

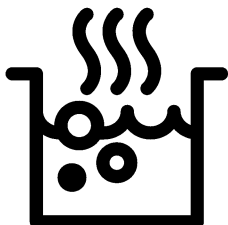
# GRUNDIG

## Indbygningsblus

Brugsvejledning

## Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



GIEI624470PF

**DA / FI**

185.9286.18/R.AB/10.12.2020/3-1

7757188677

# Kære kunde

## Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

Grundig Tak, fordi du har valgt vores produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.

Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.

Brugermanualen indeholder følgende symboler:



Fare, der kan resultere i død eller personskade.

**BEMÆRK** Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.



Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.



Vigtige oplysninger og nyttige tips.



Læs brugermanualen.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Sikkerhedsinstruktioner 4**

Formål med brugen..... 4  
 Børn, sårbare mennesker og kæledyrs  
 sikkerhed ..... 4  
 Elektrisk sikkerhed..... 5  
 Transportsikkerhed..... 6  
 Installationssikkerhed..... 6  
 Sikkerhed i brug..... 6  
 Temperaturadvarsler..... 7  
 Brug af tilbehør ..... 7  
 Madlavningssikkerhed ..... 7  
 Induktion ..... 8  
 Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed .. 8

**2 Miljøinstruktioner 9**

Affaldsregulativ..... 9  
 Overholdelse af WEEE-direktivet og  
 bortskaffelse af affald ..... 9  
 Bortskaffelse af transportemballage..... 9  
 Anbefalinger til energibesparelse..... 9

**3 Dit produkt 10**

Produktintroduktion..... 10  
 Introduktion og brug af produktkontrolpanel  
 ..... 11

Kogeplade-kontrolknop..... 11  
 Generel information om komfuret..... 12  
 Tekniske specifikationer ..... 13

**4 Første brug 14**

Første rengøring..... 14

**5 Brug af kogepladen 15**

Generel information om brug af komfuret. 15  
 Betjeningspanel..... 19

**6 Generelle oplysninger om tilmadlavning 29**

Generelle advarsler om tilberedning med  
 kogepladen..... 29

**7 Vedligeholdelse og pleje 30**

Generelle oplysninger om rengøring ..... 30  
 Rengøring af komfuret ..... 31  
 Rengøring af kontrolpanelet..... 31

**8 Fejlfinding 32**

# 1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder sikkerhedsanvisninger, der vil hjælpe med at beskytte mod risiko for personskade eller materiel skade.
  - Hvis produktet overføres til en anden person eller brugt brugte, skal betjeningsvejledningen, produktetiketter, andre relevante dokumenter og tilbehør leveres sammen med produktet.
  - Vores firma må ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå som følge af manglende overholdelse af disse instruktioner.
  - Manglende overholdelse af disse instruktioner gør enhver garanti ugyldig.
  - ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, den autoriserede service eller en person, der er angivet af importøren.
  - ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
  - ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
  - ⚠ Fastgør ikke filteret på produktet.
- ⚠ Formål med brugen**
- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervmæssig brug.
  - Brug ikke produktet i haver, balkoner eller andre udendørs miljøer. Apparatet er beregnet til brug i køkkenområder til husholdninger og medarbejdere i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - **ADVARSEL:** Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
- ⚠ Børn, sårbare mennesker og kæledyrs sikkerhed**
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og af personer, hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden er underudviklet, forudsat at de overvåges eller trænes i

sikker anvendelse og farer ved systemet.

- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og vedligeholdelse af brugeren bør ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn af nogen.
- Dette produkt bør ikke bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental ydeevne (inklusive børn), medmindre de holdes under opsyn eller får de nødvendige instruktioner.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre på eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke noget på det produkt, som børn kunne nå.
- Drej håndtagene på gryder og pander til siden af arbejdsbænken, så børn ikke kan gribe og brænde.
- **ADVARSEL:** Produktets tilgængelige overflader er varme under brug. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn. Der er

risiko for kvæstelse og kvælning.



### **Elektrisk sikkerhed**

- Slut produktet til et jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der svarer til de aktuelle klassifikationer på typeskiltet. Lad jorden installeres af en kvalificeret elektriker. Brug ikke produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale / nationale forskrifter.
- Stikket eller den elektriske forbindelse til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke påvirkes af ovnsens flamme). Hvis dette ikke er muligt, skal en mekanisme (sikring, switch, switch osv.) Være tilgængelig på det elektriske system, som produktet er tilsluttet, som overholder de elektriske forskrifter og adskiller alle poler fra netværket.
- Produktet må ikke tilsluttes stikket under installation, reparation og transport.
- Tilslut produktet til en stikkontakt, der svarer til spændings- og frekvensværdierne, der er angivet på typeskiltet.

- Sæt ikke fast strømkablet under og bag produktet. Anbring ikke tunge genstande på netledningen. Netledningen må ikke bøjes, klemmes og komme i kontakt med varmekilder.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke afskårne eller beskadigede kabler eller forlængerledninger.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en producent, en autoriseret tjenesteudbyder eller en person, der er angivet af importøren for at undgå mulige farer.

### **Transportsikkerhed**

- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballageemballage eller tyk pap og tape det tæt. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader,

der kan have opstået under transporten.

### **Installationssikkerhed**

- Kontroller produktet for skader inden installation. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke installere det.
- Installer ikke produktet i nærheden af varmekilder (radiatorer, komfurer osv.).
- Hold alle ventilationskanaler omkring produktet åbent.

### **Sikkerhed i brug**

- Sørg for, at produktet er slukket efter hver brug.
- Hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, skal du trække netstikket ud eller slukke sikringen fra sikringsboksen.
- Brug ikke et defekt eller beskadiget produkt. Frakobl eventuelt produktets elektricitet / gasforbindelser og ring til den autoriserede service.
- **ADVARSEL:** Hvis ovnens overflade er revnet, skal du frakoble produktet fra stikkontakten for at undgå risiko for elektrisk stød.

- Bestig ikke på produktet for at opnå noget eller af anden grund.
- Brug ikke produktet i situationer, der kan påvirke din bedømmelse, såsom B. stofbrug og / eller alkoholbrug.
- Antændelige genstande, der er gemt i madlavningsområdet, kan antændes. Opbevar aldrig antændelige genstande i madlavningsområdet.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede / ru gulvdele kan føre til ridser på glasoverfladen. Når du udskifter køkkengrej, skal du altid løfte beholderne og ikke glide på overfladen.
- Damptryk fra ovnens overflade og fugt kan forårsage, at gryden glider eller spretter. Af denne grund skal du sørge for, at komfurens bund og overflade altid er tørre.
- Dette produkt er ikke egnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.

### **Temperaturadvarsler**

- **ADVARSEL:** Mens produktet fungerer, vil udsatte dele

være varme. - Rør ikke produktet eller strømkablet. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.

- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- **ADVARSEL:** Brandfare! Læg ikke materialer på ovnen til opbevaring.

### **Brug af tilbehør**

- **ADVARSEL:** Brug kun en ovnbeskyttelseskasse designet af producenten af produktet eller fremstillet efter standarder specificeret af producenten. Forkert opbevaring af ovnen kan forårsage ulykker.

### **Madlavningssikkerhed**

- **ADVARSEL:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. Kortvarige tilberedningsprocesser skal konstant overvåges.
- **ADVARSEL:** Når man laver mad med fast eller flydende olie, er det farligt at forlade ovnen, og dette kan forårsage brand. Forsøg

- ALDRIG at slukke ilden med vand. Frakobl produktet fra strømforsyningen, og dæk flammerne med et dæksel eller et branddæksel (osv.).
- Vær forsigtig, når du bruger alkohol i din mad. Alkohol fordamper ved høje temperaturer og kan antændes, når det udsættes for varme overflader, hvilket kan resultere i en brand.

### **Induktion**

- De elektriske kogeplader i din ovn er udstyret med avanceret "Induktions -teknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning; Ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde". ,
- Da induktionskogerer skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.

- Metalgenstande som knive, gaffler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande, der er opbevaret i skuffer under ovnen, kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine produkter kan blive beskadiget.

### **Vedligeholdelses og rengøringsikkerhed**

- Vent til produktet er kølet af, inden du rengør produktet. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Vask aldrig produktet ved at sprøjte eller hælde vand! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rengøre produktet, da dette kan resultere i et elektrisk stød.
- Salt, sukkerrester på bunden af køkkengrej eller sådanne partikler på glasoverfladen kan få glasset til at ridse og rive. Sørg for, at gulvet er rent, inden du placerer køkkengrej. Hold glaskeramikoverfladen ren.



## 2 Miljøinstruktioner

### Affaldsregulativ

#### Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affald



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

Dette produkt er fremstillet af dele og materialer af høj kvalitet, der kan bruges igen, og som er egnede for genbrug. Smid ikke produktet med husholdningsaffald og andet affald ved slutningen af dets levetid. Bring det til et opsamlingssted for genbrug af elektroniske og elektriske apparater. Kontakt dine lokale myndigheder for at finde nærmeste opsamlingssted. Korrekt bortskaffelse af brugt udstyr hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

#### Overholdelse af RoHS-direktivet:

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

### Bortskaffelse af transportemballage

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

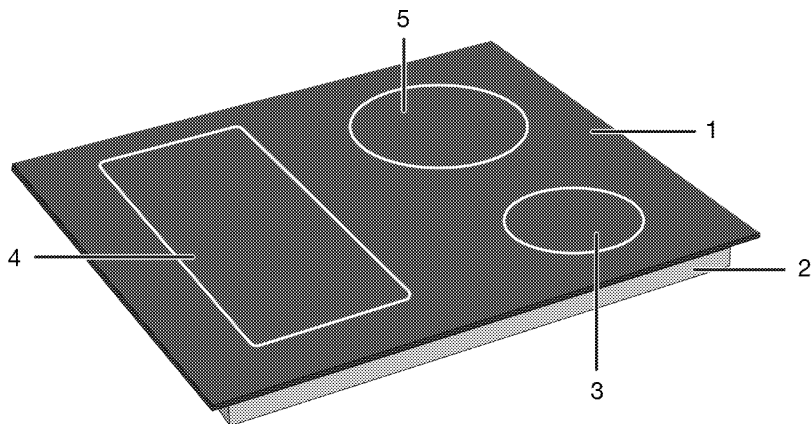
### Anbefalinger til energibesparelse

Følgende forslag hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og energieffektivt:

- Tø frosset mad inden tilberedning.
- Sluk for produktet 5 til 10 minutter før afslutningen af tilberedningsprocessen for at koge længere. Nu kan du spare op til 20% elektricitet med varme.
- Brug gryder / pander med en størrelse og et låg, der passer til kogepladen. Vælg altid den rigtige potstørrelse til dine måltider. Containere med forkert størrelse kræver mere end den krævede energi.
- Hold ovnsens bagepladser og pander rene. Snavs reducerer varmeoverførslen mellem kogeområdet og bunden af gryden.

