** Om en kastrull finns på extra matlagingszon, kan inte "flytt" funktionen användas.
- i** Om kastrullen täcker 3 matlagingszoner, avslutas "flytt" funktionen.

### **Kombinerad användning av häll och kåpa (häll till kåpa) (Den kanske inte finns på din produkt.)**




Om  symbolen finns på apparaten, kan den användas tillsammans med kåpa. Med denna funktion kan du ansluta hällen till en kåpa och försäkra dig om, att kåpan fungerar automatiskt enligt hällens användningsnivå. För detta ändamål, måste hällen och kåpan introduceras till varandra. Därefter kan du kontrollera, att hällen och kåpan fungerar tillsammans genom att aktivera anslutningen från hällen.

### **Hällens och kåpans introduktion till varandra.**

- i** Hällens och kåpans introduktion till varandra behöver bara utföras en gång. Introduktionen behöver inte göras igen. För att försäkra dig om hällens och kåpans funktion tillsammans, ska anslutningen aktiveras bara från hällen.
1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
  2. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder. »  symbolen börjar blinka.
  3. Aktivera sammanlänkning mellan häll och kåpa (se kåpans bruksanvisning), och relevant symbol i kåpan börjar blinka.




» När introduktionen är färdig, tänds  symbolen i hällen och relevant symbol i kåpan.

### **Aktivering av kombinerad funktion av häll och kåpa**

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
  2. Tryck på  knappen på hällen.
  3. När introduktionen är färdig, tänds  symbolen i hällen och relevant symbol i kåpan.
- » Kåpan fungerar automatiskt och nivån kan sjunka eller höjas, beroende på hällen totala temperatur.



### **Att använda HomeWhiz-applikationen**

Om apparaten har en  symbol på den, kan du kontrollera hällen från din platta/mobil. Följ instruktionerna nedan för att kontrollera och övervaka hällen via platta/mobil. Du ska ansluta plattan/mobilen till ditt hemnätverk och ladda ner HomeWhiz-applikationen till din platta/mobil från app store på din smarta enhet.

1. Öppna appen du har laddat ner till din smarta enhet.
2. Tryck på "lägg till / ta bort enhet" sektionen på plattan/mobilen.
3. Utför installationen genom att följa instruktionerna på plattan/mobilen.
4. Tryck på  knappen i ca. 3 sekunder och släpp den.  symbolen börjar blinka på skärmen. Du kan nu ansluta till din smarta enhet.
5. Anslut till hällen med användarnamn och lösenord från appen, som finns i inställningar-sektionen på din platta/mobil.
6. Välj nätverk från nätverkslistan och anslut hällen till nätverket med krävd lösenord.  symbolen lyser, när installationen är klar. Du kan öppna appen och börja använda hällen

genom att namnge den från “lägg till / ta bort enhet” sektionen.

**i** HomeWhiz stöder frekvensbandet 2,4 GHz.

**i** Om nätverksanslutning inte kan etableras inom 5 minuter efter att man tryckt på  knappen i ca. 3 sekunder, avslutas installationen av homewhiz-applikationen och  symbolen slocknar.

**i** HomeWhiz-applikationen på din platta/mobil ger information om etableringen av anslutningen och användningen av applikationen.

**i** Anslutningen måste vara aktiverad, för att öppna HomeWhiz-menyn.

**i** När HomeWhiz är aktiverad, kan du kontrollera och övervaka hällen både från hällens skärm och smarta enheter via HomeWhiz.

**i** Tryck på  knappen för att stänga av HomeWhiz-anslutningen.  symbolen försvinner från skärmen.

**i** Vid elavbrott när apparatens HomeWhiz-anslutning är på och om anslutningen bryts, byter HomeWhiz till av-läge automatiskt.

### Att använda hällen via platta




1. Öppna HomeWhiz-appen på din platta/mobil.

» Apparaten ska finnas på applikationssidan.

2. Tryck på apparaten.


» Hällens kontroll- och övervakningssida ska visas. Du kan utföra inställningar som matlagningsszonens temperaturnivå, timerinställningar, knapplås och

aktivering av hällen till kåpa (häll till kåpa) anslutningen från denna fönster.


3. Efter att inställningarna gjorts via platta/mobil, flytta dig nära apparaten för att konfirmera.  och  symbolen börjar blinka på skärmen. Tryck på  knappen och aktivera inställningarna.



**i** Alla från platta/mobil utförda inställningar kräver konfirmering genom apparaten pga. säkerhetsorsaker.



### Att stänga av HomeWhiz-applikationen

1. När plattan/mobilen är ansluten till apparaten, tryck på  knappen en kort stund.  symbolen i skärmen försvinner. Anslutningen mellan platta/mobil och apparaten avbryts.

