

BUILT-IN HOB

USER INSTRUCTIONS

GIEI 624410 HF

EN

NO

FI

www.grundig.com

185.9269.85/R.AA/10.02.2016/2-1

Please read this user manual first!

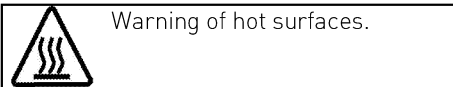
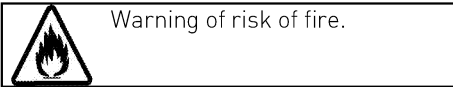
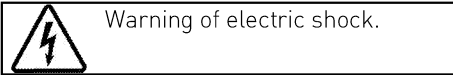
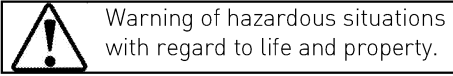
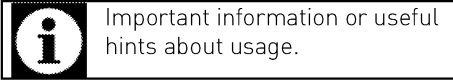
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Grundig product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety.....	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	8
Package information.....	8

2 General information **9**

Overview.....	9
Technical specifications.....	9

3 Installation **10**

Before installation.....	10
Installation and connection	11
Future Transportation.....	14

4 Preparation **15**

Tips for saving energy	15
Initial use.....	15
First cleaning of the appliance ...	15
Initial heating	15

5 How to use the hob **16**

General information about cooking	16
Using the hobs.....	18
Control panel	18

6 Maintenance and care **29**

General information	29
Cleaning the hob.....	29

7 Troubleshooting **31**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized

Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a

qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected

from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. See *General information about cooking, page 16*, selecting the pots.

- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for people who use devices such as insulin pump or pacemaker.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use.

Commercial use will void the guarantee.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local

authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

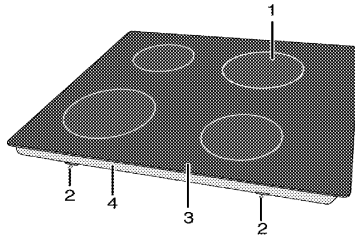
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Induction cooking plate | 3 | Vitroceramic surface |
| 2 | Assembly clamp | 4 | Base cover |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Total power consumption	max. 7200 W
Fuse	min. 2 x 16 A
Cable type / section	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Burners	
Rear left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front left	Induction cooking plate
Dimension	180 mm
Power	1800/3000 W
Front right	Induction cooking plate
Dimension	145mm
Power	1500/2200 W
Rear right	Induction cooking plate
Dimension	210 mm
Power	2000/3700 W



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

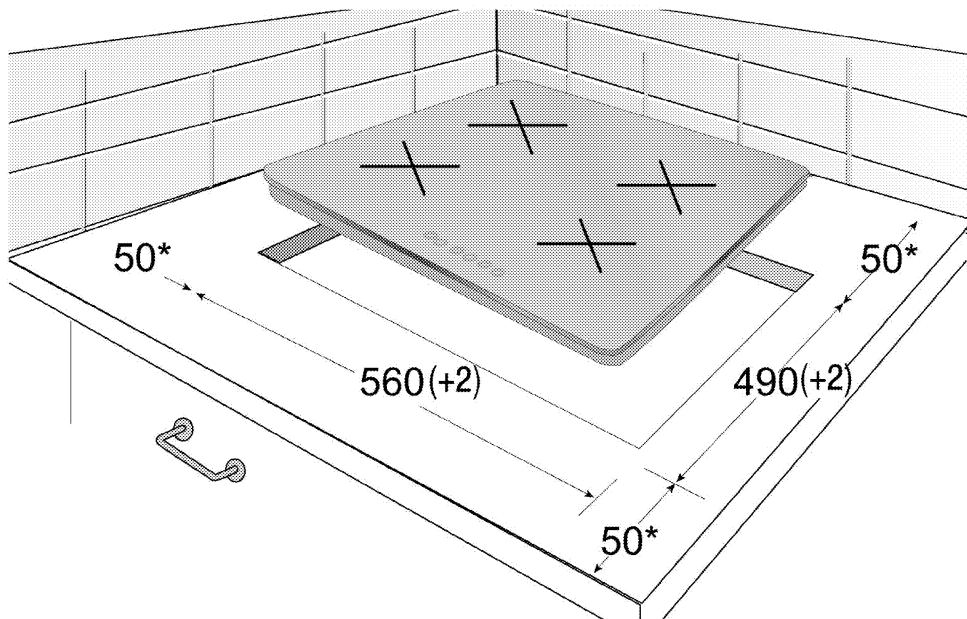
Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work

tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height (min 650 mm)
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.



Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breaking for glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using

the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

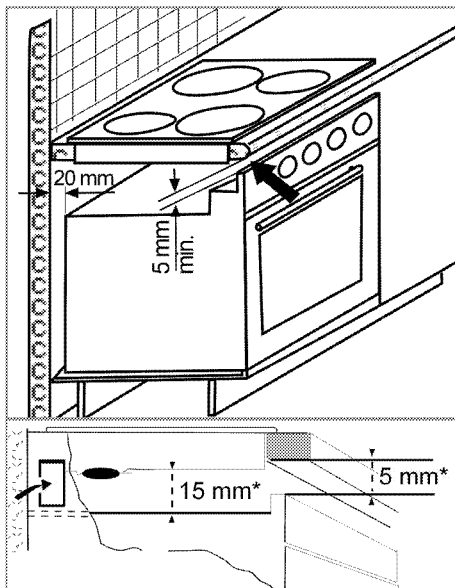


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

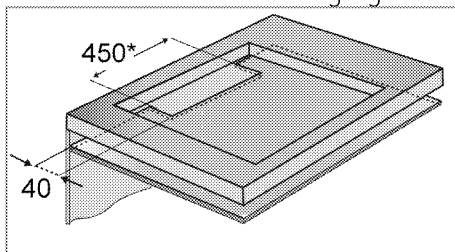
If the oven is below:



* min.

If the board is below:

It is required to leave a ventilation opening of minimum 180 cm² at the rear section of the furniture as illustrated in the following figure.

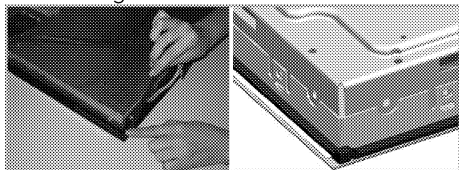


* min.

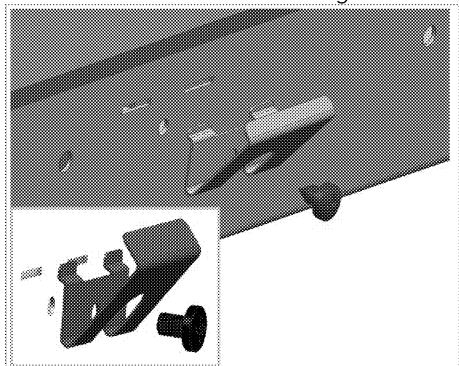
During installation of your induction hob, place the product parallel to the installation surface. Also, apply sealing gasket to the parts of the hob contacting the counter as described below in order to prevent

any liquid from penetrating between the product and the counter.

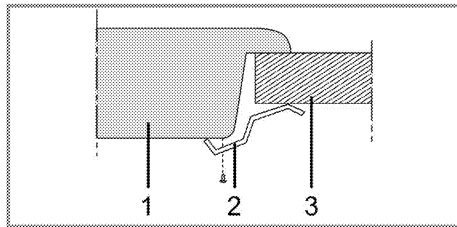
1. Prepare the surface of the counter as shown in the figure.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. The sealing gasket provided in the package must be applied on the lower casing bend around the hob as shown in the figure, during installation of the hob.



4. Fix the mounting springs inserting and screwing them through the holes of the bottom case as shown in the figure.



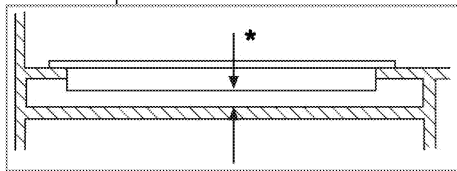
5. Place the hob on the counter and align it.
6. When the hob is placed on the counter top it will be fixed easily with the help of the clamps. If the counter top dimensions are in appropriate, 2 mounting clamps can be fixed to the front side of the product as shown in the below figure.



