

# INBYGGD HÄLL

## BRUKSANVISNING

GIEI 627410 HF  
GIEI 627470 HF



SV

FI

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

185.9271.61/R.AB/02.08.2018/3-2

FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**



## Läs denna bruksanvisning först!

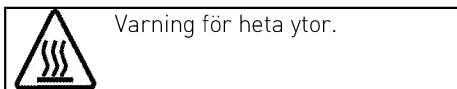
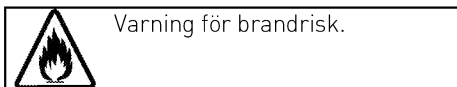
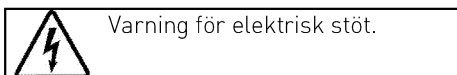
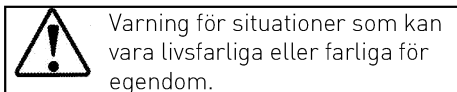
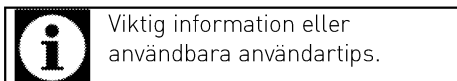
Bästa kund,

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

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

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



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

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

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

Allmän säkerhet.....	4
Elsäkerhet .....	5
Produktsäkerhet .....	5
Avsedd användning.....	8
Barnsäkerhet.....	8
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	8
Avfallshantering av emballage .....	9
Framtida transport.....	9

## **2 Allmän Information** **10**

Översikt.....	10
Tekniska specifikationer .....	10

## **3 Installation** **11**

Före installationen .....	11
---------------------------	----

Installation och anslutning .....	12
-----------------------------------	----

## **4 Förberedelser** **16**

Tips för att spara energi.....	16
Initial användning .....	16
Den första rengöringen av produkten.....	16
Initial uppvärmning.....	16

## **5 Så här använder du hällen** **17**

Allmän information om tillagning	17
Använda hällen .....	19
Kontrollpanel .....	20

## **6 Underhåll och rengöring** **28**

Allmän information.....	28
Rengöra hällen .....	28

## **7 Felsökning** **30**

# 1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö

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

## Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna. Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Apparaten bör inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskaper, om de inte har genomgått utbildning eller fått instruktioner. Barn får inte leka med enheten.
- Om produkten överlämnas till någon för personligt bruk eller för andrahandsanvändning, ska man också överlämna bruksanvisningen, produktetiketter och andra relevanta dokument och delar.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

## Elsäkerhet

- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Rör aldrig vid kontakten med våta händer! Dra aldrig ur genom att dra i kabeln, utan greppa alltid om kontakten.
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.

- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt frånkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt för huvudström eller en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

## Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.

- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **WARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.
- **WARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
- I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
- Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
- Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen

på kastrullerna alltid är torra.

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 17*, välja kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att

kastrullen börjar röra sig. Därför ska du se till att ugnens ytor och underdelen på kastrullerna alltid är torra.

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Se. *Allmän information om tillagning, sidan 17*, "Tencere seçimi" bölümü.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- **WARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



Brandskyddsåtgärder;

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

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.

### **Barnsäkerhet**

- **WARNING:** Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn

borta från

förpackningsmaterial.

Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.

- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan nå.

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

**I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter:**



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE). Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

## **I enlighet med RoHS-direktivet:**

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

## **Avfallshantering av emballage**

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

Släng dem inte i hushållssoporna.

## **Framtida transport**

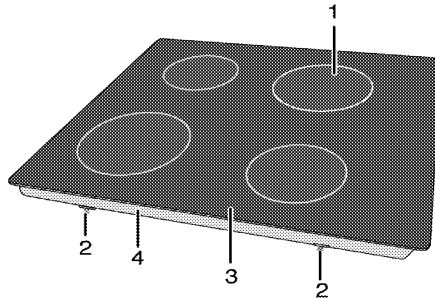
- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och tejpa ordentligt.



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

# 2 Allmän Information

## Översikt



- 1 Induktionsplatta
- 2 Monteringsklämma
- 3 Vitrokeramisk yta
- 4 Basskydd

## Tekniska specifikationer

Volt/frekvens	1N~220-240 V /2N~380-415 V 50 Hz
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Säkring	32 A / 16 A x 2
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brännare</b>	
Vänster bak	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	145 mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	210 mm
Energi	2000/3700 W



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



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



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

### 3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Annars kommer garantin att bli ogiltig. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



**FARA:**

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el och gas.



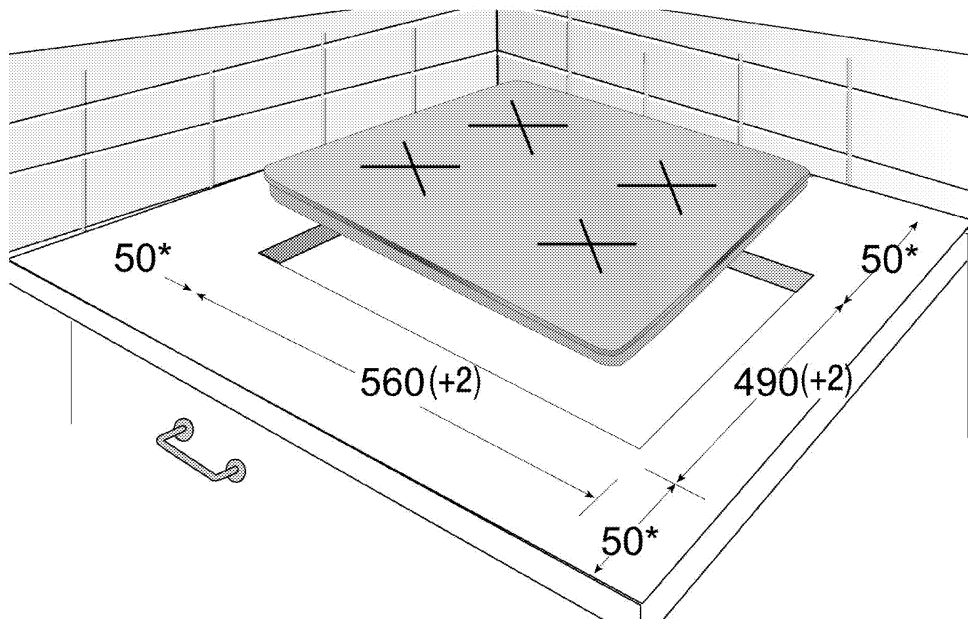
**FARA:**

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

#### Före installationen

Hällen är avpassad för installation i en kommersiell miljö. Ett säkerhetsavstånd måste lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden i mm).

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (\*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaravisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportlås.
- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Arbetsytan måste inrättas och fixeras horisontellt.
- Klipp öppningen för hällen i arbetsytan enligt installationsmått.



\* min.

### Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.



Installera inte hällen på platser med vassa kanter eller hörn. Det finns risk för att keramikhällens yta brister!

### Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en automatsäkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som

uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.



### FARA:

Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**

Strömssladden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömssladd måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämja med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömssladd måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

**FARA:**

Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

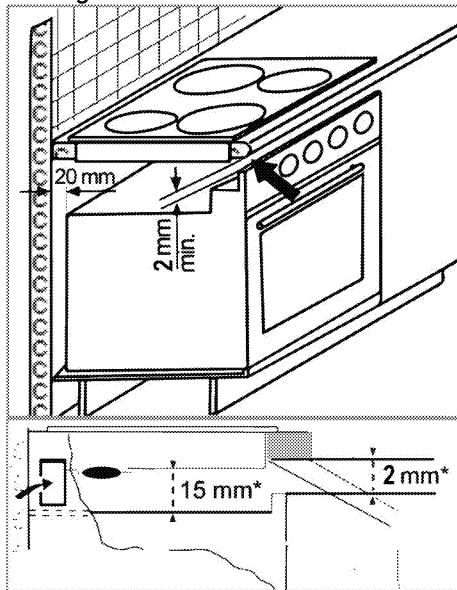


Strömssladdens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).



