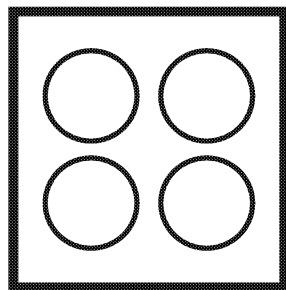


# Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

## Inbyggd häll

Bruksanvisning



MIN 54082

185.9284.23/R.AA/07.08.2019/2-2  
7757188674



## Lue ensin tämä käyttöopas!

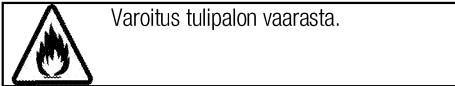
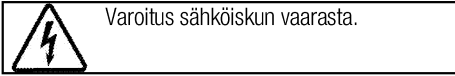
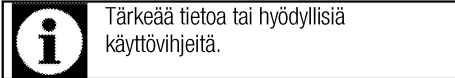
Hyvä asiakkaamme

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

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

### **Merkkien selitykset**

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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

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

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

**2 Yleiset tiedot 8**

Yleiskatsaus .....	8
Tekniset tiedot.....	8

**3 Asennus 9**

Ennen asennusta .....	9
Asennus ja liitäntä.....	9
Vanhan laitteen hävittäminen.....	12

**4 Valmistelut 13**

Energiansäästövihteitä .....	13
Ensimmäinen käyttökerta.....	13
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	13

**5 Keittotason käyttö 14**

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	14
Liesien käyttäminen.....	16
Ohjauspaneeli .....	16

**6 Kunnossapito ja huolto 22**

Yleisiä tietoja.....	22
Lieden puhdistaminen .....	22

**7 Vianetsintä 23**

## **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 fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

### **Sähköturvallisuus**

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

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- 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: Valvoton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa

keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- 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 14*, astioiden valitseminen.
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- VAROITUS: Käytä vain lieden valmistajan suunnitteleimia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojaia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojaia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

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

## Käyttötarkoitus

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

## Lasten turvallisuus

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

- Älä säilytä mitään esineitä liedon ulkopuolella lasten ulottuvilla.

## Vanhan laitteen hävittäminen

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



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

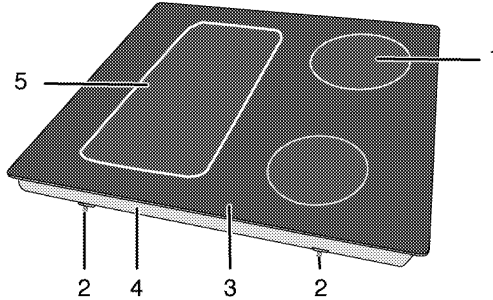
## Pakkausmateriaalin hävittäminen

- 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 | Induktikeittolevy     | 4 | Alustan suoju     |
| 2 | Kiristysside          | 5 | Induktikeittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta |   |                   |

### Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Polttimet</b>	
Takana vasemmalla	<b>Induktikeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	<b>Induktikeittolevy</b>
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	<b>Induktikeittolevy</b>
Mitta	145 mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	<b>Induktikeittolevy</b>
Mitta	210 mm
Teho	2300/3700 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 kuuluviissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

### 3 Asennus

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



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



#### VAARA:

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



#### VAARA:

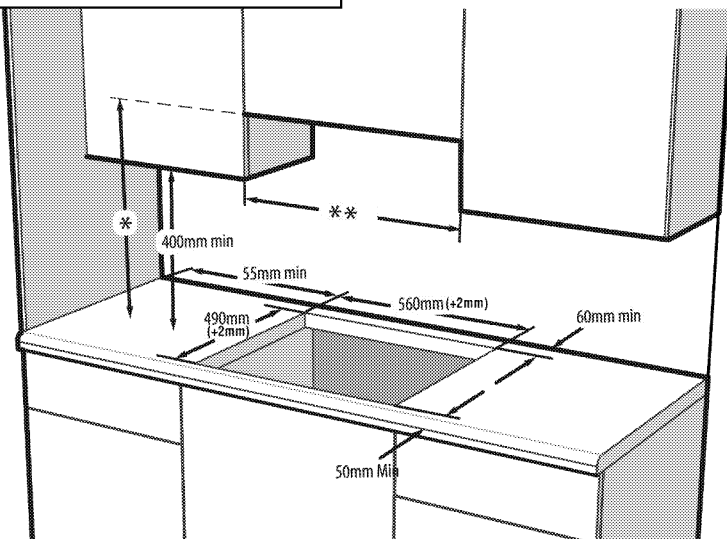
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

### Ennen asennusta

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

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



\* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa

\*\* Kaapistojen välisen minimietäisyyden tulee olla sama kuin liedien leveys

### Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.

Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

### Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een 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 säädöksiä.
- Verkkovirralla 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!