## 3 Dit produkt

### Produktintroduktion



1 Glas-tilberedningsoverflade

2 Lavere hus

3 Induktions-kogezone

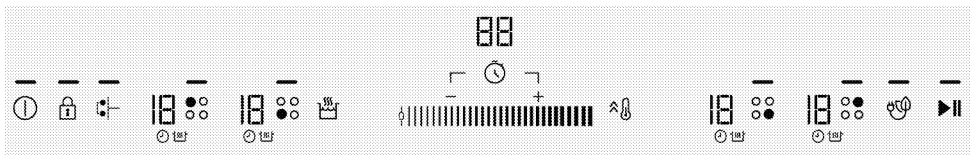
4 Induktions-kogezone

5 Induktions-kogezone

## Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.











### Kogeplade-kontrolknop



#### Indstillingsområde for temperaturniveau








#### Taster

-  : Tænd/Sluk-tast
-  : Tast til tastelås
-  : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
-  : Hold-varm-knappen
-  : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
-  : Tast til økonomisk tilstand
-  : Rengøringslåsetast
-  : Timer-tast
-  : Tast til at øge tiden
-  : Tast til mindske tiden

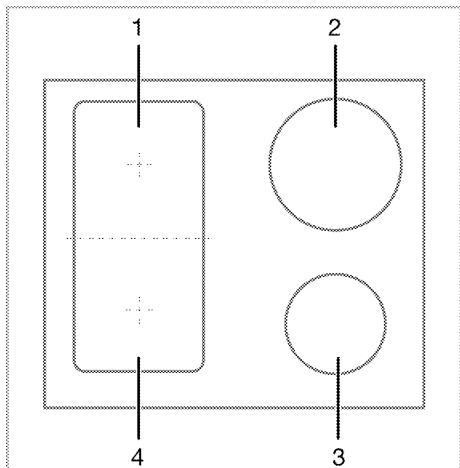
#### Valgtaster for kogezone

-  : Tast til valg af bageste venstre kogezone
-  : Tast til valg af forreste venstre kogezone
-  : Tast til valg af forreste højre kogezone
-  : Tast til valg af bageste højre kogezone

#### Indikatorer

-  : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
-  : Temperaturindikator for den relevante kogezone
-  : Timerindikator.
-  : Timersymbol for den relevante kogezone
-  : Hold-varm-symbol for den relevante kogezone

## Generel information om komfuret



- 1 Bageste venstre - Induktionskogezone
- 2 Bageste højre - Induktionskogezone
- 3 Forreste højre - Induktionskogezone
- 4 Forreste venstre - Induktionskogezone

Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeplade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekear. Brug af passende gryder til disse kogezone og kombinationsfunktionen er beskrevet i afsnittet "Sådan bruges kogepladen".

## Tekniske specifikationer

### Generel specifikation

|  |  |
|--|--|
| Produktets ydre dimensioner (højde / bredde / dybde)     | 45,2 mm*/580 mm/510 mm                 |
| Kogepladsdimensioner (bredde / dybde)                    | 560 (+2) mm /490 (+2) mm               |
| Spændingsfrekvens  | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz  |
| Kabeltype og tværsnit brugt / egnet til brug i produktet | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Samlet strømforbrug                                      | maks. 7,4 kW                           |

### brænder

|                  |                            |
|------------------|----------------------------|
| Bageste venstre  | <b>Induktions-kogezone</b> |
| Dimensioner      | 180 mm                     |
| Strøm            | 2200W / Booster: 3100 W    |
| Forreste venstre | <b>Induktions-kogezone</b> |
| Dimensioner      | 180 mm                     |
| Strøm            | 2200 W / Booster: 3100 W   |
| Forreste højre   | <b>Induktions-kogezone</b> |
| Dimensioner      | 145 mm                     |
| Strøm            | 1500 W / Booster: 2200 W   |
| Bageste højre    | <b>Induktions-kogezone</b> |
| Dimensioner      | 210 mm                     |
| Strøm            | 2400 W / Booster: 3700 W   |

\* Kogepladshøjden angivet i den tekniske tabel svarer til højden på produktets bunddæksel.



Tekniske specifikationer kan ændres uden varsel for at forbedre produktets kvalitet.



Illustrationer i denne manual er skematisk og matcher muligvis ikke nøjagtigt dit produkt.



Værdierne, der er specificeret på produktetiketterne eller i den ledsagende dokumentation, bestemmes under laboratorieforhold i overensstemmelse med de relevante standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af produktets drifts- og miljøforhold.

## 4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende i de følgende afsnit.

### Første rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den med en klud.

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

**BEMÆRK** Der kan udsendes røg og lugt et par timer under første drift. Dette er ganske normalt. Sørg for, at rummet er velventileret for at fjerne røgen og lugten. Undgå at indånde denne røg og lugt.

## 5 Brug af kogepladen

### Generel information om brug af komfuret

#### Generelle advarsler

- Undlad at placere andre objekter på apparatet. Selv små genstande som f.eks. saltdryssere kan beskadige ovnen. Brug ikke revnede ovne. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen beskadiges på nogen måde (f.eks. synlige revner), skal du straks slukke for produktet for at reducere risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Læg ikke plastikgryder på apparatet, da de kan smelte ned. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Placer gryderne ved at centrere dem på brænderne/zoner. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

### Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet afsluttes, når der placeres en gryde/pande, der er egnede til induktionskogning, og en elektromagnet lige under glasoverfladen genererer et magnetfelt.

Gryderne/panderne metallegeme opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

### Fordele ved madlavning med induktion

Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Det rengøres lettere.
- Tilberedningen skal ske hurtigere, da varmen genereres direkte på gryderne. Således sparer de tid og energi i forhold til andre kogepladetyper.
- Da varmen afgives direkte til gryderne/panderne, er der intet varmetab, og det giver en mere effektiv madlavning.
- Det faktum, at varmeoverførslen stopper, og kogeoverfladen ikke opvarmes direkte, når gryderne/panderne fjernes fra kogepladen, giver en mere sikker anvendelse mod mulige ulykker under tilberedningen.

### For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende

gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).

- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kreditkort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

### Gryder/pander

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan, at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Størrelsen på gryderne/panderne skal svare til induktionszonens størrelse. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

### Passende gryder/pander

- Gryder/pander i støbejern

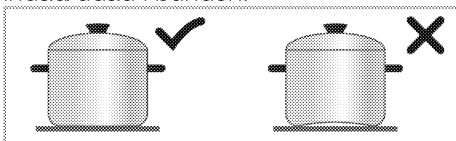
- Emaljerede gryder/pander i stål
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

### Upassende gryder/pander

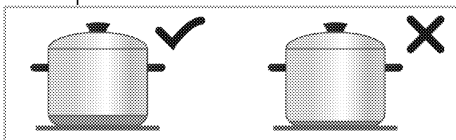
- Aluminiumsgryder/-pander
- Kobbergryder/-pander
- Messinggryder/-pander
- Glasgryder/-pander
- Keramik
- Keramik og porcelæn

### Anbefalinger:

- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.

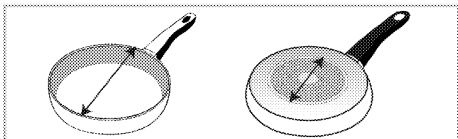


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

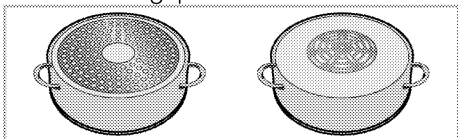


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder/pander muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.






- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen.



### Test af gryder/pander

Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Den er kompatibel, hvis  ikke blinker, når du placerer din gryde på induktionskogepladen og tænder for kogepladen.

### Anbefalede gryde-/pandestørrelser

| Diameter af kogezone - mm           | Grydediameter - mm      |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 145                                 | min. 100 - maks 145     |
| 180                                 | min. 100 - maks 180     |
| 210                                 | min. 140 - maks 210     |
| 240                                 | min. 140 - maks 240     |
| 280                                 | min. 125 - maks 280     |
| 320                                 | min. 125 - maks 320     |
| Kogezone med bred overflade (flexi) | bredde 230 - længde 390 |

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af ferromagnetisk diameter og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-

/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor.

### Automatisk registrering af gryderne/panderne

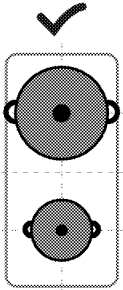
Når du placerer en gryde/pande, der er kompatibel med induktion på kogepladen, registrerer kogepladen automatisk, hvilken kogeplade koge-gryderne/panderne er placeret på og giver anvisninger på kontrolpanelet. "0" blinker i 10 sekunder på temperaturdisplayet på den relevante kogeplade, hvor du har anbragt gryderne/panderne. Således kan du vælge og betjene kogepladen, hvor dine gryder/pander er placeret, ved hurtigt at tildele en temperaturværdi. Tildeling af en temperaturværdi til kogepladen er beskrevet i de følgende afsnit.

### Kogezone med bred overflade (flexi)

Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezone og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekar.

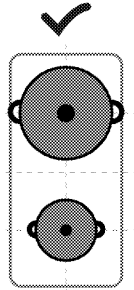
### Som to uafhængige kogezone

Kogezone med bred overflade har to kogezone for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezone til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring kogegryderne ved at centrere de separate kogezone.

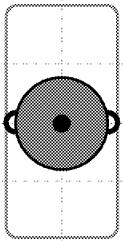


### Som en enkelt kogezone

Hvis du vil tilberede med to forskellige gryder/pander på samme temperaturniveau, kan du kombinere kogezone med bred overflade (fleksibel) og koge med to forskellige gryder/pander ved samme temperatur. Anbring gryderne/panderne, så centrum af zonerne igen centreret.

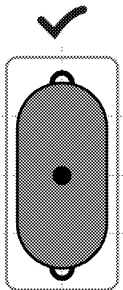


Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezone.

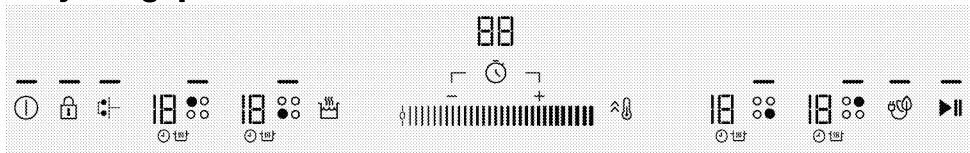


### Som en enkelt kogezone

Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezone, og er centreret i kogezone.



