



# SISÄÄNRAKENNETTU KEITTOLEVY KÄYTTÖOPAS

GIEI 824470 H

FI

SV

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

FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

185.9277.48/R.AA/15.10.2018/3-2



## Lue ensin tämä käyttöopas!

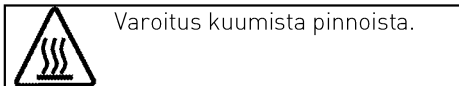
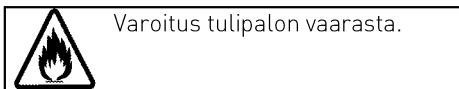
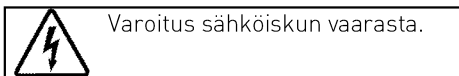
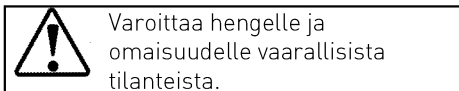
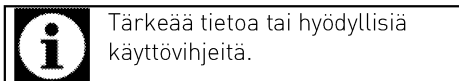
Hyvä asiakkaamme

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

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

## Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

# SISÄLLYSLUETTELO

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

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

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

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

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

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

Vanhan laitteen hävittäminen .....	14
------------------------------------	----

## **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** **31**

Yleisiä tietoja.....	31
Lieden puhdistaminen.....	31

## **7 Vianetsintä** **33**

# 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 kuumentua.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta*,

sivu 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 suosittelemaa 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:**

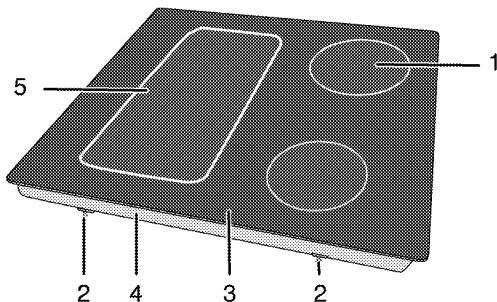
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

**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.

# 2 Yleiset tiedot

## Yleiskatsaus



- |   |                       |   |                    |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Induktiokeittolevy    | 4 | Alustan suojus     |
| 2 | Kiristysside          | 5 | Induktiokeittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta |   |                    |

## 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/poikkileikkaus	minH05V2V2-F5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/770 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	750 (+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	145mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittolevy</b>
Mitta	240 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 kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



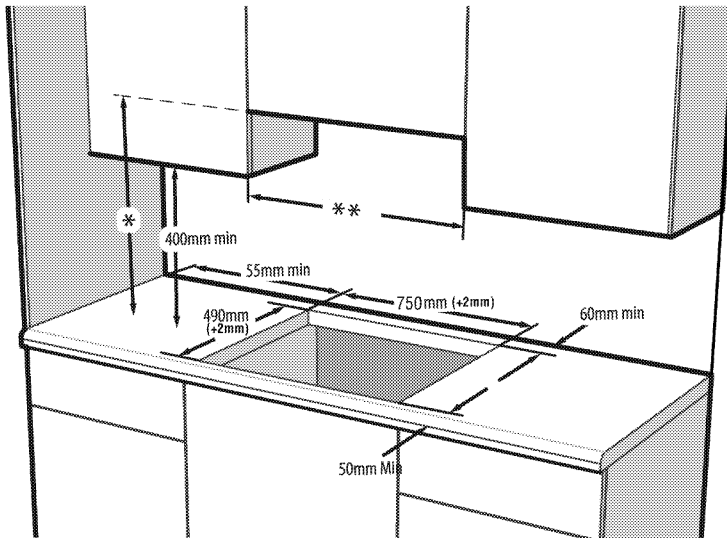
### VAARA:

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).

- 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.



- \* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa
- \*\* Kaapistojen välisen minimitäisyyden tulee olla sama kuin lieden leveys

## Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

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

## Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard 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 geaarde 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.

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

**VAARA:**

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



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

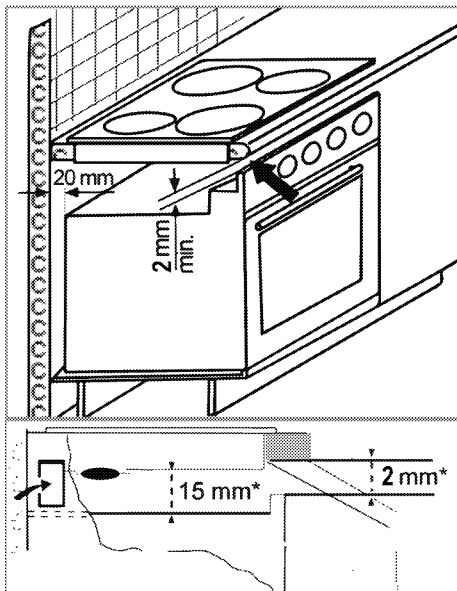


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

**Laitteen asennus**

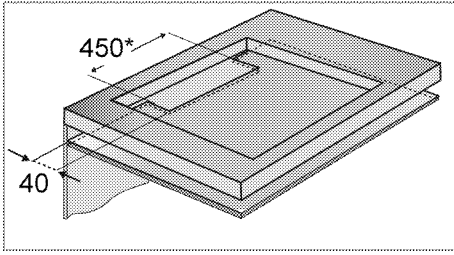
Jos uuni on alla:



\* min

**Jos ryhmä on alla:**

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



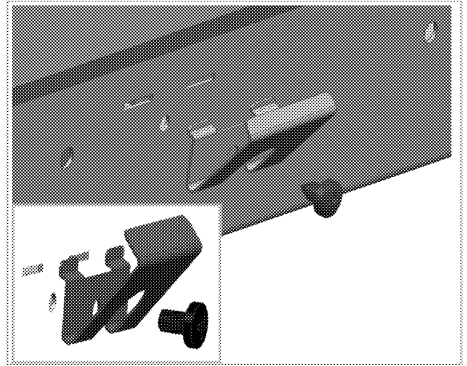
\* min

Aseta induktiolieden asennuksen aikana laite samansuuntaisesti asennuspinnan kanssa. Aseta myös tiiviste lieден 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.



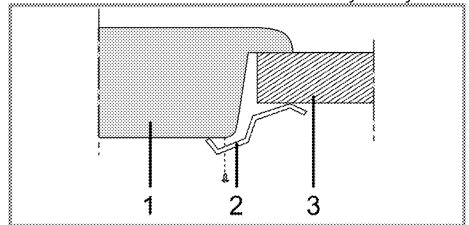
4. Kiinnitä kiinnitysrousset asettamalla ne alakotelon pohjan aukkojen läpi, kuten kuvassa on näytetty.



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

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

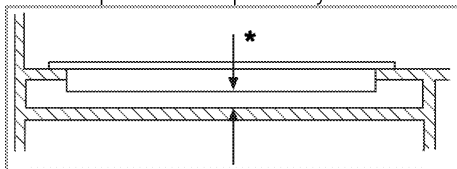
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 1 Keittotaso
- 2 Asennuskiinnike
- 3 Työtaso

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

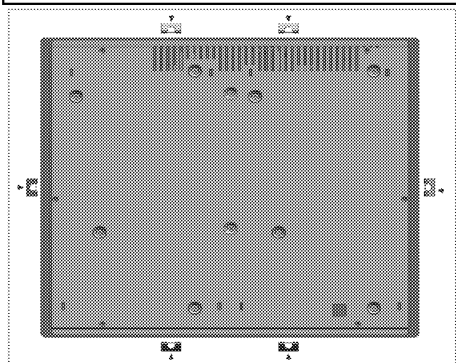
Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.