- 1 Hob
- 2 Installation clamp
- 3 Counter

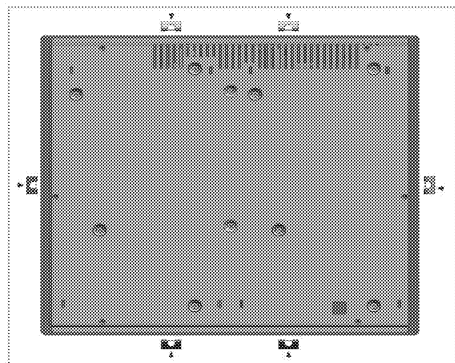
i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)



DANGER:

Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



DANGER:

There are gas and electric components on hobs. Therefore stove, only the connection hole shown in this manual should only be fixed to the unit as shown in the manual using the supplied fasteners and screws supplied. Otherwise, it is dangerous to the life and property safety.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs.
Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat

conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information about cooking

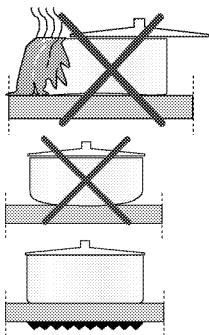


Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Saucepan selection

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.



Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms.

Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.

For induction hobs, use only vessels suitable for induction cooking.

Saucepan test

Use following methods to test whether your saucepan is compatible with the induction hob or not.

1. Your saucepan is compatible if its bottom holds magnet.
2. Your saucepan is compatible if "L" does not flash when you place your saucepan on cooking zone and start the hob.

You can use steel, teflon or aluminium saucepans with special magnetic bottom that contains labels or warnings indicating that the saucepan is compatible with induction cooking. Glass and ceramic vessels, pots and the stainless steel vessels with non-magnetic aluminium bottom should not be used.

Saucepan recognition-focusing system

In induction cooking, only the area covered by the vessel on the relevant cooking zone is energised. The vessel's bottom is recognised by the system and only this area is heated automatically. Cooking stops if the cooking vessel is lifted from the cooking zone during cooking. Selected cooking zone and "L" symbol flashes alternately.

Safe use

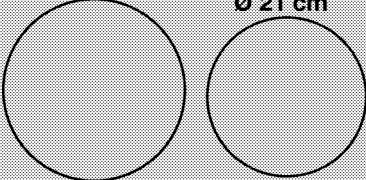
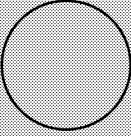
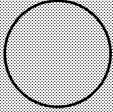
Do not select high heating levels when you will use a non-sticking (teflon) saucepan with no oil or with very little oil.

Do not put metal items such as forks, knives or saucepan covers onto your hob since they can get heated.


Never use aluminium folio for cooking. Never place food items wrapped with aluminium folio onto the cooking zone.

	<p>If there is an oven under your hob and if it is running, sensors of the hob can decrease the cooking level or turn off the oven.</p>
	<p>When the hob is running, keep items with magnetic properties such as credit cards or cassettes away from the hob.</p>

Selecting cooking zone suitable to the vessel

Large cooking zone	Normal cooking zone	Small cooking zone
<p style="text-align: center;">Ø 28 cm Ø 21 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 18 cm</p> 	<p style="text-align: center;">Ø 14,5 cm</p> 
<p>Large cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used to cook dishes such as large crepes or large fishes rare or very rare. 	<p>Normal cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Automatically fits to the saucepan. Distributes the power ideally. Provides perfect heat distribution. Used for all kinds of cookings. 	<p>Small cooking zone</p> <ul style="list-style-type: none"> Used for slow cookings (sauces, creams) Used to prepare small portions or portions based on number of persons.

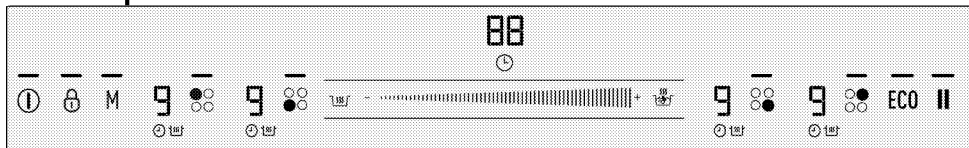
Using the hobs



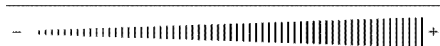
DANGER:

Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit. In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Control panel



Specifications

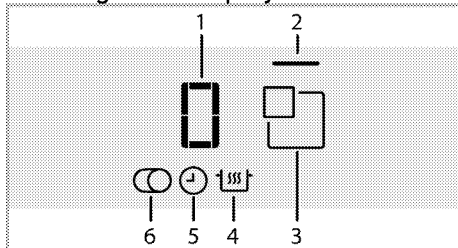


Adjustment area (for temperature level and time setting)

—	Light indicating that the relevant key is functioning
ⓘ	On / Off key
🔒	Keylock key
⌚	Timer Activation / Deactivation key
🔥	Quick Heating key / Booster key
🔥	Keep Warm key
⏸	Stop key
M	Memory key
ECO	Economy mode key
○ ○	Front Left Cooking Zone Selection key
● ○	Rear Left Cooking Zone Selection key
○ ●	Rear Right Cooking Zone Selection key
○ ○	Front Right Cooking Zone Selection key

i Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19)

- 2 Cooking zone light
 - 3 Cooking Zone Selection key
 - 4 Keep Warm Function symbol (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.

i This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "ⓘ" key on the control panel.

Light of the "ⓘ" key turns on. The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key ("🔒" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "ⓘ" key on the control panel.

The hob will turn off and return to Standby mode.

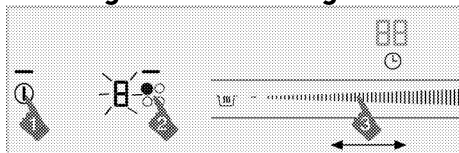
i "H" or "h" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

i When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

Turning on the cooking zones



1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on. "0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**

When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "⌚" symbol on the hob display will disappear.

When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.

3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**

Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function

For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Selecting Booster directly:

1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

3. Touch the "🔥" key.
 Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.

Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "🔥" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

i Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.

2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

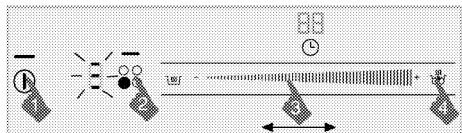
Touch "🔥" to turn off booster any time you want.

Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

i Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "🔥" key.
 The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.
5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

Temperature level	Operation time limit - second
0	0
1	10
1	10
2	20

2	30
3	40
3	47
4	56
4	65
5	75
5	85
6	85
6	25
7	25
7	35
8	35
8	45
9	45
9	10

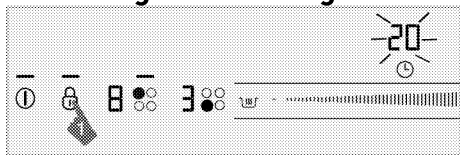
Turning off Quick heating function:

Touch "☞" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is in On mode, press and hold "☞" key until a **single signal sound** is heard.

Cleaning lock light will illuminate and the clock display of the hob will start to count down from 20. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "☞" key.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, keylock light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.


Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "☞" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "☞" key will turn off.

 If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "☞" key flashes.

Deactivating the Child Lock

1. When the Child Lock is activated, press and hold "☞" key until a **single signal sound** is heard.
» Child Lock will be deactivated and the light of the "☞" key will turn off.

Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.

Activating the keylock

1. Touch and hold the "☞" key for a long time to lock the control panel.

Only one signal sound will be heard first. In this case, your hob is switched to **Cleaning Lock**. Then, **keep on touching without lifting your finger until you hear two successive signal sounds.**

The light of the "🔒" key will flash and all cooking zones will be locked.



You can activate the keylock in **operation mode** only. When keylock is activated, only the "🕒" key will be functional. When you touch any other key, the light of the "🔒" key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the keylock

1. Keep "🔒" key pressed for 2 seconds.

The operation is confirmed with an audible signal. The light of the "🔒" key turns off and the control panel is unlocked.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

Activating the timer

1. Touch "🕒" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

4. Touch "🕒" key to activate the timer.

"00" appears on the timer display and "🕒" symbol starts flashing on the cooking zone display.

5. Adjust the desired time period by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

After flashing for a certain period of time, the "🕒" symbol lights up permanently. Lighting up of "🕒" symbol continuously indicates that the function is activated.



The timer can only be set for the cooking zones already in use.



Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.



When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning.

Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Decrease the value until "00" appears on the timer display by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.

"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch "⌚" key to select the timer of the relevant cooking zone.
3. Touch "⌚" key for about 3 seconds.

"⌚" symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

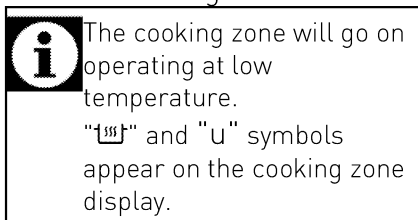
Keep warm function (if any)

You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep

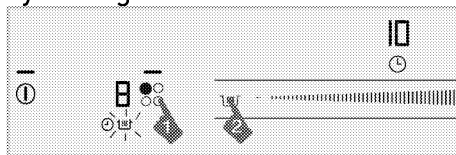
warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.



Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "⌚" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone. "⌚" symbol appears on the cooking zone display.