# Betjeningspanel



## Indstillingsområde for temperaturniveau








### Taster

-  : Tænd/Sluk-tast
-  : Tast til tastelås
-  : Kombinationsnøgle til kogezone med bred overflade
-  : Hold-varm-knappen
-  : Hurtigvarme-tast/Tast til høj effektindstilling (booster)
-  : Tast til økonomisk tilstand
-  : Rengøringslåsetast
-  : Timer-tast
-  : Tast til at øge tiden
-  : Tast til mindske tiden

### Valgtaster for kogezone

-  : Tast til valg af bageste venstre kogezone
-  : Tast til valg af forreste venstre kogezone
-  : Tast til valg af forreste højre kogezone
-  : Tast til valg af bageste højre kogezone



### Indikatorer

-  : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
-  : Temperaturindikator for den relevante kogezone
-  : Timerindikator.
-  : Timersymbol for den relevante kogezone
-  : Hold-varm-symbol for den relevante kogezone


## Generelle advarsler om ovns styreenhed

-  Dette apparat styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.
-  Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.
-  Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.
-  Apparatet slukker sig selv af sikkerhedsmæssige årsager, hvis der ikke nedtrykkes nogen taster (tasten ) i en længere periode.
-  —Lyset på de aktiverede eller valgte taster lyser.

### Tænd for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet.
- Lyset på tasten  lyser. Komfuret er klar til brug.

### Sluk for komfuret

1. Berør tasten  på kontrolpanelet. Komfuret slukkes og vender tilbage til standbytilstand.

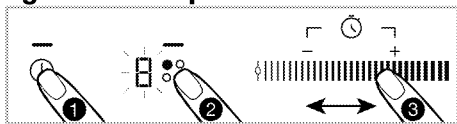
### Indikator for restvarme-advarsel

Der er en varmeindikator for hver kogezone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at komfuret stadig er varmt, når det er slukket. Rør ikke ved de relevante kogeplader, før den resterende varmeindikator forsvinder.

| Symbol | Beskrivelse     |
|--------|-----------------|
| H      | Høj temperatur, |
| h      | Lav temperatur  |

**i** I tilfælde af strømsvigt lyser den resterende varmeindikator ikke og advarer brugeren mod varme kogeplader.

## Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Tryk på valgtasten for den kogeplade, du vil tænde. Symbolet "0" vises på kogepladens zone og — lyset på den relevante valgtast på kogepladen lyser.
3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem "0" og "19".

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

**i** Hvis dit komfur overophedes, reduceres niveauet på kogepladerne til niveau 14, hvis niveauet er højere end 14, og de af sikkerhedsmæssige årsager ikke kan indstilles til et højere niveau. Når temperaturen på dit komfur er reduceret til et sikkert niveau, skal det være muligt at indstille det på et højere niveau igen. I tilfælde af kritisk opvarmning af komfuret slukker komfuret af sig selv, og kogepladerne kan ikke betjenes.

## Slå kogepladerne fra:

En valgt kogezone kan slukkes på 3 forskellige måder:

### 1. Ved at indstille temperaturen til "0"

Du kan slukke for kogepladen ved at reducere temperaturindstillingen til "0".

### 2. Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone

Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen, den er tilsluttet. Alle skærme indikerer "0" eller "00". Symbolet ⌚ på kogepladens display forsvinder.

Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende kapitler.

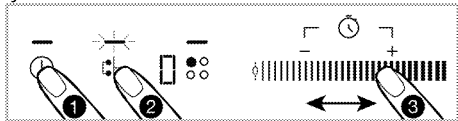
### 3. Ved at berøre det relevante kogezone-symbol i ca. 3 sekunder

Berør symbolet på kogepladen, du vil slukke, i ca. 3 sekunder.

## Kombination af kogezoner med bred overflade (flexi) (hvis kogezone med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Berør valgtasten for kogezone med bred overflade.
  - » Symbolet 0 vises på kogepladens bageste venstre zone og lyset i — på

den relevante valgtast på kogepladen lyser.



3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem **0** og **19**.

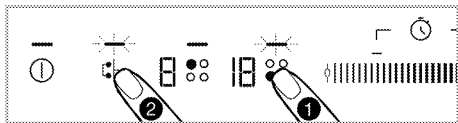
Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

» Komfuret begynder at køre. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, lyser kogepladen med bred overflade konstant.

**i** Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogepladerne til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogepladerne til højre.

### **Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi), mens en eller begge kogeplader fungerer (hvis kogeplader med brede overflader findes på din komfur)**

Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en bredere komfuroverflade med de samme værdier.

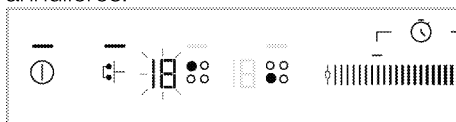


1. Mens en eller begge kogeplader fungerer, skal du vælge en af kogepladerne til venstre.

2. Berør valgtasten for kogepladen med bred overflade.

» På displayet for den bageste venstre kogeplade vises temperaturen i den venstre kogeplade, du tidligere har valgt, og lyset fra kogepladen med bred overflade blinker.

» Kombinerede kogeplader genoptages for at fungere med temperaturen og, hvis relevant, med timerindstillingen for den venstre kogeplade, du har valgt. Værdien for den venstre kogeplade, der ikke blev valgt før kombinationen annulleres.



» For at ændre temperaturværdien bagefter skal du aktivere kogepladen med en bred overflade ved at trykke på valgtasten. Indstil det temperaturniveau, du vil ændre fra indstillingsfeltet.

**i** Hvis du berører en af valgtasterne på komfurets venstre zoner, mens kogepladen med bred overflade er aktiv, adskilles kogepladerne og slukkes.

### **Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi) (hvis kogeplader med brede overflader er tilgængelige på din komfur)**

Kogepladen med bred overflade kan slukkes på 4 forskellige måder:

1. **Ved at indstille temperaturen til "0"**

Du kan slukke for kogepladen med den brede overflade ved at reducere temperaturindstillingen til "0".

2. **Berør timer fra-tasten for kogepladen med bred overflade.**

Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen med bred overflade, den er tilsluttet. Displayet for den venstre kogeplade viser **0**, og uret viser **00**.

Symbolet ☺ på skærmens venstre bageste kogeplade slukkes.

### 3. Ved at berøre symbolet for en af de venstre kogeplader

Hvis du berører symbolet for en af tasterne på komfurets venstre zoner, mens kogepladens zone med bred overflade er aktiv, adskilles kogezoneerne og slukkes.

### 4. Ved at berøre symbolet for kogezone med bred overflade i ca. 3 sekunder

Hvis du rører ved symbolet for kogezone med bred overflade i ca. 3 sekunder, slukkes kogepladen.

### Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge booster til at varme op med maksimal effekt. Vi anbefaler dog ikke madlavning i lang tid på denne position. Høj effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, er kogezone slået fra.

### Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ☺.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på tasterne til valg af kogezone.
3. Tryk på ⌂ tasten.

Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone.

Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, er kogezone slået fra.

### Valg af høj effektindstilling (BOOSTER), mens kogepladen er aktiv:

1. Tryk på tasten ⌂, når komfuret er tændt, og den relevante kogezone er blevet betjent mindst i 20 sekunder på et bestemt niveau.

**i** Kogezone skal fungere i mindst 20 sekunder på det valgte niveau.

2. Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone. Når perioden for høj effektindstilling udløber, skifter kogepladen til det indstillede temperaturniveau, og kun det temperaturniveau, du har valgt, vises på skærmen.

### Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:

Du kan slå høj effektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten ⌂.

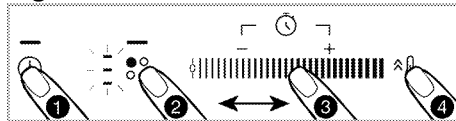
### Hurtig opvarmning

Hurtig opvarmningsfunktion letter madlavning. Alle kogeplader er udstyret med hurtigopvarmningsfunktion. Hurtigopvarmningsfunktionen kan betjenes inden for 20 sekunder efter indstilling af den ønskede kogezone's temperatur.

Denne funktion bruges til hurtig opvarmning inden for korte perioder. Når perioden med hurtigopvarmning udløber, genoptages kogezone til at fungere med det indstillede temperaturniveau.


**i** Hurtigopvarmningsfunktion kan betjenes inden for de første 20 sekunder efter at komfuret er tændt.

### Valg af funktionen Hurtigopvarmning:



1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ☺.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på tasterne til valg af kogezone.
3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren på området,

indstilles det ønskede temperaturniveau.

4. Tryk på  tasten.

Den valgte kogezone fungerer med høj effekt i den periode, der er angivet i nedenstående tabel. 3 lys og det valgte temperaturniveau vises respektivt på kogepladens display.

5. Når perioden for høj effektindstilling udløber, skifter kogepladen til det indstillede temperaturniveau, og kun det temperaturniveau, du kun har valgt, vises på skærmen.

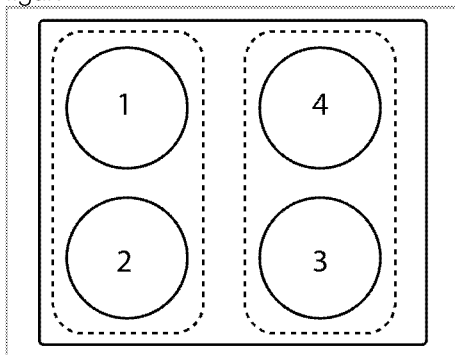
**Tabel:** Driftsperioder til hurtig opvarmning

| Temperaturniveau |    | Driftsperiode - sekunder |
|------------------|----|--------------------------|
| 19               | 9  |                          |
| 0                | 0  | 0                        |
| 1                | 1  | 10                       |
| 2                | 1. | 10                       |
| 3                | 2  | 20                       |
| 4                | 2. | 30                       |
| 5                | 3  | 40                       |
| 6                | 3. | 47                       |
| 7                | 4  | 56                       |
| 8                | 4. | 65                       |
| 9                | 5  | 75                       |
| 10               | 5. | 85                       |
| 11               | 6  | 85                       |
| 12               | 6. | 25                       |
| 13               | 7  | 25                       |
| 14               | 7. | 35                       |
| 15               | 8  | 35                       |
| 16               | 8. | 45                       |
| 17               | 9  | 45                       |
| 18               | 9. | 10                       |
| 19               | -  | 10                       |

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

## Brug af 2 kogeplader samtidigt

Komfurets ydeevne kan variere alt efter antallet af aktive kogeplader. Når to kogeplader skal bruges samtidigt, skal kogepladerne på samme side bruges. Således opnås bedre madlavning og detektion af gryde/pande. Du kan muligvis se den anbefalede måde at bruge to kogeplader på i nedenstående figur.



