

# GRUNDIG

## Sisäänrakennettu keittolevy

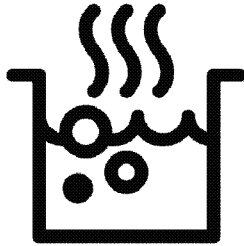
Käyttöopas

### Innebygd platetopp

Brukerhåndbok

### Inbyggd häll

Bruksanvisning



GIEI 838980 INH



**FI / NO / SV**

185.9284.36/R.AJ/14.09.2022/5-2

7757182985



KIERRÄTETTY JA  
KIERRÄTETTÄVÄ PAPERI

## Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

### Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



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

## **1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia** **4**

Yleinen turvallisuus.....	4
Sähköturvallisuus.....	4
Tuoteturvallisuus.....	5
Käyttötarkoitus.....	7
Lasten turvallisuus.....	7
Vanhan laitteen hävittäminen.....	8
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	8
Vanhan laitteen hävittäminen.....	8

## **2 Yleiset tiedot** **9**

Yleiskatsaus.....	9
Tekniset tiedot.....	9

## **3 Valmistelut** **10**

Energiansäästövihjeitä.....	10
Ensimmäinen käyttökerta.....	10
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	10

## **4 Keittotason käyttö** **11**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	11
Liesien käyttäminen.....	12
Ohjauspaneeli.....	13

## **5 Kunnossapito ja huolto** **24**

Yleisiä tietoja.....	24
Lieden puhdistaminen.....	24

## **6 Vianetsintä** **25**

## **1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia**

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

### **Yleinen turvallisuus**

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

### **Sähköturvallisuus**

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on

- "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
  - Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
  - Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
  - Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
  - Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
  - Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
  - Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

### **Tuoteturvallisuus**

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan

kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **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.
- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset

lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.

- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- 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.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 11*, astioiden valitseminen.

- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

## Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

## Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

## **Vanhan laitteen hävittäminen**

### **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 käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

### **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.

### **Vanhan laitteen hävittäminen**

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.

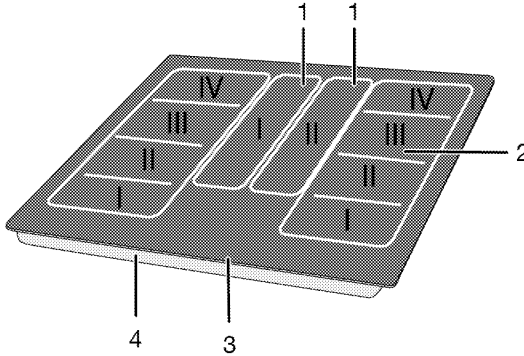


Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.



## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- 1 Apukeittoalue  
2 Induktiokeittolevy  
3 Vitrokeraaminen pinta  
4 Alustan suojus

### Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7400 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/770 mm/510 mm(Malleissa, joissa on kiinnitysjouset ja tuotteeseen kiinnitetty tiiviste, ota leveys- ja syvyysmitat 10 mm suuremmiksi kuin nämä mitat.)
Asennusmitat (leveys/syvyys)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Polttimet</b>	
Vasen I-II-III-IV	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	92,7 x 200 mm
Teho	900/1800 W
Keskiosa I-II	<b>Apukeittoalue</b>
Mitta	92,7 x 200 mm
Teho	900/1800 W
Oikea I-II-III-IV	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	92,7 x 200 mm
Teho	900/1800 W

**i** Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.

**i** Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.

**i** Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

### 3 Valmistelut

#### Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:


- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessäsi ruokaa sähköliedellä. Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille.

Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.

- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.
- Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta.

#### Ensimmäinen käyttökerta

##### Tuotteen ensimmäinen puhdistus

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

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

## 4 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta



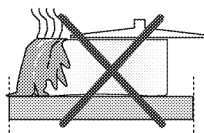
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tule, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja

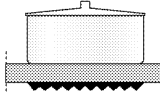
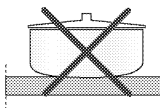
asetta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

### Kasarin valitseminen

- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon. Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.

“Kiehuminen voi vaihdella kattilatyyppin mukaan ja kattilan sekä keittoalueen koosta. Tasaisemmaksi kiehumiseksi käytä yksi askel suurempaa keittoaluetta. Suurempien keittoalueiden käyttämisellä ei ole induktiolieden energiankulutuksen kannalta mitään negatiivista vaikutusta, koska lämpö muodostuu induktion avulla vain kattilan pohjassa.”

**Induktiolesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.**

### Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "E" ja "X" ei välähdy, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedon.

Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

### Kasarin tunnistusjärjestelmä

Induktioruoanlaitossa vain astian vastaavalla keittoalueella peittämä alue energisoidaan. Järjestelmä tunnistaa astian pohjan ja vain kyseinen alue kuumenee automaattisesti. Ruoanlaitto keskeytyy, jos keittoastia nostetaan keittoalueelta ruoanlaiton aikana. Valittu keittoalue ja "☐" ja "X"-symboli vilkkuvat vuorotellen.

### Turvallinen käyttö

Älä valitse korkeita kuumennustasoja, kun käytät non-stick-pohjaisia (teflon) kasareita ilman öljyä tai hyvin vähällä öljymäärällä.

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarukoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumeta.

Älä käytä alumiinifolioita ruoanlaitossa. Älä aseta keittoalueelle alumiinifoliolla peitetyjä ruoka-astioita.

**i** Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedien tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.

**i** Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

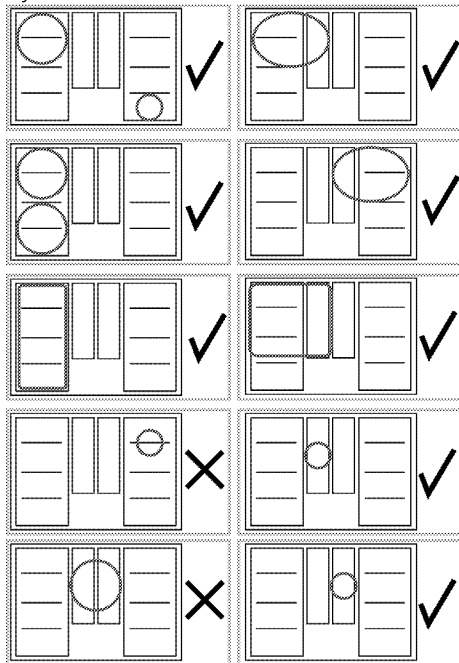
### Valaistut keittoalueet (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Lieden keittoalueet valaistaan. Keittoalueet eivät näy liedessä ollessa poissa päältä tai virransäästötilassa. Keittoalueen valaistuksen tulisi syttyä liedessä päälle kytkemisen jälkeen.

### Suurten keittoalueiden käyttö

Keittoastian tulisi peittää suuren keittoalueen molemmat keskikohdat. Älä

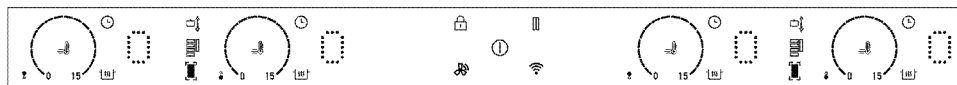
käytä keittoalueita millään muulla tavalla. Suuria keittoalueita voidaan käyttää yhdessä halkaisijaltaan suuremmille keittoastioille. Suuria keittoalueita voidaan käyttää kahdella tavalla eli käyttämällä vasemmalla takana ja vasemmalla edessä sijaitsevia keittoalueita.



### Liesien käyttäminen

**!** Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä. Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

# Ohjauspaneeli



## Tekniset tiedot



Asetusalue (lämpötilatason säätöä varten)



Päälle/pois-näppäin



Näppäinlukon näppäin



Ajastimen asetus-  
/purkunäppäin



Pikakuumennus/korkean tehon  
asetusnäppäin (tehostin)



Automaattinen keittotoiminto -  
näppäin



Pysäytysnäppäin



Laajapintaisen keittoalueen  
valintanäppäin (**Tämä**

**ominaisuus on valinnainen.**

**Sitä ei välttämättä löydy  
tuotteestasi.)**



Ajastimen ajan lisäysnäppäin



Ajastimen ajan  
vähennysnäppäin



Keittoalueen aktiivinen näyttö



"Move" -toiminnon symboli



Hob on Hood-symboli (Hob to  
Hood symbol) \*

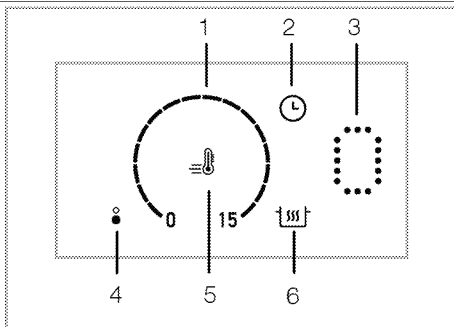


Wi-fi-symboli \*

**\* (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei  
välttämättä löydy tuotteestasi.)**



Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Todelliset näytöt ja toiminnot voivat vaihdella liedien mallin mukaan.



1 Asetusalue

2 Ajastinnäppäin

3 Keittoalueen näyttöruutu

4 Keittoalueen symboli (\*)

5 Pikakuumennusnäppäin

6 Automaattinen keittotoimintonäppäin

\* (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.



Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.

## Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "⌚"-näppäintä. Liesi on käyttövalmis.



Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.



Kun mitä tahansa näppäintä ("⌚"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.

## Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ohjauspaneelin "⌚"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

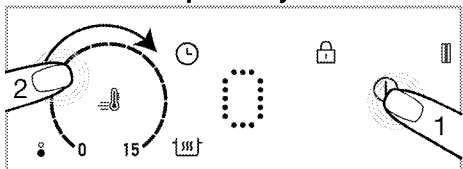
**i** Jos "❖"- tai "◊"-symbolit näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, ne ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

## Jäännöslämmön merkkivalo

Jos "❖"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, se osoittaa, että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "◊" merkiksi jäähtyvistä lämpötilasta.

**i** Jos virta katkaistaan, jälkilämmön merkkivalo ei syty ja varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

## Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "1"-näppäintä.

» "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näyttöihin.

2. Kosketa sen keittoalueen asetusaluetta, jonka haluat kytkeä päälle ja vedä sormi alueen poikki.

**i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

## Lämpötilatason asettaminen

Säädä lämpötilataso välille 0–15 koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

**i** Apukeittoalueita voi käyttää erikseen. Vasemmalla olevan apukeittoalueen lämpötila asetetaan säätämällä takana vasemmalla olevan keittoalueen lämpötilaa; oikealla olevan apukeittoalueen lämpötila asetetaan säätämällä takana oikealla olevan keittoalueen lämpötilaa.

## Keittoalueiden sammuttaminen:

Valittu keittoalue voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötila tasolle "0"**  
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötila-asetuksen tasoksi "0".

2. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimessa haluamallesi keittoalueelle**  
Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, ajastin kytkee pois siihen yhdistetyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näyttöruuduissa. Lieden näytön "⌚"-symboli häviää.

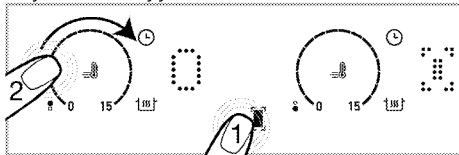
Laite päästää äänimerkin, ajan kuluessa loppuun. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

## Laajapintaisen keittoalueen päälle kytkeminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "1"-näppäintä.

2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä

» Vasemmanpuoleisen takakeittoalueen näytössä näkyy 0, ja etukeittoalueen näytössä näkyy "15".



3. Säädä lämpötilataso välille 0–15 koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

» Voit muuttaa lämpötila-asetusta molempien keittoalueiden asetusalueella.

**i** Laajapintaiset vasemman puolen keittoalueet ovat esimerkkinä. Jos myös liedon oikealla puolella on laajapintainen keittoalue, samat ohjeet koskevat myös tätä keittoaluetta.

## Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai

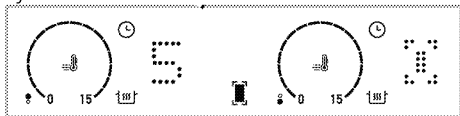
**molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä, voit yhdistää keittoalueet aktivoimalla laajapintaisen keittoalueen. Voit silloin käyttää laajempaa keittoaluetta samoilla arvoilla.



1. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista on päällä.

» Vasemmanpuoleisen takakeittoalueen näytössä näkyy alhaisempi keittoalueille aiemmin valittuina olleista lämpötila-arvoista. Jos ajastin on käytössä, näytössä näkyy alhaisemman arvon keittoalueen ajastimen arvo.



» Muuttaaksesi lämpötila-arvoa jälkikäteen aseta haluttu lämpötila molempien keittoalueiden asetusalueelle.

**i** Jos kosketat laajapintaisen keittoalueen näppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

**Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen: (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötila tasolle "0"**

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa asettamalla lämpötila tasolle "0".

2. **Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.**

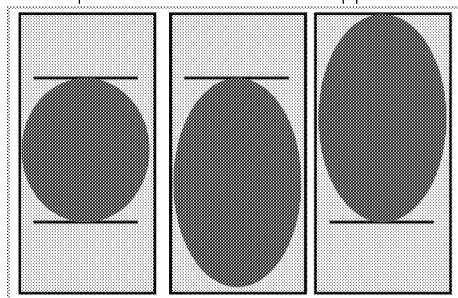
Ajan kuluessa loppuun, ajastin kytkee laajapintaisen keittoalueen pois päältä. **0** ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöruutuun ja **00** ilmestyy ajastimen näyttöruutuun. "🕒"-näppäimen valo takana vasemmalla olevan keittoalueen näytössä sammuu.

**3. Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan**

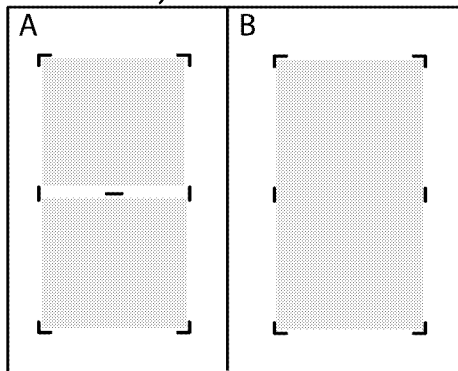
Keittoalue sammutetaan, jos kosketat laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

**"Autoflexi"-tila (laajapintaisen keittoalueen automaattinen käyttöönotto)**

"Flexi"-tila (laajapintainen keittoalue) otetaan automaattisesti käyttöön, jos astia asetetaan keittoalueelle alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Poistu tästä tilasta painamalla kerran "🕒"-näppäintä.



**Mallit, joissa on valaistu keittoalueiden ympärillä: (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**



**i** Kun kaksi erillistä keittoaluetta (esitetty kuvassa A) yhdistetään kuviossa B esitetyllä laaja-alaisella keittoalueella, erotusvalon pitäisi sammua. Kun leveän pinnan keittoalue on erotettu takaisin kahteen erilliseen keittoalueeseen, erotusvalo on valaistava.

### **Tehostin (BOOSTER)-asetus**

Voit käyttää tehostinta kuumennukseen täydellä teholla. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla. Kun tehostimen asetusajaksi (katso Käyttöaikojen rajat -taulukko) on kulunut, keittoalue sammutetaan.

#### **TEHOSTIMEN valitseminen suoraan:**

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.
2. Kosketa "☞"-näppäintä. Aktivoitu keittoalue toimii maksimiteholla, ja animoitu tehostinsymboli "☞" tulee näkyviin keittoalueen näytölle.  
» Kun tehostimen asetusajaksi (katso Käyttöaikojen rajat -taulukko) on kulunut, keittoalue sammutetaan.

#### **Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:**

1. Lieden ja sopivan keittoalueen päälle kytkemisen jälkeen kosketaan "☞".  
**i** Tehostus voidaan kytkeä päälle vain samalla puolella (oikea tai vasen) sijaitseville keittoalueille. Jos toiselle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle on säädetty tietty lämpötila, tehostusta ei voida käyttää samalla puolella sijaitsevalla toisella keittoalueella. Suuren keittoalueen ollessa käytössä, näiden keittoalueiden tehostusta ei voida kytkeä päälle.

2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjako on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle

lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

### **Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennenaikaisesti:**

Koskettamalla "☞"-näppäintä voit sammuttaa tehostinasetuksen milloin tahansa.

### **Näppäinlukko**

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta **lieden ollessa käytössä**.

#### **Näppäinlukon asettaminen**

1. Kosketa "☞" 3 sekunnin ajan lukitaksesi ohjauspaneelin.  
Jos jotain näppäintä painetaan näppäinlukon ollessa aktiivinen, "☞"-näppäimen valo vilkkuu.

**i** Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Kun näppäinlukko on aktivoitu, vain "⏻"-näppäin toimii. Jos kosketat jotain muuta näppäintä, "☞"-näppäimen valo vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on aktiivinen. Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta voit kytkeä lieden päälle uudelleen.

#### **Näppäinlukon purkaminen**

1. Pidä "☞"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan.

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä. "☞"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.

#### **Ajastintoiminto**

Tämän toiminnon avulla kypsentyminen helpottuu. Uunia ei tarvitse valvoa koko kypsennysajan. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

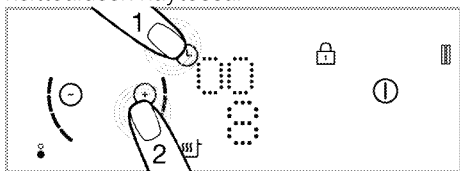
#### **Ajastimen asettaminen**

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⏻"-näppäintä.
2. "0"-symboli ilmestyy näkyviin keittoalueiden näyttöihin.
3. Nostaa päälle kytkettävän keittoalueen tasoa.



4. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "⌚"-näppäintä.

"00"-symboli tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näytössä.



5. Aseta haluttu kesto koskettamalla "⌚"- ja "⌚"-näppäimiä.

» Kosketa "⌚" vahvistaaksesi asetuksen. Jos et kosketa "⌚"-näppäintä, asetus peruuntuu automaattisesti muutamassa sekunnissa.

**i** Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.

**i** Toista edellä mainitut toimenpiteet muiden keittoalueiden osalta, joille haluat asettaa ajastimen.

**i** Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.

## Ajastimien pois käytöstä asettaminen

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

## Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes se on kytketty pois päältä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

### 1-Ajastimen kytkeminen pois päältä

**laskemalla sen arvoksi "00" :**

1. Valitse keittoalue jonka haluat sammuttaa.
2. Kosketa "⌚"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.

3. Kunnes "00" tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näytölle, alenna tasoa koskettamalla "+"- ja "⌚"-näppäimiä.

### 2-Ajastimen asettaminen pois päältä pitämällä sen näppäintä pohjassa 3 sekunnin ajan:

1. Kosketa vastaavan keittoalueen "⌚"-näppäintä noin 3 sekunnin ajan "⌚" sammuu kokonaan ja ajastin peruutetaan.

## Automaattinen keittotoiminto

Voit valmistaa ruokaa nopeasti 3 eri tasolla käyttäen tätä toimintoa.

1. Lämpimänä pito
2. Keittäminen
3. Paistaminen

## Automaattisen keittotoiminnon päälle kytkeminen ilman ajastimen asettamista

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen "⌚"-näppäintä kytkeäksesi päälle automaattisen keittotoiminnon.
3. Valitsemasi keittoalue aktivoituu tasolle lämpimänä pitäminen ensimmäisen kosketuksen jälkeen. "⌚"-symboli ilmestyvät näyttöruutuun.
4. Valitsemasi keittoalue aktivoituu tasolla keittäminen toisen kosketuksen jälkeen. "⌚"-symboli tulevat näkyviin näytölle.
5. Valitsemasi keittoalue kytkeytyy päälle tasolla paistaminen kolmannen kosketuksen jälkeen. "⌚"-symboli tulevat näkyviin näytölle.

» Keittoalue alkaa toimimaan asettamallasi automaattisella keittotasolla.

## Automaattisen keittotoiminnon päällekytkeminen ajastimen avulla

1. Valitse haluamasi automaattinen keittotaso koskettamalla haluamasi keittoalueen "⌚"-näppäintä.
2. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "⌚"-näppäintä.  
» "00" sekä "⌚"-symbolit syttyvät palamaan keittoalueen näyttöruudulla.
3. Aseta haluamasi aika koskettamalla "⌚"/"⌚"-näppäimiä.

» Keittoalue toimii valitulla automaattisella keittotasolla koko asettamasi ajanjakson.  
 » Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin. Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

## Automaattisen keittotoiminnon poiskytkeminen

1. Voit kytkeä haluamasi keittoalueen pois päältä täysin koskettamalla "i"-näppäintä automaattisen keittotoiminnon peruuttamiseksi.
2. Jos haluat keittoalueen toimivan tietyllä tasolla ja kytkeä automaattisen keittotoiminnon pois päältä, aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla "(-)"/"(+)"-näppäimiä. Keittoalue jatkaa toimintaansa asettamallasi lämpötilatasolla. Jos olet asettanut ajastimen aikaisemmin, asetettua kypsennysaikaa ei peruuteta ja keittoalue pysyy asetetulla lämpötilatasolla.

## Siirtotoiminnon käyttö

Tämän toiminnon avulla erilämpöisiä keittoalueita voidaan vaihtaa nopeasti keittoastiaa siirtämällä, eikä lieden ohjauspainikkeita tarvitse käyttää. Lämpötilaa ei tarvitse lisätä tai vähentää joka kerta.

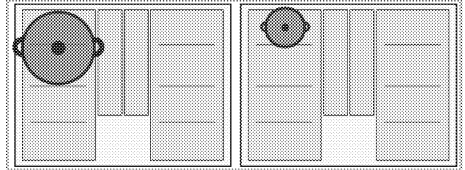
**i** Keittoastian on peitettävä yksi tai kaksi keittoaluetta siirtotoiminnon käyttämistä varten.

## Siirtotoiminnon aktivointi:

1. Kosketa "i" kytkeäksesi lieden päälle.
  2. Laita keittoastia vasemman- tai oikeanpuoleiselle keittoalueelle sopivan aloituslämpötilan mukaan ja varmista, että astia peittää molemmat keittoalueet.
  3. Kosketa "i" kahdesti.  
 » "i" ja "i" kytkeytyvät päälle ja siirtotoimintoa voidaan nyt käyttää. Työnnä keittoastia sopivan lämpöiselle keittoalueelle. Toiminnon avulla voidaan nopeasti käyttää kolmea eri keittoaluetta:
- **Taso 3 (lämpimän pito):** Liesi toimii tasolla 3 silloin, kun keittoastia laitetaan

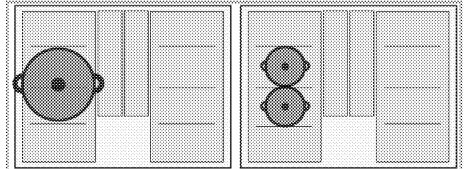
kahdelle vasemman- tai oikeanpuoleiselle takimmaiselle keittoalueelle.

### Taso 3



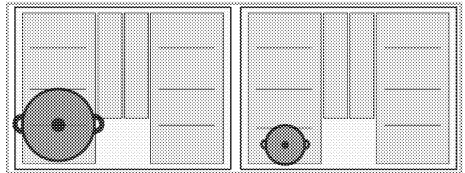
- **Taso 8 (keittäminen):** Liesi toimii tasolla 9 silloin, kun keittoastia laitetaan kahdelle vasemman- tai oikeanpuoleiselle keskimmaiselle keittoalueelle.

### Taso 8



- **Taso 15 (paistaminen):** Liesi toimii tasolla 15 silloin, kun keittoastia laitetaan kahdelle vasemman- tai oikeanpuoleiselle etummaiselle keittoalueelle.