The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts

operating at low temperature. "u" symbol appears on the cooking zone display.


Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Touch "u" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.


2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function.

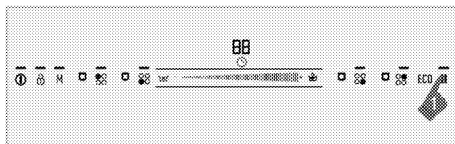
The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

 You can cancel the keep warm function by touching the "u" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob **(except timer)** for a certain period of time.

 If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.




1. Touch the "||" key when your hob is operating.

All active cooking zones will stop.

2. Touch "||" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.

Eco mode

You can switch all cooking zones to lower level by using this function.


 Economy mode can only be activated for active cooking zones.

1. Touch the "ECO" key when cooking zone is operating.

» Active cooking zone switches to economy mode and its level drops by half.

Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.

 Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "Ⓢ" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

3. Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Adjust the desired time as well.
5. After adjusting the temperature and time, touch the "M" symbol until you hear **two warning sounds**.

The "M" symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

1. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
2. When the temperature value is "0", touch "M" key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects the diameter of each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level.

Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level	Operation time limit - hour
0	0
1	6
1	6
2	5
2	5
3	4
3	4
4	3
4	3
5	2,5
5	2,5
6	2
6	2
7	1,5
7	1,5
8	1
8	1
9	0,5
9	0,5
High Power (Booster) Function	10 minutes

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop.
However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off

your hob. "E" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a meal (water, milk) from overflowing even if it was just about to overflow.

Operating noisy

Some noises may arise from the induction hob. These sounds are normal and a part of induction cooking.




- Noise becomes prominent in high temperature levels.
- Alloy of the saucepan can cause noise.
- In low levels, a regular on/off sound can be heard because of the operating principles.
- Noise can be heard if an empty saucepan is heated. When you put water or meal in it, this sound will clear away.
- The noise of the fan that cools electric system can be heard.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	"i" symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx**" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication	"F3"	Timer

error in touch control.	symbol lights up	display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,...,9"		

-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.
-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts

clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth dampened with cold water in a manner as not to leave any cleaning agent on it.

Dry with a soft and dry cloth.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) by a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice. You can also use suitable commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.



Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may be damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. →→→ *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. →→→ *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. →→→ *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. →→→ *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. →→→ *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. →→→ *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. →→→ *Check your pot.*

"L" symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. →→→ *Check if there is a pot on the cooking zone.*
- Your pot is not compatible with induction cooking. →→→ *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. →→→ *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. →→→ *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. →→→ *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. →→→ *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. →→→ *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. →→→ Check if your cooking pot is compatible with induction hob.
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. →→→ Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

INNEBYGD KOMFYR

BRUKERHÅNDBOK



Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

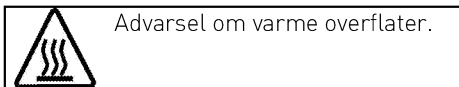
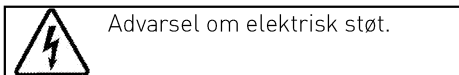
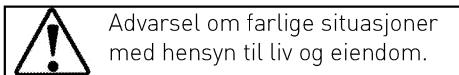
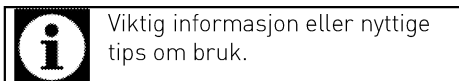
Takk for at du har valgt et Grundig-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde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

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller.

Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler

Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



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

INNHALDSFORTEGNELSE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

2 Generell informasjon

Oversikt	9
Tekniske spesifikasjoner	9

3 Installasjon

Før installasjon.....	11
Installasjon og tilkobling.....	12
Framtidig transport.....	15

4 Forberedelser

Tips for energisparing	16
Første gangs bruk	16
Første rengjøring av produktet... ..	16
Første oppvarming	16

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking ..	17
Bruk av komfyren	19
Kontrollpanel.....	20

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon	30
Rengjøre komfyren	30

7 Feilsøking

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så langt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne

holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.

- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknopper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en

transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kablen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskablen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et

støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.

- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol

fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.

- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å

unngå fare for elektrisk støt.

- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovns overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer

ikke kokeplatene til å virke. Se *Generell informasjon om koking, side 17*, valg av kasseroller.

- Ettersom induksjonskokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets
brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller

fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.

- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for

resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

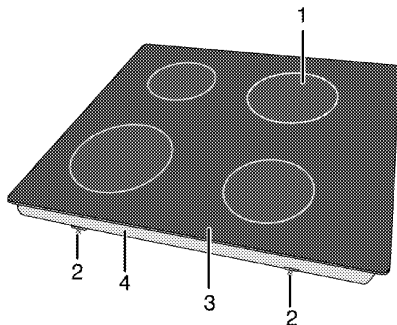
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Induksjonsstegesone | 3 | Vitrokeramisk overflate |
| 2 | Monteringsklemme | 4 | Basedeksel |

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Sikring	min. 2 x 16 A
Kabeltype/tverrsnitt	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/580 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstegesone
Mål	145mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstegesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W



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



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



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

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.



FARE:

Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.



FARE:

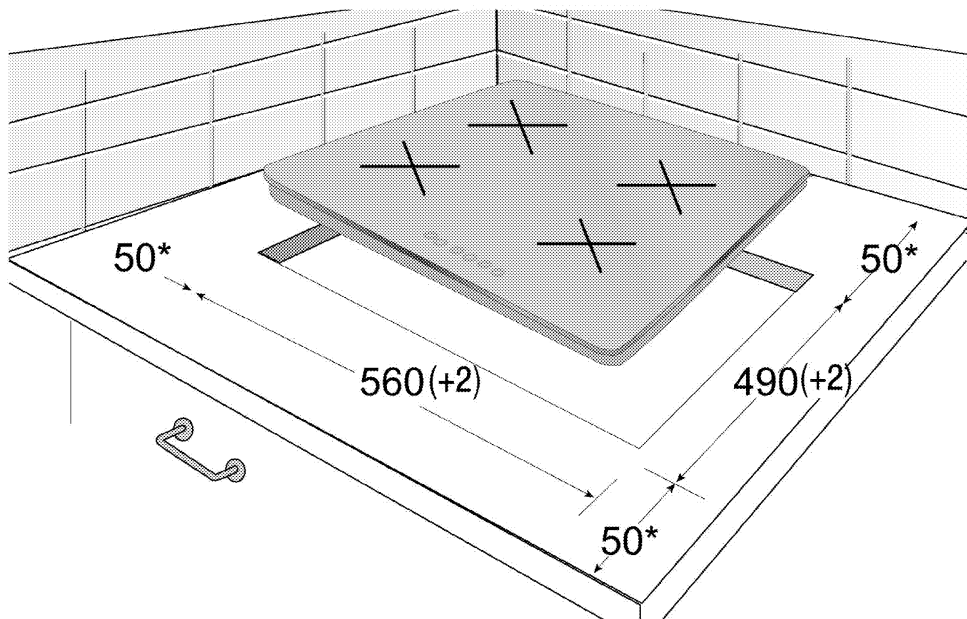
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter. Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres. Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes

mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovns overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes må være varmebestandige (minimum 100 °C).
- Benken må være innrettet og festet horisontalt.
- Kutt åpningen for komfyren i arbeidsbenken etter installasjonsmålene.



* min.

Installasjon og tilkobling

- Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.



Ikke installer komfyren på steder med skarpe kanter eller hjørner.

Det er fare for knusing av glasskeramikkoverflaten!

Elektrisk tilkobling

Tilkople produktet til et jordet uttak/linje, beskyttet av en sikring med riktig kapasitet, slik som oppgitt i tabellen over tekniske spesifikasjoner. Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformert. Selskapet vil ikke

være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon i overensstemmelse med de lokale forskriftene.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer. Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

**FARE:**

Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.

En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

- Tilkoplingen skal være i overensstemmelse med nasjonale forskrifter.
- Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet befinner seg på baksiden av produktet.
- Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

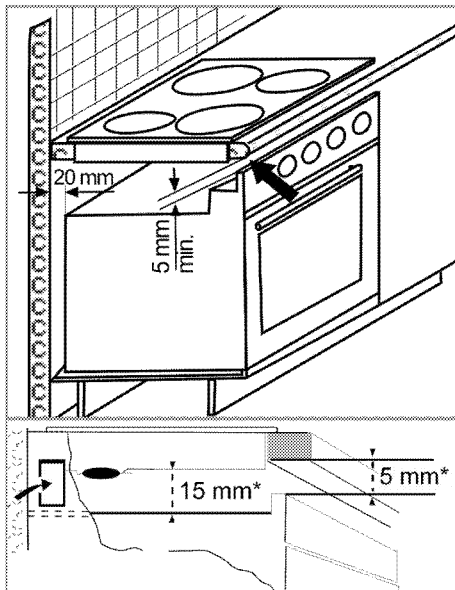
**FARE:**

Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømmettet. Det er fare for elektrisk sjokk!