### Att ta bort registreringen av ansluten apparat

1. Tryck på  ja  knapparna samtidigt.

»  och  symbolerna börjar blinka och ett varningsljud hörs.

2. Registreringen har tagits bort, när  och  symbolerna slutar blinka på skärmen.

**i** Nätverksanslutning ska finnas för att utföra borttagning.

### Försäkran om överensstämmelse

Härmed förklarar Arçelik A.Ş., att denna apparat överensstämmer med direktivet 2014/53/EU. En detaljerad RED-Försäkran om överensstämmelse finns på sidan [support.grundig.com](http://support.grundig.com) tillsammans med tilläggsdokument angående apparaten.

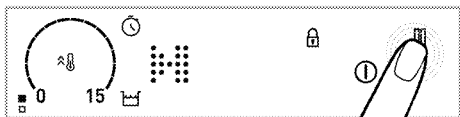




2.4 GHz band: 100 mW max.


## Stopp-funktion

Med denna funktion kan alla hällens funktioner stängas av (**förutom timern**) för en stund.

- i** Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.



1. Tryck på  knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på miniminivån.
2. Tryck på  knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

- i** När stoppknappen trycks in, tänds  symbolen i kokplattornas skärmar, som användes innan man tryckte på denna knapp.

## Att använda induktionshällar säkert och effektivt

**Funktionsprincip:** Induktionshäll värmer kokkäret direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hälltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med max. effekt.

- i** Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagningszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

## Effekthanteringsfunktion

Apparaten är utrustad med effekthanteringsfunktion. Du kan justera den totala effekten kokplattan utnyttjar med denna funktion.





Effekthanteringsfunktionen har 9 nivåer till förfogande.

Effekthanteringsfunktion -

Totaleffektsnivåer som kan ställas in



Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

När kokplattorna är avstängda,

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Utan att ta bort fingret, tryck på bakre vänster matlagningszons  knapp, sedan på främre vänster matlagningszons  knapp och slutligen  knappen. En signal hörs varje gång knappen trycks in.
3. Inställd effekthanteringsnivå visas i den bakre vänstra matlagningszonens skärm och totaleffektsvärdet i den



främre vänstra matlagningsszonens skärm. Släpp de 3 knapparna när du ser värdena.

- Tryck på  knappen för att byta nivå och ställ in önskad totaleffektsvärde.
- Bekräfta inställning genom att trycka på  knappen och stäng av hällen. Inställd totaleffektsvärde aktiveras.

**i** Temperaturnivåerna som getts kokplattan kan variera enligt inställd totaleffektsnivå. Temperaturnivån som ges till kokplattan reduceras automatiskt enligt effektinställningen som kokplattan utför. Detta är inte ett fel.

### Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningsszoner är på, stängs matlagningsszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av.

Matlagningsszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Användningsperiod begränsning - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3

Temperaturnivå	Användningsperiod begränsning - timmar
9	2
10	2
11	1,5
12	1,5
13	1,5
14	1
15	1
Snabbvärmning	10 minuter
P1	6
P2	6
P3	1,5

### Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagningsszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

### Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen.

I detta fall visas "E" eller "F" symbolen visas på skärmen.

### Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

**i** Håll kontrollpanelens yta ren. Varning för felanvändning kan ges.

**i** Placera inte kastrullen på kontrollpanelen.

## 6 Allmän information om matlagning

I det här avsnittet beskrivs tips om hur du lagar och lagar mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obebakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.

- När du värmer olja, se till att krusan du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Om nivåerna "15" eller "P" kommer att användas under uppvärmning av mjölken, var noga med att värma upp den genom omrörning så att botten inte håller. För en mer kontrollerad uppvärmning kan du använda inställningen 12 eller 13.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

### Matlagningstabell

Mat	Temperaturniva	Tillagningstid (min) (ca)	Kokplatta och dess diameter (mm)
<b>Smältning</b>			
Smältning av choklad (T. ex..Dr.Oetker märke, mörk choklad 55-60 % kakao, 150 g)	2	20 ... 30	2 zon (kombinerad)
Smör (200 g)	8	10 ... 12	2 zon (kombinerad)
<b>Kokning, uppvärmning, varmhållning</b>			
Vatten 1 L (Kokning)	P	1 ... 3	2 zon (kombinerad) 2 zonoch
Vatten 3 L (Kokning)	P	6 ... 8	Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Mjölk 1 L (Kokning)	9	3 ... 6	2 zon (kombinerad)
Mjölk 1 L (Varmhållning)	1	8 ... 10	2 zon (kombinerad)
Vegetabilisk olja (Uppvärmning) (Solrosfröolja 0,5 L)	13	3 ... 5	2 zon (kombinerad)
<b>Kokning</b>			
Skalad potatis Grovt mald (2 Bitar stor)	15	17 ... 20	2 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Laxfilé	15	12 ... 17	2 zon (kombinerad)
Pasta (150 g)	15	8 ... 10	2 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
<b>Kokning, sautering</b>			
Risrätt (200 g ris)	7	8 ... 12	2 zon (kombinerad)
Paella*	10	15 ... 20	2 zon (kombinerad)
Ashure**			