\* min 15 mm

### Näkymä takaa (liitäntäaukot)

**i** Alla olevassa kaaviossa esitettyjen liitäntäaukkojen sijainti voi vaihdella tuotteen mallista riippuen. Kiinnitä ne oman tuotteesi liitäntäaukkojen mukaisesti.



**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.

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

### Lopullinen tarkistus

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

### Vanhan laitteen hävittäminen

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

**i** Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

## 4 Valmistelut

### Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

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

### Ensimmäinen käyttökerta

#### Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

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

#### Ensimmäinen kuumennus



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



# 5 Keittotason käyttö

## Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

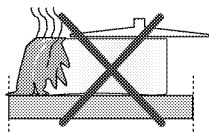


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tulle, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

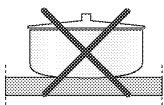
- Ennen ruokien uppoaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoaistamista.
  - Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
  - Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat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

## Kasarin valitseminen

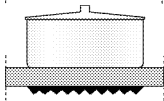
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



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



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



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

### Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

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

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.

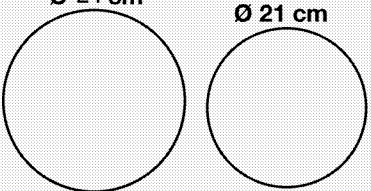
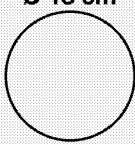
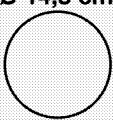


Jos keittolieden alla on uuni, ja se on käynnissä, liedin tunnistimet saattavat lyhentää keittoaikaa tai sammuttaa uunin.

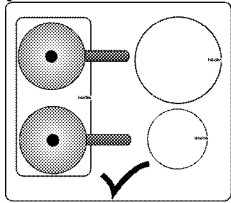


Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

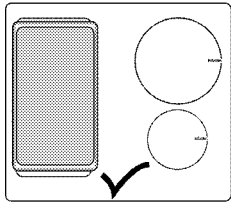
## Astiale sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
<p>Ø 24 cm      Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p><b>Suuri keittoalue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säätyy automaattisesti kasarın mukaan.</li> <li>Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.</li> <li>Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suurten ohukaisten tai suurten katojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistuksessa.</li> </ul>	<p><b>Normaali keittoalue</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Säätyy 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>

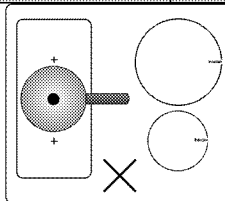
### Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta kahtena puolikkaana erotettuna vasempaan taka- ja etukeittoalueisiin.



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta suurille kattiloille.



Kattila peittää laajapintaisen keittoalueen molemmat keskiosat. Älä käytä keittoaluetta muilla tavoin.

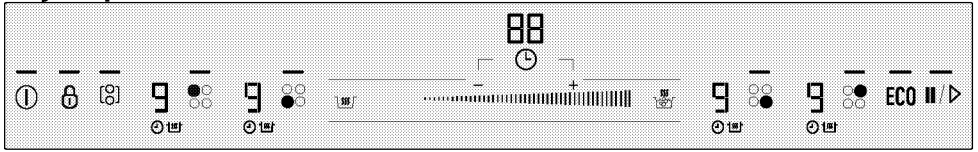
### Liesien käyttäminen



#### VAARA:

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

# Ohjauspaneeli



## Tekniset tiedot

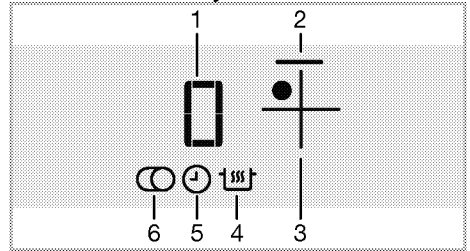


### Säätöalue (lämpötila-asetuksen)

- Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.
- ⓘ On/Off-näppäin
- 🔒 Näppäinlukon näppäin
- 🕒 Ajastimen aktivointi-/deaktivointinäppäin
- + Ajastimen ajan lisäysnäppäin
- Ajastimen ajan vähennysnäppäin
- 🔥 Pikakuumennusnäppäin / Tehostinnäppäin
- 🔥 Lämpimänä pito -näppäin
- ⏸ Pysäytysnäppäin
- ECO Virransäästötilan näppäin
- 🔲 Laajapintaisen keittoalueen valintanäppäin
- Keittoalueen valintaohjaimet

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

## Keittoalueen näyttö



- 1 Lämpötila-alueen näyttö (lämpötila-asetus 0 ... 19/ 0 ... 9. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.))
  - 2 Keittoalueen valo
  - 3 Keittoalueen valintanäppäin
  - 4 Lämpimänä pito -toiminnon symboli (\*)
  - 5 Ajastinsymboli
  - 6 Moniosaisen keittoalueen symboli (\*)
- \* Vaihtelee mallikohtaisesti.

**i** Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjauspaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

## Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "ⓘ"-näppäintä.

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

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

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

### Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "⏸"-näppäintä.

Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

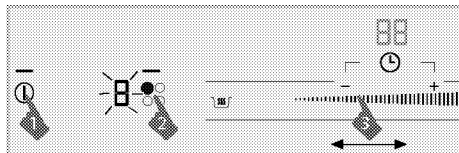
**i** "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, kun liesi on sammutettu, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.

### Jäännöslämmön merkkivalo

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

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

### Keittoalueiden päälle kytkeminen



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

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

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

### Lämpötilatason asettaminen

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

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

**i** Jos liesi ylikuumenee, käytössä olevat keittoalueet laskevat 14. tasolle (jos tasoja on enemmän kuin 14) turvallisuussyistä, eikä niitä voida asettaa korkeammalle tasolle. Korkeamman tason asettaminen on mahdollista vain kun liedien lämpötila laskee turvalliselle tasolle. Jos liedien lämpötila saavuttaa kriittisen pisteen, se sammuu automaattisesti eikä keittoalueita voida kytkeä päälle.

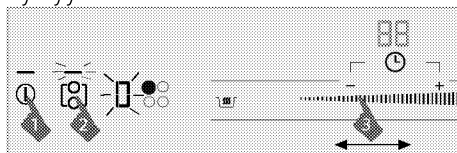
### **Keittoalueiden sammuttaminen:**

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**  
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**  
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Lieden näytön "⌚"-symboli häviää.  
Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.
3. **Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.**  
Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

### **Laajapintaisen keittoalueen käynnistäminen:**

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "⌚"-näppäintä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintänäppäintä  
» "0" tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä, ja laajapintaisen keittoalueen valo syttyy.



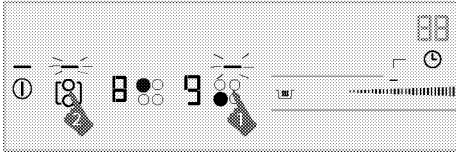
3. Säädä lämpötilataso välille 0 – 19 koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

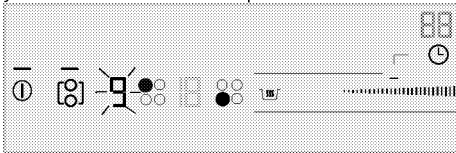
» Keittoalue käynnistyy. Jos toinen keittoalue on valittu tai mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, laajapintaisen keittoalueen valo palaa jatkuvasti.