Strømledningens støpsel skal være lett tilgjengelig etter installasjon (ikke legg det over komfyren).

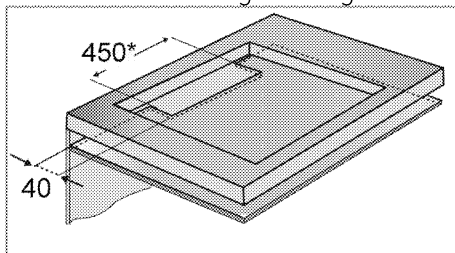
Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet**Hvis ovnen er nedenfor:**

* min.

Hvis benken er nedenfor:

Det er nødvendig å etterlate en ventilasjonsåpning på minst 180 cm² på baksiden av møblene slik som illustrert i følgende figur.

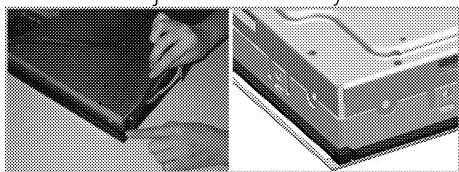


* min.

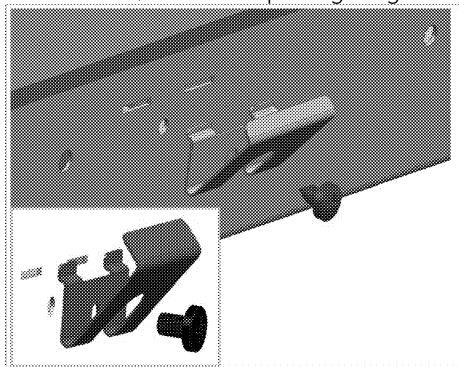
I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik

som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

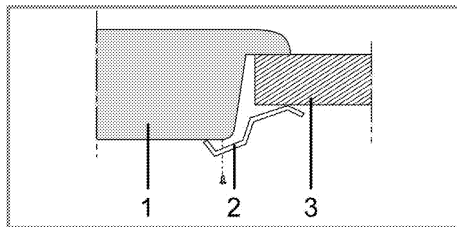
1. Klargjør overflaten på benken slik som vist på figuren.
2. Vend komfyren oppned, plasser den på en flat overflate.
3. Tetningspakningen som finnes i pakken må påføres den nedre husbøyen rundt komfyren slik som vist på figuren i løpet av installasjonen av komfyren.



4. Fest monteringsfjærene og skru de inn i hulene nederst på boksen, som vist på tegningen.



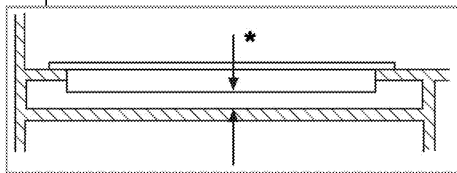
5. Plasser komfyren på benken og innjuster den.
6. Når koketoppen er plassert på benkeplaten, festes den enkelt med klemmene. Hvis benkens mål ikke passer, kan to monteringskruer feste på forsiden av produktet, som vist på bildet.



- 1 Komfyr
- 2 Installasjonsklemme
- 3 Benk

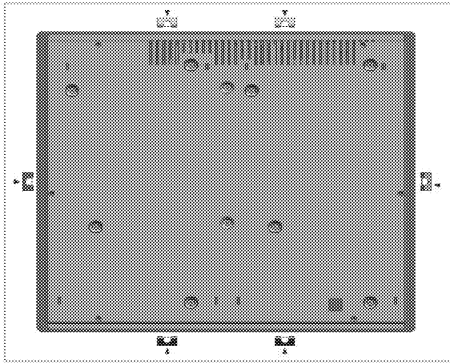
i Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

For eksempel hvis det er mulig å berøre bunnen av produktet siden det er installert på en skuff, må denne delen dekkes til med en treplate.



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)



FARE:

Det er ikke noen god praksis når det gjelder sikkerheten å foreta tilkoblinger til andre hull, da det kan skade gass- og strømsystemet.



FARE:

Koketoppen inneholder komponenter som drives med gass og elektrisitet. Derfor skal koketoppen kun festes til benken via festehullene, og kun ved bruk av de medfølgende festeanordningene og skruene og kun slik det er beskrevet i håndboken. Manglende overholdelse av dette kan utgjøre en fare for liv og eiendom.

Siste kontroll

1. Sett i strømstøpselet og slå på produktets sikring.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming



Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kan være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det.

Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart.

Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.

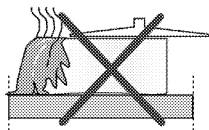
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over.

Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene.

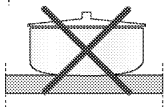
Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

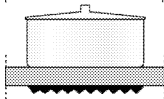
- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikcoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.



Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.



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

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

Kasserolletest

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

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

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

Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningssystem for kokekar

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

Sikker bruk

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

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

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

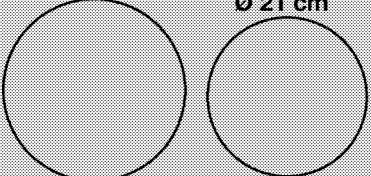
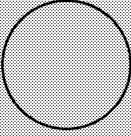
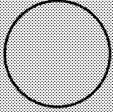


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.




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

Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
<p>Ø 28 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Stor kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå. 	<p>Normal kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning. 	<p>Liten kokesone</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

Bruk av komfyren



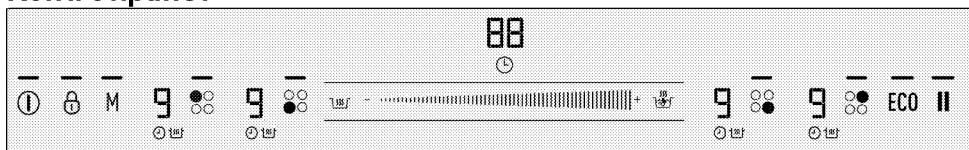
FARE:

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

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

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

Kontrollpanel



Spesifikasjoner

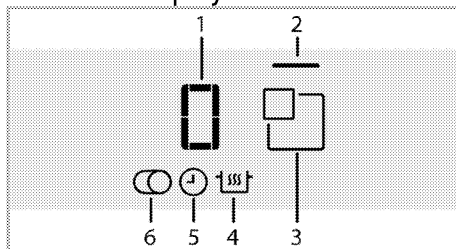


Justeringsområde (for temperaturnivå og tidsinnstilling)

—	Lys som indikerer at den relevante tast fungerer
	På/av-knapp
	Tastelås-tast
	Timeraktiverings-/deaktiveringstast
	Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
	Varmebevaringstast
	Stoptast
	Minnetast
	Økonomimodustast
	Velgertast for fremre venstre kokesone
	Velgertast for bakre venstre kokesone
	Velgertast for bakre høyre kokesone
	Velgertast for fremre høyre kokesone

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

Kokesonedisplay



- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0 ... 19)
 - 2 Kokesonelys
 - 3 Valgtast til kokesone
 - 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
 - 5 Timer-symbol
 - 6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)
- * Varierer etter modellen.

Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.

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

Slå på komfyren

1. Berør "I"-tasten på kontrollpanelet.

Lyset til "⏻"-tasten slås på. Platen er klar for bruk.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

i Når en tast ("⏻"-tast) trykkes lenge, slås produktet automatisk av av sikkerhetsmessige grunner.

Slå av komfyren

1. Berør "⏻"-tasten på kontrollpanelet.

Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.

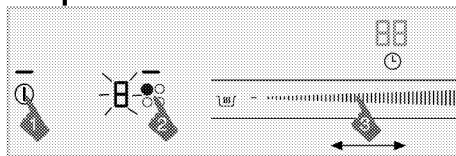
i "H" eller "h" på kokesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

Indikator for restvarme

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

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

Slå på kokesonene



1. Berør tasten "⏻" for å slå på komfyren.
2. Berør velgerknappen for den kokesonen du vil varme opp. "0" vises på kokesonedisplayet og lyset på den relevante kokesonen tennes.

i Hvis det ikke utføres noen drift innen 20 sekunder, vil komfyren automatisk gå tilbake til standbymodus.

Stille temperaturnivået

Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom "0" og "19".

Slå av kokesonene:

En kokesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede kokesone**
Når tiden er over, vil timeren slå av kokesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayer. "⏻"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne. Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på

kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

3. **Ved å berøre det relevante kokesonesymbolet i 3 sekunder.** Berør symbolet til kokesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Høy effekt (forsterker)-funksjon

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid.

Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.


Velg forsterkeren direkte:

1. Berør tasten "⏻" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Berør "🔥"-tasten.

Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avsluttes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør "🔥" etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.

 Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.