Vid anslutning av kablarna måste du följa de nationella / lokala elektriska föreskrifterna samt använda lämpligt uttag / ledning och stickkontakt för ugnen. Om produktens strömbegränsningar ligger utanför strömtillförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

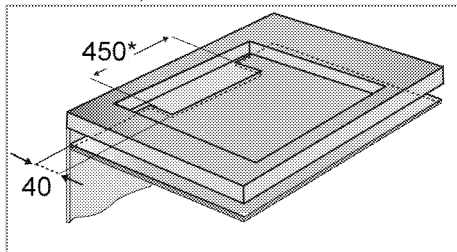
Koppla in strömssladden i vägguttaget.

**Installera produkten****Om ugnen är under:**

\* min.

**Om det finns en bänk under:**

En ventilationsöppning på minst 180 cm<sup>2</sup> på den bakre delen av möbelen är ett krav, se bilden.

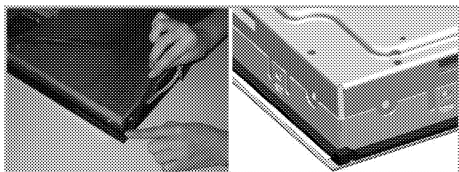


\* min.

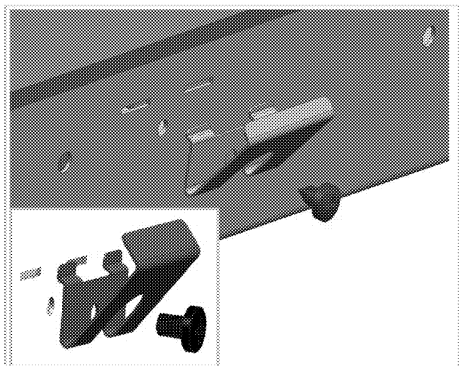
Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt med installationsytan. Lägg på tätningen på de delar av hällen som har

kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att väntska tränger ner mellan produkten och bänken.

1. Förbered ytan på arbetsstället så som visas på bilden.
2. Vänd hällen upp och ned och placera den på en plan yta.
3. Tätningen som medföljer i förpackningen måste läggas runt det nedre höljet böjt runt hällen såsom visas på bilden, under installation av hällen.



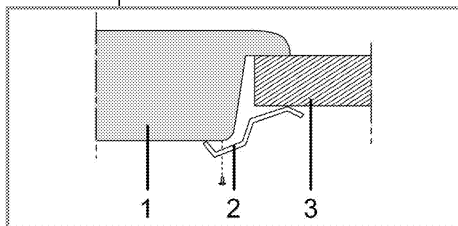
4. Fixera monteringsfjädrarna genom att föra in dem och skruva fast dem i hålen i höljets undersida, så som visas på bilden.



**i** För vissa modeller kan din produkt levereras med monteringsfjädrarna redan fästa på den.

**i** Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

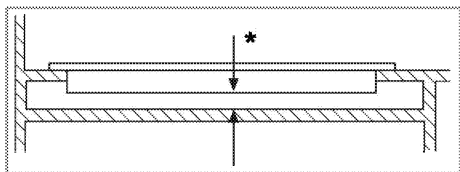
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 1 Häll
- 2 Installationsklämma
- 3 Bänk

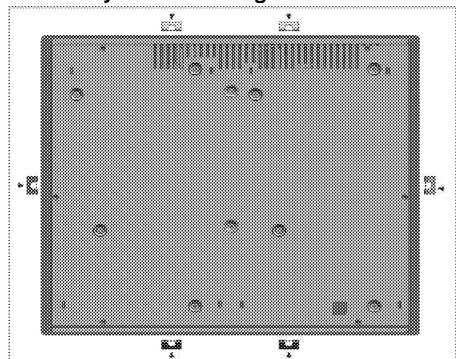
**i** När hällen installeras i på skåpet måste en hylla installeras för att separera skåpet från hällen, såsom visas i bilden ovan. Detta är inte nödvändigt när den installeras på en inbyggd ugn.

Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.



\* min. 15 mm

### Bakre vy (anslutningshål)



#### **FARA:**

Om du gör anslutningar i olika hål blir det inte säkert, eftersom det kan skada gas- och elsystemet.



#### **FARA:**

Hällen innehåller komponenter som körs på gas och elektricitet. Av den här orsaken ska hällen fixeras på bänken enbart genom fixeringshål och bara genom att säkra element och använda medföljande skruvar enligt instruktionerna i handboken. Annars utgör den en säkerhetsrisk för liv och egendom.



Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

### Slutkontroll

1. Använda produkten
2. Kontrollera funktionerna.



## 4 Förberedelser

### Tips för att spara energi

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

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

### Initial användning

#### Den första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

### Initial uppvärmning



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

# 5 Så här använder du hällen

## Allmän information om tillagning



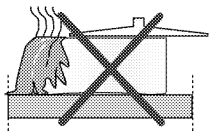
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra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

- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
- Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
- Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över hällen för att förhindra att de hettas upp. Placera inte obalanserade kärl och de som lätt välter på hällen.
- Placera inte tomma kärl på plattorna som är påslagna. De kan skadas.
- Om en platta används utan att en kastrull eller panna står på den kan det orsaka skada på produkten. Slå av plattorna efter att tillagningen är klar.

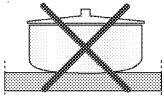
- Eftersom produktens yta kan bli het ska du inte placera kärl i plast eller aluminium på den. Rengör eventuella insmälta material på ytan omedelbart. Sådana kärl ska inte användas för att förvara mat heller.
- Använd bara kastruller och kärl med plan botten.
- Placera rätt mängd mat i kastrullerna och pannorna. Detta gör att du inte behöver utföra någon rengöring i onödan genom att förhindra att något kokar över. Placera inte lock på plattorna. Placera kärLEN på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

## Kastrullval

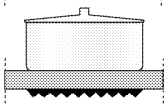
- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



Stänk kan skada keramikytan och orsaka brand.



Använd inte kärl med konkav eller konvex botten.



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

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

### Kastrulltest

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

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

Du kan använda stål, teflon eller alumium i kärl med speciell magnetbotten som innehåller etiketter eller varningar som indikerar att kärlet är kompatibelt med induktionstillagning. Glas- och keramikkarl, kastruller och kärl i rostfritt stål med alumiumbotten utan magnetfunktion ska inte användas.

## Fokuseringsystem för kärli-identifiering

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

## Säker användning

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

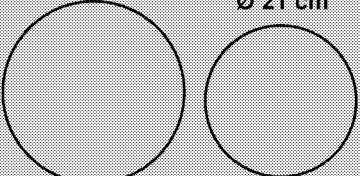
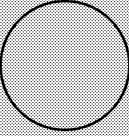
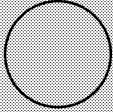
Placera inga metallföremål, såsom gafflar, knivar eller kärtskydd på hällen, eftersom de blir heta.