Mat	Temperaturnivå	Tillagningstid (min) (ca)	Kokplatta och dess diameter (mm)
Bönor-kikärtor kokning Bönor-kikärtor kokning - för Ashure	15	6 ... 9	2 zon (kombinerad)
Bönor-kikärtor kokning kokning - för Ashure	5	10 ... 15	2 zon (kombinerad)
Vete Bönor-kikärtor kokning - för Ashure	15	4 ... 7	2 zon (kombinerad)
Vete kokning - för Ashure	6	10 ... 15	2 zon (kombinerad)
Ashure - Alla ingredienser	15	25 ... 30	2 zon (kombinerad)
Fläsklägg med grönsaker**			
Bryna***	15	3 ... 6	2 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Sautering av grönsaker	15	6 ... 8	2 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Bakning	8	180 ... 210	2 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Soppor (T. ex. linssoppa)	10	35 ... 45	3 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
<b>Stekning i stekpanna</b>			
Havsabborrefilé	15	3 ... 6	3 zonoch Hjälpinduktionstillagningszon (kombinerad)
Ryggbiff (5 cm)	15	6 ... 8	2 zon (kombinerad)
Stekta ägg	7	3 ... 5	3 zon (kombinerad)
<b>Pommes frites</b>			
Boortsog	13	10 ... 13	2 zon (kombinerad)
Schnitzel	10	5 ... 7	2 zon (kombinerad)
Nugget	13	4 ... 6	2 zon (kombinerad)

\* Wok-panna rekommenderas.

\*\* Järgryta/kastrull rekommenderas.

\*\*\* Fövärmning av pannan / potten rekommenderas.

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän rengöringsinformation

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring efter varje användning. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

#### Angående kokplatta:

- Surt smuts, så som mjölk, tomatås och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattan och brännarens

delar. Ta bort spilld vätska omedelbart när kokplattan har svalnat.

#### Inox och rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på inox-rostfria och glasytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

#### Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rester av resthalter av resthalter av rester kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett

avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

### **Plastdelar och målade ytor**

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

### **Rengöring av kokplattan**

#### **Glasmatlagningsyta**

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska

tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.

- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

### **Rengöring av kontrollpanelen**

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort rattarna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

## 8 Felsökning

Kontakta auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller återförsäljaren där du köpte produkten om problemet inte kan avhjälpas trots att du har genomfört instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig själv reparera en defekt produkt.

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekta eller har utlösts. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt ut eller återställ vid behov.*
- Produkten är inte ansluten till (jordat) uttag. >>> *Kontrollera stickkontakten.*
- Knappar/vred/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten är utrustad med funktionen knapplås kan det vara aktiverat. Inaktivera det.*
- Om skärmen inte tänds när du slår på spishällen igen. >>> *Koppla bort apparaten vid strömbrytaren. Vänta i minst 20 sekunder och anslut den sedan igen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Kockkäret är inte lämpligt. >>> *Kolla din gryta.*

### "☐" och "☒" symbolen visas på matlagningsszonens skärm.

- Du har inte placerat grytan i den aktiva matlagningsszonen. >>> **Kontrollera om det finns en gryta i matlagningsszonen.**
- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkäret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkäret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningsszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningsszonen ordentligt.*
- Kockkäret eller matlagningsszonen är överhettad. >>> *Tillåt dem att svalna.*

### Vald matlagningsszon stängs plötsligt av under användning.

- Matlagningstiden för den valda matlagningsszonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Skyddet mot överhettning är aktivt. >>> *Tillåt spishällen att svalna.*
- Ett objekt kanske täcker pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Grytan blir inte varm även om matlagningsszonen är på.

- Din gryta är inte anpassad för matlagning på induktionsplattor. >>> *Kontrollera att kockkäret är kompatibelt med induktionshällen.*
- Kockkäret är inte centrerat korrekt eller bottenytan på grytan är inte tillräckligt bred för matlagningsszonen. >>> *Välj en gryta som är tillräckligt bred och centrera den i matlagningsszonen ordentligt.*

### Kylfläkten fortsätter att vara igång även om spishällen är avstängd.

- Detta är inget fel. Kylfläkten fortsätter att vara igång tills elektroniken i spishällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

### Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Sprakande kan höras, om kokkärllet är tillverkad av flera lager av olika material.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagingszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagingsnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckts i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47/F1	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Fellets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.