2. Valgt kokesone vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det


innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

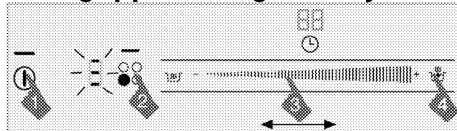
Berør "🔥" for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

Hurtigoppvarming

Hurtigoppvarming er en funksjon som forenkler matlagingen. Den kan brukes til hurtig oppvarming en kort stund. Alle kokesoner er utstyrt med hurtigoppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen kan brukes ved å stille inn temperaturnivået på forhånd.

 Hurtigoppvarmingsfunksjonen kan stilles innen 20 sekunder etter at kokesonen er slått på og temperaturnivået er stilt inn.

Velg hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten "⏻" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "🔥"-tasten. Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende

tabell) 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.

5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Tabell: Hurtigoppvarmingens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
0	0
1	10
1.	10
2	20
2.	30
3	40
3.	47
4	56
4.	65
5	75
5.	85
6	85
6.	25
7	25
7.	35
8	35
8.	45
9	45
9.	10

Slå av

hurtigoppvarmingsfunksjonen:

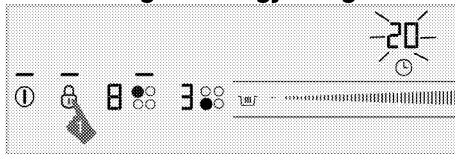
Berør "☰" for å slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen når som helst hvis det er ønskelig.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan

foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

Aktivering av rengjøringslås



1. Når komfyren er i på-modus, trykk og hold tasten "☰" inntil en **enkel signallyd** høres.

Rengjøringslåslyset vil tennes, og klokkesdisplayet til komfyren vil begynne å telle ned fra 20. Ingen av tastene på kontrollpanelet vil fungere i løpet av denne perioden, unntatt "Ⓢ"-tasten.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen tast for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgi et lydsignal etter 20 sekunder, tastelåslyset vil slås av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

Barnelås

Når komfyren er i standbymodus,

kan du beskytte komfyren med barnelåsen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Barnelås kan kun aktiveres og deaktiveres i standbymodus.

Aktivere barnelåsen

1. Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "☰" inntil **to signallyder** høres.

Barnelåsen vil aktiveres, og lyset til "☰"-tasten vil slås av.



Hvis en tast trykkes når barnelåsen er aktiv, blinker lyset til "⏻"-tasten.

Deaktivere barnelåsen

1. Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten "⏻" inntil en **enkel signallyd** høres.

» Barnelåsen vil deaktiveres, og lyset til "⏻"-tasten vil slås av.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell **når komfyren er i drift.**

Aktivere tastelåsen

1. Berør og hold tasten "⏻" i lang tid for å låse kontrollpanelet.

Kun én signallyd vil høres først. I dette tilfellet går komfyren til **rengjøringslås. Fortsett deretter berøringen uten å løfte fingeren, inntil du hører to etterfølgende signallyder.**

Lyset til "⏻"-tasten vil blinke, og alle kokesonene vil låses.



Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**. Når tastelåsen er aktivert, vil kun "⏻"-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset til "⏻"-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.

Deaktivere tastelåsen

1. Hold "⏻"-tasten trykket i 2 sekunder.

En operasjon bekreftes med et hørbart signal. Lyset til "⏻"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

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


Aktivere timeren


1. Berør tasten "⌚" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "⌚"-tasten for å aktivere timeren.
"00" vises på timerdisplayet og "⌚"-symbolet starter å blinke på kokesonedisplayet.
5. Juster ønsket tidsperiode ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.


Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser "⌚"-symbolet permanent. Hvis "⌚"-symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.



Timeren kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

 Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn timeren for.

 Timeren kan ikke justeres med mindre kokesonen og temperaturverdien for kokesonen velges.

 Når timeren er aktivert, vil kun den innstilte tiden for den valgte kokesonen vises på timerdisplayet.

Deaktivere timeren

Når den innstilte tiden er over, vil komfyren automatisk slås av og gi en hørbar advarsel.

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

Slå av timerne tidligere

Hvis du slår av timeren tidligere, vil komfyren fortsette driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

1-Slå av timeren ved å redusere verdien til "00" :

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "☺"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien inntil "00" vises på timerdisplayet ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.

"☺"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.

2-Slå av timeren ved å trykke på timertasten i 3 sekunder:

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "☺"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Hold "☺"-tasten trykket i 3 sekunder.

"☺"-symbolet blinker på kokesonedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av **permanent**, og timeren avbrytes.


Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

Du kan bruke denne funksjonen til å holde måltidet varmt etter at kokeprosessen er fullført.

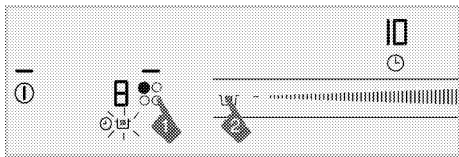
Varmebevaringsfunksjonen kan brukes på to ulike måter: med og uten innstilling av timeren.

Aktivere varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

1. Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.
2. Berør "☺"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.

 Kokesonen vil fortsette driften ved lav temperatur. "☺" og "U"-symbolene vises på kokesonedisplayet.

Aktivere varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



1. Velg den ønskede kokesonen som temperatur og timer er stilt inn for, og som du planlegger å bruke til varmebevaringsfunksjonen.
2. Berør "u!"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.

"u!"-symbolet vises på kokesonedisplayet.


Kokesonen vil fortsette driften ved innstilt temperatur i løpet av den innstilte perioden. Når tiden er over, går den over til varmebevaringsfunksjonen og begynner driften ved lav temperatur. "u!"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

Slå av varmebevaringsfunksjonen

1. Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for.
Berør "u!"-tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.
2. Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Still inn ønsket


temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen.

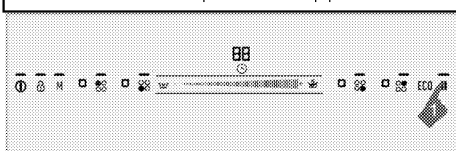
Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.

 Du kan avbryte varmebevaringsfunksjonen ved å berøre "i"-tasten og slå av komfyren helt.

Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du stoppe alle funksjoner som brukes på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.


 Hvis timeren er stilt inn for en kokesone, vil timeren fortsette driften i løpet av stopp.



1. Berør "II"-tasten når komfyren er i drift.
Alle aktive kokesoner vil stoppe.
2. Berør "II"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

Du kan stille alle kokesoner til lavere nivå ved bruk av denne funksjonen.

 Økonomimodus kan kun aktiveres for aktive kokesoner.

1. Berør "ECO"-tasten når kokesonen er i drift.

» Aktive kokesoner bytter til økonomimodus og nivået senkes til halvparten.

Minnefunksjon

Komfyren kan lagre en bestemt koketemperatur og tid i minnet. Takket være denne funksjonen kan du lagre koketemperaturen og tiden for en rett du liker.



Kun 1 innstilling kan lagres i minnet. Siden hver lagrede innstilling vil overskrive den tidligere, vil den siste innstillingen du har lagret forbli i minnet.

1. Berør tasten "Ⓢ" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
3. Juster ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Juster ønsket tid, også.
5. Etter å ha justert temperaturen og tiden, berør "M"-symbolet inntil du hører **to varslingslyder**. "M"-symbolet vil tennes, og den innstilte temperaturen og tiden lagres i minnet.

Bruke innstillingene i minnet

1. Velg ønsket kokesone ved å berøre kokesonevalgtastene.
2. Når temperaturverdien er "0", berør "M"-tasten inntil du hører en **enkelt varslingslyd**.

Den valgte kokesonen vil stilles til temperaturen og tiden i minnet og

begynne driften med disse innstillingene.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper:

Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp.

Induksjonsovn er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



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

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå.

Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - time
0	0
1	6
1	6
2	5
2	5
3	4
3	4
4	3
4	3
5	2,5
5	2,5
6	2
6	2
7	1,5
7	1,5
8	1
8	1
9	0,5
9	0,5
Høy effekt (forsterker)-funksjon	10 minutter

Overopphetingsvern

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

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

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis det er noen overkoking med søk på kontrollpanelet, vil systemet kutt ut strømforbindelsen umiddelbart og slå av komfyren. "E"-varslingen vises på displayet i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et måltid (vann, melk) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

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

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

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Årsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversølt.	"E"-symb olet blinker	Kokesonedi splay
Komfyren overopphetet	"H"-symb olet blinker	Kokesonedi splay
Ingen egnet beholder på sonen.	"  "-symb olet tenne s	Kokesonedi splay
Feil med maskinwarens berøringskontroll	"Fx***"-symb olet tenne s	Timerdispla y
Feil med induksjonsmaskinva ren.	"Ex***"-symb olet tenne s	Kokesonedi splay
Berøringstastsensitivitetsfeil	"F2"-symb	Timerdispla y

	olet tenne s	
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrollen	"F3"-symb olet tenne s	Timerdispla y
Feil med induksjonsmaskinva ren.	"Ex***"-symb olet blinker	Kokesonedi splay
x**: "1,2,...,9"		

-  For mer informasjon om feilmeldinger som vises på berøringskontrollpanelet, se i tabell 2. Ring et autorisert serviceverksted hvis "Fx" og "Ex" meldinger vises vedvarende.
-  Hvis overflaten til berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og vise feilkoden "E" (error). Signallyd høres.
-  Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

La produktet kjøles ned før rengjøring. Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

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

med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer. Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang. Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper. Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

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



Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.

Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.

- Dampen som oppstår i løpet av steking kan kondensere og danne vanndråper når den treffer kalde overflater på produktet. →→→
Dette er ingen feil.

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

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

"L"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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

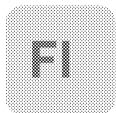
Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

- Dette er ingen feil. Kjøleviften vil fortsette å gå inntil elektronikken i komfyren kjøles ned til en egnet temperatur.



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

SISÄÄNRAKENNETTU KEITTOLEVY KÄYTTÖOPAS



Lue ensin tämä käyttöopas!

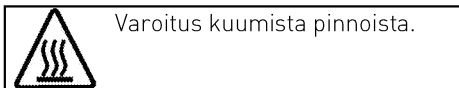
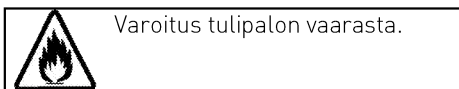
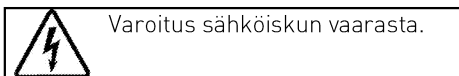
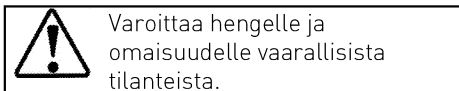
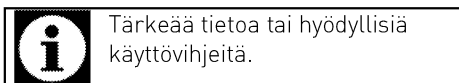
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

SISÄLLYSLUETTELO

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

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

2 Yleiset tiedot **9**

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

3 Asennus **11**

Ennen asennusta.....	11
Asennus ja liitäntä.....	12
Vanhan laitteen hävittäminen	15

4 Valmistelut **16**

Energiansäästövihjeitä	16
Ensimmäinen käyttökerta.....	16
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	16
Ensimmäinen kuumennus.....	16

5 Keittotason käyttö **17**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	17
Liesien käyttäminen	19
Ohjauspaneeli	20

6 Kunnossapito ja huolto **30**

Yleisiä tietoja	30
Lieden puhdistaminen.....	30

7 Vianetsintä **32**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista

toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.

- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevä sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta

- maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
 - älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
 - Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
 - Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
 - Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia

ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.

- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Valvoton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- Jos pinta on haljennut, kytke laite pois

virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.

- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja*

ruoanlaitosta, sivu 17,
astioiden valitseminen.

- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

Käyttötarkoitus

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

Lasten turvallisuus

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

- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäväksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta

lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin

vaatimustenmukaisuus:

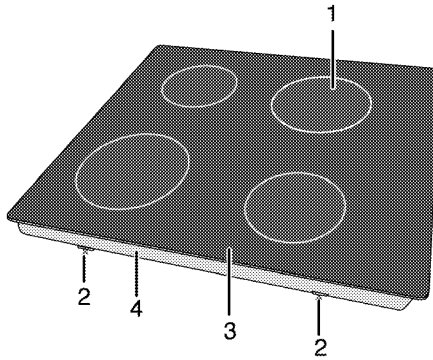
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

**Pakkausmateriaalin
hävittäminen**

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

2 Yleiset tiedot



Yleiskatsaus




- | | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktiokeittolevy | 3 | Vitrokeraaminen pinta |
| 2 | Kiristysside | 4 | Alustan suojus |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	min 2 x 16 A
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/3700 W

	Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.
	Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.

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

3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaas- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



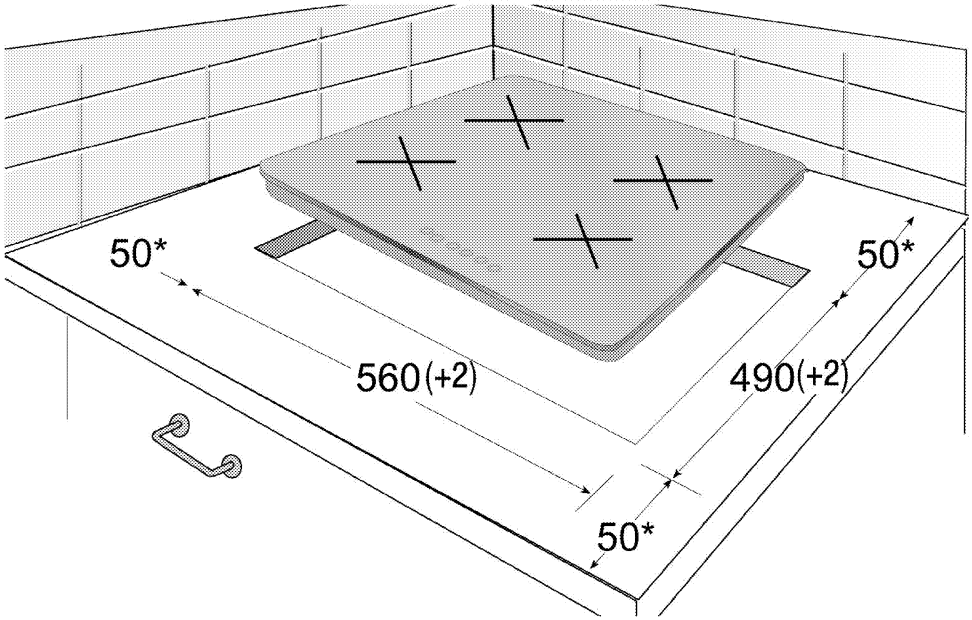
VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Keittotasoa on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedien yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakkausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkaa keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* min

Asennus ja liitännät

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia. Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

Sähköliitäntä

Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan/johtoon, jota suojaa kapasiteetiltaan riittävä sulake, kuten on määritetty "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukossa. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ota vastuuta mistään vahingoista,

jonka johtuvat laitteen käytöstä ilman paikallisten säädösten mukaista maadoitusasennusta.



VAARA:

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.



VAARA:

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitäntöjen on noudatettava paikallisia säästöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Tyyppikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.



VAARA:

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

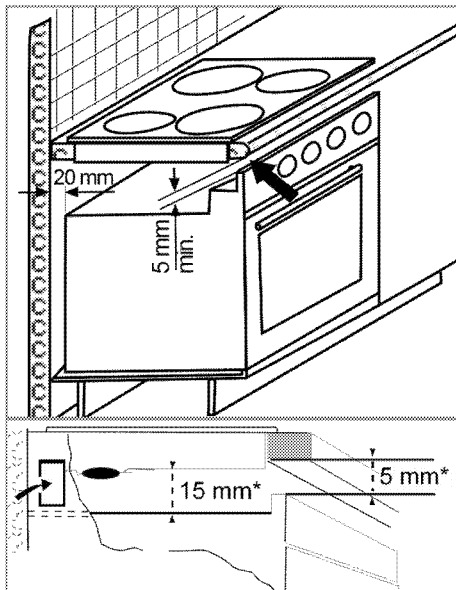


Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

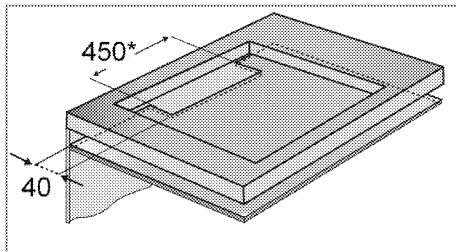
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

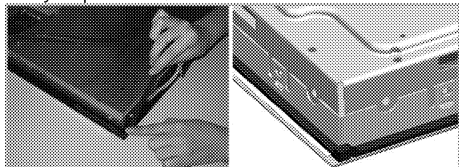
On välttämätöntä jättää 180 cm² tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



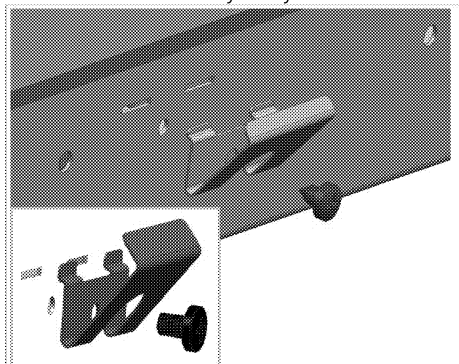
* min

Aseta induktiolieden asennuksen aikana laite samansuuntaisesti asennuspinnan kanssa. Aseta myös tiiviste liedien osiin, jotka koskettavat työtasoa, kuten kuvassa, estääksesi nesteiden joutumisen laitteen ja työtason väliin.