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

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

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

## Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
<p>Ø 30-28 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Stor tillagningszon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passar kärlet automatiskt.</li> <li>• Distribuerar effekten perfekt.</li> <li>• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för att tillaga rätter, såsom stora pannkakor eller stora fiskkakor.</li> </ul>	<p><b>Normal tillagningszon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Passar kärlet automatiskt.</li> <li>• Distribuerar effekten perfekt.</li> <li>• Erbjuder utmärkt värmefördelning. Används för alla typer av matlagning.</li> </ul>	<p><b>Liten tillagningszon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Används för långsam tillagning (såser, krämer)</li> <li>• Används för att förbereda små portioner eller baserat på antal personer.</li> </ul>

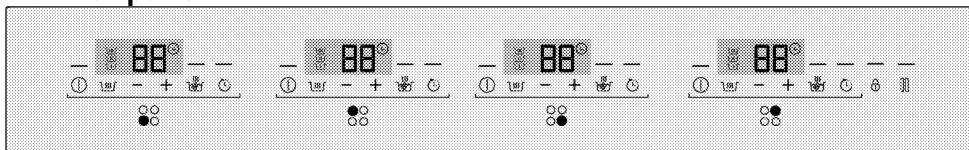
## Använda hällen



### FARA:

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

# Kontrollpanel



## Specifikationer

— Ljuset indikerar att relevant knapp fungerar

ⓘ På-/Av-knapp

🔒 Tangentlåsknapp

Ⓛ Timeraktivering/avaktiveringsknapp

🔥 Högeffektinställning (Snabbstart) knapp

🔥 Automatisk tillagningsknapp

⏸ Knapp för avstängning

— Minusknapp

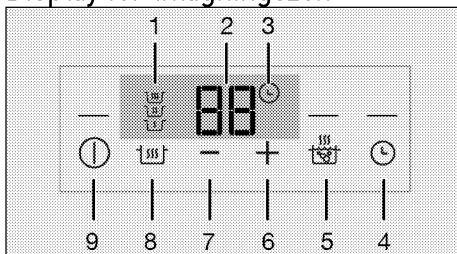
⊕ Plusknapp

8 Automatisk tillagningsknapp

9 Tillagningszonens På/Av-knapp

**i** Bilder och figurer är endast till för informationssyfte. Det faktiska utseendet eller funktionerna kan variera beroende på vilken hållmodell du har.

## Display för tillagningszon



- 1 Symboler för automatisk tillagning
- 2 Nivå/timerindikator
- 3 Timersymbol
- 4 Timeraktiveringsknapp
- 5 Högeffektinställning (Snabbstart) aktiveringsknapp
- 6 Plusknapp
- 7 Minusknapp

**i** Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på touchpanelen bekräftas med en ljudsignal.

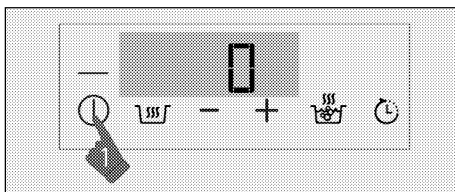
**i** Håll alltid kontrollpanelen ren och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka problem med funktionerna.

## Slå på tillagningszonen:

1. Tryck på "ⓘ"-knappen för aktuell tillagningszon du vill slå på.

Ljuset för "ⓘ"-knappen kommer tändas och "0" visas på displayen för tillagningszonen.

Tillagningszonen är redo att användas.



**i** Om ingen användning sker inom 10 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

**i** Om ingen knapp trycks ner under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

## Slå av tillagningszonerna:

En aktiv tillagningszon kan stängas av på 3 olika sätt:

1. **Genom att trycka på "⓪"-knappen för den relevanta tillagningszonen;**

Tryck på "⓪"-knappen för aktuell tillagningszon du vill slå av.

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

Du kan stänga av tillagningszonen genom att justera temperaturinställningen till "0" läget.

3. **Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon;**

När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är kopplad till den. "0" och "00"-värde visas på alla displayer. Symbolen "⓪" på hällens indikatordisplay försvinner.

Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

**i** Om symbolen "H" eller "h" är tänd på när hällen stängts av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Rör inte vid tillagningszonerna.

## Restvärmeindikator

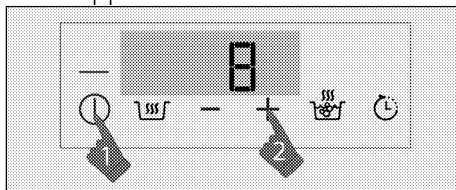
Om symbolen "H" blinkar på displayen för tillagningszonen innebär det att kokplattan fortfarande kan vara varm och kan användas för att hålla en liten mängd mat varm. Den här

symbolen omvandlas snart till symbolen "h" som står för mindre het.

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

## Justeras temperaturnivån

1. Stäng av tillagningszonen du önskar genom att trycka på "⓪"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på "—"/"++"-knapparna.



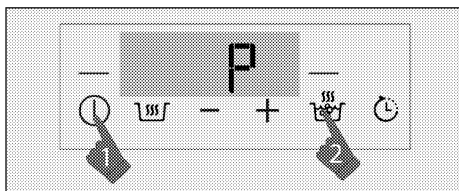
» Den relevanta tillagningszonen kommer att fungera på temperaturnivån som är inställd.

## Högeffektinställning (SNABBSTART)

Använd dig av snabbstartsfunktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

## Välja högeffektinställning (SNABBSTART):

1. Sätt på tillagningszonen du önskar genom att trycka på "⓪"-knappen.
2. Tryck på knappen "☼".



» Den valda tillagningszonen går på maximal effekt och "P"-symbolen kommer synas på tillagningszonens display. Tillagningszonen stängs av när snabbstarttiden är slut.

### Stänga av högeffektinställning (SNABBSTART) i förtid:

Du kan också slå av snabbuppvärmningsfunktionen genom att trycka på knappen "🗑️" när du vill.

### Arbetsprincip med 2 zoner som ligger samma vertikala riktning:

Om en zon är inställd på booster-nivå och den andra zonen, som ligger i samma vertikala riktning är inställd på större än nivå 6 (7, 8 och 9), sjunker den första zonen till nivå 9 och den andra zonen kan ställas in större än nivå 6 (7, 8 och 9). Om den andra zonen är inställd på booster-nivå, kommer första zonen falla till nivå 6.

### Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder medan hällen är på för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen. Produkten drar ingen ström under den här perioden.

### Aktivera rengöringslåset

1. Tryck och håll in knappen "🔒" tills **en enkel ljudsignal** hörs när en tillagningszon slås på.

Knapplåsets ljus blinkar och en nedräkning börjar från 20 på bildskärmen för aktiva tillagningszoner. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden förutom "⏸️".

### Avaktivera rengöringslåset

Du behöver inte trycka på någon knapp för att avaktivera rengöringslåset. Hällen avger en ljudsignal efter 20 sekunder, knapplåsets lampa slocknar och rengöringslåset avaktiveras automatiskt.



Om du vill avaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla ned knappen "🔒" tills **en oavbruten signal** hörs.

### Barnlås

När tillagningszonerna är avslagna kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på tillagningszonerna. Du kan aktivera eller avaktivera barnlåset endast när tillagningszoner är avstängda (i vänteläge).

### Aktivera barnlåset

1. Tryck och håll in knappen "🔒" tills **en enkel ljudsignal** hörs när hällen är i standby-läge.

Barnlåset aktiveras och ljuset för knappen "🔒" kommer tändas.



Om någon knapp trycks in när barnlåsfunktionen är aktiv hörs en ljudsignal och ljuset på "🔒"-knappen blinkar.



Du kan bara aktivera knapplåset i användningsläge. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "①" funktionsduglig. När du trycker på någon annan knapp börjar ljuset för knappen "🔒" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta, måste du avaktivera knapplåset för att kunna slå på hällen igen.

## Avaktivera barnlåset

1. När barnlåset är aktiverat trycker du och håller in knappen "🔒" tills en **enkel ljudsignal** hörs.  
» Barnlåset avaktiveras och ljuset för "🔒"-knappen släcks efter att ha blinkat två gånger.

## Knapplås

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

## Aktivera knapplåset

1. Tryck och håll in knappen "🔒" under en längre tid medan någon av tillagningszonerna är aktiva.

Bara en ljudsignal hörs först. I det här fallet växlar hällen till

**Rengöringslås. Fortsätt trycka utan att lyfta på fingret tills du hör två**

**signaler i följd.** Lysdioden "🔒" börjar blinka och alla tillagningszoner låses.

## Avaktivera knapplåset

1. Tryck på "🔒"-knappen i omkring 2 sekunder.

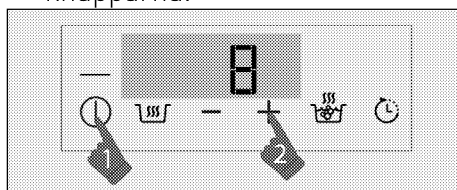
Hanteringen bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "🔒" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

## Timerfunktion

Denna funktion gör det lättare för dig att laga mat. Du kommer inte att behöva titta på hällen under hela tillagningstiden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tidsperiod du har ställt in.