På grund af kogepladernes samlede effektbegrænsning kan niveauet for kogepladen først reduceres i henhold til de indstillede temperaturniveauer, når både venstre og højre kogeplade betjenes samtidigt.

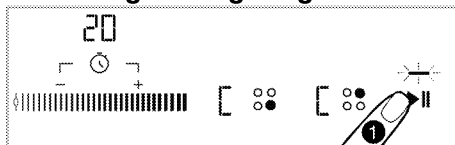
## Afbrydelse af funktionen Hurtigopvarmning:

Du kan slå Hurtigopvarmningen fra når som helst ved at berøre tasten .

## Rengøringslås

Rengøringslås giver brugeren mulighed for at rengøre i en kort periode ved at forhindre betjening af alle taster på kontrolpanelet i 20 sekunder, mens komfuret er tændt. Apparatet trækker ikke strøm i denne periode.

## Aktivering af rengøringslåsen



1. Mens komfuret er tændt, skal du holde tasten ►|| nede, indtil 20 vises på urskærmen på komfuret.

» ►|| Lyset tændes, og nedtællingen fra 20 starter på komfurets urskærm.

Symbolet "C" vises på kogezone-displayet. Ingen anden tast end ① kan betjenes i denne periode.

### Deaktivering af rengøringslåsen

Du behøver ikke trykke på nogen tast for at deaktivere rengøringslåsen. Komfuret giver et enkelt signal efter 20 sekunder, lyset ►|| slukker, og rengøringslåsen deaktiveres automatisk.

**i** Hvis du vil deaktivere rengøringslåsen for tidligt, skal du vente til symbolet "C" forsvinder fra displayet på kogepladen ved at berøre tasten ►||.

### Børnelås

**Mens komfuret er slukket,** Kan du beskytte komfuret med børnesikringen for at forhindre børn i at tænde komfuret. Du kan aktivere eller deaktivere børnesikringen, mens komfuret er slukket (standby-tilstand).

### Aktivering af børnesikringen

1. Mens komfuret er slukket, skal du holde tasten ① nedtrykket, indtil **et signal** høres.

Børnesikringsfunktion skal være aktiveret og — lys på tasten ① skal være tændt.

**i** Hvis der trykkes på en tast, mens børnesikringen er aktiv, blinker lyset — på tasten ①.

### Deaktivering af børnesikringen

1. Mens børnelåsen er aktiv, skal du holde tasten ① nedtrykket, indtil **et signal** høres.

» Børnesikringsfunktion skal være deaktiveret og lyset — på tasten ① skal være slukket.

### Lås

**Mens komfuret er tændt** Kan du aktivere tastelåsen for at forhindre, at funktioner ændres utilsigtet.

### Aktivering af nøglelåsen

1. **Mens komfuret er tændt** hold kontakten med tasten ① nedtrykket, indtil **et signal** høres.

— Lyset i tasten ① skal blinke, og alle kogeplader skal låses.

**i** Du kan kun aktivere tastelåsen, mens komfuret er i driftstilstand. Kun tasten ① kan betjenes, mens tastelåsen er aktiv. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast, — blinker lyset i tasten ① for at indikere, at tastelåsen er aktiv. Hvis du slukker for komfuret, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

### Deaktivering af nøglelåsen

1. Hold tasten ① nedtrykket i ca. 2 sekunder.

Funktionen skal bekræftes med et hørbart signal. Lyset — i tasten ① slukkes, og kontrolpanelet låses op.

### Timerfunktion

Denne funktion letter madlavning for dig. Det er ikke nødvendigt at overvåge komfuret i hele madlavningsperioden. Kogepladens zone slukkes automatisk efter den valgte periode.

### Aktivering af timeren:

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ①.
2. Vælg den ønskede kogezone ved at trykke på tasterne til valg af kogezone.
3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren på området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
4. Aktiver timeren ved at trykke på tasten ①.



Symbolet "00" lyser på timerskærmen og symbolet ⌚ begynder at blinke på kogepladens zone-display.

5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne  $\text{---}/+$ . Du kan også komme timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten  $\text{---}$  eller  $+$  i lang tid.

Symbolet ⌚ lyser konstant efter at have blinket på kogepladens display i en bestemt periode. Når symbolet ⌚ lyser konstant, viser dette, at funktionen er aktiveret.

- i** Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.
- i** Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.
- i** Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezoneen.
- i** Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

### Slå timerne fra

Komfuret slukkes automatisk, og der gives en lydadvarelse, når den indstillede tid er udløbet.

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmeren.

### Slå timerne fra tidligere

Hvis timeren slukkes tidligt, fortsætter komfuret med den indstillede temperatur, indtil det bliver slukket.

Du kan muligvis slukke timeren for tidligt med to forskellige metoder:

#### 1- Slukning ved at reducere

timerindstillingen til niveau "00":

1. Vælg den kogeplade, du vil slukke for.
2. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten ⌚.
3. Vent til symbolet "00" vises på timerskærmen ved at berøre tasten  $\text{---}$

for at reducere værdien. Du kan også køre timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten  $\text{---}$  eller i lang tid.

Symbolet ⌚ blinker i en bestemt periode på displayet på kogezoneen, **derefter** slukkes den helt, og timeren annulleres.

#### 2- Sluk ved at berøre timertasten i cirka 3 sekunder:

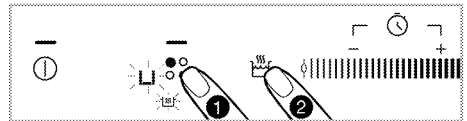
1. Vælg den kogeplade, du vil slukke for.
2. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten ⌚.
3. Hold tasten ⌚ nedtrykket i ca. 3 sekunder.

Symbolet ⌚ blinker i en bestemt periode på displayet på kogezoneen, **derefter** slukkes den helt, og timeren annulleres.

### Hold-varm-funktion (hvis relevant)

Du kan bruge denne funktion til at holde dit måltid varmt, når tilberedningen er afsluttet. Hold-varm-funktion bruges med to forskellige metoder: ved at indstille en timer eller uden at indstille en timer.

#### Aktivering af hold-varm-funktionen uden at indstille en timer



1. Vælg den kogeplade, du vil aktivere hold-varm-funktionen til, og som temperaturen er indstillet til
2. Aktivér hold-varm-funktionen for den relevante kogepladezone ved at berøre tasten  $\text{---}$ .

- i** Kogepladen fungerer fortsat ved lav temperatur. Symbolet  $\text{---}$  og "u" lyser på kogezone-displayet.

#### Aktivering af hold-varm-funktionen ved at indstille en timer

1. Vælg den kogeplade, du vil aktivere hold-varm-funktionen til, og som temperaturen og timeren er indstillet til


2. Aktivér hold-varm-funktionen for den relevante kogepladezone ved at berøre tasten .

Symbolet  lyser på displayet på kogezoneen.

Kogezoneen fungerer fortsat ved den indstillede temperatur i den indstillede tidsperiode. Når timeren er udløbet, skifter den til hold-varm-funktionen og begynder at køre ved lav temperatur. Symbolet "u" vises på kogezone-displayet.

### Afbrydelse af hold-varm-funktionen:



1. Hvis timeren er aktiv, skal du vælge kogesektionen, hvor hold-varm-funktionen er aktiv.

Sluk for hold-varm-funktionen ved at berøre tasten .

Kogepladen fungerer fortsat ved den foregående periode og temperaturindstilling.


2. Hvis timeren ikke er aktiv, skal du vælge kogepladen, hvor hold-varm-funktionen er aktiv. Deaktiver hold-varm-funktionen ved at indstille den ønskede temperatur ved at berøre ved indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området.

Kogepladen fungerer fortsat ved den nye temperatur, du har indstillet.

 Du kan annullere hold-varm-funktionen, hvis du slukker for kogepladen helt ved at røre ved tasten .

### Stop-funktion

Med denne funktion kan du reducere temperaturniveauerne for alle funktioner, der fungerer på komfuret (**ekskl. timeren**) til det første niveau i et stykke tid.

 Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, genoptages timeren til at fungere under stopfunktionen.

1. Tryk på tasten , mens dit komfur er tændt.

Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.

2. Tryk på tasten  igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.


### Strømstyring

Du kan indstille komfurets samlede effekt, som du ønsker med denne funktion. "**Strømstyring**" inkluderer 9 forskellige effektive niveauer (se tabel - Strømstyringsniveau).


Tabel - Strømstyringsniveau

| Strømstyringsniveau | Samlet effekt |
|---------------------|---------------|
| 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        |


Følg nedenstående trin for at ændre den samlede effekt af dit komfur. Når komfuret er slukket, skal følgende procedure anvendes inden for 10 sekunder.

1. Tryk på  tasten.

2. Tryk på  tasten.

3. Tryk på  tasten.


4. Tryk på  tasten.

5. Tryk på  tasten.

6. Tryk på tasten  for at aktivere.


"**Strømstyring**" -indstilling

7. Vælg det ønskede sprog ved at trykke på tasten . Det andet niveau vises, når du rører ved tasten .

8. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten .
9. Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

### Økonomisk brugstilstand

Du kan skifte alle kogeplader til det lavere niveau ved hjælp af denne funktion.


 Økonomisk driftstilstand kan kun aktiveres for de kogeplader, der betjenes.

1. Tryk på tasten , mens din kogezone er tændt.

» Den aktive kogezone skifter til økonomisk driftstilstand, og dens effekt reduceres til halvdelen.

### Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

**Driftsprincip:** Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere. Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sikre drift med maksimal sikkerhed.

 Din komfur kan være udstyret med kogeplader med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induktionsfunktion afhængigt af modellen. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogepladezone automatisk gryden, der er placeret på den. Der forekommer kun energi på grydens kontaktområde, og dermed forbruges et minimumsniveau.

### Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningssystem. Hvis en eller flere kogezone er tilbage, slukkes

kogezone automatisk efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timerskærmen også slukket.

Fristen for automatisk slukning afhænger af det valgte temperaturniveau. Der anvendes en maksimal driftsperiode for dette temperaturniveau.

Kogezone kan betjenes af brugeren igen, efter at den automatisk er slukket som beskrevet ovenfor.