### Taso 15



**i** Keittoalueiden ajastinta ei voida käyttää siirtotoimintoa käytettäessä.

**i** Jos apukeittoalueella on keittoastia, siirtotoiminto ei ole käytettävissä.

**i** Siirtotoiminto peruutetaan silloin, kun keittoastia peittää alle kolme keittoaluetta.

## Liesituulettimen ja lieden yhdistetty käyttö (Liesi+liesituuletin) (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Jos tuotteessasi on symboli "i", sitä voi käyttää yhdessä liesituulettimen kanssa. Tämän ominaisuuden avulla voit yhdistää lieden ja liesituulettimen toisiinsa. Ominaisuuden ollessa käytössä liesituuletin valitsee automaattisesti lieden kuumuudelle sopivan poistotehon. Jotta ominaisuus

toimisi, sinun on aluksi yhdistettävä liesituuletin ja liesi toisiinsa. Kun laitteet on yhdistetty, voit kytkeä ominaisuuden päälle liedestä, minkä jälkeen laitteet toimivat yhdessä.

## Lieden ja liesituulettimen yhdistäminen

**i** Lieden ja liesituulettimen yhdistämisprosessi tarvitsee suorittaa vain kerran. Kun yhteys on luotu, voit yhdistää laitteet toisiinsa kytkemällä yhteyden päälle liesitason painikkeella.

1. Kytke liesi päälle painikkeella "ⓘ".
2. Pidä näppäintä "⌘" pohjassa noin 3 sekuntia.  
» Symboli "⌘" vilkkuu näytöllä.
3. Kytke liesituulettimen ja liedien yhdistäminen päälle liesituulettimestasi (ks. liesituulettimen käyttöopas). Liedien näytössä näkyvä symboli alkaa nyt vilkkumaan myös liesituulettimessa.  
» Kun yhdistäminen on valmis, symboli "⌘" jää palamaan sekä liedien näytössä että liesituulettimessa.

## Lieden ja liesituulettimen välisen yhteyden päällekytkentä

1. Kytke liesi päälle painikkeella "ⓘ".
2. Paina liedien painiketta "⌘".
3. Kun yhteys on kytketty päälle, symboli "⌘" jää palamaan sekä liedien näytössä että liesituulettimessa.  
» Liesituuletin säätää tehoaan automaattisesti liedien kuumuuden mukaan.

## HomeWhiz-sovelluksen käyttäminen

Jos tuotteessa on symboli "📶", voit ohjata sen keittotasoa tabletin tai älypuhelimien kautta. Alla olevia ohjeita noudattamalla pääset valvomaan ja ohjaamaan liettä tablettisi/älypuhelimiesi kautta. Yhdistä tabletti/älypuhelin kotiverkkoosi ja lataa siihen laitteen sovelluskaupasta HomeWhiz-sovellus.

1. Käynnistä tablettiin/älypuhelimien ladattu sovellus.

2. Napauta sovelluksen vaihtoehtoa "Add/Remove product" ("Lisää/poista tuote").
3. Viimeistele asennus sovelluksen ohjeita noudattaen.
4. Paina painike "📶" pohjaan 3 sekunnin ajaksi, ja vapauta se. Symboli "📶" vilkkuu ruudussa, Symbolin vilkkuessa voit yhdistää älylaitteen ja liedien toisiinsa.
5. Yhdistä tabletti/älypuhelin ja liesi toisiinsa tabletin/älylaitteen asetuksista sovelluksessa näkyvää käyttäjänimeä ja salasanaa käyttäen.
6. Valitse käyttämäsi verkko verkkoluettelosta ja yhdistä liesi siihen vaadittua salasanaa käyttäen. Kun asennus on valmis, symboli "📶" vilkkuu laitteen näytössä. Liesi on valmis käytettäväksi, kun olet antanut sille nimen sovelluksen kohdassa "Add/remove product" ("Lisää/poista tuote").

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

**i** Jos verkkoyhteyttä ei saada muodostettua 5 minuutin kuluessa siitä, kun painike "📶" on painettu pohjaan 3 sekunnin ajaksi, HomeWhiz-sovellus suljetaan ja symboli "📶" häviää laitteen näytöstä.

**i** Tablettiin/älypuhelimien asennettu HomeWhiz-sovellus opastaa sinut avaamaan yhteyden ja antaa sovelluksen käyttöä koskevia ohjeita.

**i** HomeWhiz-valikko on käytössä vain yhteyden ollessa aktiivinen.

**i** Kun HomeWhiz on käytössä, voit ohjata ja valvoa liettä sekä sen näytöstä ja ohjaimista että älylaitteesi kautta.

**i** Kun haluat katkaista HomeWhiz-yhteyden, paina painike "📶" pohjaan ja vapauta se. Symboli "📶" häviää laitteen näytöstä.

**i** Jos internet-yhteytesi katkeaa sähkökatkoksen vuoksi HomeWhiz-yhteyden ollessa päällä, HomeWhiz kytketty automaattisesti pois käytöstä.

## Uunin käyttäminen tabletin kautta

1. Käynnistä tablettillesi asennettu HomeWhiz -sovellus.

» Näet laitteesi tabletin kohdassa Sovellukset.

2. Napauta laitteen kuvaketta.

» Näyttöön ilmestyy liedien hallinta- ja valvontasivu. Tällä sivulla voit ohjata keittoalueiden lämpötiloja, laitteen näppäinlukkua, liedien ja liesituulettimen yhteyttä (Liesi liesituuletin) sekä liedien  **muita**  asetuksia.

3. Kun muutat liedien asetuksia tabletin/puhelimen kautta, sinun on vahvistettava ne liedien ohjainpaneelissa. Näytön symbolit "15" ja "15" vilkkuvat. Vahvista asetukset painamalla "15".

**i** Turvallisuussyistä kaikki tablettissa/puhelimesta muuttamat asetukset on vahvistettava myös laitteessa.

## HomeWhiz -sovelluksen sammuttaminen

1. Kun tabletti/älypuhelin on yhdistetty laitteeseen, napauta "☰". Symboli "☰" häviää näytöstä. Tablettille/älypuhelimelle ja laitteen välillä on nyt katkaistu yhteys.

## Yhdistetyn tuotteen poistaminen

1. Kosketa samanaikaisesti painikkeita "☰" ja "☰".

» Symbolit "☰" ja "☰" alkavat vilkkumaan ja laitteesta kuuluu varoitusääni.

2. Kun symbolit "☰" ja "☰" eivät enää vilku laitteen näytössä, tuote on poistettu.

**i** Poistamiseen tarvitaan 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.

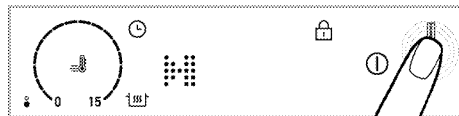


2.4 GHz kaista: 100 mW maks.

## Katkaisutoiminto

Voit katkaista liedien kaikki toiminnot (**paitsi ajastimen**) tämän toiminnon avulla.

**i** Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa pysäytyksen aikana.



1. Kosketa "☰"-näppäintä liedien ollessa toiminnassa.

Kaikki käytössä olevat keittoalueet jatkavat toimintaansa minimitasolla.

2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "☰"-näppäintä.

**i** Kun stop-näppäintä painetaan, ☰-symboli ilmestyy niiden keittoalueiden näytöille, jotka olivat aktiivisina ennen tämän näppäimen painamista.

## Virranhallintatoiminto

Tuotteellasi on virranhallintatoiminto. Tällä toiminnolla voit muuttaa keittotason kokonaisvirran asetusta.

Virranhallintatoiminnolle on 9 eri tasoa.

Virranhallintatoiminto -Kokonaistehotaset, jotka voidaan asettaa

Virranhallintavaihtoehdot	Kokonaisteho
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

Viranhallintavaihtoehdot	Kokonaisteho
P9	7,4 kW

Keittotasoluoiden ollessa sammutettuna,

1. kytke keittotasoa koskettamalla "Ⓢ" -näppäintä.
2. Kosketa vasemman takaosan keittoalueen "Ⓢ" -näppäintä, sitten vasemman etuosan keittoalueen "Ⓢ" -näppäintä ja lopuksi "Ⓢ" -näppäintä nostamatta sormeasi. Ääni kuuluu, kun kutakin näppäintä kosketetaan.
3. Vasemmalla takana olevalla keittovyöhykkeen näytöllä asetettu virranhallintataso ja tämän tason kokonaistehoarvo näkyvät vasemmalla etupaneelin kypsenäyttöalueen näytöllä. Lopeta 3-näppäimen koskettamista arvojen ilmestymisen jälkeen.
4. Koskettamalla "Ⓢ" näppäintä vaihda ja aseta tasojen välillä säätämäsi kokonaistehon arvo.
5. Koskettamalla näppäintä "Ⓢ" vahvasta asetus ja sammuta poltin. Asettamasi kokonaistehon arvo aktivoituu.

**i** Asetetusta kokonaistehotasosta riippuen keittoalueille annettavat lämpötilat voivat vaihdella. Keittotasoa tehosäädöstä riippuen, keittoalueiden lämpötila voi laskea automaattisesti. Tämä ei ole toimintahäiriö.

## Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

**Toimintaperiaatteet:** Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

**i** Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on 145, 180, 210 ja 280 mm mallista riippuen. Induktioin ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueilla, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

## Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. Taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin. Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaika. Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

**Taulukko 1:** Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tuntia
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
Pikakuumennus	10 minuuttia
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraava tilanne voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei kuitenkaan voi pitää ilmaisimena.

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa liedet.

Näytössä näkyy "E" tai "F", kun tämä tila on käytössä.

## Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa

## 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.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

tehoasetukset erittäin nopeasti. Tämän vuoksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

## Käytön aikaiset äänet

Induktioliesistä saattaa kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktiolieden käyttöä.

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla tyhjää kasaria kuumennettaessa. Ääni katoaa, kun laitat kasariin vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jähdyttävä tuuletin voi pitää ääntä.

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

**i** Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa varoitussignaalin, jolloin näytössä vilkkuu "E".

**i** Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Se saattaa ilmoittaa virheellisestä toiminnosta.

**i** kattiloita/pannuja ei tule asettaa kosketuspaneelin päälle.

## 5 Kunnossapito ja huolto

### Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.  
Sähköiskun vaara!



Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.  
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



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



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

### Lieden puhdistaminen

#### Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla.

Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikkaa tai sitruunamehu.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä.  
Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittua pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.  
Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.



## 6 Vianetsintä

### Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Ruoanlaittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkista astia.*

### □ ja P-symboli näkyy keittoalueen näytössä

- Et ole asettanut kattilaa aktiiviselle keittoalueelle. >>> *Tarkista onko keittoalueella kattila.*
- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*
- Ruoanlaittoastia tai keittoalue on ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

### Valittu keittoalue kytketty pois päältä kesken käytön.

- Valitun keittoalueen ruoanlaittoaika voi olla kulunut. >>> *Voit asettaa uuden ruoanlaittoajan ja päättää ruoanlaiton.*
- Ylikuumenemissuoja on aktiivinen. >>> *Anna lieden jäähtyä.*
- Esine saattaa peittää kosketuspaneelin. >>> *Ota esine pois paneelilta.*

### Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

- Ruoanlaittoastia ei ole yhteensopiva induktiolieden kanssa. >>> *Tarkista onko ruoanlaittoastia induktiolieden kanssa yhteensopiva.*
- Ruoanlaittoastiaa ei ole keskitetty oikein tai astian alapohjan pinta ei ole riittävän leveä keittoalueelle. >>> *Valitse riittävän leveä astia ja keskitä astia oikein keittoalueelle.*



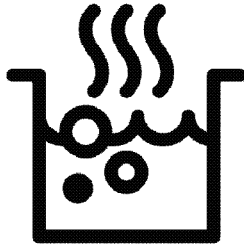
Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.



# GRUNDIG

## Innebygd platetopp

Brukerhåndbok



NO



RESIRKULERT OG  
RESIRKULERTBART PAPIR

## Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

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

### Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.



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

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

Generell sikkerhet.....	4
Elektrisk sikkerhet.....	4
Produktsikkerhet.....	5
Beregnet bruk.....	7
Sikkerhet for barn.....	7
Bortskaffing av det gamle produktet.....	8
Bortskaffing av emballasjen.....	8
Framtidig transport.....	8

## **2 Generell informasjon**

Oversikt.....	9
Tekniske spesifikasjoner.....	9

## **3 Forberedelser**

Tips for energisparing.....	10
Første gangs bruk.....	10
Første rengjøring av produktet.....	10

## **4 Slik brukes komfyren**

Generell informasjon om koking.....	11
Bruk av komfyren.....	12
Kontrollpanel.....	13

## **5 Vedlikehold og stell**

Generell informasjon.....	24
Rengjøre komfyren.....	24

## **6 Feilsøking**

## **1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø**

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

### **Generell sikkerhet**

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

veiledning i bruk av apparatet.