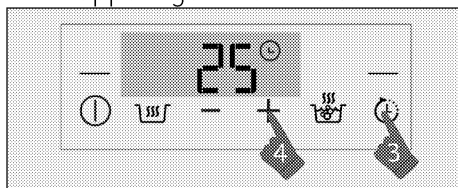
## Aktivera timern

1. Sätt på tillagningszonen du önskar genom att trycka på "①"-knappen.
2. Justera önskad temperatur genom att trycka på "—"/"+"-knapparna.





3. Aktivera timern genom att trycka på "⌚"-knappen. "00" och "⌚"-symboler kommer att tändas på bildskärmen för tillagningszonen.
4. Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"—"—-knapparna.
5. Tryck på knappen "⌚" igen för att bekräfta inställningen. Inställningen kommer att aktiveras om du inte trycker på knappen igen inom 10 sekunder.



- i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.
- i** Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner för vilka du vill ställa in timern.
- i** Timer kan inte ställas in utan att välja tillagningszon och dess temperaturvärde.
- i** Du kan se resterande tillagningstid genom att trycka på "⌚"-knappen för den relevanta tillagningszonen igen.

### Avaktivera timern

När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge en ljudvarning. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

### Avaktivera timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den

inställda temperaturen tills den stängs av.

Du kan avaktivera timern tidigare på två olika sätt:

### Avaktivera timern genom att låta värdet falla ned till "00":

1. Tryck på "—"/"—"—-knapparna tills "00" visas på displayen för vilken timern är påslagen.

» "⌚"-symbolen kommer permanent slås av på tillagningszonens display och timern kommer avbrytas.

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

1. Tryck på "⌚"-knappen för aktuell tillagningszon vars timer är på i omkring 3 sekunder.

» "⌚"-symbolen kommer permanent slås av på tillagningszonens display och timern kommer avbrytas.

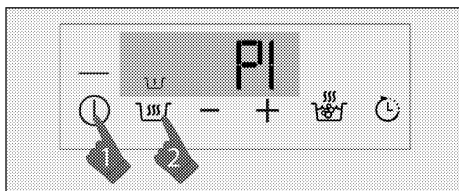
### Automatisk tillagningsfunktion

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

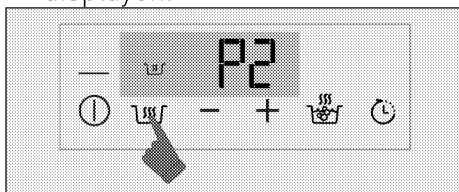
1. Varmhålla
2. Sjudning
3. Stekning

### Aktivera automatisk tillagningsfunktion utan att ställa in timer

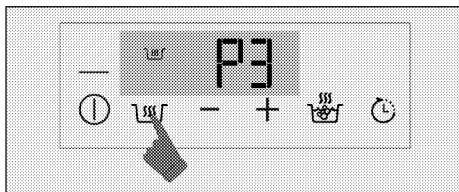
1. Sätt på tillagningszonen du önskar genom att trycka på "⌚"-knappen.
2. Tryck på "⌚"-knappen för aktuell tillagningszon du vill aktivera för automatisk tillagningsfunktion.



3. Den relevanta tillagningszonen kommer att aktiveras på varmhållnings efter det första trycket. "P1" och "P"-symbolerna kommer att visas på bildskärmen.
4. Den relevanta tillagningszonen kommer att aktiveras på sjudningsnivå efter det andra trycket. "P2" och "P"-symbolerna kommer att visas på displayen.



5. den relevanta tillagningszonen kommer att aktiveras på stekningsnivå efter det tredje trycket. "P3" och "P"-symbolerna kommer att visas på bildskärmen.



» Tillagningszonen kommer att genomföras på nivån som är vald för automatisk tillagning.

## Aktivera automatisk tillagningsfunktion genom att ställa in timer

1. Välj den önskade nivån för automatisk tillagning genom att trycka på "P"-knappen för den relevanta zonen av kokning.
2. Aktivera timern genom att trycka på "⌚"-knappen.
  - » "00" och "⌚"-symboler kommer att tändas på bildskärmen.
3. Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"—"-knapparna.
  - » Tillagningszonen kommer fortsätta fungera för vald automatisk tillagningsnivå under den inställda tidsperioden.
  - » När den inställda tidsperioden är slut, kommer hällen att stängas av automatiskt och den kommer att ge en ljudvarning. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

## Inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen

1. Du kan stänga av den relevanta zonen av kokning helt och hållet genom att trycka på "⌚" knappen och avbryta den automatiska tillagningsfunktionen.
2. Om du vill genomföra zonen av kokning på en viss nivå och inaktivera den automatisk kokning funktionen, sätt den önskade temperaturnivån genom att trycka på "—"/"—"-knapparna. Tillagningszonen kommer att genomföras på den inställda temperaturnivån. Om

timern har tidigare inställts, avbryts kokningsperioden inte och den fortsätter på den inställda temperaturnivån.

## Stoppfunktion

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



Om timern ställs in för valfri platta kommer den att fortsätta arbeta under stoppet.

1. Tryck på "|||"-knappen när någon tillagningszon är påslagen. Alla aktiva tillagningszoner kommer stängas av. "□"-symbolen kommer synas på displayen för de aktiva tillagningszonerna.
2. Tryck på "|||"-knappen igen för att starta om alla stoppade plattor med de tidigare inställningarna.

## Använda induktionszonerna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer direkt kokkärlet som en principfunktion. Därför har den en hel del fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta är svalare.

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



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

## Driftstidsgränser

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. Om en eller flera tillagningszoner lämnas oavsiktligt på avaktiveras plattan efter en viss tidsperiod (se tabell 1). Om det finns en timer tilldelad plattan slås även timerdisplayen av senare.

Driftstiden beror på den valda temperaturinställningen. Maximal användningstid används med den här temperaturnivån.

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

**Tabell 1:** Driftstidsgränser

Temperaturnivå	Driftstidsgräns - timme
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	0,5

Snabbvärmning (P)	10 minuter
P1	6
P2	4
P3	1,5

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med sensorer som säkerställer skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den använda tillagningszonen kan stängas av.
- Den valda nivån kan falla till nivå 7 från en högre nivå.

## Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen. "E" lyser som varning på indikatorn under tiden.

## Exakt ströminställning

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

## Bullrig användning

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




- Ljuden blir framträdande vid höga temperaturnivåer.

- Grytans legering kan orsaka ljud.
- Ett normalt på / av-ljud som härrör från funktionsprincipen kan höras på låga nivåer.
- Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du lägger i vatten eller mat kommer ljudet att klinga av.
- Ljudet från fläkten som kyler det elektroniska systemet kan höras.

## Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbolen blinkar	Plattans display
Hällen är överhettad	"H"-symbolen blinkar	Plattans display

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekkontrollpanelen, se Tabell 2.
	Om ytan på pekkontrollpanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.
	Håll ytan på pekkontrollpanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

# 6 Underhåll och rengöring

## Allmän information

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



### FARA:

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



### FARA:

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

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

dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel.

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



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

## Rengöra hällen Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan med en fuktig trasa med kallt vatten och se till att inte efterlämna några rester av rengöringsmedel på den. Torka med en mjuk och torr trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång. Intorkade rester på glaskeramikytan ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg.

Avlägsna kalciumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Du kan också använda produkter som säljs i butik och är avsedda för syftet.

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



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

påverkar inte användningen av produkten.

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

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Det här

# 7 Felsökning

## Det bildas vattendroppar under kokning.

- Ånga som bildas under tillagningen kan bilda kondens och vattendroppar när den träffar de kalla ytorna på produkten. →→→ *Detta beror inte på något fel.*

## Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkylning.