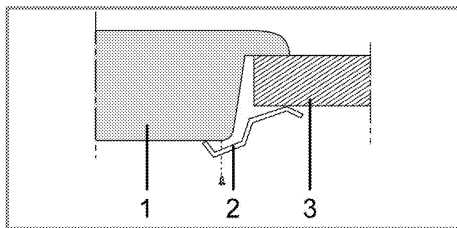
1. Valmistelee työtason pinta, kuten kuvassa.
2. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
3. Keittotason asennuksessa pakkauksessa oleva tiiviste on asetettava keittotason alapinnan ympärille, kuten kuvassa.



4. Kiinnitä kiinnitysjouset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.



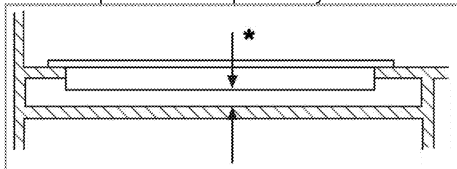
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso

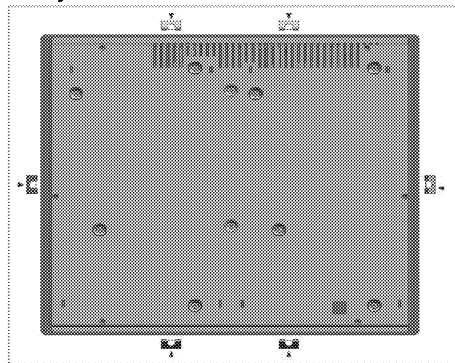
i Kun keittotaso asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotaso asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitäntäaukot)



VAARA:

Liittäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.



VAARA:

Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi liedon saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttöohjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.

Lopullinen tarkistus

1. Liitä virtakaapeli ja kytke laitteen sulake päälle.
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

- Pidä ruoanlaittovyöhykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyöhykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



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

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

Ensimmäinen kuumennus



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

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

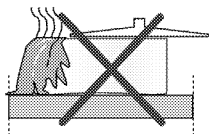


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

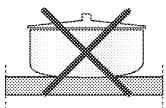
- Ennen ruokien uppoaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoaistamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät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

Kasarin valitseminen

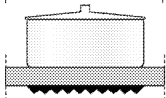
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



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



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



Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

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

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

magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

Kasarin tunnistusjärjestelmä

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

Turvallinen käyttö

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

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

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

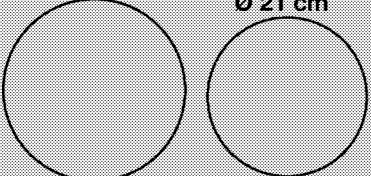
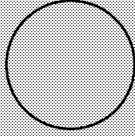
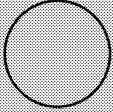


Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedon tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.



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

Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
<p>Ø 28 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Suuri keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarın mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. <p>Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.</p>	<p>Normaali keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Säätyy automaattisesti kasarın mukaan. Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin. Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. <p>Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.</p>	<p>Pieni keittoalue</p> <ul style="list-style-type: none"> Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet) Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

Liesien käyttäminen



VAARA:

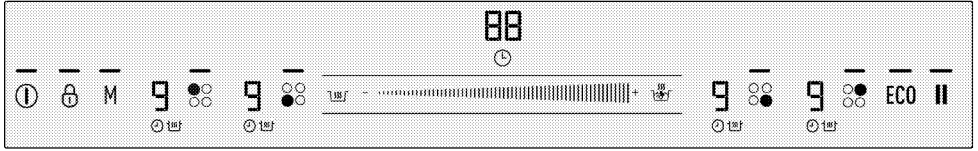
Älä pudota mitään esinettä liedelle.

Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

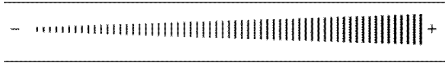
Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun.

Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot

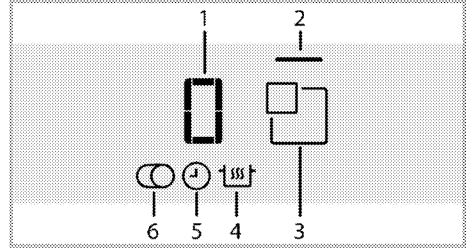


Säätöalue (lämpötila-asetuksen ja aika-asetuksen)

- Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.
- On/Off-näppäin
- Näppäinlukon näppäin
- Ajastimen aktivointi-/deaktivointinäppäin
- Pikakuumennusnäppäin / Tehostinnäppäin
- Lämpimänä pito -näppäin
- Pysäytysnäppäin
- Muistinäppäin
- Virransäästötilan näppäin
- Edessä vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Takana vasemmalla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Takana oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin
- Edessä oikealla olevan keittoalueen valintanäppäin

Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.

Keittoalueen näyttö



- 1 Lämpötila-alueen näyttö (lämpötila-asetus 0 ... 19)
 - 2 Keittoalueen valo
 - 3 Keittoalueen valintanäppäin
 - 4 Lämpimänä pito -toiminnon symboli (*)
 - 5 Ajastinsymboli
 - 6 Moniosaisen keittoalueen symboli (*)
- * Vaihtelee mallikohtaisesti.

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

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

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "I"-näppäintä.

"⌚"-näppäimen valo syttyy. Liesi on käyttövalmis.

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

i Kun mitä tahansa näppäintä ("0"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaattisesti turvallisuussyistä.

Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "⌚"-näppäintä.

Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

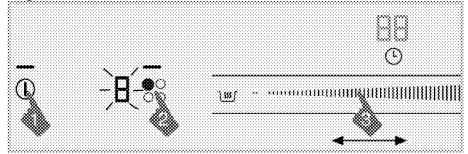
i "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

Jäännöslämmön merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.

i Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.
2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.

"0" tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen valo syttyy.

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

Lämpötilatason asettaminen

Säädä lämpötilataso välille "0" – "19" koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Lieden näytön "⌚"-symboli häviää.

Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

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

Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Korkea teho (Tehostin) - toiminto


Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostintoimintoa. Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Tehostimen valitseminen suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓢ"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa "☞"-näppäintä. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinaika päättyy, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Kosketa "☞"-näppäintä, kun keittoalue on toiminut vähintään 20 sekuntia tietyllä tasolla.

 Keittoalueen tulee toimia täysillä valitulla tasolla vähintään 20 sekunnin ajan.


2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjako on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Tehostintoiminnon sammuttaminen aiemmin:

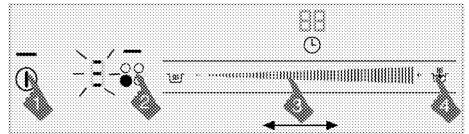
Sammuta tehostintoiminto koskettamalla "☞"-näppäintä milloin tahansa.

Pikakuumennus

Pikakuumennus on ruoanlaittoa helpottava toiminto. Sitä voidaan käyttää lyhyen aikaa nopeaan kuumentamiseen. Kaikki keittoalueet on varustettu pikakuumennustoiminnolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää asettamalla lämpötilataso etukäteen.

 Pikakuumennustoiminto voidaan asettaa 20 sekunnin sisällä siitä, kun keittoalue on kytketty päälle ja lämpötila säädetty.

Pikakuumennustoiminnon valitseminen:



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓢ"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.

3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Kosketa "🔒"-näppäintä. Valitsemasi ruoanlaittoalue toimii enimmäisteholla tietyn aikaa (ks. seuraava taulukko). Asetettu lämpötila-arvo ja 3 valoa näkyvät vuorotellen keittoalueen näytössä.
5. Kun pikakuumennus on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Taulukko: Pikakuumennuksen toiminta-ajat

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus – sekuntia
0	0
1	10
1	10
2	20
2	30
3	40
3	47
4	56
4	65
5	75
5	85
6	85
6	25
7	25
7	35
8	35
8	45
9	45
9	10

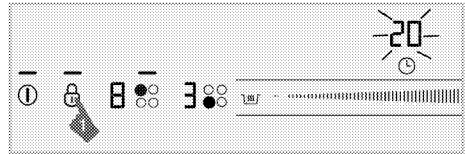
Pikakuumennustoiminnon pois kytkeminen:

Sammuta pikakuumennustoiminto koskettamalla "🔒"-näppäintä milloin tahansa.

Puhdistuslukko

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, ja käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä.

Puhdistuslukon aktivoiminen



1. Lieden ollessa On-tilassa pidä "🔒"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

Puhdistuslukon valo syttyy ja lieden kellonäyttö laskee alaspäin luvusta 20. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä ei ole toiminnassa tämän jakson aikana, paitsi "ⓘ"-näppäin.

Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen

Puhdistuslukon deaktivoimista varten ei tarvitse painaa mitään näppäintä. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua, näppäinlukon valo sammuu, ja puhdistuslukko on deaktivoitu automaattisesti.