**Tabel 1:** Automatisk slukning af perioder

| Temperaturniveau   |                    | Automatisk slukningsperiode - timer |
|--------------------|--------------------|-------------------------------------|
| 19                 | 9                  |                                     |
| 0                  | 0                  | 0                                   |
| 1                  | 1                  | 6                                   |
| 2                  | 1.                 | 6                                   |
| 3                  | 2                  | 6                                   |
| 4                  | 2.                 | 6                                   |
| 5                  | 3                  | 6                                   |
| 6                  | 3.                 | 6                                   |
| 7                  | 4                  | 5                                   |
| 8                  | 4.                 | 5                                   |
| 9                  | 5                  | 5                                   |
| 10                 | 5.                 | 5                                   |
| 11                 | 6                  | 4                                   |
| 12                 | 6.                 | 4                                   |
| 13                 | 7                  | 4                                   |
| 14                 | 7.                 | 4                                   |
| 15                 | 8                  | 4                                   |
| 16                 | 8.                 | 2                                   |
| 17                 | 9                  | 2                                   |
| 18                 | 9.                 | 2                                   |
| 19                 | -                  | 1                                   |
| Hurtig opvarmnin g | Hurtig opvarmnin g | 10 minutter                         |

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre

modeller. Dette varierer efter produktmodel.

### **Overophedningsbeskyttelse**

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

- Kogezonen, der er i drift, kan være slukket.
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette afspejles dog ikke på displayet.

### **Overløbsbeskyttelsessystem**

Din komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af

overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for din komfur. På dette tidspunkt vises symbolet "**E**" på displayet.

### **Præcis effektindstilling**

Induktionskomfurer reagerer på de kommandoer, der udstedes straks i henhold til dets driftsprincip. Dens strømstillinger ændres meget hurtigt. Således kan du forhindre overfyldning af et måltid (vand, mælk), der er ved at løbe over ved at slukke for apparatet med det samme.

## 6 Generelle oplysninger om tilmadlavning

Dette afsnit beskriver tip til tilberedning og madlavning af din mad.

### Generelle advarsler om tilberedning med kogepladen

- Fyld aldrig gryden med mere end en tredjedel olie. Forlad ikke under opvarmning af olien. Overdrevent opvarmet olie er en brandfare. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Når olien antænder, skal du dække det med et ildtæppe eller en våd klud. Når det er sikkert, skal du slukke for ovnen og ringe til brandvæsenet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Ved opvarmning af olie skal du sørge for, at gryden, du bruger, er tør, og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet "Miljøinstruktioner".

## 7 Vedligeholdelse og pleje

### Generelle oplysninger om rengøring

#### ⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således skal madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der er ikke behov for et specielt rengøringsmiddel til rengøring efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør med en tør mikrofiberklud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

#### Til komfurer:

- Surt snavs, såsom mælk, tomatpasta og olie, kan forårsage permanente pletter på komfurer og komponenter på brænderne. Rengør eventuelt

overløbne væsker straks efter køling af komfuret ved at slukke for det.

#### Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt. Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

#### Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakkede knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige

afkalkningsmiddel, med et afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.

- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

### **Plastdele og malede overflader**

- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at leddene på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

### **Rengøring af komfuret**

#### **Glas-tilberedningsoverflade**

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.

- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres

med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.

- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

### **Rengøring af kontrolpanelet**

- Når du rengør kontrolpanelerne med knapper, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.
- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

## 8 Fejlfinding

Kontakt den autoriserede serviceagent eller tekniker med licens eller den forhandler, hvor du har købt produktet, hvis du ikke kan afhjælpe problemet, selvom du har implementeret instruktionerne i dette afsnit. Forsøg aldrig selv at reparere et defekt produkt.

### Produktet fungerer ikke.

- Netsikringen er defekt eller er udløst. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Hvis det er nødvendigt, skal du udskifte eller nulstille dem.*
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten (jordforbundet). >>> *Kontroller stikforbindelsen.*
- Knapper/knapper/taster på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt er udstyret med nøglelå funktion, kan tastelock være aktiveret. Deaktiver den.*
- Hvis displayet ikke lyser, når du tænder for kogepladen igen. >>> *Tag apparatet ud af afbryderen. Vent mindst 20 sekunder, og tilslut den igen.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Gryden er ikke egnet. >>> *Kontroller din pulje.*

### Vises på tilberedningszone displayet.

- Du har ikke placeret gryden på den aktive kogezone. >>> **Kontroller, om der er en gryde på kogezone.**
- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér gryden korrekt på kogezone.*
- Gryden eller kogezone er overophedet. >>> *Tillad dem at køle af.*

### Den valgte kogezone slukker pludselig under brug.

- Tilberedningstiden for den valgte kogezone kan være forbi. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Overophedning beskyttelse er aktiv. >>> *Tillad, at kogepladen køles af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

### Gryden bliver ikke varm, selvom kogezone er tændt.

- Din gryde er ikke kompatibel med induktionskosætning. >>> *Kontroller, om din gryde er kompatibel med induktionskogeplade.*
- Gryden er ikke centreret ordentligt, eller grydens bund er ikke bred nok til kogezone. >>> *Vælg en gryde, der er bred nok, og centrér gryden korrekt på kogezone.*

### Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleventilatoren fortsætter med at fungere, indtil elektronikken i kogepladen køler ned til en passende temperatur.



## Støj fra komfuret under tilberedningen

Der kan høres nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

### Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Knækstøj:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. En knæklyd kan høres, hvis kogekarret er lavet af forskellige lag med forskellige materialer.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezone på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

## Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

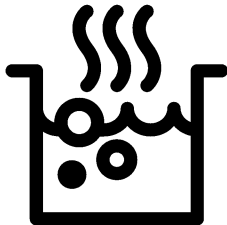
| Fejlkoder    | Fejlårsager  | Mulige løsninger   |
|--------------|--|--|
| E 22<br>E 26 | Induktionskomfuret er overophedet.   | Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænserne. |
| E 46         | En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder.<br>En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp. | Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret.<br>Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.                           |
| E 47         | En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.  | Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.   |
| E 1 - E 15   | Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.   | Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |
| E 16 - E 21  | Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.   | Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |

| Fejlkoder            | Fejlårsager   | Mulige løsninger   |
|----------------------|---|--|
| E 23<br>E 24         | Softwarefejl på induktionskogeplade.                          | Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |
| E 25                 | Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.                   | Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |
| E 31 - E 45          | Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen. | Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |
| E 48<br>E 49<br>E 51 | Sensorfejl på induktionskogeplade.                            | Sensordstyr skal gøres kompatibelt med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.   |
| E 52 - E 57          | Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.                    | Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter. |

# GRUNDIG

## Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI

# Hyvä asiakas,

## Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

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

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

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

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

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



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Turvallisuusohjeet 4**

|   |   |
|---|---|
| Käyttötarkoitus.....  | 4 |
| Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus ..... | 4 |
| Sähköturvallisuus .....   | 5 |
| Kuljetusturvallisuus .....  | 6 |
| Asennusturvallisuus .....   | 6 |
| Käyttöturvallisuus .....  | 6 |
| Lämpötilavaroitukset.....   | 7 |
| Lisätarvikkeiden käyttö.....  | 7 |
| Ruoanvalmistuksen turvallisuus .....                                | 7 |
| Induktio .....  | 8 |
| Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana8                        |   |

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet9**

|  |   |
|--|---|
| Jättemääräykset.....   | 9 |
| Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen ..... | 9 |
| Pakkausmateriaalin hävittäminen .....  | 9 |
| Energiansäästövinkejä.....   | 9 |

**3 Laitteesi 10**

|  |    |
|--|----|
| Tuotteen esittely.....                       | 10 |
| Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö . | 11 |
| Keittotason ohjaus .....                     | 11 |
| Keittotason yleiset tiedot.....              | 12 |
| Tekniset tiedot .....                        | 13 |

**4 Ensimmäinen käyttökerta 14**

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

**5 Keittotason käyttö 15**

|   |    |
|---|----|
| Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen ..... | 15 |
| Ohjauspaneeli.....                            | 19 |

**6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 28**





|  |    |
|--|----|
| Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla..... | 28 |
|--|----|

**7 Kunnossapito ja huolto 29**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Yleiset puhdistusohjeet .....  | 29 |
| Keittotason puhdistus .....    | 30 |
| Ohjauspaneelin puhdistus ..... | 30 |

**8 Vianetsintä 31**

# 1 Turvallisuusohjeet

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

## Käyttötarkoitus

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

## Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.



## Sähköturvallisuus

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

- Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
- Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.

### **Kuljetusturvallisuus**

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

### **Asennusturvallisuus**

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä kaikki laitteen ilma-aukot avoinna.

### **Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- **VAROITUS:** Jos uunin pinta on haljennut, irrota tuote verkkovirrasta sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.



- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtele aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Uunin pinnan höyrypaine ja kosteus voivat saada kattilan liukumaan tai pomppaamaan. Varmista tästä syystä, että kattilan ja lieden pinta ovat kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.

### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen

lähelle ilman aikuisen valvontaa.

- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: Älä säilytä mitään tavaroita uunin päällä.



### **Lisätarvikkeiden käyttö**

- **VAROITUS:** Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemaa uunin suojaa tai suojaa, joka on valmistettu valmistajan määrittämien standardien mukaisesti. Vääränlainen uunin suoja voi aiheuttaa onnettomuuksia.



### **Ruoanvalmistuksen turvallisuus**

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää uuni tarkkailematta, ja tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit

peitteellä tai palopeitteellä (yms.).

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen osuessaan kuumille pinnoille.



### **Induktio**

- Uunin sähkötoimiset keittolevyt sisältävät kehittyneitä induktioteknologiaa. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Saat lisätietoa kappaleesta ”Kattilan valinta”. ,
- Induktiolevy synnyttää magneettikentän, joten sillä voi olla haittavaikutuksia sydämentahdistinta tai insuliinipumppua käyttäville henkilöille.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.

- Uunin alapuolella vetolaatikoissa säilytettävät metalliesineet voivat kuumentua paljon, jos uunia käytetään pitkään ja jatkuvasti. Älä säilytä metalliesineitä uunin alapuolella vetolaatikoissa.
- Älä laita induktiokeittimeen päälle sähköisiä tuotteita, kuten esim. matkapuhelimia, tabletteja ja tietokoneita. Tuotteesi voi vaurioitua.