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

## Produkten fungerar inte.

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

## Symbolen "L" visas på displayen för plattan.

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

## Den valda plattan stängs plötsligt av under användning.

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

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

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

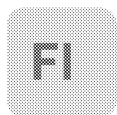
## Kylfläkten fortsätter att gå även om hällen stängs av.

- Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter gå tills elektroniken i hällen svalnar till lämplig temperatur.



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

# **SISÄÄNRAKENNETTU KEITTOLEVY KÄYTTÖOPAS**





## Lue ensin tämä käyttöopas!

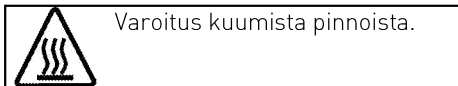
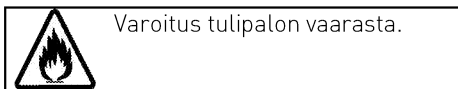
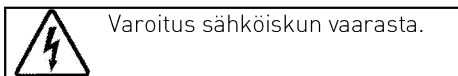
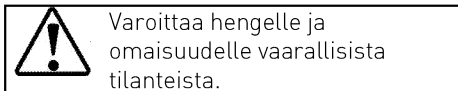
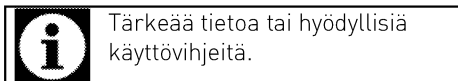
Hyvä asiakkaamme

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 myöhempiä 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
Vanhan laitteen hävittäminen .....	8

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

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

## **3 Asennus** **10**

Ennen asennusta.....	10
Asennus ja liitännät.....	11

## **4 Valmistelut** **15**

Energiansäästövihjeitä.....	15
Ensimmäinen käyttökerta.....	15
Tuotteen ensimmäinen puhdistus .....	15
Ensimmäinen kuumennus.	15

## **5 Keittotason käyttö** **16**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	16
Liesien käyttäminen .....	18
Ohjauspaneeli .....	19

## **6 Kunnossapito ja huolto** **27**

Yleisiä tietoja .....	27
Lieden puhdistaminen.....	27

## **7 Vianetsintä** **29**

# 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 fysiikaltaan, 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.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

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

## **Sähköturvallisuus**

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

lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- 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**

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

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

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

- Keitinlasin rikkoutuessa: Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kumentua.
- 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 16*, astioiden valitseminen.

- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. 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**

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

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



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

### **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja

elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

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

### **Vanhan laitteen hävittäminen**

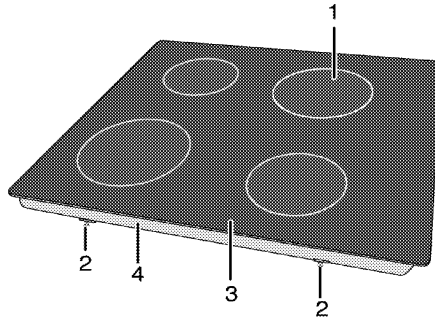
- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

# 2 Yleiset tiedot

## Yleiskatsaus



- |   |                    |   |                       |
|---|--------------------|---|-----------------------|
| 1 | Induktiokeittolevy | 3 | Vitrokeraaminen pinta |
| 2 | Kirstyssiide       | 4 | Alustan suojust       |

## Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N~220-240 V / 2N~380-415 V 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	32 A / 16 A x 2
Kaapelityyppi/poikkiteikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 [+2] mm/490 [+2] mm
<b>Polttimet</b>	
Takana vasemmalla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	145 mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittolevy</b>
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:**

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



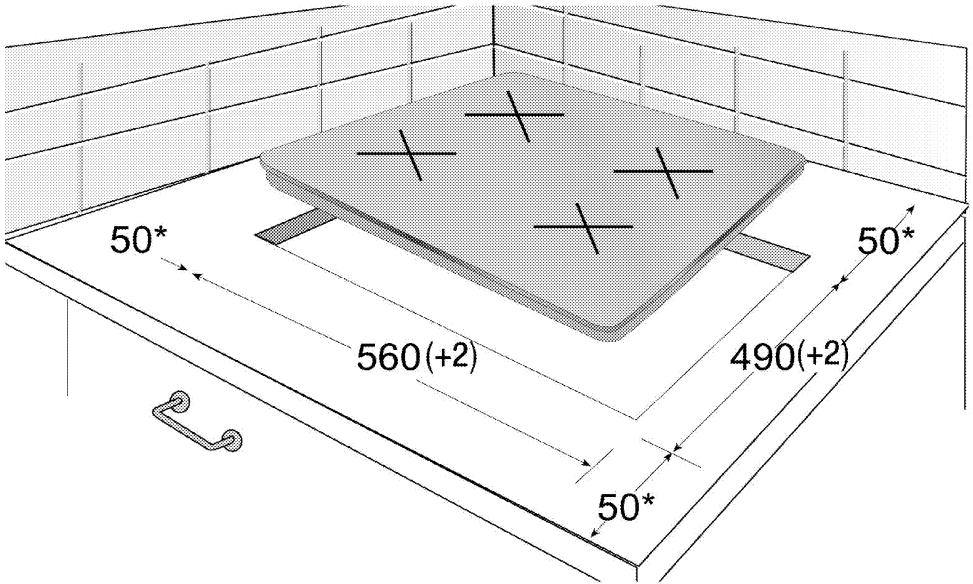
#### **VAARA:**

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 liitäntä

- 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

Sluit het product aan op een geard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor

eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een gearde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



### 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.

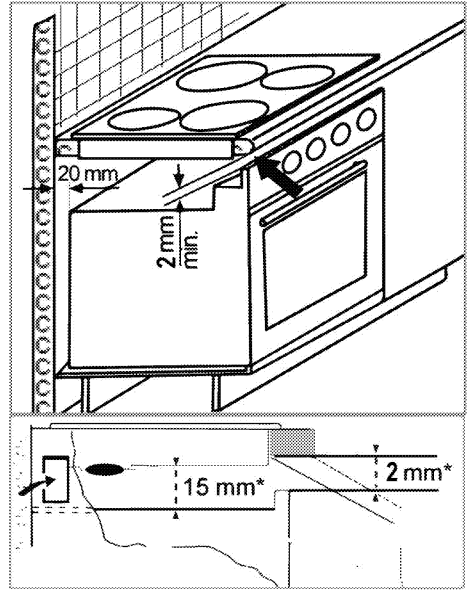
- Sähköliitännöiden on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Tyyppikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

	<p><b>VAARA:</b> Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!</p>
	<p>Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).</p>
	<p>Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.</p>

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

## Laitteen asennus

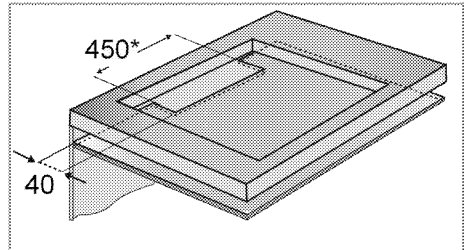
Jos uuni on alla:



\* min

Jos ryhmä on alla:

On välttämätöntä jättää 180 cm<sup>2</sup> tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



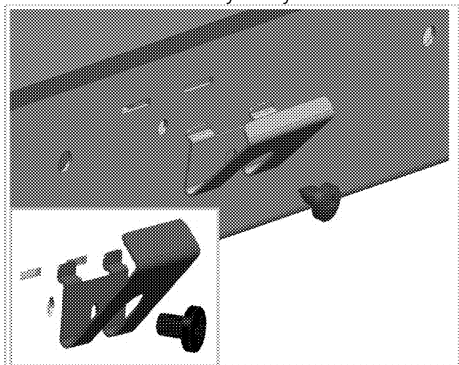
\* min

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

1. Valmistele 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 kiinnitysrousset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.