Barn skal ikke leke med produktet.

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

### **Elektrisk sikkerhet**

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!

- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

### **Produktsikkerhet**

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordampes ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at platetoppen og bunnen av grytene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 11*, valg av kasseroller.



- Ettersom induksjonskokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Ikke legg elektroniske produkter som mobiltelefoner, nettbrett, datamaskiner på induksjonstoppen. Produktet ditt kan bli skadet.
- **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

## Beregnet bruk

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

## Sikkerhet for barn

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

## Bortskaffing av det gamle produktet

### Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

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

### Samsvar med RoHS-direktivet:

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

### Bortskaffing av emballasjen

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

### Framtidig transport

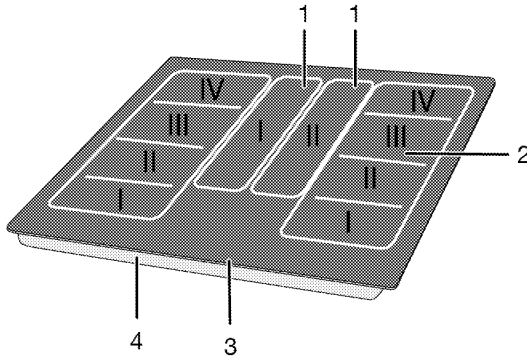
- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettleidingen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.



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

## 2 Generell informasjon

### Oversikt



- 1 Hjelpeinduksjon kokesone  
2 Induksjonsstekesone  
3 Vitrokeramisk overflate  
4 Basedeksel

### Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7400 W
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm(For modeller som kommer med monteringsfjærer og tetningspakning festet til produktet, bør du vurdere bredde- og dybdemålingene som 10 mm mer enn disse målene.)
Installasjonsmål (bredde/dybde)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brennere</b>	
Venstre I-II-III-IV	<b>Induksjonsstekesone</b>
Mål	92,7 x 200 mm
Effekt	900/1800 W
Midten I-II	<b>Hjelpeinduksjon kokesone</b>
Mål	92,7 x 200 mm
Effekt	900/1800 W
Høyre I-II-III-IV	<b>Induksjonsstekesone</b>
Mål	92,7 x 200 mm
Effekt	900/1800 W

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

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

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

## 3 Forberedelser

### Tips for energisparing


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

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

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.
- Informasjon om energieffektivitet i henhold til EU 66/2014 finnes på produktoversikten som følger med produktet.

### Første gangs bruk

#### Første rengjøring av produktet

-  Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.
1. Fjern alle pakningsmaterialer.
  2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

## 4 Slik brukes komfyren

### Generell informasjon om koking



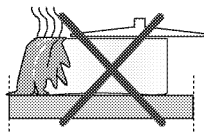
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!**

Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

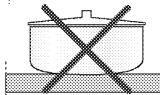
- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannerne og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene.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

### Kasserollevalg

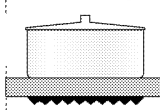
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreeverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



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

“Kokeatferden kan variere avhengig av type kasseroller, størrelsen på kasserollen og størrelsen på kokesonen, for en mer homogen kokeatferd kan det brukes et trinn større kokesoner. Å bruke en større kokesone har ingen negativ effekt på energiforbruket til induksjonstopper, fordi varmen kun skapes i relevant gryteområde.”

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

#### Kasserolletest

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

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

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk,

kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

## Gjenkjenningssystem for kokekar

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

### Sikker bruk

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

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

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

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

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

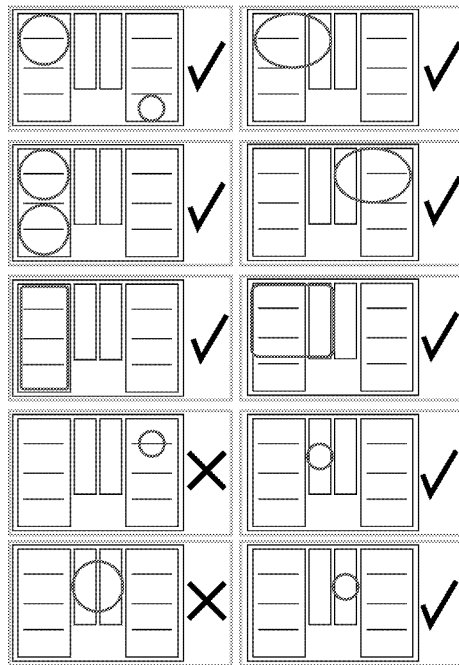
### Belyste kokeområder(Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

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

### Bruk av kokekar på den store kokesonen

Kokekaret du bruker skal dekke begge sentrene på den store kokesonen. Kokesonen må ikke brukes på andre måter. Du kan bruke den store kokesonen til større kokekar ved å kombinere sentrene. Du kan bruke den store kokesonen på to ulike måter,

ved å bruke bakre venstre og fremre venstre sone.



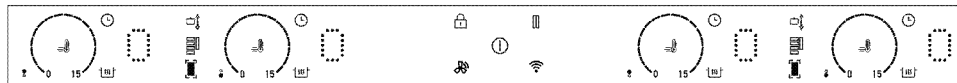
### Bruk av komfyren

**!** Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.

Ikke bruk komfyrer med sprekke. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning.

I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

# Kontrollpanel



## Spesifikasjoner



Innstillingsområde (for temperaturnivå)



På/av-knapp



Tastelåsknapp



Tast for aktivering/deaktivering av tidsur



Tast for hurtigoppvarming / innstilling av høy effekt (booster)



Tast for automatisk tilberedning



Stoppnapp



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



Tast for økning av tidsnivå



Tast for redusering av tidsnivå



Aktiv skjermområde



Funksjonssymbol "Move"



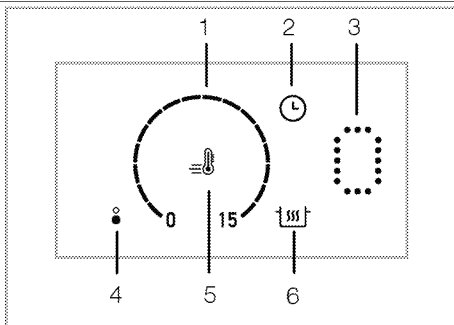
Kok til hette-symbol (Hob to Hood symbol) \*



Wifi-symbol \*

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

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



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

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

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

## Slå på komfyren

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

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

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

## Slå av komfyren

1. Trykk på "ⓘ"-knappen på kontrollpanelet.

Komfyren vil slås av og gå til standby-modus.

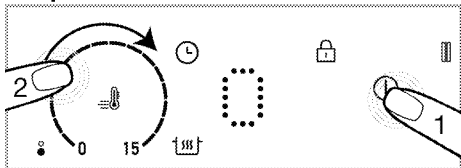
- i** Hvis det står "⦿" eller "◊" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

### Indikator for restvarme

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

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

### Slå på kokesonene



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

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

### Stille temperaturnivået

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

- i** Ekstra kokesoner kan lage mat på egen hånd. For å gjøre dette må temperaturen for den bakre venstre kokesonen stilles inn for venstre kokesone, for den ekstra kokesone til høyre må temperaturnivået for bakre høyre kokesone må være innstilt.

### Slå av kokesonene:

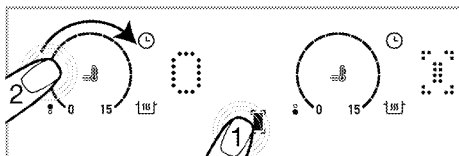
En valgt kokesone kan slås av på to ulike måter:

1. **ved å redusere temperaturnivået til "0"**  
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til "0".
2. **ved hjelp av avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone**

Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. Det vil stå «0» eller «00» på alle displayer. "⌚"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne. Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en hvilken som helst knapp på kontrollpanelet for å slå av lyden på den hørbare alarmen.

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

1. Trykk på "I"-knappen for å slå på komfyren.
  2. Trykk på valgtasten til kokesonen med bred overflate
- » 0 vises på displayet til bakre venstre kokesone og vises "⦿" på displayet foran kokesone.



3. Ved å trykke på innstillingsområdet eller ved å skyve en finger over området, kan du justere temperaturnivået mellom 0 og 15.
- » Du kan endre temperaturnivået på innstillingsområdet på begge kokesoner.

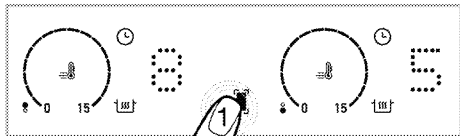
- i** Kokesoner med bred overflate på komfyrens venstre side er forklart som et eksempel. Dersom det er en kokesone med bred overflate også på komfyrens høyre, gjelder de samme anvisningene også for denne kokesonen.

### Slå på den brede kokesonen mens én eller begge venstre kokesoner er på



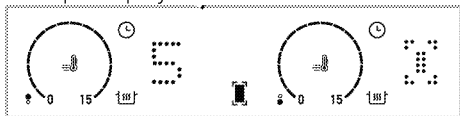
**(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**

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



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

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



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

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

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

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

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

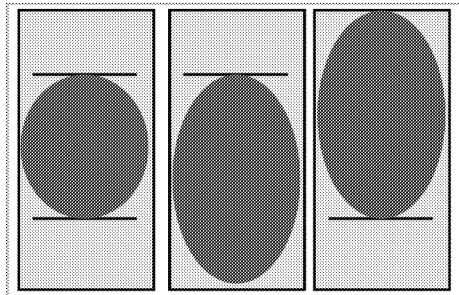
Når tiden er over, slår tidsuret av den brede kokesonen. **0** vises på det venstre kokesonedisplayet, og det står **00** på tidsurdisplayet. Lyset på tast "0" på kokesonen bak til venstre vil slukkes.

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

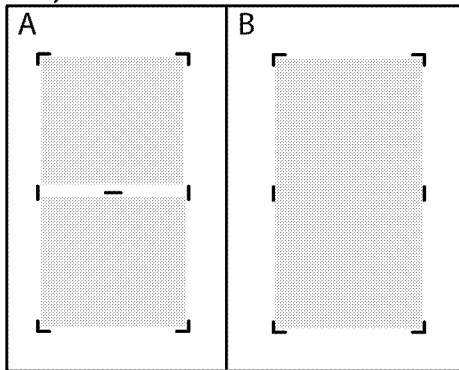
Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av

**«Autoflexi»-modus (Aktivering av automatisk kokese med bred overflate)**

Hvis kasserollen er plassert i kokesonene som vist nedenfor, vil modus «flexi» (bred overflate kokese) automatisk aktiveres. Trykk på "1" en gang for å avslutte denne modusen.



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



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

## Høy effekt (FORSTERKER)

Du kan bruke boosterfunksjonen til å utføre oppvarming ved maksimal effekt. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid.

Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner. Når boosterinnstillingstiden (se Tabell over driftstidsgrenser) er over, slår kokesonen seg av.

### Velg BOOSTER direkte:

1. Trykk på "1"-knappen for å slå på komfyren.

2. Trykk på "≡" -tasten.

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

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

### Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

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

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

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

### Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

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

## Tastelås

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

### Aktivering av tastelåsen

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

Dersom det trykkes på en annen tast mens tastelåsen er aktiv, vil lyset på "1"-tasten blinke.

**i** Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "1"-tasten fungere. Når du trykker på en hvilken som helst annen tast, vil lyset på "1" -tasten blinke for å vise at tastelåsen er aktiv. Dersom du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen være deaktivert for å slå på komfyren igjen.

### Deaktivere tastelåsen

1. Hold inne "1"-tasten i tre sekunder. En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til "1"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

### Timerfunksjon

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

### Aktivere tidsuret

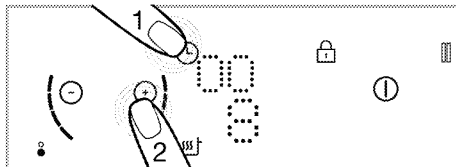
1. Trykk på "1"-knappen for å slå på komfyren.