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

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jättemääräykset

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



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

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

**RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi).

Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

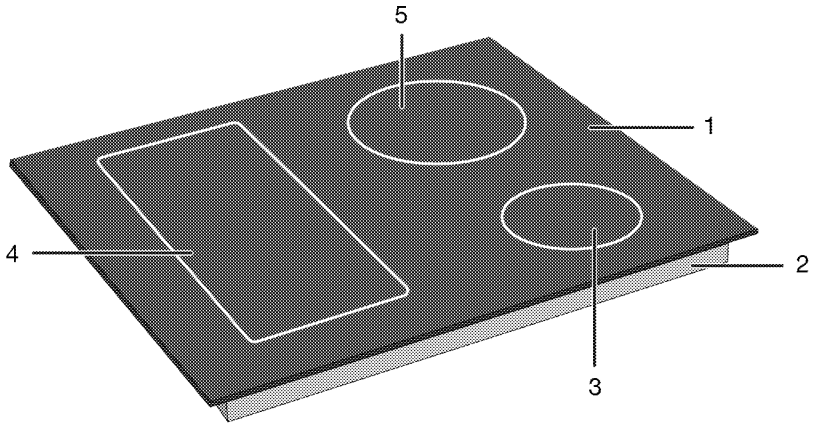
### Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaana. Lika vähentää keittoalueen ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

### 3 Laitteesi

#### Tuotteen esittely



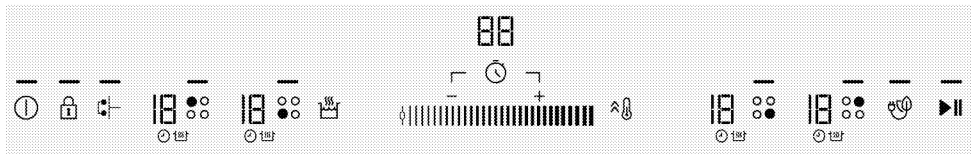
- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokeittoalue

- 4 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue

# Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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











## Keittotason ohjaus







### Lämpötilan asetusalue








### Näppäimet

-  : Päälle/pois-näppäin
-  : Näppäinlukkonäppäin
-  : Leveän keittoalueen yhdistelmänapäppäin
-  : Lämpimänäpidonnapäppäin
-  :  
Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) napäppäin
-  : Taloudellisen tilan napäppäin
-  : Puhdistuslukon napäppäin
-  : Ajastimen napäppäin
-  : Ajastimen lisäysnapäppäin
-  : Ajastimen vähennysnapäppäin

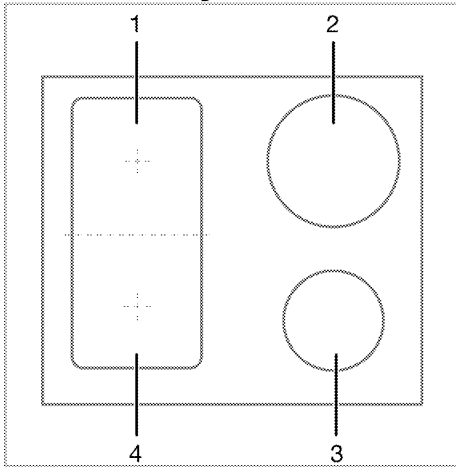
### Keittoalueen valintanäppäimet

-  : Takavasemman keittoalueen valintanäppäin
-  : Etuvasemman keittoalueen valintanäppäin
-  : Etuoikean keittoalueen valintanäppäin
-  : Takaoikean keittoalueen valintanäppäin

### Merkkivalot

-  : Valo näyttää, että oikeaa napäppäintä käytetään
-  : Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo
-  : Ajastimen merkkivalo
-  : Halutun keittoalueen ajastimen merkkivalo
-  : Halutun keittoalueen lämpimänäpidon symboli

## Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Takana oikealla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue

Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastiolla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa "Keittotason käyttö".

## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| Tuotteen ulkomitat<br>(korkeus/leveys/syvyys)                | 45,2 mm*/580 mm/510 mm                |
| Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)                          | 560 (+2) mm /490 (+2) mm              |
| Jännite/taajuus  | 1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz |
| Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija | min H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Kokonaisvirrankulutus  | maks. 7,4 kW                          |

### Kelitolevyt

|                   |                           |
|-------------------|---------------------------|
| Takana vasemmalla | <b>Induktiokeritoalue</b> |
| Mitta             | 180 mm                    |
| Virta             | 2200W / Tehostin: 3100 W  |
| Edessä vasemmalla | <b>Induktiokeritoalue</b> |
| Mitta             | 180 mm                    |
| Virta             | 2200 W / Tehostin: 3100 W |
| Edessä oikealla   | <b>Induktiokeritoalue</b> |
| Mitta             | 145 mm                    |
| Virta             | 1500 W / Tehostin: 2200 W |
| Takana oikealla   | <b>Induktiokeritoalue</b> |
| Mitta             | 210 mm                    |
| Virta             | 2400 W / Tehostin: 3700 W |

\* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

## **4 Ensimmäinen käyttökerta**

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### **Ensimmäinen puhdistuskerta**

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

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

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



## 5 Keittotason käyttö

### Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna minkään esineen pudota uunin päälle. Pienetkin esineet, kuten suolasirottimet, voivat vaurioittaa uunia. Älä käytä haljenneita uuneja. Vesi valuu halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut jollain tavalla (esim. näkyvä halkeama), sammuta tuote välittömästi sähköiskuvaaran ehkäisemiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Älä aseta muovisia kattiloita/astioita laitteen päälle, koska ne voivat sulaa. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältty ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri sulkeutuu, kun induktiokäyttöön sopiva kattila/pannu asetetaan sen päälle ja

sähkömagneetti lasipinnan alla muodostaa magneettikentän. Kattilan/pannun metallirunko lämmitetään energialla tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

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

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

#### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämisessä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.

- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia.

### Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Kattilan/pannun koon on vastattava induktioalueen kokoa. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### Sopivat kattilat/pannut:

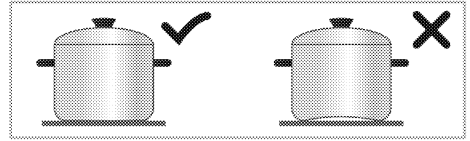
- Valurautakattila/pannu
- Emalikattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

### Sopimattomat kattilat/pannut:

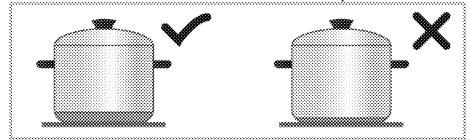
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### Suositukses

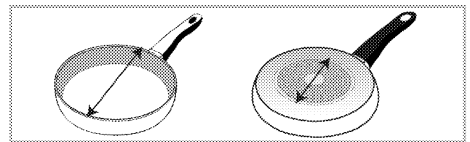
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kupperalla pohjalla.



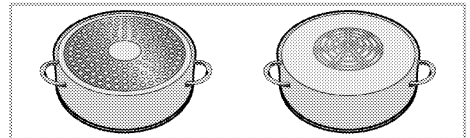
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat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



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



- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan.



## Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktikeittoalasella seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos **L** ei vilku, kun kattila asetetaan induktikeittoalasella päälle ja keittotasoa kytetään päälle.

## Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

| Keittoalueen halkaisija - mm         | Kattilan halkaisija - mm |
|--------------------------------------|--------------------------|
| 145                                  | min 100 - maks. 145      |
| 180                                  | min 100 - maks. 180      |
| 210                                  | min 140 - maks. 210      |
| 240                                  | min 140 - maks. 240      |
| 280                                  | min 125 - maks. 280      |
| 320                                  | min 125 - maks. 320      |
| Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla | leveys 230 - pituus 390  |

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

## Kattiloiden/pannujen automaattinen tunnistus

Kun induktiokäyttöön sopiva kattila/pannu asetetaan induktikeittoalaselle, tunnistaa keittotasoa automaattisesti mille keittolevylle kattila/pannu on asetettu ja esittää ohjeet ohjauspaneelissa.

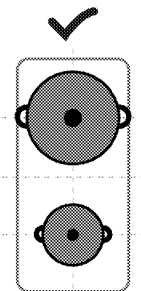
**"0"** vilkkuu 10 sekuntia kyseisen keittolevyn lämpötilänäytöllä, jonka päälle kattila/pannu on sijoitettu. Nyt voit valita ja käyttää keittolevyä jonka päälle kattila/pannu on asetettu ja säätää lämpötila-arvon nopeasti. Lämpötila-arvon säätäminen keittolevylle on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

## Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

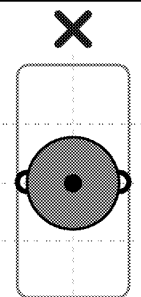
Keittotasoa on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä pienemmille kattiloille/pannuille. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen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

## Kahtena erillisenä keittoalueena

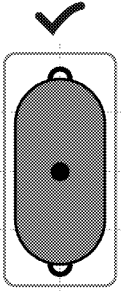
Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri kattilalla/pannulla. Aseta kattilat/pannut erillisten keittoalueiden keskelle.



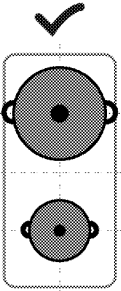
Keittämiseen yhdellä kattilalla/pannulla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta kattilaa/pannua keittoalueen keskelle.



## Yhtenä keittoalueena

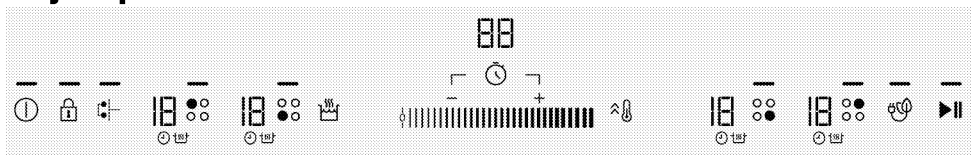


Keittämiseen suurella kattilalla/pannulla, aseta kattila/pannu niin, että se peittää molemman keittoalueen keskiosan ja on keittoalueen keskellä.



Jos haluat keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilatasolla, voit yhdistää keittoalueen leveällä pinta-alalla (joustava) ja keittää kahdella eri kattilalla/pannulla samalla lämpötilalla. Aseta kattila/pannu niin, että alueiden keskiosat on taas keskitetty.












# Ohjauspaneeli







## Lämpötilan asetusalue








## Näppäimet

-  : Päälle/pois-näppäin
-  : Näppäinlukkonäppäin
-  : Leveän keittoalueen yhdistelmänäppäin
-  : Lämpimänäpityönäppäin
-  :
-  : Pikalämmitysnäppäin/Korkean tehoasetuksen (tehostin) näppäin
-  : Taloudellisen tilan näppäin
-  : Puhdistuslukon näppäin
-  : Ajastimen näppäin
-  : Ajastimen lisäysnäppäin
-  : Ajastimen vähennysnäppäin






## Keittoalueen valintänäppäimet

-  : Takavasemman keittoalueen valintänäppäin
-  : Etuvasemman keittoalueen valintänäppäin
-  : Etuoikean keittoalueen valintänäppäin
-  : Takaoikean keittoalueen valintänäppäin



## Merkkivalot

-  : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
-  : Halutun keittoalueen lämpötilan merkkivalo
-  : Ajastimen merkkivalo
-  : Halutun keittoalueen ajastimen merkkivalo
-  : Halutun keittoalueen lämpimänäpityön symboli


## Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

-  Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.
-  Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pintaa voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.
-  Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.
-  Laitte sammuu itse turvallisuuksista, jos jotain näppäintä (☰ näppäin) painetaan pitkään aikaa.
-  —valo aktivoituu tai valitusnäppäimessä syttyy.