### **Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.**

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



1. Valitse toinen vasemmanpuoleisista keittoalueista, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä
  - » Aiemmin valitun keittoalueen lämpötila-arvo tulee näkyviin vasemman takakeittoalueen näytössä ja laajapintaisen keittoalueen valo vilkkuu.
  - » Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaansa vasemmanpuoleisen keittoalueen valituilla lämpötila- ja ajastinarvoilla (jos käytettävissä). Vasemmanpuoleisen keittoalueen, jota ei valittu ennen keittoalueiden yhdistämistä, arvo peruutetaan.



**i** Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen valintanäppäintä laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

- » Muuta lämpötila-arvoa myöhemmässä vaiheessa koskettamalla laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä ja aktivoi keittoalue. Säädä haluttu lämpötila säätöalueella.

## Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**  
Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.**  
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa laajapintaisen keittoalueen. **0** näkyy vasemmanpuoleisen keittoalueen näytössä ja **00** näkyy ajastimen näytössä. Vasemman takakeittoalueen näytön "⌚"-symboli sammuu.
3. **Koskettamalla jotain vasemmanpuoleisen keittoalueen symbolia.**  
Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen symbolia laajapintaisen keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.
4. **Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.**

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

## Korkea teho (Tehostin) -toiminto

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


## Tehostimen valitseminen

### suoraan:

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

### Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

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

 Keittoalueen tulee toimia täysillä valitulla tasolla vähintään 20 sekunnin ajan.

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

### Tehostintoiminnon sammuttaminen aiemmin:

Sammuta tehostintoiminto koskettamalla "☞"-näppäintä milloin tahansa.

### Pikakuumennus

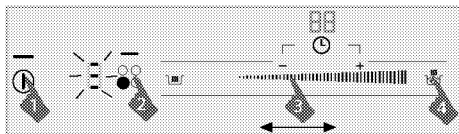
Pikakuumennus on ruoanlaittoa helpottava toiminto. Sitä voidaan käyttää lyhyen aikaa nopeaan kuumentamiseen. Kaikki

keittoalueet on varustettu pikakuumennustoiminnolla. Tätä toimintoa voidaan käyttää asettamalla lämpötilataso etukäteen.



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

### Pikakuumennustoiminnon valitseminen:



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



**Taulukko:** Pikakuumennuksen toiminta-ajat

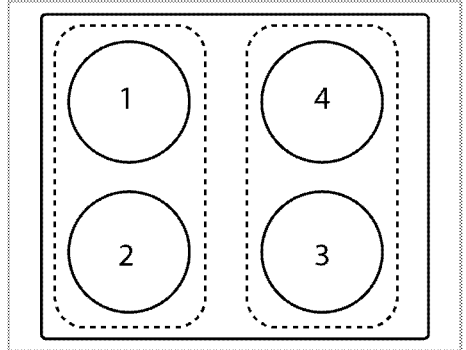
Lämpötilataso		Käyttöajan rajoitus – sekuntia
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1	10
3	2	20
4	2	30
5	3	40
6	3	47
7	4	56
8	4	65
9	5	75
10	5	85
11	6	85
12	6	25
13	7	25
14	7	35
15	8	35
16	8	45
17	9	45
18	9	10
19	-	10

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

**2 keittoalueen käyttäminen samanaikaisesti samalla puolella**

Lieden suorituskyky voi muuttua käytössä olevien keittoalueiden mukaan. Jos käytät kahta keittoaluetta samaan aikaan, käytä samalla puolella olevia keittoalueita. Tämä käyttötapa lisää tehoa kypsennystä ja pannun suorituskyvyn tunnistamista varten. Alla olevasta kuvasta voit nähdä suositellun käyttötavan kahden

keittoalueen käyttämisessä samaan aikaan.



Lieden kokonaistehorajoituksen vuoksi, ensimmäisessä keittotasossa voi olla lasku verrattuna niihin tasoihin, jotka asetetaan, kun vasemmalla tai oikealla olevaa keittoaluetta käytetään samanaikaisesti.

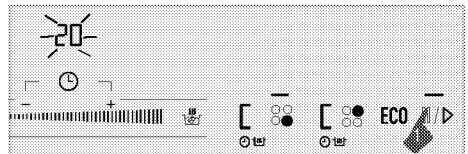
**Pikakuumennustoiminnon pois kytkeminen:**

Sammuta pikakuumennustoiminto koskettamalla "☹️"-näppäintä milloin tahansa.

**Puhdistuslukko**

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

**Puhdistuslukon aktivoiminen**



1. Lieden ollessa päällä, kosketa ja pidä pohjassa "☹️/▷" kunnes 20

esitetään lieden  
ajannäyttöruudussa.

» "III/▷" syttyy palamaan ja laskenta  
alkaen luvusta 20 käynnistyy  
ajanäyttöruudussa. "C" ilmestyy  
näkyä keittoalueiden näyttöihin.  
Mikään ohjauspaneelin näppäimistä  
ei ole toiminnassa tämän jakson  
aikana, paitsi "Ⓢ".

### **Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen**

Sinun ei tarvitse koskettaa mitään  
näppäintä puhdistuslukon  
purkamista varten. Liesi antaa  
äänimerkin 20 sekunnin kuluttua,  
"III/▷" valo sammuu, ja  
puhdistuslukko on deaktivoitu  
automaattisesti.



Jos haluat purkaa  
puhdistuslukon aikaisemmin,  
kosketa ja pidä pohjassa "III/▷"  
kunnes "C" katoaa  
keittoalueiden näytöiltä.

### **Lapsilukko**

Voit suojata lieden tahattomalta  
käytöltä se ollessa valmiustilassa ja  
estää lapsia kytkemästä  
keittotasoa päälle. Lapsilukon voi  
aktivoida tai poistaa käytöstä vain  
valmiustilassa.

### **Lapsilukon aktivoiminen**

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

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



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

### **Lapsilukon pois käytöstä asettaminen**

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

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

### **Näppäinlukko**

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

### **Näppäinlukon aktivoiminen**

1. Pidä -näppäintä painettuna  
lieden ollessa toiminnassa, "Ⓢ"  
"kunnes **kaksi äänimerkkiä**  
kuuluu.

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



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

## Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

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

Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

## Ajastintoiminto

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

## Ajastimen aktivoiminen

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

2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.





3. Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

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

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja "Ⓢ"-symboli alkaa vilkkua keittoalueen näytössä.

5. Aseta haluttu kesto koskettamalla "—" / "+". Voit koskettaa ja pitää pohjassa "—" tai "+" siirtyäksesi eteenpäin nopeammin.

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

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

## Ajastimen pois käytöstä asettaminen

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

Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

## Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

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

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

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

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kosketa "Ⓢ"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
3. Laske arvoa, kunnes "00" näkyy näytöllä, koskettamalla "—". Voit koskettaa ja pitää painettuna "—"

" liikkuaaksesi nopeammin eteenpäin.

Laske arvoa kunnes "00" tulee näkyviin ajastinnäytössä koskettamalla säätöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

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

### 2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:

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

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

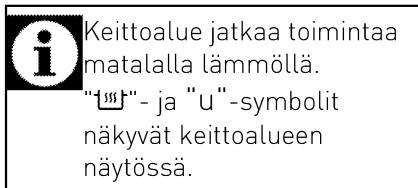
### Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

Voit käyttää tätä toimintoa ruokien lämpimänä pitämiseen kun ruoanlaittaminen on päättynyt. Lämpimänä pito -toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla: ajastinasetuksella tai ilman ajastinta.