2. Symbolet "0" vil vises på kokesonedisplayet.

3. Øk nivået for den kokesonen du ønsker å slå på.

4. Berør "C"-tasten for å aktivere timeren.

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



5. Angi ønsket varighet ved å trykke på "+"- og "-"-tastene.  
» Trykk på "+" for å bekrefte innstillingen. Dersom du ikke trykker på "-", vil innstillingen bli kansellert automatisk i løpet av noen få sekunder.

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

### Deaktivere timerne

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

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

### Slå av timerne tidligere

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

Du kan slå timeren av tidligere på to ulike måter:

#### 1-Slår av timeren ved å senke verdien til

«00» :

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

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

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

### Automatisk tilberedningsfunksjon

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

1. Opprettholde varme
2. Koking
3. Steking

### Aktivere automatisk kokefunksjon uten å stille inn timeren

1. Trykk på "-"-knappen for å slå på komfyren.
  2. Trykk på "1"-"-tasten på den kokesonen du ønsker å aktivere den automatiske kokefunksjonen på.
  3. Den aktuelle kokesonen vil bli aktivert på hold-varmt-nivå etter første trykk. Symbolet "1" vises på displayet.
  4. Den aktuelle kokesonen aktiveres på kokenivå etter andre trykk. Symbolet "1" vises på displayet.
  5. Den aktuelle kokesonen aktiveres på stekenivå etter tredje trykk. Symbolet "1" vises på displayet.
- » Kokesonen vil begynne å fungere til det innstilte automatiske kokenivået.

### Aktivere automatisk kokefunksjonen ved å stille inn timeren

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

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

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

### Deaktivere automatisk kokefunksjon

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

den innstilte tilberedningstiden og komfyren fortsetter på det samme innstilte temperaturnivået.

### Bruk av "Move"-funksjonen

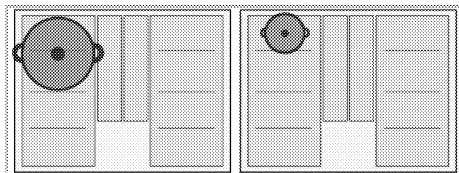
Denne funksjonen gjør raske skift til andre kokenivåer enklere, ved at kokenivået endres når kokekaret beveger seg, uten bruk av kontrollpanelet. Derfor trenger du ikke å heve eller senke temperaturen hver gang.

- i** Move-funksjonen er tilgjengelig når kokekaret dekker én eller to kokesoner.

### For å aktivere "Move"-funksjonen:

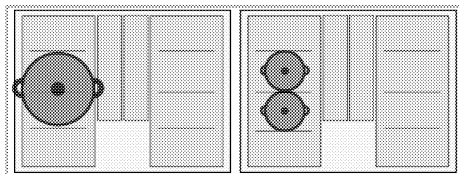
- Trykk på "⏸" for å slå på platetoppen.
  - Plasser kokekaret på den venstre eller høyre kokesonen, avhengig av ønsket startnivå. Pass på at den dekker begge kokesoner.
  - Trykk på "⏸" to ganger.  
» "⏸" og "⏸" slås på. Dette indikerer at "Move"-funksjonen er aktivert. Du trenger bare å skyve kokekaret på kokesonen for å få ønsket kokenivå. Denne funksjonen gjør at du raskt kan bytte mellom tre kokesoner:
- Nivå 3 (Holde varm):** Hvis du plasserer kokekaret på de to bakre kokesonene på venstre og høyre side, vil platetoppen være på nivå 3.

### Nivå 3



- Nivå 8 (Koking):** Dersom du plasserer kokekaret på de to midtre kokesonene på venstre og høyre side, vil platetoppen være på nivå 9.

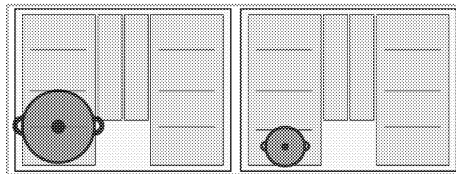
### Nivå 8



- Nivå 15 (Steking):** Dersom du plasserer kokekaret på de to fremre kokesonene på

venstre og høyre side, vil platetoppen være på nivå 15.

### Nivå 15



- i** Når du bruker "Move"-funksjonen, kan ikke timeren stilles inn for kokesonene.
- i** Hvis det er et kokekar på den ekstra kokesonen, kan ikke «Move»-funksjonen benyttes.
- i** Hvis kokekaret du bruker dekker tre kokesoner, vil "Move"-funksjonen bli avbrutt.

### Avtrekkshette og platetopp sammenkoblet (platetopp til avtrekkshetten) (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

Hvis produktet har et symbol, har produktet muligheten til å fungere sammen med avtrekkshetten. Du kan koble til platetoppen og avtrekkshette via denne funksjonen, slik at avtrekkshetten kan fungere automatisk ved å justere uttrekksnivået for optimal ytelse i henhold til oppvarmingsnivået på platetoppen. For å gjøre dette må du først koble avtrekkshetten og platetoppen til hverandre. Når dette er gjort, kan du aktivere tilkoblingen på platetoppen, slik at platetoppen og avtrekkshetten kan fungere sammen.

## Koble platetoppen og avtrekkshetten til hverandre

**i** Prosessen med tilkobling av platetopp og avtrekkshetten er kun nødvendig én gang. For å koble til platetoppen og avtrekkshetten, må du bare helt enkelt aktivere tilkoblingen via kokeplaten etter at den opprinnelige tilkoblingen er oppnådd.

1. Trykk på "ⓘ"-knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på "⌘"-tasten i ca 3 sekunder.  
» "⌘"-symbolet blinker på displayet.
3. Aktiver sammenkobling med platetoppen og avtrekkshetten (se håndboken for avtrekkshetten) og det tilhørende symbolet på platetoppen begynner å blinke.  
» Når sammenkobling er fullført, "⌘" vises symbolet på platetoppen og tilhørende symbol på avtrekkshetten konstant.

### Aktiverer tilkoblet drift av platetoppen til avtrekkshetten

1. Trykk på "ⓘ"-knappen for å slå på komfyren.
2. Trykk på "⌘"-knappen på avtrekkshetten.
3. Når aktiveringen er fullført, vises det tilhørende symbolet på avtrekkshetten og "⌘" symbolet på platetoppen kontinuerlig.  
» Avhengig av det totale temperaturnivået på platetoppen din, vil avtrekkshetten din automatisk gå, øke eller redusere nivået.

### Slik bruker du HomeWhiz-funksjonen

Hvis produktet har et "📶"-symbol, kan du styre kokeplaten via nettbrettet / telefonen. Følg trinnene nedenfor for å styre og følge med på avtrekkshetten via nettbrettet ditt. Du må koble nettbrettet til hjemmenettverket ditt og laste ned HomeWhiz-programmet til nettbrett / telefon fra app-butikken for din smartenhet.

1. Start appen du har lastet ned til nettbrettet / telefonen.
2. Trykk på «legg til/fjern produkt» på nettbrettet / telefonen.

3. Følg instruksjonene på nettbrettet / telefonen for å fullføre oppsettet.
4. Trykk og hold "📶"-knappen nede i 3 sekunder, slipp deretter opp. "📶"-symbolet blinker sakte på skjermen. I løpet av denne tiden kan du koble til en smartenhet.
5. Koble til avtrekkshetten ved hjelp av navnet og passordet du finner på nettbrettet / telefonen under innstillinger for programmet.
6. Velg nettverket ditt fra listen over nettverk, og koble avtrekkshetten til nettverket ved hjelp av det aktuelle passordet. Når oppsettet er fullført, blinker "📶" kontinuerlig på skjermen. Du kan begynne å bruk avtrekkshetten etter at du har gitt den navn. Dette gjør du i delen «Legg til / fjern produkt» i appen.

**i** HomeWhiz støtter 2,4 GHz-frekvensbåndet.

**i** Hvis nettverksforbindelsen ikke kan konfigureres innen 5 minutter etter at du har trykket på "📶"-tasten i ca. 3 sekunder, blir homewhiz-applikasjonen automatisk avsluttet, og "📶"-symbolet forsvinner.

**i** HomeWhiz-applikasjonen på nettbrettet / telefonen veileder deg for å konfigurere tilkoblingen og bruke programmet.

**i** For å kunne åpne HomeWhiz-menyen må forbindelsen være aktiv.

**i** Når HomeWhiz er på, kan du styre og overvåke avtrekkshetten både i skjermen på avtrekkshetten og via smartenheter.

**i** For å kolbe fra HomeWhiz må du trykke og holde "📶"-knappen, og deretter slippe opp. "📶"-symbolet slukkes i skjermen.

- i** Dersom det oppstår et strøbrudd og du mister forbindelsen mens forbindelsen mellom HomeWhiz og produktet ditt er aktiv, vil HomeWhiz slås av automatisk.

## Bruke avtrekkshetten via nettbrettet / telefonen

1. Start HomeWhiz-programmet på nettbrettet / telefonen.  
» Enheten vises på programsiden.
2. Trykk på enheten.  
» Siden med styring og overvåkning av avtrekkshetten vises på skjermen. På dette skjermbildet kan du justere temperaturnivået på kokesonen, tastelåsen, platetopp-avtrekkshette-aktivering (Hob to Hood) og **andre** innstillinger.
3. Når du har fullført alle innstillingene fra nettbrettet / telefonen, går du til produktet for å bekrefte. "☰" og "☰"-symbolene blinker. Trykk på "☰"-tasten og aktiver innstillingene.

- i** Hver innstilling på tabletten / telefonen krever bekreftelse av produktet av sikkerhetsmessige årsaker.

## Skru av HomeWhiz-appen

1. Når nettbrettet ditt er koblet til produktet, trykker du på "📶"-knappen. "📶"-symbolet forsvinner på skjermen. I løpet av denne tiden kobles nettbrettet / telefonen fra produktet.

## Slette et tilkoblet produkt

1. Berør "☰" og "📶" samtidig.  
» "☰" og "📶"-symbolene begynner å blinke og hørbar advarsel blir spilles.
2. Når "☰" og "📶"-symbolene på displayet har stoppet å blinke, er sletningsprosessen fullført.

- i** Du må ha en nettverksforbindelse for å fullføre slettingen.

## Konformitetserklæring

Arçelik A.Ş. erklærer herved at dette apparatet er i samsvar med direktiv 2014/53/EU. En detaljert RØD samsvarserklæring er tilgjengelig online på [support.grundig.com](http://support.grundig.com) blant tilleggsdokumentene på produktsiden for apparatet ditt.

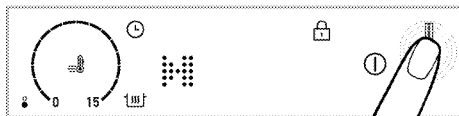


2,4 GHz bånd: 100 mW maks.

## Stoppfunksjon

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

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



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

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

## Strømstyringsfunksjon

Produktet ditt har en strømstyringsfunksjon. Med denne funksjonen kan du endre innstilling for total strøm som komfyrtoppen vil trekke. Det er 9 ulike nivåer for strømstyringsfunksjonen. Strømstyringsfunksjon - Totale strømnivåer som kan stilles inn

Strømstyringsalternativer	Total powerstrøm
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW

Strømstyringsalternativer	Total powerstrøm
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Mens komfyronene er slått av,

1. Trykk på tasten "⏻" for å slå på komfyrtoppen.
2. Berør venstre bakre kokesone "⏻" -tast, deretter venstre kokesone "⏻" -tast og til slutt "⏻" -tasten uten å løfte fingeren. Tonen høres når hver tast berøres.
3. Strømstyringsnivået som er angitt på venstre bakre kokesonedisplay, og den totale strømverdien for dette nivået vises på venstre fremre kokesonedisplay. Slutt å berøre de 3 tastene etter at verdiene vises..
4. Bytt mellom nivåene ved å trykke på tasten "⏻" og stille inn then totale strømmen du vil justere.
5. Bekreft innstillingen ved å trykke på "⏻", og slå av brenneren. Den totale strømverdien du stilte inn, vil bli aktivert.

**i** Avhengig av det totale strømnivået som er innstilt, kan temperaturnivåene du kan gi kokesonene variere. Avhengig av strømjusteringen av komfyrtoppen, kan temperaturnivået som er gitt til kokesonene falle automatisk. Dette er ikke en feil.

## Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

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

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

## Driftstidsgrenser

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

**Tabell 1.** Driftstidsgrenser

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

## Overopphetingsvern

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

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

## Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren.

I mens vises "E" or "F" på displayet.

## Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer

effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

## Støy under bruk

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

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller et måltid, vil denne lyden forsvinne.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

## Feilkoder/årsaker og mulige løsninger

Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induksjonskoker er overopphetet.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når komfyrens temperatur kommer under grensene.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mer enn 10 sekunder. En gjenstand er igjen på kontrollpanelet, eller kontrollen utsettes for damp.	Problemet skal bli løst når du fjerner hånden fra komfyren. Problemet skal løses når betjeningspanelet rengjøres.
E 47/F1	Det brukes ikke en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.	Feilen skal løses når det brukes en gryte som er egnet for induksjonsoppvarming.
E 1 - E 15	Kommunikasjonsfeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 16 - E 21	Feil på temperatursensor på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 23 E 24	Programvarefeil på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 25	Viftefunksjon på induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.



Feilkoder	Feilårsaker	Mulige løsninger
E 31 - E 45	Feil på elektronisk kort for induksjonstopp.	Slå av induksjonstoppen og bruk den igjen etter 30 sekunder. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 48 E 49 E 51	Sensorfeil på induksjonstopp.	Sensorutstyr skal gjøres kompatibelt for driftsforholdene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.
E 52 - E 57	Feil ved høy temperatur på induksjonstopp.	Slå av induksjonskomfyren og vent til den er avkjølt. Feilen skal løses når sensorens temperatur kommer under grensene. Kontakt autorisert forhandler hvis problemet gjenopptas.

**i** Hvis overflaten på kontrollpanelet utsettes for damp, vil hele systemet deaktiveres, et lydssignal høres og "E" blinker på displayet.

**i** Ingen gryter/panner får plasseres på berøringskontrollpanelet.

**i** Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Det kan gi en feilaktig driftsmelding.

## 5 Vedlikehold og stell

### Generell informasjon

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



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



La produktet kjøles ned før rengjøring.

Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

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



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

### Rengjøre komfyren

#### Glasskeramisk overflate

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

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

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

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



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

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

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

## 6 Feilsøking

### Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

### Produktet virker ikke.

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

### ☐ og "☒"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

### Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

### Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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



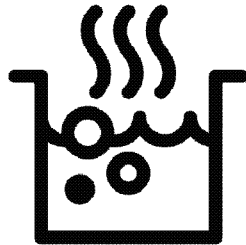
Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.



# GRUNDIG

## Inbyggd häll

Bruksanvisning



SV

## Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa en Grundig-produkt. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

## **1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö** **4**

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet .....	4
Produktsäkerhet.....	5
Avsedd användning.....	7
Barnsäkerhet.....	7
Avfallshantering av den uttjänta produkten	7
Avfallshantering av emballage.....	8
Framtida transport.....	8

## **2 Allmän Information** **9**

Översikt.....	9
Tekniska specifikationer .....	9

## **3 Förberedelser** **10**

Tips för att spara energi.....	10
Initial användning.....	10
Den första rengöringen av produkten.....	10

## **4 Så här använder du hällen** **11**

Allmän information om tillagning.....	11
Använda hällen.....	12
Kontrollpanel.....	13

## **5 Underhåll och rengöring** **23**

Allmän information.....	23
Rengöra hällen .....	23

## **6 Felsökning** **24**

## **I Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö**

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

### **Allmän säkerhet**

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått

utbildning eller fått instruktioner.

Barn får inte leka med enheten.

- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

### **Elsäkerhet**

- Om produkten är behäftad med fel får den inte



användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!

- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller

en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.

- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

### **Produktsäkerhet**

- **WARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.

- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll 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:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- 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.
- 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. Se *Allmän information om tillagning, sidan 11*, välj kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Lagg inte elektroniska produkter som

mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.

- **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.

Brandskyddsåtgärder;

- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
- Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften,

exempelvis för rumsuppvärmning.

- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

### **Barnsäkerhet**

- **VARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

### **Avfallshantering av den uttjänta produkten**

**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 livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

### **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 avfallshandera det i enlighet med lokala lagar och regler gällande avfallshantering. Släng dem inte i hushållssoporna.

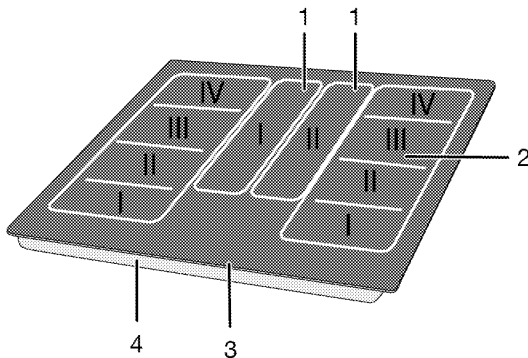
### **Framtida transport**

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.

-  Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## 2 Allmän Information

### Översikt



1 Hjälpindeinduktionstillagningszon

2 Induktionsplatta

3 Vitrokeramisk yta

4 Basskydd

### Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7400 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/770 mm/510 mm(För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspackning som är fästa vid produkten ska du överväga bredd- och djupmått som 10 mm mer än dessa mått.)
Installationsmått (bredd/djup)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brännare</b>	
Vänster I-II-III-IV	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W
Mitten I-II	<b>Hjälpindeinduktionstillagningszon</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W
Höger I-II-III-IV	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	92,7 x 200 mm
Energi	900/1800 W

**i** De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.

**i** Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

**i** Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.

## 3 Förberedelser

### Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

- Tina upp fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/pannor med lock för tillagningen. Om det inte finns några lock kan energiförbrukningen öka med 4 gånger.
- Välj den brännare som passar bäst för kastrullens undersida. Välj alltid rätt kastrullstorlek för dina rätter. Stora kastruller kräver mer energi.
- Se till att använda kastruller med platt botten vid tillagning med elektriska hällar. Kastruller med tjock botten ger bättre värmeledning. Du kan få energibesparingar på upp till 1/3.
- Kastruller och kärl måste passa med tillagningszonerna. Undersidan av kastruller och kärl får inte vara mindre än brännaren.

- Håll tillagningszonerna och kastrullernas undersida rena. Smuts minskar värmeledningen mellan tillagningszonen och kastrullens undersida.
- Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten.

### Initial användning

#### Den första rengöringen av produkten

- i** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.
1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
  2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

## 4 Så här använder du hällen

### Allmän information om tillagning

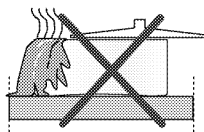


Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obekad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.

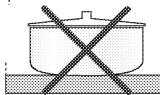
- Innan du steker eller friter mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den.
- Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

### Kastrullval

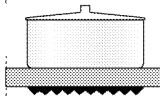
- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



Använd bara kastruller och pannor med plan botten. De säkerställer enklare värmeöverföring.

"Kokningsbeteendet kan variera beroende på kokkärlstyp, storlek på kokkärlet och storleken på tillagningszonen, för ett mer homogent kokningsbeteende kan ett steg större tillagningszoner användas. Att använda en större tillagningszon har ingen negativ inverkan på energiförbrukningen för induktionshällen, eftersom värmen endast skapas i den relevanta kokkärletsarean."

**För induktionshällar ska du bara använda kärl som passar för induktionstillagning.**

### Kastrulltest

Använd följande metoder för att testa om kastrullen är kompatibel med induktionshällen eller inte.

1. Kastrullen är kompatibel om undersidan håller en magnet.
2. Kärlet är kompatibelt om "☐" och "X" det inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

Du kan använda stål, teflon eller aluminium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikvärl,

kastruller och kärl i rostfritt stål med aluminiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

### Fokuseringssystem för kärlidentifiering

Vid induktionstillagning ska bara det område som täcks av kärLEN på den relevanta plattan aktiveras. Kärlets botten identifieras direkt av induktionssystemet och bara den här zonen värms automatiskt. Tillagningen avbryts om kärlet lyfts från plattan under tillagningen. Den valda plattan och "□" och "X"-symbolen blinkar alternerat.

### Säker användning

Välj inte höga värmenivåer när du ska använda ett kärlet i exempelvis teflon utan olja eller med mycket lite olja.

Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

**i** Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

**i** När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

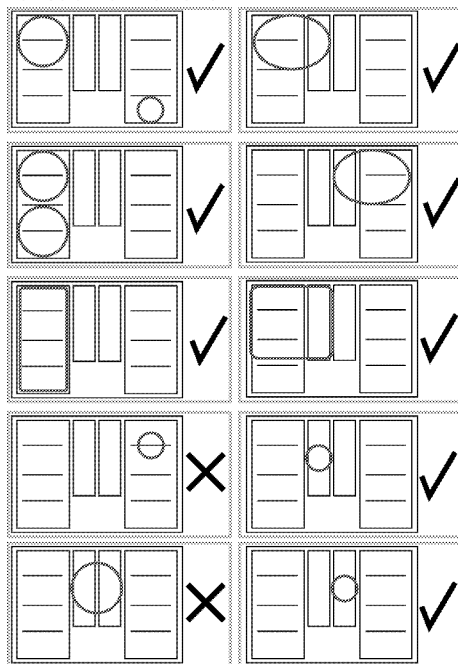
### Tända tillagningsområden (Den kanske inte finns på din produkt.)

Tillagningszoner på hällen kommer tändas. Tillagningszonerna kommer inte att synas när hällen är i avstängt läge eller viloläge. När du slår på hällen bör den belysning som anger tillagningszonerna synas.

### Använda kokkärl på den stora tillagningszonen

Kokkärlet du använder bör täcka båda mittpunkterna i den stora tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt. Du kan använda den stora tillagningszonen genom att kombinera dem

med kokkärl med stor diameter. Du kan använda den stora tillagningszonen på två olika sätt, nämligen vänstra bakre och vänstra främre zonen.

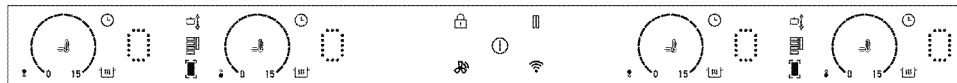


### Använda hällen

**!** Tappa inga föremål på hällen. Även små föremål, exempelvis en saltströare, kan skada hällen. Använd inte hällen om det finns sprickor i den. Vatten kan läcka in genom sprickorna och orsaka kortslutning. Vid eventuell skada på ytan (exempelvis repor) ska du slå av produkten direkt för att minimera risken för elektrisk kortslutning.




# Kontrollpanel

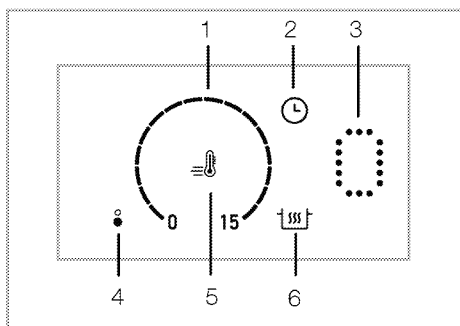


## Specifikationer

-  Inställningsområde (för temperaturnivå)
-  På/Av-knapp
-  Låsknapp för knapp
-  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
-  Snabbuppvärmningsknapp/högeffektiv inställning (Snabbstart) knapp
-  Automatisk tillagningsknapp
-  Knapp för avstängning
-  Väljarknapp för bred tillagningszon
-  Knapp för ökning av timernivå
-  Knapp för minskning av timernivå
-  Aktiv matlagningsområdesvisning
-  Funktionssymbolen "Move"
-  Häll till Hood-symbolen (Hob to Hood symbol) \*
-  Wifi-symbol \*


\*(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)


 Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på hällmodell.



- 1 Inställningsområde
- 2 Timerknapp


- 3 Plattans display
- 4 Plattans symbol (\*)
- 5 Snabbvärmeknapp
- 6 Automatisk tillagningsknapp
- \* (Varierar beroende på modell.)


 Den här produkten styrs med en touchpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

 Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

## Slå på hällen


1. Tryck på knappen "⏸" på kontrollpanelen. Hällen är redo att användas.

 Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

 När en knapp ("🔒"-knappen) hålls nedtryckt under en längre tid slås hällen av säkerhetsskäl automatiskt av.