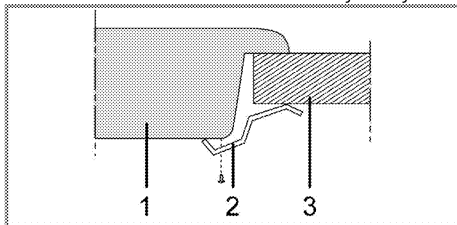


**i** Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitetyillä kiinnitysrousseilla.

**i** Tuotteessasi olevien kiinnitejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

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

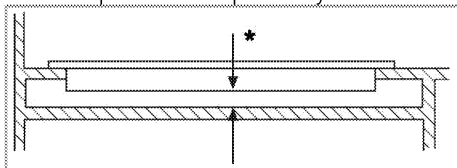
etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso

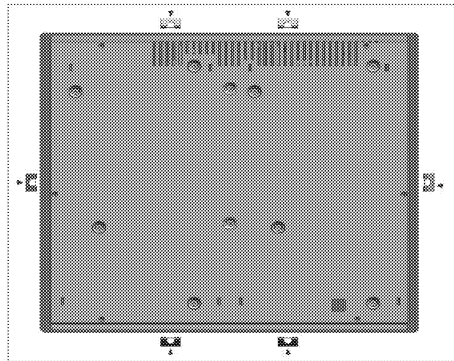
**i** Kun keittotaso asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotaso asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

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.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

## **Lopullinen tarkistus**

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

## 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



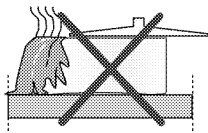
Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta 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 vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.

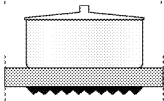
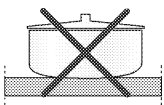
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja 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 peitettyjä ruoka-astioita.



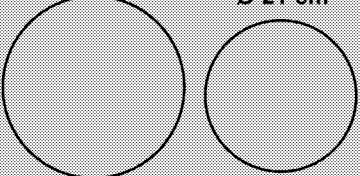
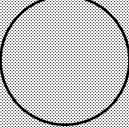
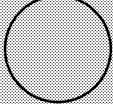
Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedon tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.



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



## Astiallye sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue Ø 30-28 cm Ø 21 cm	Normaali keittoalue Ø 18 cm	Pieni keittoalue Ø 14,5 cm
		
<p><b>Suuri keittoalue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säättyy automaattisesti kasarın mukaan.</li> <li>Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.</li> <li>Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.</li> </ul>	<p><b>Normaali keittoalue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säättyy automaattisesti kasarın mukaan.</li> <li>Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.</li> <li>Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.</li> </ul>	<p><b>Pieni keittoalue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)</li> <li>Käytetään pienten annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.</li> </ul>

## Liesien käyttäminen



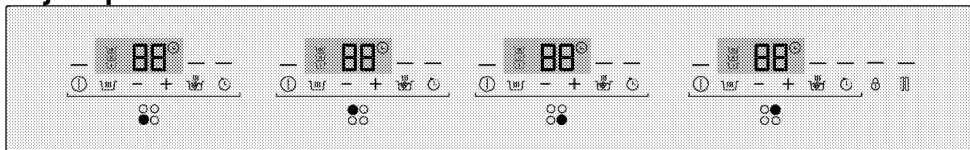
### VAARA:

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

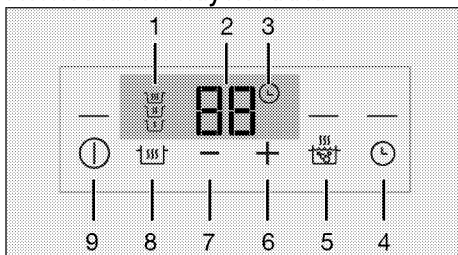


## Tekniset tiedot


-  Valo joka osoittaa, että valittu nappäin toimii
-  Päälle/pois-nappäin
-  Näppäinlukon nappäin
-  Ajustimen asetus-/purkunappäin
-  Tehostin (booster)-nappäin
-  Automaattinen keittotoiminto
-  Pysäytysnappäin
-  Miinus-nappäin
-  Plus-nappäin


 Grafiikka ja kuvat on tarkoitettu vain viitteeksi. Liesien todellinen ulkonäkö ja toiminnot vaihtelevat mallin mukaan.

## Keittoalueen näyttöruutu



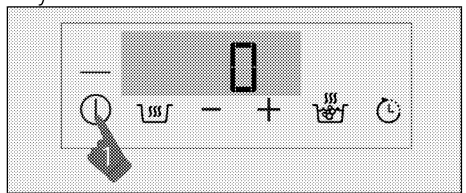
- 1 Automaattiset kypsennyssymbolit
- 2 Kypsennystason/ajastimen merkivalo
- 3 Ajastimen symboli
- 4 Ajastimen asetus-/purkunappäin
- 5 Tehostin (booster)-nappäin
- 6 Plus-nappäin
- 7 Miinus-nappäin
- 8 Automaattinen keittotoiminto
- 9 Keittoalueiden kytkeminen päälle/pois-nappäin


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


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

## Keittoalueen päälle kytkeminen:

1. Kosketa haluamasi keittoalueen "⓪"-nappäintä ohjauspaneelista \_kytkeäksesi sen päälle.
- "⓪"-nappäimen valo syttyy ja "0" ilmestyy keittoalueen näyttöruudulle. Keittoalue on käyttövalmis.



 Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

 Jos mitään nappäintä ei paineta pitkään aikaan, laite sammuttaa itsensä automaattisesti turvallisuussyistä.

## Keittoalueiden kytkeminen pois päältä:

Keittoalue voidaan kytkeä pois 3 eri tavalla:

### 1. Koskettamalla haluamasi keittoalueen "⓪"-näppäintä;

Kosketa haluamasi keittoalueen "⓪"-näppäintä kytkeäksesi sen pois päältä

### 2. Asettamalla lämpötila tasolle "0";

Keittoalue voidaan sammuttaa myös asettamalla lämpötilaksi "0".

### 3. Käyttämällä halutun keittoalueen

#### ajastinsammutustoimintoa;

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, ajastin kytkee pois siihen yhdistetyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näyttöruuduissa. "⓪"-symboli lieden näyttöruudulta häviää.

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, laite antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

**i** Jos "H"- tai "h"-symbolit näkyvät keittoalueen näyttöruudussa, lieden ollessa kytketty pois päältä, ne ilmaisevat että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

## Jäännöslämmön merkkivalo

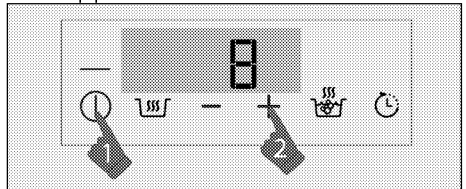
Jos "H"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näyttöruudussa, se tarkoittaa että liesi on vielä kuuma, ja sitä voidaan käyttää pienen ruokamäärän lämmittämiseen. Tämä symboli muuttuu kohta

symboliksi "h" merkiksi jäähtyvistä lämpötilasta.

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

## Lämpötilatason asettaminen

1. Kytke haluamasi keittoalue pois päältä koskettamalla "⓪"-näppäintä.
2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla "—"/"—+""-näppäimiä.



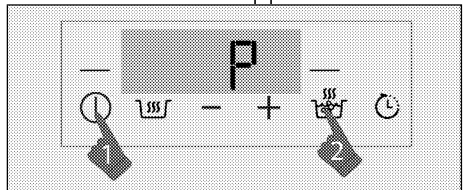
» Keittoalue käynnistyy asetetulla lämpötilatasolla.

## Tehostin (BOOSTER)-näppäin

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

## Tehostin (BOOSTER)-asetuksen valitseminen:

1. Kytke haluamasi keittoalue päälle koskettamalla "⓪"-näppäintä.
2. Kosketa "☞"-näppäintä.



» Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla ja "P"-symboli ilmestyy keittoalueen näyttöruutuun. Keittoalue sammuttaa itsensä automaattisesti kun tehostimen enimmäiskäyttöaika on kulunut loppuun.