## Keittotason kytkeminen päälle

1. Kosketa  näppäintä ohjauspaneelissa.
- valo  näppäimessä syttyy. Keittotaso on käyttövalmis.

## Keittotason kytkeminen pois päältä

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

## Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

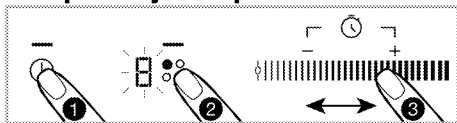
Ohjauspaneelissa on lämpöilmaisin jokaiselle liedelle. Ilmaisिन näyttää, että keittotaso on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin levyihin,

ennen kuin jäljellä olevan lämmön ilmaisin sammunut.

| Symboli | Kuvaus             |
|---------|--------------------|
| H       | Korkea lämpötila   |
| h       | Alhainen lämpötila |

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

### Keittolevyjen (keittoalue) kytkemisen päälle ja lämpötilan asetus



1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla **ⓘ** näppäintä.
  2. Kosketa keittolevyn valintanäppäintä sen kytkemiseksi päälle. "0" symboli näkyy keittoalueen näytöllä ja kyseisen keittoalueen valintanäppäimen — valo syttyy.
  3. Koskettamalla asetusalueetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "19".
- Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

**i** Jos keittolevy ylikuumenee, laskevat käytettyjen keittolevyjen tasot tasolle 14, jos taso on suurempi kuin 14 ja niitä ei voida asettaa korkeammalle tasolle turvallisuussyistä. Kun keittotason lämpötila on laskenut turvalliselle tasolle, voidaan se asettaa korkeammalle tasolle uudestaan. Jos keittotason lämpötila nousee kriittiselle tasolle, keittotaso sammuu itsestään ja keittolevyjä ei voida käyttää.

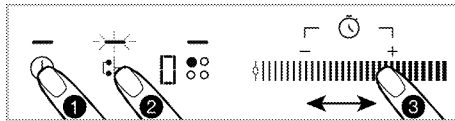
### Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0"**  
Keittolevy voidaan sammuttaa laskemalla lämpötila-asetukseksi "0".
2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**  
Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikki näytöt näytettävät "0" tai "00". **⌚** symboli keittolevyn näytöllä katoaa. Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.
3. **Koskettamalla kyseistä keittoalueen symbolia n. 3 sekuntia.**  
Kosketa keittolevyä jonka haluat sammuttaa n. 3 sekuntia.

### Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi) (jos keittotasossa on keittoalueet suurella pinnalla)

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla **ⓘ** näppäintä.
  2. Kosketa suuren keittolevyn valintanäppäintä.
- » **0** symboli näkyy taemman vasemman keittoalueen näytöllä ja suuren keittoalueen — valo vilkkuu.

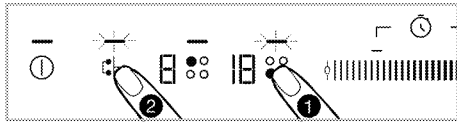


3. Koskettamalla asetusalueetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, lämpötila voidaan asettaa välille **0** ja **19**.
- Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.
- » Keittotaso käynnistyy. Jos toinen keittolevy valitaan tai odotat 10 sekuntia ilman mitään toimintaa, suuren keittolevyn valo palaa kiinteänä.

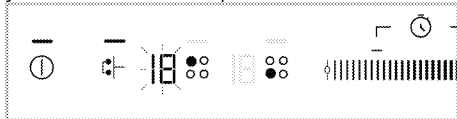
- i** Suuret keittolevyt vasemmalla on kuvattu esimerkkinä. Jos laitteessa on suuret keittolevyt oikealla, on sama voimassa niille.

### **Suurten keittolevyjen yhdistäminen (flexi), kun yksi tai molemmat keittolevyt vasemmalla ovat käytössä (jos suuret keittolevyt ovat käytettävissä keittotasolla)**

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



1. Kun yksi tai molemmat vasemmat keittolevyt ovat käytössä, valitse yksi vasemmalla oleva keittolevy.
2. Kosketa suuren keittolevyyn valintanäppäintä.
  - » Taemman vasemman keittolevyyn näytöllä näytetään aiemmin valitun vasemman keittoalueen lämpötila ja suuren keittoalueen valo vilkkuu.
  - » Yhdistetyt keittolevyt jatkavat toimintaa lämpötilalla ja, jos käytettävissä, vasemman keittolevyyn valitulla ajastinasetuksella. Vasemman keittolevyyn, jota ei ole valittu ennen yhdistämistä, arvo peruutetaan.



- » Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin,, aktivoi suuri keittoalue koskettamalla sen valintanäppäintä. Aseta haluttu lämpötilataso asetuskentästä.

- i** Jos kosketat vasemman keittoalueen valintanäppäimiä suuren keittoalueen ollessa aktivoituna, erotetaan ja sammutetaan keittoalueet.

### **Suurten keittoalueiden sammuttaminen (jos keittotasossa on keittoalueet suurella pinnalla)**

Suuri keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

#### **1. Asettamalla lämpötilaksi "0"**

Sammuta suuri keittoalue asettamalla lämpötilaksi "0".

#### **2. Käyttämällä suuren keittolevyyn ajastintoimintoa**

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

#### **3. Koskettamalla jonkin vasemman keittolevyyn symbolia**

Jos kosketat jonkin vasemman keittoalueen näppäimen symbolia suuren keittoalueen ollessa aktivoituna, erotetaan ja sammutetaan keittoalueet.

#### **4. Koskettamalla suuren keittoalueen symbolia n. 3 sekuntia.**

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

### **Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)**

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

## Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa ^Ⓜ näppäintä.

Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittoalue sammuu.

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

1. Kosketa ^Ⓜ näppäintä, kun keittotaso on päällä ja kyseistä keittoaluetta on käytetty vähintään 20 sekuntia valitulla tasolla.

**i** Keittoaluetta on käytettävä vähintään 20 sekuntia valitulla tasolla.

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

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

Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla ^Ⓜ näppäintä.

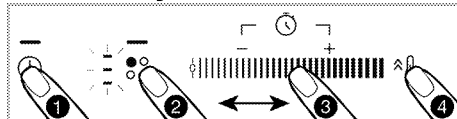
## Pikalämmitys

Pikalämmitystoiminto helpottaa keittämistä. Kaikki keittolevyt on varistettu pikalämmitystoiminnolla. Pikalämmitystoimintoa voidaan käyttää 20 sekunnin kuluessa siitä, kun haluttu keittoalueen lämpötila on asetettu. Tätä toimintoa käytetään pikalämmitykseen lyhyellä aikavälillä. Kun pikalämmityksen aika päättyy, keittoalue

jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilatasolla.

**i** Pikalämmitystoimintoa voidaan käyttää ensimmäisen 20 sekunnin aikana siitä, kun keittotaso on kytketty päälle.

## Pikalämmitystoiminnon valinta:



1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla ① näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä
3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, voidaan haluttu lämpötila asettaa.
4. Kosketa ^Ⓜ näppäintä.

Valittu keittoalue toimii korkealla teholla seuraavassa taulukossa määritetyn ajan. 3 valoa ja valittu lämpötilataso näytetään keittoalueen näytöllä.

5. Kun pikalämmityksen aika päättyy, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötilataso näytetään näytöllä.

**Taulukko:** Pikalämmityksen käyttöajat:

| Lämpötilataso | Käyttöajkarajoitus |            |
|---------------|--------------------|------------|
| 19            | 9                  | - sekuntia |
| 0             | 0                  | 0          |
| 1             | 1                  | 10         |
| 2             | 1.                 | 10         |
| 3             | 2                  | 20         |
| 4             | 2.                 | 30         |
| 5             | 3                  | 40         |
| 6             | 3.                 | 47         |
| 7             | 4                  | 56         |
| 8             | 4.                 | 65         |
| 9             | 5                  | 75         |
| 10            | 5.                 | 85         |
| 11            | 6                  | 85         |

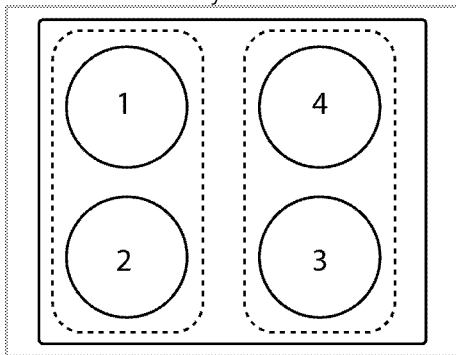


| Lämpötilataso |    | Käyttöaikarajoitus |
|---------------|----|--------------------|
| 19            | 9  | - sekuntia         |
| 12            | 6. | 25                 |
| 13            | 7  | 25                 |
| 14            | 7. | 35                 |
| 15            | 8  | 35                 |
| 16            | 8. | 45                 |
| 17            | 9  | 45                 |
| 18            | 9. | 10                 |
| 19            | -  | 10                 |

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.


## 2 keittolevyn käyttö samanaikaisesti

Keittotason toiminta voi vaihdella aktiivisten keittolevyjen määrän mukaan. Kun kahta keittolevyä halutaan käyttää samanaikaisesti, on samalla puolella olevia keittolevyjä käytettävä. Näin saadaan parempi kattilan/pannun tunnistuskyyky. Yllä olevassa kuvassa on esitetty kahden keittolevyn suositeltu samanaikainen käyttö.



Johtuen keittolevyjen kokonaistehorajoituksista, voi ensimmäiseksi asetetun keittolevyn taso laskea asetettujen lämpötilatasojen mukaan, kun vasemmat ja oikeat keittolevyt ovat käytössä samanaikaisesti.

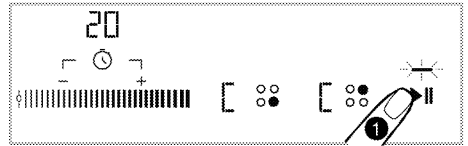
## Pikalämmitystoiminnon sammutus:




Voit sammuttaa pikalämmitystoiminnon milloin tahansa koskettamalla  näppäintä.

## Puhdistuslukko


Puhdistuslukolla käyttäjä voi suorittaa nopean puhdistuksen estämällä ohjauspaneelin näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, keittotason ollessa käytössä. Laite kuluta virtaa tämän aikana.

## Puhdistuslukon aktivointi



1. Kun keittotaso on päällä, paina  näppäintä, kunnes 20 näkyy keittotason kellonäytöllä.  
»  valo syttyy ja 20 sekunnin aikalaskuri käynnistyy keittotason kellonäytöllä. "C" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön. Vain  näppäintä voidaan käyttää tämän aikana.