## Slå av hällen

1. Tryck på knappen "⏸" på kontrollpanelen. Hällen slås av och återgår till standby-läge.

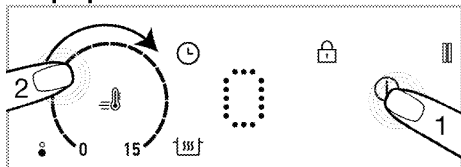
 Om symbolen "🔥" eller "🔥" är tänd på displayen när hällen stängs av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

## Restvärmeindikator

Om symbolen "🔥" är tänd på displayen för tillagningszonen innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här symbolen omvandlas till symbolen "🔥" som står för mindre het.

- i** När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

## Slå på plattor



1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.  
» "0"-symbol för plattan tänds.
2. Tryck på inställningsområdet för tillagningszonen du vill slå på och dra fingret över området.

- i** Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

## Ställa in temperaturnivå

Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan "0" och "15".

- i** Hjälptillagningszoner kan tillaga på egen hand. För att göra detta måste temperaturnivån för den bakre vänstra tillagningszonen för den vänstra hjälptillagningszonen ställas in; för den högra hjälptillagningszonen måste temperaturnivån för bakre högra tillagningszonen ställas in.

## Slå av plattor:

En vald tillagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

1. **Genom att temperaturen faller till nivån "0"**

Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0"-läget.

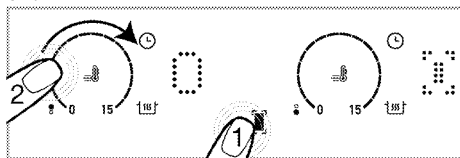
2. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon**

När tiden är slut stänger timern av plattan som är kopplad till den. "0" och "00"-värde visas på alla displayer. Symbolen "⏰" på hällens display försvinner.

Dessutom hörs en ljudsignal när tiden är slut. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att ta bort ljudsignalen.

## Slå på den breda tillagningszonen (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Valknapp för bred tillagningszon  
» 0 kommer att visas på displayen på den främre vänstra tillagningszonen och symbolen "⦿" kommer att visas på samma skärm.



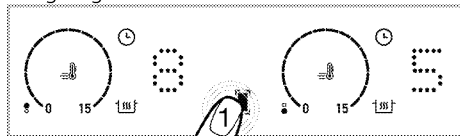
3. Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan 0 och 15.

» Du kan ändra temperaturnivån på inställningsområdet för båda tillagningszonerna.

- i** Breda tillagningszoner till vänster förklaras som ett exempel. Om det finns en bred tillagningszon också på höger sida av hällen gäller samma anvisningar för den tillagningszonen.

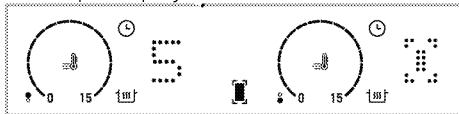
## Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

När en eller båda av de vänstra tillagningszonerna körs kan du kombinera båda tillagningszonerna genom att aktivera den breda tillagningszonen. På det här sättet kan du använda en bredare tillagningszon med samma värden.



1. Tryck på den breda tillagningszonens valknapp när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs.

» Det lägre av temperaturvärdena för de tillagningszoner som du tidigare valt kommer att visas på den bakre displayen på vänster tillagningszon. Om en timervaraktighet har angetts visas tillagningszonens timervärde med det lägre värdet på displayen.



» För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperatur på inställningsområdet för båda tillagningszonerna.

**i** Om du trycker på knappen för den breda tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

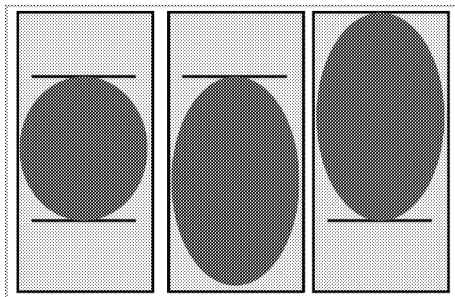
### Slå av den breda tillagningszonen: (Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Den breda tillagningszonen kan slås av på tre olika sätt:

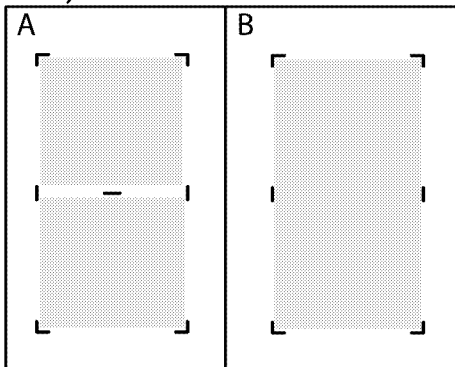
- 1. Genom att temperaturen sjunker till "0"**  
Du kan vrida av plattans zon genom att låta temperaturvärdet sjunka till "0".
- 2. Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon**  
När tiden är slut stänger timern av den breda tillagningszonen. **0** visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och **00** visas på timerdisplayen. Ljuset "☺" på den bakre vänstra tillagningszonens display släcks.
- 3. Genom att trycka på rätt tillagningssymbol i 3 sekunder**  
Om du trycker på den breda tillagningszonssymbolen i 3 sekunder slås tillagningszonen av

### "Autoflexi"-läge (aktivering av den automatiska breda ytans tillagningszon)

Om kokkärllet placeras på tillagningszoner som visat nedan aktiveras läget "**flexi**" (tillagningszon med bred yta) automatiskt. Tryck på "**☑**" för att lämna det här läget.



### Modeller med upplysta runt kokzoner: (Den kanske inte finns på din produkt.)



**i** När de två separata kokzonerna (som visas i figur A) kombineras som en kokzon för bred yta som visas i figur B, ska separeringsljuset släckas. När den vida kokzonen är uppdelad i två separata kokzoner, ska separeringslampan tändas.

### Högeffektinställning (SNABBSTART)

Du kan använda snabbvärmefunktionen för att aktivera värme med maximal effekt. Denna funktion är inte avsedd att användas vid längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor. När snabbstartsställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

#### Att välja SNABBSTART direkt:

1. Tryck på knappen "**☺**" för att slå på hällen.
  2. Tryck på knappen "**☑**".
- Den tillagningszon som har aktiverats körs med maximal effekt och den animerade

boostersymbolen "L" kommer att visas på tillagningszonens display.

» När snabbstartinställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

## Att slå på snabbstart när plattan är påslagen.

1. När hällen är på och respektive tillagningszon är aktiv, tryck på "≡".

**i** Boostern får endast aktiveras i en av zonerna på samma sida (vänster eller höger). Om en av tillagningszonerna på samma sida arbetar vid en viss temperaturnivå, kan inte boostern ställas in för den andra tillagningszonen på samma sida. Medan den stora tillagningszonen är aktiv kan boostern inte ställas in för dessa tillagningszoner.

2. Den valda plattan går på maximal effekt och tre lampor blinkar på respektive display. Så fort snabbstarten är klar växlar plattan till den inställda temperaturnivån och endast det valda temperaturvärdet visas.

## Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Genom att trycka på knappen "≡" kan du slå av snabbstartinställningen när du vill.

### Knapplås

Du kan aktivera knapplåset för att undvika att ändra funktionerna av misstag när hällen används.

### Aktivera knapplåset

1. Tryck "☰" i 3 sekunder för att låsa kontrollpanelen.

Om någon knapp trycks när knapplåset är aktivt blinkar knappen "☰".

**i** Du kan bara aktivera knapplåset i driftläget. Knappen blir inte funktionsduglig förrän knappen "ⓘ" aktiveras. När du trycker på någon annan knapp börjar knapplåset "☰" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt.

Om du stänger av hällen när knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

### Inaktivera knapplåset

1. Håll knappen "☰" intryckt i 3 sekunder. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "☰" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

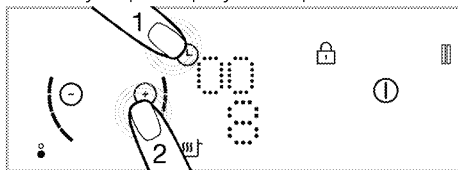
### Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

### Aktivera timern

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. "0"-symbolen visas på tillagningszonsdisplayer.
3. Öka nivån för den tillagningszon du vill slå på.
4. Tryck på knappen "Ⓢ" för att aktivera timern.

"00" syns på displayen för plattan.



5. Ställ in önskad tid genom att trycka på knapparna "Ⓢ" och "0".

» Tryck på "Ⓢ" för att bekräfta inställningen. Om du inte trycker på "Ⓢ", avbryts inställningen automatiskt efter några sekunder.

**i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

**i** Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner där du vill ställa in timern.

**i** Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

## Avaktivera timers

När den inställda tidsperioden är slut, stängs hällen av automatiskt och du hör en ljudvarning.

Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

## Slå av timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen att arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

Du kan stänga av timern tidigare på två olika sätt:

### 1-Slå av timern genom att låta värdet

sjunka till "00" :

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⏸" för att välja timern som används för plattan.
3. Tills "00" visas på den relevanta tillagningszonens display, minska värdet genom att trycka på knapparna "⊕" och "⊖".

### 2-Avaktivering av timern genom att trycka på knappen i cirka 3 sekunder:

1. Tryck knappen "⏸" på den relevanta plattan i 3 sekunder, "⏸" slocknar helt och timern avaktiveras.

## Automatisk tillagningsfunktion

Du kan koka snabbt på tre olika nivåer med hjälp av denna funktion.

1. Varmhållning
2. Kokning
3. Stekning

## Aktivera automatisk tillagningsfunktion utan att ställa in timer

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.
2. Tryck på "⏸"-knappen för den tillagningszon som du vill aktivera för automatisk tillagningsfunktion.

3. Rätt tillagningszon aktiveras på varmhållningsnivå efter det första trycket. "⏸"-symbolen visas på bildskärmen.
  4. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på kokningsnivå efter det andra trycket. "⏸"-symbolen visas på bildskärmen.
  5. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på stekningsnivå efter det tredje trycket. "⏸"-symbolen visas på bildskärmen.
- » Tillagningszonen kommer att genomföras på den nivå som är vald för automatisk tillagning.

## Aktivera automatisk tillagningsfunktion genom att ställa in timern

1. Välj önskad nivån för automatisk tillagning genom att trycka på "⏸"-knappen för den aktuella tillagningszonen.
  2. Tryck på knappen "⏸" för att aktivera timern.
- » "00" och "⏸"-symboler kommer att tändas på bildskärmen för tillagningszonen.
3. Ställ in önskad tid genom att trycka på "⊕"/"⊖"-knapparna.
- » Tillagningszonen fortsätter att fungera för vald automatisk tillagningsnivå under den inställda tidsperioden.
- » När den inställda tidsperioden är slut, stängs hällen av automatiskt och du hör en ljudvarning. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

## Inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen

1. Du kan stänga av den aktuella tillagningszonen helt och hållet genom att trycka på "⏸"-knappen och avbryta den automatiska tillagningsfunktionen.
2. Om du vill att tillagningszonen används på en viss nivå och inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen, ställer du in önskad temperaturnivå genom att trycka på "⊖"/"⊕"-knapparna. Tillagningszonen används på den inställda temperaturnivån. Om timern redan har ställts in tidigare, avbryts inte tillagningstiden och den fortsätter på den inställda temperaturnivån.

## Använda flytta-funktionen

Den här funktionen gör det lättare för dig att byta till olika tillagningsnivåer genom att ändra tillagningsnivån genom flyttning av kokkärl utan att använda kontrollpanelen. Därför behöver du inte höja eller minska temperaturen varje gång.

- i** För att flytta-funktionen ska aktiveras ska kokkärlsstorleken täcka en eller två tillagningszoner.

### För att aktivera "flytta"-funktionen:

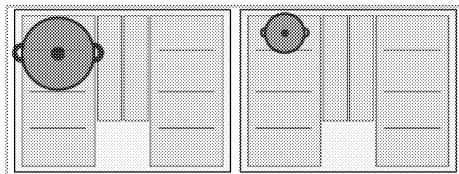
- Tryck på "1"-knappen för att slå på hällen.
- Placera ditt kokkärl på vänster eller höger tillagningszon, enligt önskad startnivå, och se till att den täcker båda tillagningszonerna.