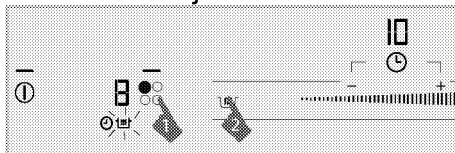
### Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettaminen

1. Valitse keittoalue, joka on asetettu tiettyyn lämpötilaan, ja jonka haluat pitää lämpimänä.

2. Kosketa "☰"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon vastaavalla keittoalueella.



### Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



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

"☰"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

Keittoalue jatkaa toimintaa asetetulla lämpötilalla asetetun ajanjakson keston ajan. Kun aika on päättynyt, se kytkee päälle lämpimänä pito -toiminnon ja alkaa toimia matalassa lämpötilassa. "u"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

### Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

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

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

Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.

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

Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.



Voit peruuttaa pidä lämpimänä -toiminnon koskettamalla "⏻" -näppäintä ja sammuttamalla liedien kokonaan.

## Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien liedien keittoalueiden lämpötilan ensimmäiseen tasoon (**paitsi ajastin**) tietyksi ajaksi.



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

1. Kosketa "⏻/▷" -näppäintä liedien ollessa toiminnassa. Kaikki käytössä olevat keittoalueet jatkavat toimintaansa lämpötilan ollessa asetettuna 1. tasolle.
2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "⏻/▷" -näppäintä.

## Eco-tila [Virransäästö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiatasolle tämän toiminnon avulla.



Virransäästötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

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

## Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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

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



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

## Käyttöajan rajoitukset

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

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

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

**Taulukko 1:** Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso		Käyttöajan rajoitus - tunti
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Korkea	Korkea	10 minuuttia

teho (Tehostin) -toiminto	teho (Tehostin) -toiminto	
---------------------------	---------------------------	--

Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

## Ylikuumenemissuoja

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

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

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

## Täsmällinen tehoasetus

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

## Käyttööänet

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

- Äänet tulevat kuuluvammiksi korkeissa lämpötiloissa.

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

## Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

Virheen syy	Merkkivälo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä painetaan tai näppäimille kuohuu ruokaa.	"E"- symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Liesitaso ylikuumentunut	"H"- symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttö
Alueella ei ole sopivaa astiaa.	"L" symboli syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusohjauslaitteiston virhe.	"Fx**"- symboli syttyy	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex**"- symboli syttyy	Keittoalueen näyttö
Kosketusnäppäimen herkkyydevirhe	"F2"- symboli palaa	Ajastinnäyttö
Yhteysvirhe kosketusohjauksessa.	"F3"- symboli palaa	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe.	"Ex**"- symboli vilkkuu	Ruoanlaittoalueen näyttö

x\*\*: "1,2,...,9"

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

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

**i** Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

# 6 Kunnossapito ja huolto

## Yleisiä tietoja

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



### VAARA:

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



### VAARA:

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

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

puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



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



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

## Lieden puhdistaminen

### Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalla, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla. Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrällä kalkinpoistoainetta, kuten 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.*

## "L"-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

## Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

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

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

### **Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammutettu.**

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



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

# INBYGGD HÄLL

## BRUKSANVISNING



## Läs denna bruksanvisning först!

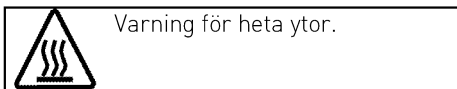
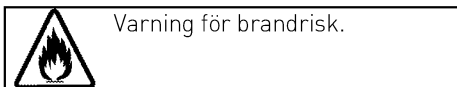
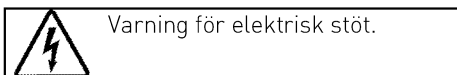
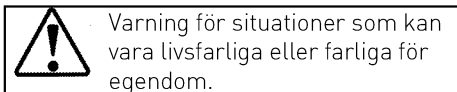
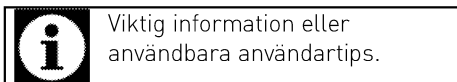
Bästa kund,

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.....	7
Barnsäkerhet.....	8
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	8
Avfallshantering av emballage .....	8

## **2 Allmän Information** **9**

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

## **3 Installation** **10**

Före installationen .....	10
Installation och anslutning .....	11
Framtida transport.....	14

## **4 Förberedelser** **15**

Tips för att spara energi.....	15
Initial användning .....	15
Den första rengöringen av produkten.....	15
Initial uppvärmning.....	15

## **5 Så här använder du hällen** **16**

Allmän information om tillagning	16
Använda hällen .....	18
Kontrollpanel.....	19

## **6 Underhåll och rengöring** **31**

Allmän information.....	31
Rengöra hällen .....	31

## **7 Felsökning** **33**

# 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 frångkopplad 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 16*, välj kastruller.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som

använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.

- **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passas 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 16*, "Tencere seçimi" bölümü.
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som

använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.

- **VARNING:** Använd bara hållskydd som designats av tillverkaren till enheten eller som indikeras av tillverkaren av enheten enligt instruktionerna för användning eller passas 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 förlängningsssladd, 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**

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

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

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



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den

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

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

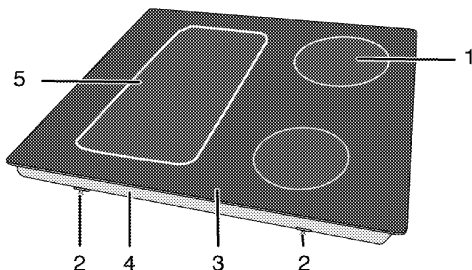
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

#### **Avfallshantering av emballage**

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

# 2 Allmän Information

## Översikt



- |   |                  |   |                  |
|---|------------------|---|------------------|
| 1 | Induktionsplatta | 4 | Basskydd         |
| 2 | Monteringsklämma | 5 | Induktionsplatta |
| 3 | Vitkeramisk yta  |   |                  |

## 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/770 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	750 (+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	145mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	240 mm
Energi	2000/3700 W

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

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

**i** Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från 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.



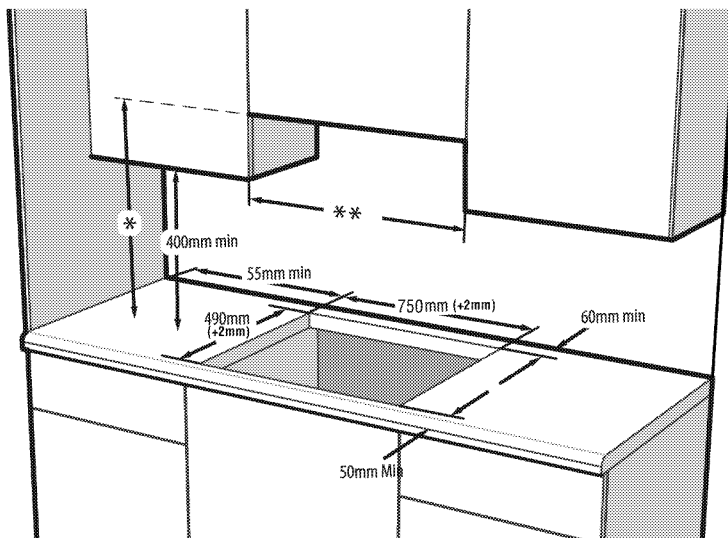
### **FARA:**

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 in mm).

- Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (\*) Om en matlagningsfläkt 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.



- \* Den minsta höjden på utsugen enligt rekommendationerna i bruksanvisningen för utsugen
- \*\* Minsta avstånd mellan skåpsidorna måste vara lika med hällens bredd

## 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:

Strömledaren får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömledare 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 strömledningar 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!