## Puhdistuslukon sammutus




Mitään näppäintä ei tarvitse painaa puhdistuslukon sammuttamiseksi. Keittotaso lähettää äänimerkin 20 sekunnin kuluttua,  valo sammuu ja puhdistuslukko sammuu automaattisesti.




-  Jos haluat sammuttaa puhdistuslukon aiemmin, odota kunnes "C" symboli katoaa keittoalueen näytöltä koskettamalla  näppäintä.

## Lapsilukko


Kun keittotaso on pois päältä, voidaan lapset estää kytkemästä keittotason päälle lapsilukolla. Voit kytkeä lapsilukon päälle ja pois, kun keittotaso on sammutettu (valmiustila).

## Lapsilukon aktivointi

1. Kun keittotaso on pois päältä, paina  näppäintä, **kunnes yksi äänimerkkiä** Lapsilukko on aktivoitu ja  valo  näppäimessä syttyy.

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

## Lapsilukon poistaminen käytöstä


1. Kun lapsilukko on päällä, paina  näppäintä, **kunnes yksi äänimerkkiä** kuuluu.


» Lapsilukko on pois päältä ja  valo  näppäimessä sammuu.





## Näppäinlukko

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

## Näppäinlukon aktivointi




1. **Kun keittotaso on päällä**, kosketa  näppäintä, **kunnes yksi äänimerkkiä** kuuluu.

 valo vilkkuu  näppäimessä ja kaikki keittolevyt on lukittu.

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

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



## Näppäinlukon poistaminen käytöstä


1. Paina  näppäintä n. 2 sekuntia. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä.  valo  näppäimessä sammuu ja ohjauspaneeli avautuu.





## Ajastintoiminto



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

## Ajastimen kytkeminen päälle


1. Kytke keittolevy päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, voidaan haluttu lämpötila asettaa.
4. Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.


"00" symboli syttyy ajastinnäytöllä ja  symboli alkaa vilkkua keittoalueen näytöllä.


5. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla  / näppäimiä. Voit syöttää ajastimen ajan nopeammin koskettamalla  tai  näppäintä pitkän aikaa.

 symboli palaa kiinteänä vilkkumisen jälkeen keittoalueen näytöllä tietyn ajan. Kun  symboli palaa kiinteänä, on tämä toiminto aktivoitu.

 Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

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

 Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

 Kun ajastin on aktivoitu, näytetään valitulle keittoalueelle asetettu aika ajastinnäytöllä.

## Ajastimien sammutus

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




Paina mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.


## Ajastimien sammutus ennen päättymistä

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



Voit sammuttaa ajastimen ennen päättymistä kahdella eri tavalla:


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

1. Valitse keittolevy, jonka haluat sammuttaa.
2. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
3. Odota, kunnes "00" symboli näkyy ajastinnäytöllä, kosketa  näppäintä arvon laskemiseksi. Voit muuttaa ajastimen aikaa nopeammin koskettamalla  näppäintä pitkän aikaa.

 symboli vilkkuu tietyn ajan keittoalueen näytöllä, **sitten** se sammuu kokonaan ja ajastin perutaan.

### 2 - Sammuta koskettamalla ajastinnäppäintä 3 sekuntia.

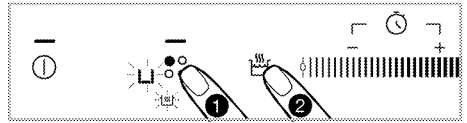
1. Valitse keittolevy, jonka haluat sammuttaa.
2. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla  näppäintä.
3. Paina  näppäintä n. 3 sekuntia.


 symboli vilkkuu tietyn ajan keittoalueen näytöllä, **sitten** se sammuu kokonaan ja ajastin perutaan.



### Lämpimänäpito-toiminto (jos olemassa)

Voit käyttää tätä toimintoa aterian pitämiseksi lämpimänä keittämisen jälkeen. Lämpimänäpito-toimintoa käytetään kahdella eri tavalla: asettamalla ajastimen tai ilman ajastinta.


### Lämpimänäpito-toiminnon aktivointi asettamatta ajastinta




1. Valitse keittolevy, jossa haluat aktivoida lämpimänäpito-toiminnon ja jolle lämpötila on asetettu.
2. Aktivoi lämpimänäpito-toiminto kyseiselle keittoalueelle koskettamalla  näppäintä.

 Keittoalue jatkaa toimintaa matalalla lämpötilalla.  symboli ja "u" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

### Lämpimänäpito-toiminnon aktivointi asettamalla ajastimen


1. Valitse keittolevy, jossa haluat aktivoida lämpimänäpito-toiminnon ja jolle lämpötila ja ajastin on asetettu.
2. Aktivoi lämpimänäpito-toiminto kyseiselle keittoalueelle koskettamalla  näppäintä.

 symboli syttyy keittoalueen näytöllä. Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajan. Kun ajastin päättyy, se kytkee lämpimänäpito-toiminnon päälle ja toimii matalalla lämpötilalla. "u" symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

### Lämpimänäpito-toiminnon sammutus

1. Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittolevy jossa lämpimänäpito-toiminto on aktivoitu.
2. Jos ajastinta ei ole aktivoitu, valitse keittolevy jossa lämpimänäpito-toiminto on aktivoitu. Sammuta lämpimänäpito-toiminto asettamalla halutun lämpötilan asetusalueella tai liu'uttamalla sormea alueella.

Keittolevy jatkaa toimintaa uudella asetetulla lämpötilalla.

**i** Voit peruuttaa lämpimänäpito-toiminnon, jos sammutat keittolevyn kokonaan koskettamalla  näppäintä.


## Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien keittotason toimintojen lämpötilatasoja (**paitsi ajastintilassa**) 1. tasolle hetkeksi.

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

1. Kosketa  näppäintä, kun keittotaso on päällä.

Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.

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










## Tehonhallinta

Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi keittotason kokonaistehon. **"Tehonhallinta"** sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - tehonhallintataso).

Taulukko - Virranhallintataso

| Tehonhallintataso | Kokonaisteho |
|-------------------|--------------|
| P1                | 1.2 kW       |
| P2                | 2,4 kW       |
| P3                | 3 kW         |
| P4                | 3.6 kW       |
| P5                | 4,4 kW       |
| P6                | 5,4 kW       |
| P7                | 5,7 kW       |
| P8                | 6,7 kW       |
| P9                | 7.4 kW       |

Muuta keittotason kokonaistehoa seuraavalla tavalla. Kun keittotaso on sammutettu, tulee seuraavat toiminnot suorittaa 10 sekunnin kuluessa.

1. Kosketa  näppäintä.
2. Kosketa  näppäintä.
3. Kosketa  näppäintä.
4. Kosketa  näppäintä.
5. Kosketa  näppäintä.
6. Kosketa  näppäintä käynnistääksesi **"Tehonhallinta"** asetukseen.
7. Valitse haluttu tehotaso koskettamalla  näppäintä. Muut tasot näytetään, kun kosketat  näppäintä.
8. Vahvista valittu tasoasetus koskettamalla  näppäintä.
9. Keittotaso käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

## Taloudellinen käyttötila

Voit vaihtaa kaikki keittolevyt alemmalle tasolle tällä toiminnolla.

**i** Taloudellinen käyttötila voidaan aktivoida vain käytössä oleville keittolevyille.

1. Kosketa  näppäintä, kun keittoalue on päällä.

» Aktiivinen keittoalue vaihtuu taloudelliseen käyttötilaan ja sen teho puolittuu.

## Induktiokeittotasojen käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

### Järjestelmän automaattinen sammutus

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

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta.

Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle.

Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko -1:** Automaattiset sammutusajat

| Lämpötilataso |    | Automaattiset sammutusajat - tuntia |
|---------------|----|-------------------------------------|
| 19            | 9  |                                     |
| 0             | 0  | 0                                   |
| 1             | 1  | 6                                   |
| 2             | 1. | 6                                   |
| 3             | 2  | 6                                   |
| 4             | 2. | 6                                   |
| 5             | 3  | 6                                   |
| 6             | 3. | 6                                   |
| 7             | 4  | 5                                   |
| 8             | 4. | 5                                   |
| 9             | 5  | 5                                   |
| 10            | 5. | 5                                   |

| Lämpötilataso |              | Automaattiset sammutusajat - tuntia |
|---------------|--------------|-------------------------------------|
| 19            | 9            |                                     |
| 11            | 6            | 4                                   |
| 12            | 6.           | 4                                   |
| 13            | 7            | 4                                   |
| 14            | 7.           | 4                                   |
| 15            | 8            | 4                                   |
| 16            | 8.           | 2                                   |
| 17            | 9            | 2                                   |
| 18            | 9.           | 2                                   |
| 19            | -            | 1                                   |
| Pikalämmitys  | Pikalämmitys | 10 minuuttia                        |
| s             | s            |                                     |

Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

### Ylikuumenemissuoja

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

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

### Ylivirtaussuojajärjestelmä

Keittotaso on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti keittotason sammuttamiseksi. Tässä tilanteessa, "E" symboli tulee näytöön.

### Tarkka tehoasetus

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

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämiskäytäntöjä.

### **Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla**

- Lisää öljyä pannuun korkeintaan 1/3 tasolle. Älä poistu paikalta öljyn kuumentuessa. Ylikuumentunut öljy on tulipalovaara. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Jos öljy syttyy palamaan, peitä se palopeitteellä tai muulla märällä kankaalla. Sammuta uuni ja ota yhteys palokuntaan, kun tämä on turvallista.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".

### Yleiset puhdistusohjeet

#### **▲ Yleiset varoitukset**

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

#### **Koskien keittotasojä:**

- Hapollinen lika, kuten maito, tomaattipyree ja öljy voivat muodostaa pysyviä tahroja keittotasolle ja polttimen osiin. Puhdista ylivuotaneet nesteet välittömästi pois, kun keittotasoa on jäähtynyt.

### Inox ja ruostumaton teräs

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

### Lasipinnat

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

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

- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### **Muoviosat ja maalatut pinnat**

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

### **Keittotason puhdistus**

#### **Lasikeittopinta**

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

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

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

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

### **Ohjauspaneelin puhdistus**

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



## 8 Vianetsintä

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

### Tuote ei toimi.

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

### Symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

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

### Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

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

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

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

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

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

## Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

### Mahdolliset äänet ja syyt

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

### Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

| Virhekoodit  | Virheen syy   | Mahdollinen ratkaisu  |
|--------------|---|---|
| E 22<br>E 26 | Induktioitaso ylikuumentunut  | Kytke induktioitaso 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.<br>Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle. | Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta.<br>Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.                               |
| E 47         | Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.  | Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.  |
| E 1 - E 15   | Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.  | Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa. |
| E 16 - E 21  | Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.  | Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa. |

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