3. Tryck på "i" två gånger.

» "i" och "↕" kommer tändas, vilket indikerar att "flytta"-funktionen har aktiverats. Du behöver bara skjuta kokkärlet till tillagningszonen för önskad tillagningsnivå. Med den här funktionen kan du snabbt växla mellan 3 tillagningszoner:

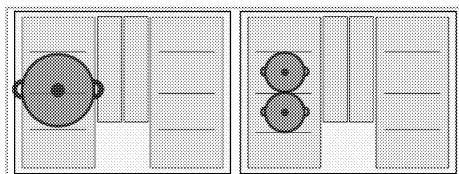
- Nivå 3 (Varmhållning):** Om du placerar kokkärlet på de bakre två tillagningszonerna i vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 3.

### Nivå 3



- Nivå 8 (Kokning):** Om du placerar kokkärlet på de två tillagningszonerna i mitten till vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 9.

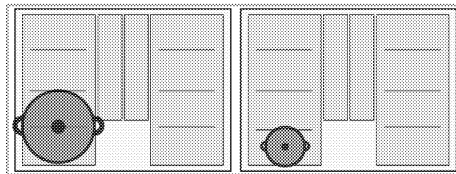
### Nivå 8



- Nivå 15 (Stekning):** Om du placerar kokkärlet på de främre två

tillagningszonerna i vänster och höger tillagningszon, fungerar hällen på nivå 15.

### Nivå 15



- i** När du använder "flytta"-funktionen kan inte timern ställas in för tillagningszonerna.
- i** Om det finns ett kokkärl på den aktuella hjälptillagningszonen kan "flytta"-funktionen inte användas.
- i** Om kokkärlet du använder täcker tre tillagningszoner, kommer "flytta"-funktionen att avbrytas.

## Köra fläkt och häll som anslutna (häll till fläkt) (Den kanske inte finns på din produkt.)

Om din produkt har symbolen "⌘" har din produkt förmågan att köras tillsammans med fläkten. Du kan ansluta hällen och fläkten via den här funktionen, så att fläkten kan arbeta automatiskt genom att justera extraktionsnivån för optimal prestanda enligt värmevärdet för hällen. För att kunna göra detta måste du först ansluta fläkten och hällen till varandra, och när detta är klart kan du aktivera anslutningen på hällen så att hällen och fläkten kan fungera tillsammans.

## Matcha hällen och fläkten med varandra

- i** Processen med att ansluta hällen och fläkten till varandra behöver endast göras en gång. För att ansluta hällen och fläkten räcker det med att aktivera kopplingen via hällen efter att den ursprungliga anslutningen har slutförts.

- Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
- Tryck på knappen "⌘" i ungefär 3 sekunder.

» "🔌"-symbolen blinkar på displayen.

3. Aktivera matchningen till hällen på din fläkt (se huvudmanualen) och motsvarande symbol på fläkten börjar blinka.

» När matchningen är klar visas symbolen "🔌" på hällen och motsvarande symbol på fläkten konstant.

### **Aktivering av den anslutna driften av hällen och fläkten.**

1. Tryck på knappen "ⓘ" för att slå på hällen.

2. Tryck på "🔌" på hällen.

3. När aktiveringen har slutförts visas motsvarande symbol på fläkten och symbolen "🔌" på hällen kontinuerligt.

» Beroende på hällens totala temperaturnivå, kommer din fläkt automatiskt att köra, öka eller minska nivån.

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

Om din produkt har symbolen "📶" kan du styra din häll via surfplattan / telefonen. Följ nedanstående steg för att kontrollera och spåra hällen via din surfplatta/telefon. Du måste ansluta din surfplatta/telefon till ditt hemnätverk och hämta HomeWhiz-applikationen på din surfplatta/telefon från din smarta enhets applikationsbutik.

1. Starta appen du laddat ner på din surfplatta/telefon.

2. Tryck på "Lägg till/ta bort produkt" på surfplattan/telefonen.

3. Följ instruktionerna på surfplattan/telefonen för att slutföra installationen.

4. Tryck på och håll in "📶"-knappen 3 till 6 sekunder och släpp den sedan. På skärmen blinkar symbolen "📶". Under denna tid kan du ansluta till din smarta enhet.

5. Anslut till hällen med hjälp av namn och lösenord i applikationen i inställningarna för din surfplatta/telefon.

6. Välj det nätverk som du använder i nätverkslistan och anslut hällen till nätverket med tillhörande lösenord. När inställningen är färdigställd kommer "📶" blinka kontinuerligt på displayen. Du kan börja använda hällen efter att ha gett den

ett namn i sektionen "Lägg till/ta bort produkt" i appen.

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

**i** Om nätverksanslutningen inte kan konfigureras inom 5 minuter efter att ha tryckt på "📶"-tangents i ca 3 sekunder, kommer HomeWhiz-programmet automatiskt att avslutas och symbolen "📶" försvinna.

**i** HomeWhiz-applikationen på din surfplatta / telefon hjälper dig att konfigurera anslutningen och använda programmet.

**i** Anslutningen ska vara aktiv för att du ska kunna nå HomeWhiz-menyn.

**i** Så länge som HomeWhiz är på kan du kontrollera och övervaka din häll både på själva hällen och via smarta enheter.

**i** För att koppla bort HomeWhiz trycker du på och håller in "📶"-knappen och släpper sedan upp den. Symbolen "📶" släcks på skärmen.

**i** Om ett strömavbrott inträffar och din anslutning bryts medan HomeWhiz-anslutningen är aktiverad stängs HomeWhiz automatiskt av.

### **Använda hällen via surfplattan**

1. Starta HomeWhiz-applikationen installerad på surfplattan/telefonen.

» Enheten kommer att vara synlig på applikationssidan.

2. Tryck på enheten.

» Hällkontrolls- och övervakningssidan visas på displayen. På den här skärmen kan du justera temperaturnivån för tillagningszoner, knapplås, kopplingsanslutning mellan häll och fläkt (Hob to Hood) och **andra** inställningar.

3. När alla inställningar från din surfplatta/telefon slutförts, gå till produkten för att bekräfta. Symbolerna "📶" och "🔌" blinkar. Tryck på knappen "📶" och aktivera inställningarna.

- i** Varje inställning på surfplattan/telefonen kräver bekräftelse av produkten av säkerhetsskäl.

## Att stänga av HomeWhiz-applikationen

1. När din surfplatta/telefon är ansluten till produkten trycker du på knappen "📶". Symbolen "📶" försvinner från skärmen. Under denna tid är din surfplatta/telefon bortkopplad från din produkt.

## Ta bort en ansluten produkt

1. Tryck på knapparna "🔒" och "📶" samtidigt. » Symbolerna "🔒" och "📶" börjar blinka och en ljudvarning hörs.
2. När symbolerna "🔒" och "📶" på displayen har slutat att blinka har borttagningsprocessen slutförts.

- i** Du måste ha en nätverksanslutning för att slutföra borttagningen.

## 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 tillsammans med tilläggsdokument angående apparaten.

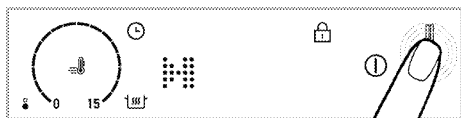


2.4 GHz band: 100 mW max.

## Stoppfunktion

Du kan stoppa alla funktioner (**förutom timern**) som driver hällen genom att använda denna funktion.

- i** Om timern ställs in för valfri platta fortsätter timern att arbeta under stoppet.



1. Tryck på knappen "🔒" när hällen är på. Alla tillagningszoner fortsätter att fungera på miniminivå.

2. Tryck på knappen "🔒" igen för att starta om alla stoppade plattor med tidigare inställningar.

- i** När stoppknappen trycks in syns symbolen "🔒" på displayerna för de plattor som var aktiva innan knappen trycktes in.

## Funktion för ström hantering

Din produkt har en funktion för ström hantering. Med den här funktionen kan du ändra den totala ström inställningen som hällen kommer att dra. Det finns 9 olika nivåer för funktion för ström hantering. Funktion för ström hantering - Totala ström nivåer som kan ställas in

alternativ för ström hantering	Totala ström
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 håll zonerna stängs av läget,

1. Tryck på knappen "🔒" för att slå på spis hällen.
2. Peka på vänster bakre "🔒" -tangenten, sedan på den vänstra "🔒" -tangenten och slutligen på "🔒" utan att lyfta fingret. Tönen låter när du trycker på varje tangent.
3. ström hantering nivån som ställts in på vänster bakre visning av kokzonen och det totala effektvärdet för denna nivå visas på vänster främre visning av kokzonen. Sluta vidröra de tre knapparna efter att värdena visas.
4. Växla mellan nivåer genom att "🔒" trycka på tangenten och ange det totala effektvärde som du vill justera.
5. Bekräfta inställningen genom att trycka på "🔒" knappen och stäng av brännaren. Det totala ström värdet som du anger aktiveras.



**i** Beroende på den totala ström nivån kan de temperatur nivåer du kan ge till tillagningszonerna variera.

Beroende på hällens ström justering kan temperatur nivån för kokzonerna falla automatiskt. Detta är inte ett fel.

## Använda induktionszonerna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp.

Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

**i** Hällen kan utrustas med induktionsplattor med en diameter på 145, 180, 210 och 280 mm beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen känner varje tillagningszon av varje kärle som placeras på den. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

## Driftstidsgränser

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tid (se tabell 1). Om plattan har tilldelats en timer slås även timerdisplayen av vid ett senare tillfälle. Driftstiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

Plattan kan startas om av användaren efter att den har slagits av automatiskt enligt beskrivningen ovan.

**Tabell 1:** Driftstidsgränser

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
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
Snabbvärmning	10 minuter
P1	6
P2	1,5
P3	1

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning.

Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan sjunka. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.

## Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet omedelbart av strömmen och slår av hällen. Under tiden visas "E" eller "F" på displayen.

## Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

## Bullrig användning

Det kan höras buller vid användning av induktionshällen. Sådana ljud är normala och en del av induktionstillagningen.

- Ljuden blir extra tydliga vid höga temperaturnivåer.
- Grytans legering kan orsaka buller.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.

- Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärll hettas upp. När du håller i vatten eller mjöl försvinner ljudet.
- Bullret från fläkten som kyler det elektroniska systemet kan höras.

## 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 tryckt 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.
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.

**i** Om ytan på touch-kontrollpanelen utsätts för våld kan hela kontrollsystemet avaktiveras, en signal höras och "E" blinka på displayen.


**i** Håll rent på touchkontroll-panelens yta. Det kan generera ett varningsmeddelande om felaktig användning.


**i** Inga kastruller/kokkärll får placeras på kontrollpanelen.

## 5 Underhåll och rengöring

### Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och vanliga problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.


 Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!

 Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torrt.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-ytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.

 Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

 Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

### Rengöra hällen


#### Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång.

Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft.

Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.

 Mat innehållande socker socker och sirap måste avlägsnas direkt utan att vänta på att ytan ska svalna. Annars kan glaskeramikytan skadas permanent.

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion.

Det är normalt att färgen med tiden bleks på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

## 6 Felsökning

### Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

### Produkten fungerar inte

- Huvudsäkringingen är defekt eller har gått. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera strömanslutningen.*
- Om displayen inte tänds när du slår på hällen igen. >>> *Koppla från enheten vid kretsbytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

### Symbolen "□" och "◁" visas på displayen för plattan

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva plattan. >>> *Kontrollera om det finns ett käril på plattan.*
- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.*
- Tillagningskärlet eller plattan är överhettad. >>> *Låt dem svalna.*

### Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

- Tillagningstiden för den valda plattan kanske är slut. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller sluta med tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Ta bort objektet på panelen.*

### Kärlet blir inte varmt även om plattan är på.

- Kärlet är inte kompatibelt med induktionstillagning. >>> *Kontrollera om tillagningskärlet är kompatibelt med induktionshällen.*
- Tillagningskärlet är inte rätt placerat eller nedre ytan på kärlet är inte tillräckligt bred för tillagningsplattan. >>> *Välj ett tillräckligt brett käril och placera kärlet rakt över plattan.*



Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.