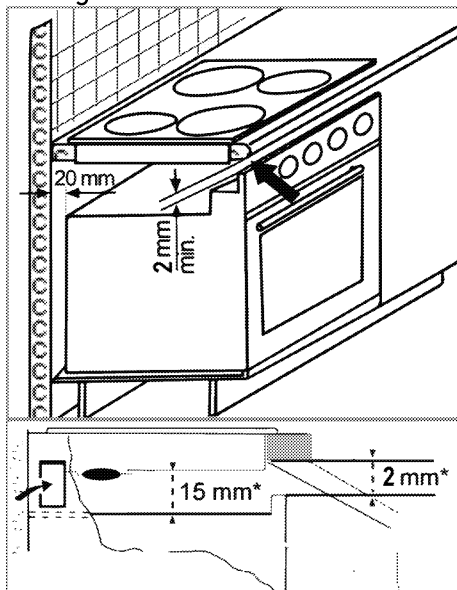
**i** Strömledningens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

**i** 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 strömledningen i vägguttaget.

## Installera produkten

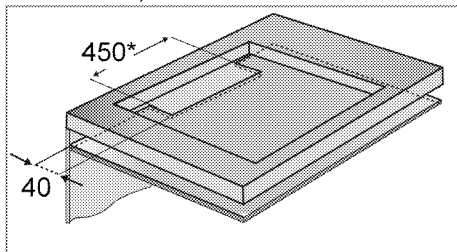
Om ugnen är under:



\* 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.

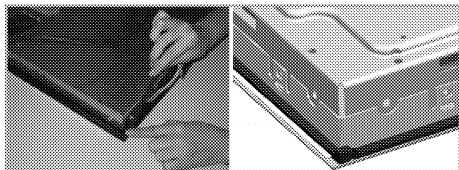


\* min.

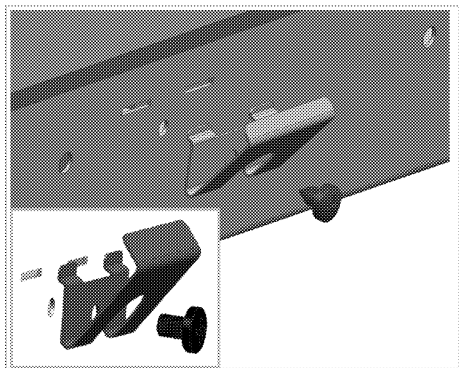
Under installationen av induktionshällen ska du placera produkten parallellt med installationsytan. Lägga på tätningen på de delar av hällen som har kontakt med bänken, såsom beskrivs nedan, för att förhindra att

vänta 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.



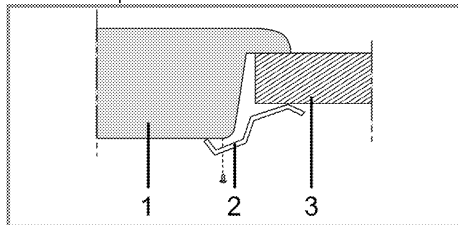
4. Fixera monteringsfjädrarna genom att föra in dem och skruva fast dem i hålen i höljets undersida, så som visas på bilden.



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

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

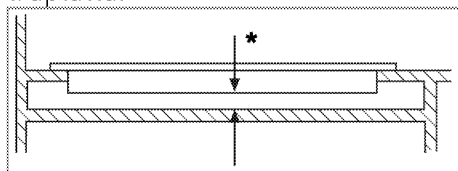
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 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.



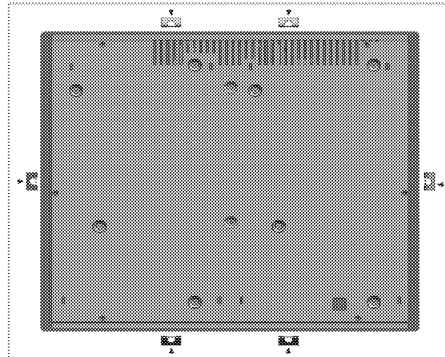
\* min. 15 mm



## Bakre vy (anslutningshål)



Placeringen av anslutningshålen som visas i figuren nedan är schematiska. Variationer kan förekomma beroende på produktmodellen. Fäst dem enligt anslutningshålen på din produkt.



### **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.

## 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.

## 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

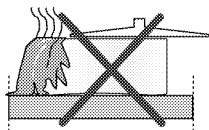


Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra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

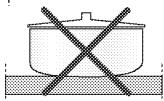
- Innan du steker eller friterar mat ska du alltid torka dem väl och placera försiktigt i het olja. Se till att frusen mat har tinat helt före stekningen.
  - Täck inte över kastrullen du använder när du hettar upp oljan.
  - Placera pannor och kastruller på ett sätt så att handtagen inte ligger över 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 kärnen på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

## Kastrullval

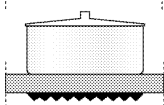
- Glaskeramikyten är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikyten som en förvaringsplats eller skärbräda.
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



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" det 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.

## **Fokuseringssystem 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 alternat.

## **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.

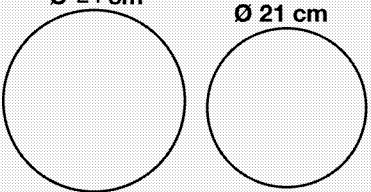
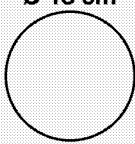
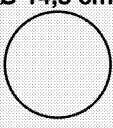


Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

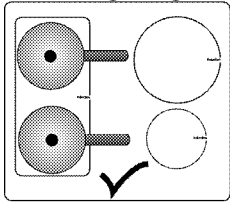


När hällen är på ska du hålla föremål med magnetfunktion, exempelvis kreditkort och kassetter, borta från hällen.

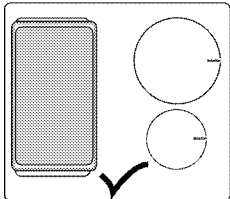
## Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon	Normal tillagningszon	Liten tillagningszon
<p>Ø 24 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>

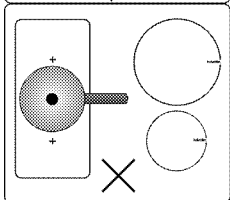
### Använda kastruller på den breda tillagningszonen



Du kan använda den breda tillagningszonen i två halvor separat som bakre och främre vänster tillagningszon.



Du kan använda den breda tillagningszonen för stora kastruller.



Din kastrull måste täcka båda mittdelarna av den breda tillagningszonen. Använd inte tillagningszonen på något annat sätt.

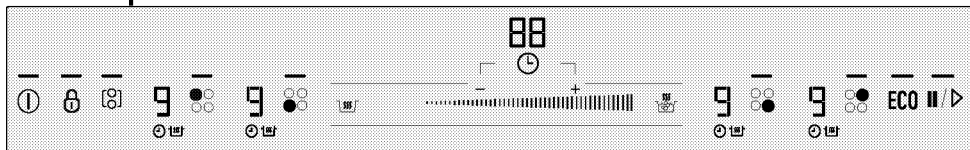
### Använda hällen



#### 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

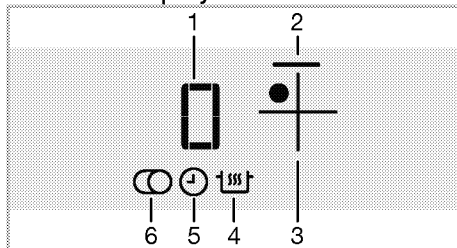
- .....+

Inställningsområde (för temperaturnivå)

- Ljus som indikerar att relevant knapp fungerar
- ⓘ På/Av-knapp
- Ⓞ Knapplåsknapp
- 🕒 Knapp för timeraktivering/avaktivering
- + Knapp för ökning av timernivå
- Knapp för minskning av timernivå
- 🔥 Knapp för snabbuppvärmning
- 🔥 Knapp för värmeållningsknapp
- ||/▶ Knapp för avstängning
- ECO Ekonomilägesknapp
- 📏 Vljarknapp för bred tillagningszon
- Vljarkontroller för platta

**i** Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.

## Plattans display



- 1 Temperaturindikator (temperaturinställning 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varierar beroende på modell.))
  - 2 Plattljus
  - 3 Knapp för val av platta
  - 4 Symbol för värmeållningsfunktion (\*)
  - 5 Timersymbol
  - 6 Symbol för flersegmenterat plattval (\*)
- \* Varierar med modell.