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

Voit kytkeä tehostinasetuksen pois päältä milloin tahansa koskettamalla "☞"-näppäintä.

### **Kahden samassa vaakasuorassa tasossa sijaitsevan keittoalueen toimintaperiaate:**

Jos yksi keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ja toinen keittoalue, joka sijaitsee samassa vaakasuorassa tasossa asetetaan 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9), ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 9, ja toinen keittoalue voidaan asettaa 6 tasoa suuremmaksi (7, 8 ja 9). Jos toinen keittoalue asetetaan tasotehostimeen, ensimmäinen keittoalue putoaa tasoon 6.

### **Puhdistuslukko**

Puhdistuslukko estää ohjauspaneelin kaikkien näppäimien käytön 20 sekunnin ajaksi, jolloin käyttäjä voi suorittaa pikapuhdistuksen lieden ollessa käytössä. Laite ei käytä virtaa tänä aikana.

### **Puhdistuslukon asettaminen**

1. Pidä pohjassa "☞"-näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen**

**äänimerkin** minkä tahansa keittoalueen ollessa kytketty päälle.

Lapsilukon valo vilkkuu ja laskenta alkaen 20 alkaa päällekytkettyjen keittoalueiden näyttöruudulla. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä, paitsi "Ⓜ"-näppäin ei toimi tämän ajanjakson aikana.

### **Puhdistuslukon purkaminen**

Sinun ei tarvitse painaa mitään näppäintä puhdistuslukon purkamista varten. Liesi antaa äänimerkin 20 sekunnin kuluttua, näppäinlukon valo sammuu, ja puhdistuslukko on purkautuu automaattisesti.



Jos haluat purkaa puhdistuslukon aikaisemmin, pidä "☞"-näppäintä painettuna kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin**.

### **Lapsilukko**

Kun keittoalueet on kytketty pois päältä, voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoa päälle käyttäen lapsilukkoa. Voit asettaa tai purkaa lapsilukon ainoastaan kun keittoalueet on kytketty pois päältä (valmiustilassa).

### **Lapsilukon asettaminen**

1. Pidä "☞"-näppäintä pohjassa kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** lieden ollessa valmiustilassa.

Lapsilukko asetetaan ja "☞"-näppäimen valo syttyy.



Jos jotain näppäintä painetaan lapsilukon ollessa päällä, laite antaa äänimerkin ja "🔒"-näppäimen valo vilkkuu.

## Lapsilukon purkaminen

1. Kosketa "🔒"-näppäintä kunnes kuulet **yksittäisen äänimerkin** lapsilukon ollessa päällä.

» Lapsilukko puretaan ja "🔒"-näppäimen valo sammuu kahden välähdyksen jälkeen.

## Näppäinlukko

Voit asettaa näppäinlukon, estääksesi toimintojen muuttamisen vahingossa lieden ollessa käytössä.

## Näppäinlukon asettaminen

1. Pidä "🔒"-painiketta pohjassa pitkään minkä tahansa keittoalueen ollessa päällä.

Kuulet aluksi vain yksittäisen äänimerkin. Tässä vaiheessa, liesi on kytkeytyy **puhdistuslukolle**. **Jatka näppäimen painamista nostamatta sormeä, kunnes kuulet kaksi**

**peräkkäistä äänimerkkiä.** "🔒"-näppäimen valo vilkkuu ja kaikki keittoalueet on lukittu.



Voit aktivoida näppäinlukon vain käyttötilassa. Vain "🕒"-näppäin toimii näppäinlukon ollessa päällä. Koskettaessasi mitä tahansa muuta näppäintä, "🔒"-näppäimen valo vilkkuu merkiksi siitä, että näppäinlukko on päällä. Jos kytket lieden pois päältä näppäinlukon ollessa päällä, sinun täytyy purkaa näppäinlukko ennen kuin voit kytkä lieden takaisin päälle.

## Näppäinlukon purkaminen

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

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

"🔒"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.

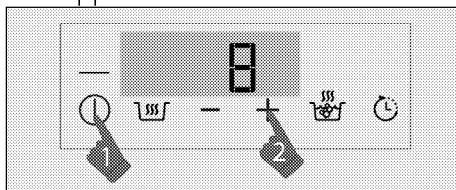
## Ajastintointi

Tämän toiminnon avulla kypsytäminen helpottuu. Sinun ei tarvitse vahtia liettä koko ajan yhtäjaksoisesti laittaessasi ruokaa. Keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti asettamasi ajan päätyttyä.

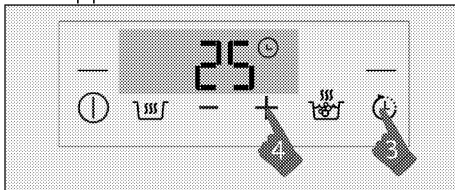
## Ajastimen asettaminen

1. Kytke haluamasi keittoalue päälle koskettamalla "🕒"-näppäintä.

2. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla "—"/"—+ "-näppäimiä.



3. Aseta ajastin koskettamalla "⌚"-näppäintä. "00" sekä "⌚"-symbolit syttyvät palamaan keittoalueen näyttöruudulla.
4. Aseta haluamasi aika koskettamalla "—"/"—" -näppäimiä.
5. Vahvista asetus koskettamalla "⌚"-näppäintä. Ajastin kytkeytyy päälle jos et paina mitään näppäintä 10 sekunnin sisällä.



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

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

**i** Ajastinta ei voida asettaa ilman keittoalueen ja sen lämpötilan asettamista.

**i** Voit nähdä jäljellä olevan ajan koskettamalla ajastetun keittoalueen "⌚"-näppäintä uudelleen.

## Ajastimen asettaminen pois päältä

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

## Ajastimien asettaminen pois päältä aikaisemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

### Aseta ajastin pois päältä asettamalla sen arvoksi "00":

1. Kosketa "—"/"—"-näppäimiä kunnes "00" ilmestyy ajastetun keittoalueen näyttöruutuun.
- » "⌚"-symboli sammuu **pysyvästi** keittoalueen näyttöruudulta ja ajastin peruutetaan.

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

1. Pidä ajastetun keittoalueen "⌚"-näppäintä pohjassa 3 sekunnin ajan.
- » "⌚"-symboli sammuu **pysyvästi** keittoalueen näyttöruudulta ja ajastin peruutetaan.

## Automaattinen keittotoiminto

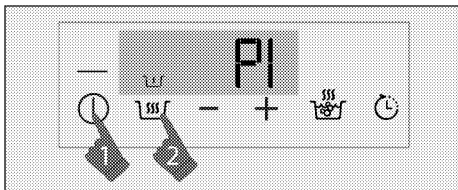
Voit valmistaa ruokaa nopeasti 3 eri tasolla käyttäen tätä toimintoa.

1. Pitäminen lämpimänä
2. Hauduttaminen
3. Paistaminen

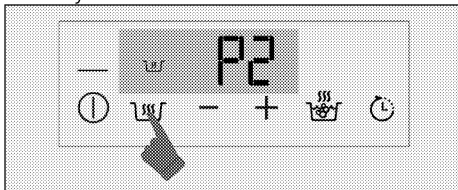
## Automaattisen keittotoiminnon päälle kytkeminen ilman ajastimen asettamista

1. Kytke haluamasi keittoalue päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.

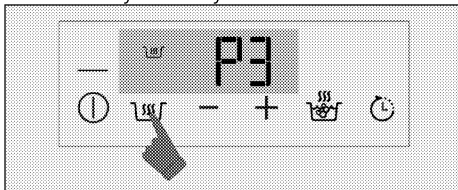
2. Kosketa haluamasi keittoalueen "☰"-näppäintä kytkeäksesi päälle automaattisen keittotoiminnon.