Lapsilukko

Voit suojata **lieden tahattomalta käytöltä** se ollessa valmiustilassa ja

estää lapsia kytkemästä keittotasoa päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä vain valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Pidä "☺"-näppäintä painettuna lieden ollessa valmiustilassa, kunnes **kaksi äänimerkkiä** kuuluu.

Lapsilukko on aktivoitu, ja "☺"-näppäimen valo sammuu.



Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa aktiivinen, "☺"-näppäimen valo vilkkuu.

Lapsilukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä lapsilukon ollessa aktivoitu "☺"-näppäintä painettuna, kunnes **yksittäinen äänimerkki** kuuluu.

» Lapsilukko on deaktivoitu, ja "☺"-näppäimen valo sammuu.

Näppäinlukko

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

Näppäinlukon aktivoiminen

1. Lukitse ohjauspaneelin pitämällä "☺"-näppäintä painettuna pitkään.

Aluksi kuuluu vain yksi äänimerkki. Tässä vaiheessa liesi on kytketty **puhdistuslukolle. Jatka näppäimen painamista sormeasi nostamatta, kunnes kuulet kaksi peräkkäistä äänimerkkiä.**

"☺"-näppäimen valo vilkkuu, ja kaikki keittoalueet on lukittu.



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

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Pidä "☺"-näppäintä painettuna 2 sekunnin ajan.

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

Ajastintointo

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.





Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "☺"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

4. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "⏸"-näppäintä. "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja "⏸"-symboli alkaa vilkkua keittoalueen näytössä.

5. Sääda haluttu ajanjakso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Jonkin aikaa vilkuttuaan "⏸"-symboli jää pysyvästi palamaan. "⏸"-symbolin jatkuva palaminen tarkoittaa, että toiminto on aktivoitu.

	Keittoalueiden ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.
	Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.
	Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.
	Kun ajastin on aktiivinen, vain valitun keittoalueen asetettu aika näkyy ajastinnäytössä.

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin.

Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa

lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

1-Ajastimen kytkeminen pois päältä laskemalla sen arvoksi "00" :

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "⏸"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
3. Laske arvoa kunnes "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

"⏸"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "⏸"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
3. Pidä "⏸"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan.

"⏸"-symboli vilkkuu keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

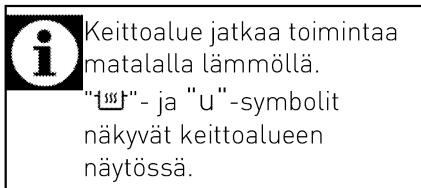
Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

Voit käyttää tätä toimintoa ruokien lämpimänä pitämiseen kun ruoanlaittaminen on päättynyt.

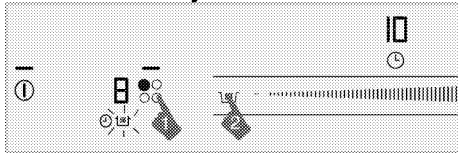
Lämpimänä pito -toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla: ajastinasetuksella tai ilman ajastinta.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettaminen

1. Valitse keittoalue, joka on asetettu tiettyyn lämpötilaan, ja jonka haluat pitää lämpimänä.
2. Kosketa "☰" -näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.



Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



1. Valitse haluttu keittoalue, jolle lämpötila ja ajastin on asetettu, ja jolle aiot käynnistää lämpimänä pito -toiminnon.
2. Kosketa "☰" -näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.

"☰" -symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajanjakson keston ajan. Kun aika on päättynyt, se kytkee päälle lämpimänä pito -toiminnon ja alkaa

toimia matalassa lämpötilassa. "u" -symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

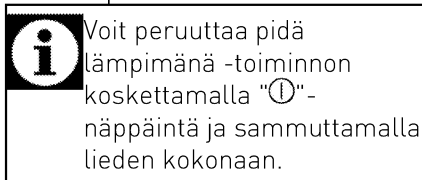
1. Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu.

Sammuta Lämpimänä pito -toiminto koskettamalla "☰" -näppäintä.

Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.

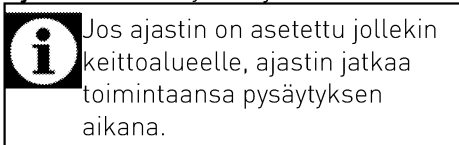
2. Jos ajastin on asetettu pois käytöstä, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä, ja aseta lämpimänä pito -toiminto pois päältä.

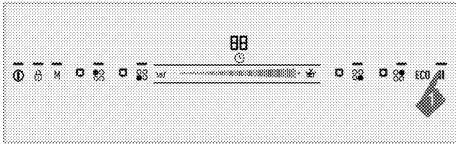
Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.



Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit pysäyttää kaikki lieden toiminnot (**paitsi ajastimen**) tietyksi ajaksi.





1. Kosketa "II"-näppäintä lieden ollessa toiminnassa. Kaikki aktiiviset keittoalueet pysähtyvät.
2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "II"-näppäintä.

Eco-tila [Virransäästö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiatasolle tämän toiminnon avulla.

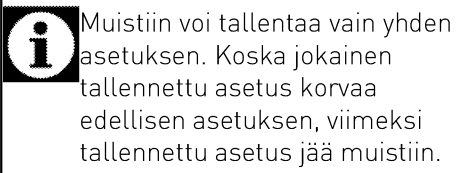


Virransäästötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kosketa "eco"-näppäintä keittoalueen ollessa toiminnassa. » Aktiivinen keittoalue vaihtaa energiansäästötilaan ja sen taso putoaa puolella.

Muistitoiminto

Lieten pystyy tallentamaan muistiin tietyn keittolämpötilan ja -ajan. Toiminnon ansiosta voit tallentaa lempiruokasi keittolämpötilan ja -ajan.



Muistiin voi tallentaa vain yhden asetuksen. Koska jokainen tallennettu asetusta korvaa edellisen asetuksen, viimeksi tallennettu asetusta jää muistiin.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓛ"-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.

3. Säädä haluttu lämpötila koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
4. Säädä myös haluttu aika.
5. Kun olet säätänyt lämpötilan ja ajan, kosketa "M"-symbolia, kunnes kuulet **kaksi äänimerkkiä**. "M"-symboli syttyy palamaan ja asetettu lämpötila ja aika tallennetaan muistiin.

Muistin asetusten käyttäminen

1. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
2. Kun lämpötila-arvo on "0", kosketa "M"-näppäintä kunnes kuulet **yhden äänimerkin**.

Valittu keittoalue asetetaan muistiin tallennettuun lämpötilaan ja aikaan, ja se alkaa toimia näillä asetuksilla.

Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperiaatteet: Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.



Liesi on varustettu induktiokeittoalueille, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

4.	3
5	2,5
5.	2,5
6	2
6.	2
7	1,5
7.	1,5
8	1
8.	1
9	0,5
9.	0,5
Korkea teho (Tehostin) -toiminto	10 minuuttia

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös myöhemmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaika.

Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tunti
0	0
1	6
1.	6
2	5
2.	5
3	4
3.	4
4	3

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa liedet. "E"-varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää ruokaa (vettä, maitoa) kiehumasta

yli, vaikka se olisi juuri kiehahtamassa yli.

Käyttöäänet

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

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.
- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla, jos kuumennetaan tyhjää kasaria. Ääni katoaa, kun laitot kasariin vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävän tuulettimen ääni voi kuulua.

Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

Virheen syy	Merkki valo	Näyttö
Kahta tai useampaa nappainta painetaan tai nappaimille kuohuu ruokaa.	"E"-symbol i vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symbol i vilkkuu	Keittoalueen näyttö

Alueella ei ole sopivaa astiaa.	"E"-symbol i syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusohjauslaitteiston virhe.	"Fx**"-symbol i syttyy	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex**"-symbol i syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusnäppäimen herkkyysoikeusvirhe.	"F2"-symbol i palaa	Ajastinnäyttö
Yhteysvirhe kosketusohjauksessa.	"F3"-symbol i palaa	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex**"-symbol i vilkkuu	Ruoanlaittoa lueen näyttö
x**: "1,2,...,9"		



Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2. Jos "Fx"- ja "Ex"-viestit tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.



Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa "E"-virhesignaalin. Signaaliäänet kuuluvat.



Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

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

puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



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



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

Lieden puhdistaminen

Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalla, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla. Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrällä kalkinpoistoainetta, kuten etikkaa tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveliaita kaupallisia aineita. Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



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

Ajan kansa pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua. Tämä ei vaikuta tuotteen käyttöön. Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana.

- Ruoanpaistamisen aikana syntyvä vesi voi tiivistyä ja muodostaa vesipisaroita, kun höyry osuu laitteen kylmiin pintoihin. →→→ *Tämä ei ole vika.*

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

"L"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kunnes lieden sähköosat jäätyvät sopivaan lämpötilaan.



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