- i** Den här enheten styrs av en pekkontrollspanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.
- i** Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

## Sätta på hällen

1. Tryck på knappen "ⓘ" på kontrollpanelen.  
Ljuset för knappen "ⓘ" slås på.  
Hällen är redo att användas.

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

**i** När en knapp ("0" knappen) hålls nedtryckt under en längre tid kommer hällen av säkerhetsskäl automatiskt att slås av.

## Stänga av hällen

1. Tryck på knappen "0" på kontrollpanelen.

Hällen kommer att stängas av och återgå till standby-läge.

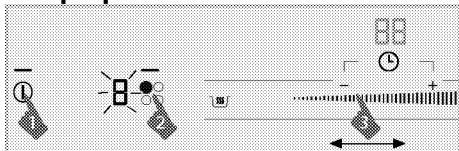
**i** "H" eller "h" visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

## Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans skärm när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Den här symbolen omvandlas strax till "h" som står för mindre varmt.

**i** När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

## Slå på plattor



1. Tryck på knappen "0" för att slå på hällen.
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.

"0" visas på displayen för plattan och ljuset för relevant platta tänds.

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

## Ställa in temperaturnivå

Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan "0" och "19". Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

**i** Om hällen blir överhettad, kommer de aktiva tillagningszonerna sjunka till den 14:e nivån (om de är på en högre nivå än 14) av säkerhetsskäl och kan inte ställas in på en hög nivå. De kan ställas in på en hög nivå igen när spishällens temperatur sjunker till en säker nivå. Om hällen blir uppvärmd till en kritisk nivå, kommer den automatiskt att stängas av och tillagningszonerna kan inte aktiveras.

## Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:

1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"

Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".

2. **Genom att använda frånslagning av timeralternativet för önskad platta**

När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" och "00" visas på alla displayer. Symbolen "⌚" på hällens display försvinner. Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudlarmet.

3. **Genom att trycka på relevant symbol för plattan i 3 sekunder.**

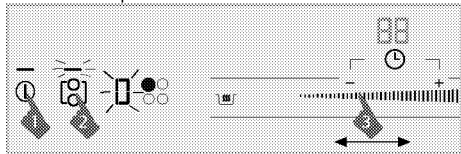
Tryck på symbolen för plattan som du vill stänga av i omkring 3 sekunder.

**Slå på den breda tillagningszonen**

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

2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon

» 0 visas på displayen för bakre tillagningszonen och ljuset för relevant platta blinkar.



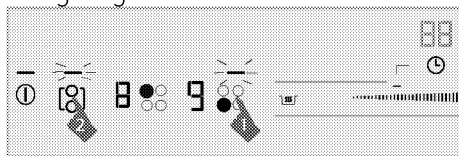
3. Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan 0 och 19.

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

» Tillagningszonen startar. Om en annan tillagningszon väljs eller ingen användning sker på 10 sekunder blinkar ljuset på den breda tillagningszonen utan avbrott.

**Slå på den breda tillagningszonen när en eller båda tillagningszonerna till vänster körs**

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



1. Välj en av tillagningszonerna till vänster när en eller båda de vänstra tillagningszonerna körs.

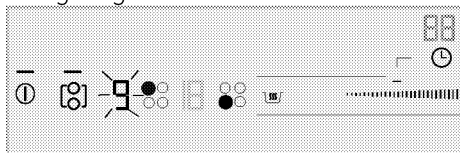
2. Väljartouchknapp för bred tillagningszon

» Temperaturvärdet för den tidigare valda tillagningszonen visas på vänstra bakre tillagningszonens display och ljuset på den breda tillagningszonen blinkar.

» De kombinerade tillagningszonerna fortsätter att gå med värdet för temperatur och timer (om tillämpligt) i den vänstra tillagningszonen du har valt. Värdet



för den vänstra tillagningszonen har inte valts innan kombinationen av tillagningszoner har avbrutits.



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

» För att ändra temperaturvärdet i ett senare steg trycker du på väljarknappen för den breda tillagningszonen och aktiverar den. Ställ in det önskade temperaturvärdet i inställningsområdet.

### **Slå av den breda tillagningszonen**

Den breda tillagningszonen kan slås av på 4 olika sätt:

#### **1. Genom att låta temperaturnivån falla till "0"**

Du kan vrida plattans zon till av genom att låta temperaturvärdet falla till "0".

#### **2. Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon**

När tiden är över kommer timern att stänga av tillagningszonen. **0** visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och **00** visas på timerdisplayen. Symbolen "⏸" på bakre vänstra tillagningszonens display döljs.

#### **3. Genom att trycka på symbolen för någon av de vänstra tillagningszonerna**

Om du trycker på någon av symbolerna för den vänstra tillagningszonen när den breda tillagningszonen är aktiv separeras tillagningszonerna och stängs av.

#### **4. Genom att trycka på relevant tillagningsymbol i 3 sekunder.**

Om du trycker på den breda tillagningszonssymbolen i 3 sekunder slås tillagningszonen av

### **High power snabbstart funktionen**

Använd dig utav snabbstart funktionen för en snabb uppvärmning. Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.

#### **Att välja snabbstart direkt:**

1. Tryck på knappen "⏸" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Tryck på knappen "🔥".

Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. När tiden för snabbstart löpt slår plattan av sig.

#### **Att slå på snabbstart när plattan är påslagen.**

1. Tryck på "🔥" efter att plattan varit påslagen i minst 20 sekunder på en temperaturnivå.



Plattan skall ha varit påslagen i minst 20 sekunder på samma valda läge.

- Den valda plattan går på maximal effekt och 3 lampor blinkar på respektive display. Så fort snabbstarten är över växlar plattan till den inställda temperaturnivån och endast det valda temperaturvärdet visas.

### Att slå av snabbstart funktionen innan tiden för snabbstart löpt ut.

Tryck på "☺" närhelst du vill slå av snabbstarten.

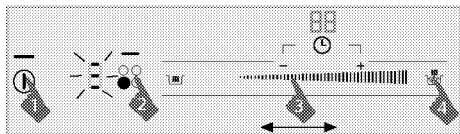
### Snabbuppvärmning

Snabbuppvärmning är en funktion som förenklar matlagningen. Den kan användas för snabbuppvärmning under en kort tidsperiod. Alla plattor är försedda med snabbuppvärmningsfunktionen. Funktionen kan kontrolleras genom förhandsinställning av temperaturnivån.



Snabbuppvärmningsfunktionen kan ställas in de första 20 sekunderna efter det att plattan slagits på och temperaturnivån justerats.

### Välj Snabbuppvärmningsfunktionen:



- Tryck på knappen "☺" för att slå på hällen.

- Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
- Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
- Tryck på knappen "☺". Plattan du har valt drivs med maximal effekt under en viss tidsperiod (se följande tabell). 3 lampor och det inställda temperaturvärdet visas på respektive display för plattan.
- När snabbuppvärmningstiden löpt ut ändras plattans temperatur till den inställda temperaturnivån och temperaturnivån visas på hällens display.

Tabell: Tider för snabbuppvärmning

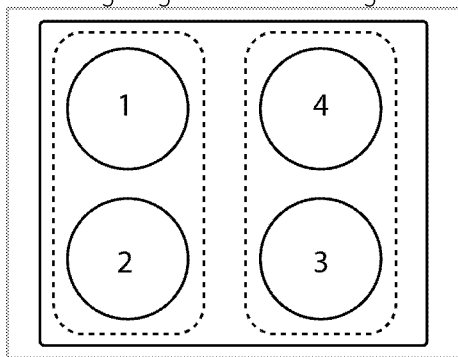
Temperaturnivå		Drifttidsgräns - sekund
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10

19	-	10
----	---	----

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

### Använda två kokzoner samtidigt på samma sida

Hällens prestanda kan ändras beroende på antalet aktiva zoner. Om två zoner används samtidigt, bör zoner på samma sida användas. Denna användningsteknik ger bättre tillagnings- och kastrulldetekteringsprestanda. I figuren nedan kan du se den rekommenderade användningstekniken att använda två tillagningszoner samtidigt.



På grund av hällens totala effektbegränsning kan det finnas en minskning av den första hällnivåns inställning jämfört med de nivåer som är inställda när de högra eller vänstra zonerna körs samtidigt.

### Slå av

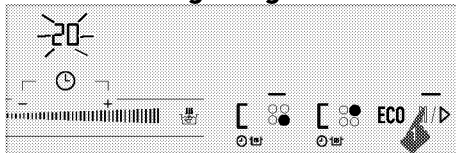
#### snabbuppvärmningsfunktionen:

Tryck på "☞" knappen närhelst du vill slå av snabbuppvärmningsfunktionen.

## Rengöringslås

Rengöringslåset förhindrar användning av alla knappar på kontrollpanelen i 20 sekunder för att göra det möjligt att snabbt rengöra hällen under användning.

### Aktivera rengöringslåset



1. När hällen används, tryck och håll in "☞/▷" tills 20 visas på tidsdisplayen på hällen.  
» "☞/▷" slås på och nedräkning från 20 startar på tidsdisplayen. "C" visas på tillagningszonsdisplayen. Ingen av knapparna på kontrollpanelen fungerar under den här tiden utom "ⓘ".

### Avaktivera rengöringslåset

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

**i** Om du vill avaktivera rengöringslåset tidigare ska du trycka och hålla in "☞/▷" tills "C" försvinner från tillagningszonens display.


### Barnlås

När hällen är i standby-läge kan du skydda hällen med barnlåset för att förhindra att barn slår på plattorna. Barnlåset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.

## Aktivera barnlåset

1. När hällen är i standby-läge trycker du och håller in knappen "⏻" tills två **enkla ljudsignaler** hörs.

Barnlåset aktiveras och ljuset för knappen "⏻" stängs av.

 Om någon annan knapp trycks in när barnlåset är aktivt blinkar knappen "⏻".

## Avaktivera barnlåset

1. När barnlåset är aktiverat trycker du och håller in knappen "⏻" tills en **enkel ljudsignal** hörs.
- » Barnlåset avaktiveras och ljuset för knappen "⏻" stängs av.

## Knapplås

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

## Aktivera knapplås

1. När hällen är på trycker du på och håller in knappen "⏻" tills **två ljudsignaler** hörs.
- Lysdioden "⏻" börjar blinka och alla plattor låses.



Du kan bara aktivera knapplåset i **användningsläge**. När knapplåset aktiveras blir bara knappen "⏻" 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 knapplåset avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

## Avaktivera knapplås

1. Håll knappen "⏻" intryckt i 2 sekunder.
- Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "⏻" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

## Timerfunktion

Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

## Aktivera timern

1. Tryck på knappen "⏻" för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Justera önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att dra med fingret över området.
4. Tryck på knappen "⏻" för att aktivera timern.

"00" visas på timerdisplayen och symbolen "⌚" börjar blinka på displayen för tillagningszonen.

5. Ställ in önskad period genom att trycka på "—"/"+". Du kan trycka och hålla in "—" eller "+" för att gå framåt snabbare.

Efter att den har blinkat under en viss tid tänds symbolen "⌚" med fast sken. När symbolen "⌚" tänds med fast sken indikerar det att funktionen är aktiverad.



Timern kan bara ställas in för de plattor som redan används.



Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.



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



När timern har aktiverats visas bara tiden för den valda plattan på timerdisplayen.

## Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal.

Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

## Slå av timers tidigare

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

Du kan stänga av timern på två olika sätt:

## 1-Slå av timern genom att låta värdet falla ned till "00" :

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⌚" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Minska värdet tills "00" visas på timerskärmen genom att trycka på "—". Du kan trycka och hålla in "—" för att gå framåt snabbare.

Symbolen "⌚" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

## 2-Slå av timern genom att trycka ned timerknappen i 3 sekunder:

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på knappen "⌚" för att välja timern som är relevant för plattan.
3. Tryck på knappen "⌚" i omkring 3 sekunder.

Symbolen "⌚" blinkar på displayen för plattan under en viss tid och sedan slås den av **permanent** och timern avbryts.

## Värmehållningsfunktion (om någon finns)

Du kan använda den här funktionen för att hålla maten varm efter att tillagningen är slutförd.

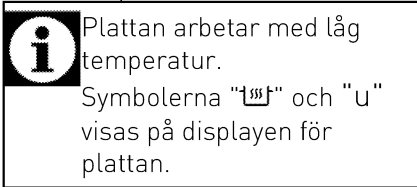
Värmehållningsfunktionen kan användas på två olika sätt: med och utan inställning av timern.

## Aktivera värmehållningsfunktionen utan att ställa in timern

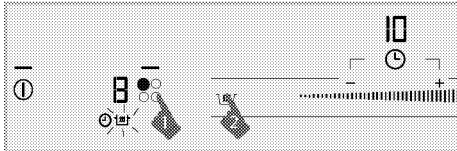
1. Välj den platta som har ställts in till en viss temperatur så kan du

använda den för att hålla maten varm.

2. Tryck på knappen "☰" för att aktivera värmehållningsfunktionen för relevant platta.



### Aktivera värmehållningsfunktionen utan att ställa in timern



1. Välj den önskade plattan för vilken temperaturen och timern har ställts in när du planerar att köra värmehållningsfunktionen.
2. Tryck på knappen "☰" för att aktivera värmehållningsfunktionen för relevant platta.

Symbolen "☰" visas på displayen för plattan.

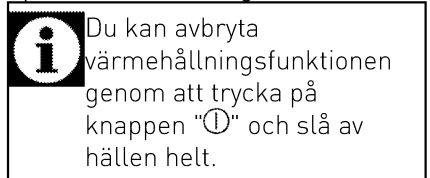
Plattan arbetar med den inställda temperaturen under hela inställningstiden. När perioden är över växlar den till värmehållningsfunktionen och börjar arbeta med låg temperatur. Symbolen "u" visas på displayen för plattan.