3. Valitsemasi keittoalue kytkeytyy päälle pitäminen lämpimänä ensimmäisen kosketuksen jälkeen. "P1" sekä "☰"-symbolit ilmestyvät näyttöruutuun.
4. Valitsemasi keittoalue kytkeytyy päälle keittäminen -tasolla toisen kosketuksen jälkeen. "P2" sekä "☰"-symbolit ilmestyvät näyttöruutuun.



5. Valitsemasi keittoalue kytkeytyy päälle paistaminen -tasolla kolmannen kosketuksen jälkeen. "P3" sekä "☰"-symbolit ilmestyvät näyttöruutuun.



» Keittoalue alkaa toimimaan asettamallasi automaattisella keittotasolla.

## Automaattisen keittotoiminnon päällekytkeminen ajastimen avulla

1. Valitse haluamasi automaattinen keittotas koskettamalla haluamasi keittoalueen "☰"-näppäintä.
2. Aseta ajastin koskettamalla "⌚"-näppäintä.  
» "00" sekä "⌚"-symbolit ilmestyvät näyttöruutuun.
3. Aseta haluamasi kesto koskettamalla "—"/"++"-näppäimiä.

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

## Automaattisen keittotoiminnon poiskytkeminen

1. Voit kytkeä haluamasi keittoalueen pois päältä täysin koskettamalla "ⓘ"-näppäintä automaattisen keittotoiminnon peruuttamiseksi.
2. Jos haluat keittoalueen toimivan tietyllä tasolla ja kytkeä automaattisen keittotoiminnon pois päältä, aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla "—"/"++"-näppäimiä. Keittoalue jatkaa toimintaansa asettamallasi lämpötilatasolla. Jos olet asettanut ajastimen

aikaisemmin, asetettua kypsennysaikaa ei peruuteta ja keittoalue pysyy asetetulla lämpötilatasolla.

### Katkaisutoiminto

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



Jos ajastin on asetettu jollekin keittoalueelle, ajastin jatkaa toimintaansa katkon aikana.

1. Kosketa "|||" -näppäintä keittoalueen ollessa päällä. Kaikkien päällä olevien keittoalueiden toiminta katkeaa. "□" -symboli ilmestyy käytettyjen keittoalueiden näyttöruutuun.
2. Kosketa "|||" -näppäintä uudelleen kytkeäksesi kaikki katkaistut keittoalueet takaisin päälle käyttäen aikaisemmin asetettuja asetuksia.

### Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

**Toimintaperiaatteet:** Induktiolieden toiminta perustuu suoraan lämmönsiirtoon kypsennysvälineen ja lieden välillä. Tämän vuoksi, sillä on useita etuja verrattuna muihin liesityypeihin. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

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



Liesi on varustettu induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180, 210 ja 280 mm. Induktiotoiminnossa jokainen keittoalue tunnistaa automaattisesti sille asetetun astian. Energiaa muodostuu vain alueille, joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa, ja näin saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

### Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt päälle, keittoalue kytketään automaattisesti pois päältä tietyn ajan kuluttua (katso taulukko-1). Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäyttö sammuu myös hetkeä myöhemmin.

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötilatasolla käytetään enimmäiskäyttöaikaa.

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

**Taulukko-1:** Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5



9	0,5
Pikakuumennus (P)	10 minuuttia
P1	6
P2	4
P3	1,5

## Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu antureilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraavia oireita voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Käytössä oleva keittoalue saattaa kytkeytyä pois päältä.
- Valittu taso saattaa pudota korkeammalta tasolta tasoon 7.

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

## Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Tämän vuoksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

## Käytön aikaiset äänet

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


- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.


- Kasarin metalliseos saattaa aiheuttaa ääntä.
- Matalilla tasoilla saatetaan kuulla toimintaperiaatteisiin kuuluva säännöllinen päälle/pois-ääni.
- Ääni voidaan kuulla tyhjää kasaria kuumennettaessa. Ääni katoaa, kun laitat keittoastian vettä tai ruokaa.
- Sähköjärjestelmää jäähdyttävä tuuletin voi pitää ääntä.


## Virheviestit

**Taulukko-2:** Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa nappainta pidetään painettuna	"E"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Liesitaso ylikuumentunut	"H"-symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu

 Saadaksesi lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä, katso taulukko-2.



 Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.

 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.

	<b>VAARA:</b> Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa. Sähköiskun vaara!
	<b>VAARA:</b> 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 höyrupuhdistimia, 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 etikka 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.*

## "E"-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 jäähtyvät sopivaan lämpötilaan.



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

# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

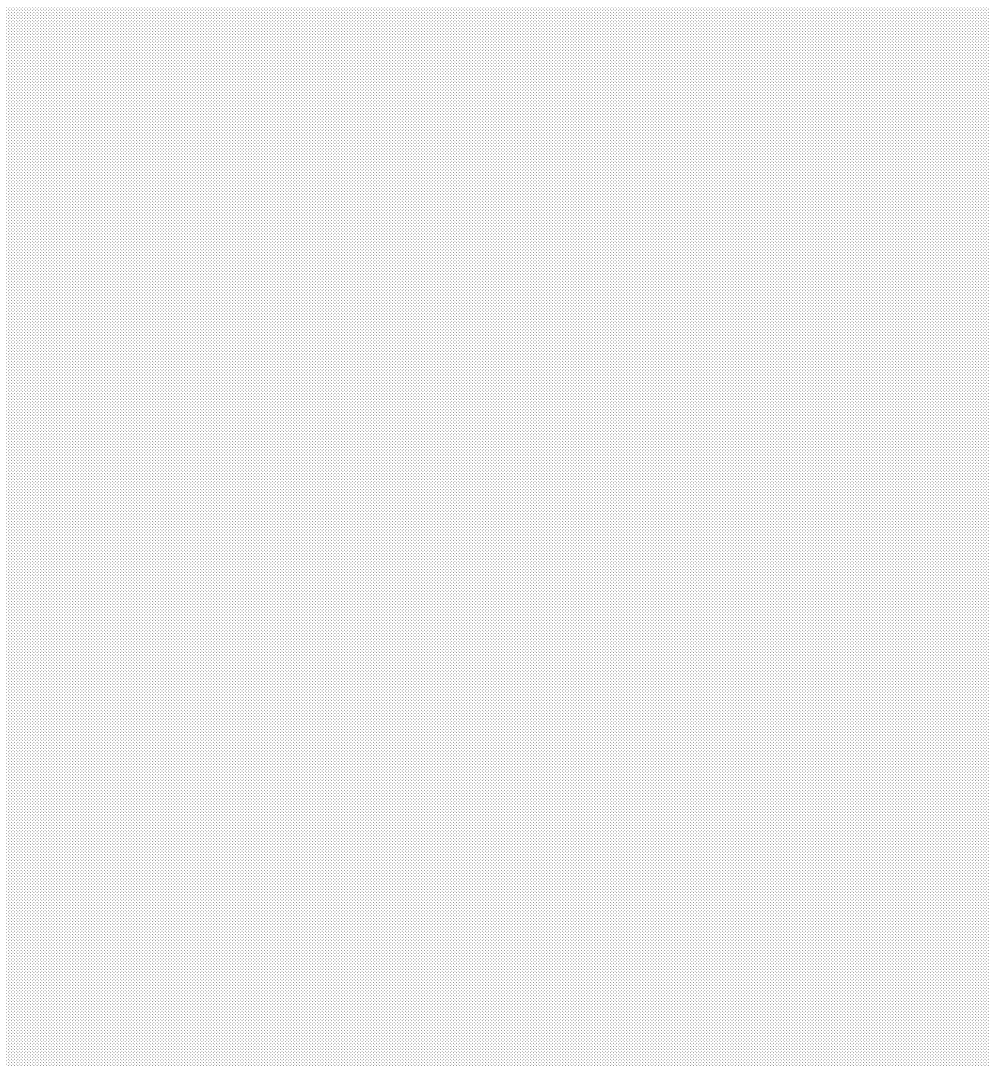
.....

.....

.....

.....





FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)