### Slå av värmehållningsfunktionen

1. Om timern är aktiverad väljer du plattan för vilken

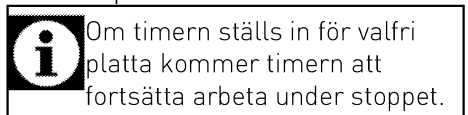
värmehållningsfunktionen är aktiverad.

- Tryck på knappen "☰" för att slå av värmehållningsfunktionen. Plattan fortsätter arbeta med tidigare tids- och temperaturinställning.
2. Om timern är avaktiverad väljer du plattan för vilken värmehållningsfunktionen är aktiverad. Ange önskad temperatur genom att trycka på inställningsområdet eller genom att föra fingret över det för att avaktivera värmehållningsfunktionen. Plattan arbetar med den nya temperaturinställningen.



### Stoppfunktion

Genom att använda den här funktionen kan du minska temperaturnivån på första nivån på alla aktiva tillagningszoner på hällen (**förutom timern**) under en viss tidsperiod.



1. Tryck på knappen "☰/▷" när hällen är på. Alla aktiva tillagningszoner kommer fortsätta fungera med temperaturen på den 1:a nivån.

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

## Economiläge

Du kan sänka alla plattor till en lägre förbrukningsnivå genom att använda denna funktion.



Ekonomiläget kan bara aktiveras för aktiva plattor.

1. Tryck på "ECO" knappen när plattan är påslagen.  
» När man aktiverar ekonomiläget sänks plattornas förbrukning till hälften.

## Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

### Användningsprinciper:

Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp. Induktionshällen 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. Med induktionsfunktionen identifierar varje platta diametern på varje kärl som är placerat på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

## Begränsningar för driftstid

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera plattor lämnas oavsiktligt 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.

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

Tabell 1: Begränsningar för driftstid

Temperaturnivå		Driftstidsgräns - timme
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1	6
3	2	5
4	2	5
5	3	4
6	3	4
7	4	3
8	4	3
9	5	2,5
10	5	2,5
11	6	2
12	6	2
13	7	1,5
14	7	1,5
15	8	1
16	8	1
17	9	0,5
18	9	0,5
19	-	0,5
High power snabbstart funktionen	High power snabbstart funktionen	10 minuter

Temperaturnivå är 1, 2, 3...19 på vissa modeller, medan det är 1.1, 2.2, ... 9. på vissa andra. (Varierar beroende på modell.)

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

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

## Säkerhetssystem för överkokning

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

## Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Du kan därmed förhindra att drycker (vatten, mjölk) kokar över även om det just höll på att göra det.

## Driftsljud

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

- Ljuden blir framträdande i höga temperaturnivåer.




- Pannans legering kan orsaka ljud.
- I lågenergilägen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om en tom panna hettas upp. När du håller i vatten eller annat försvinner ljudet.
- Ljudet från fläkten som kyler det elektriska systemet kan höras.

## Felkod- er/varningsmeddelanden och felkällor

Tabell-2:

Felorsak	Indikator	Skärm
Två eller fler knappar trycks in eller det kokar över och rinner ut över knapparna.	"E"- symbolen blinker	Plattans display
Hällen överhettad	"H"- symbolen blinker	Plattans display
Inget lämpligt kärl på hällen.	Symbolen "L" tänds	Plattans display
Hårdvarufel för pekkontroll.	Symbolen "F <sub>x</sub> " tänds	Timerdispl ay
Induktionshårdv arufel.	Symbolen "E <sub>x</sub> " tänds	Plattans display
Pek känslighetsfel	Symbolen "F <sub>2</sub> " tänds	Timerdispl ay
Kommunikation sfel i pekkontrollen.	Symbolen "F <sub>3</sub> " tänds	Timerdispl ay
Induktionshårdv arufel.	"E <sub>x</sub> "- symbolen blinker	Plattans display
x**: "1,2,...,9"		



	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på pekpanelen, se Tabell-2. Om medelandena "Fx" och "Ex" visas konstant, ska du kontakta ett behörigt serviceombud.
	Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge "E"-felsignal. Signalljuden hörs.
	Håll ytan på pekkontrollspanelen 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.**

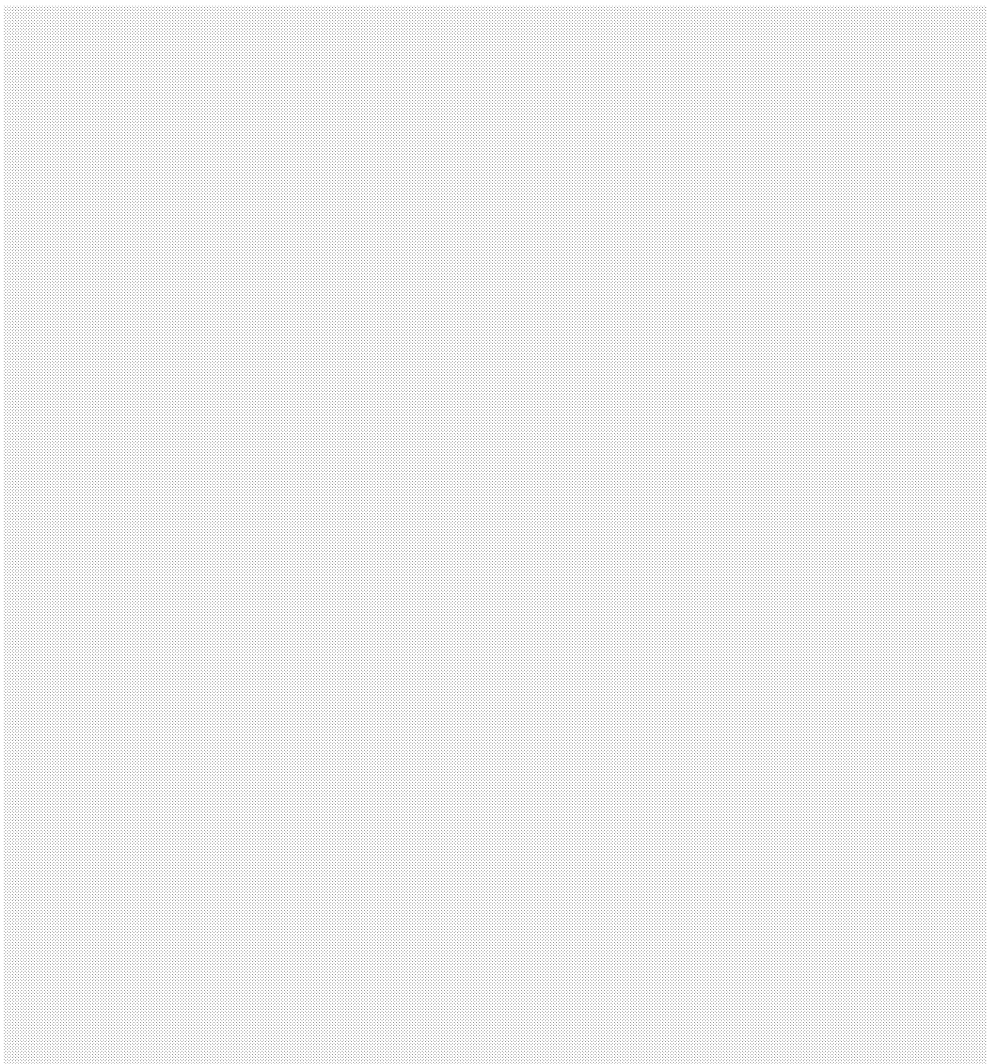
- Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter gå tills elektroniken i hällen svalnar till lämplig temperatur.



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.







FOR A GOOD REASON

**GRUNDIG**

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