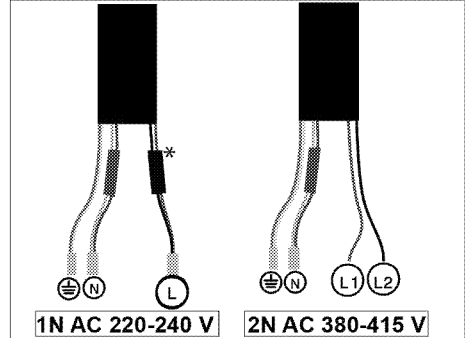
### Virtakaapelin liittäminen

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

1. Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakytkimet, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.


Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

### Jos tuotteen mukana on toimitettu virtajohto:




\* (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)


2. **Liitä yksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

- Ruskea/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)


» tai

- Harmaa/Musta johdin = L (Vaihe)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

3. **Liitä kaksivaiheiliitännässä** johtimet, kuten alla on yksilöity:

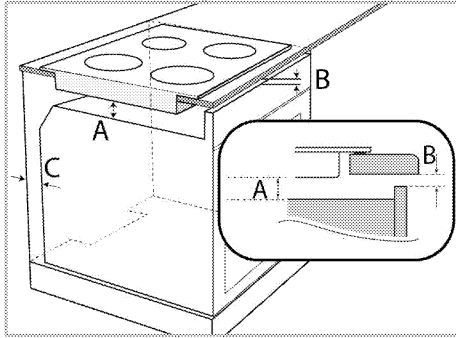
- Ruskea johdin = L1 tai L2 (Vaihe 1 tai Vaihe 2)
- Musta johdin = L2 tai L1 (Vaihe 2 tai Vaihe 1)
- Sininen/Harmaa kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

» tai

- Musta johdin = L1 (Vaihe 1)
- Harmaa johdin = L2 (Vaihe 2)
- Sininen/Ruskea kaapeli = N (neutraali)
- Vihreä/keltainen johto = (E)  (Maa)

## Laitteen asennus

Jos uuni on alla:



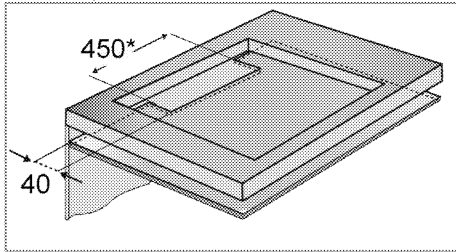
A min15 mm

B min2 mm

C 20 mm

## Jos ryhmä on alla:

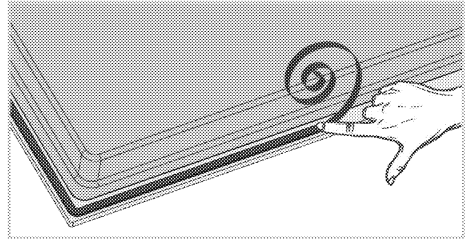
On välttämätöntä jättää tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



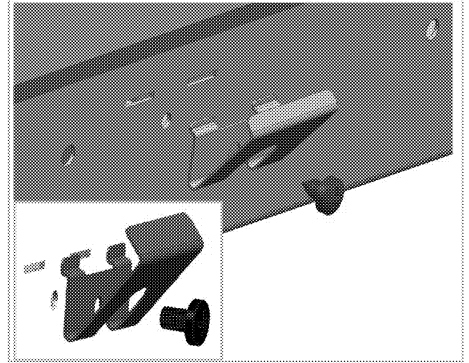
\* min

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. Kiinnitä keittotaso asennuksen yhteydessä sen mukana toimitettu tiiviste keittotason ympärille alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Varmista, että tiiviste on 1–2 mm:n etäisyydellä lasin ulkoreunasta.



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

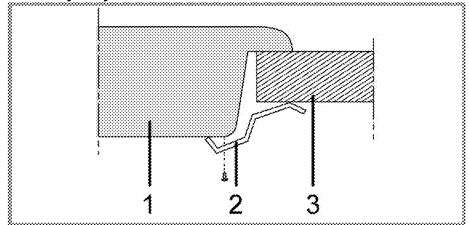


Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitettyillä kiinnitysrousseilla.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

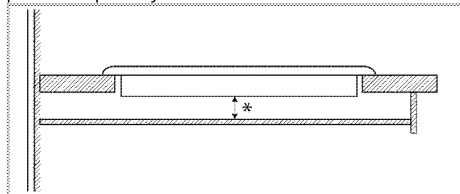
5. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
6. Kun liesi on sijoitettu työtasolle, se on helppo kiinnittää puristimien avulla. Jos työtason mitat eivät ole oikeat, tuotteen etupuolelle voi asentaa 2 kiinnityspuristinta, kuten alla olevassa kuvassa on näytetty.



- 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.

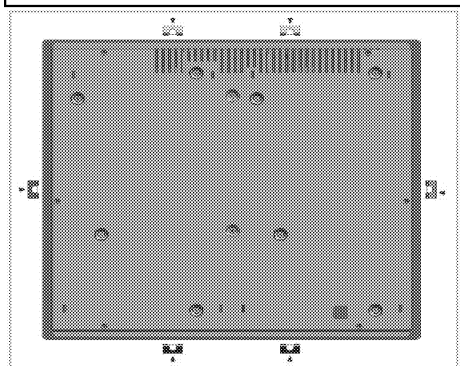
Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.



\* 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 työpöytäan 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 kypsentaessasi 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.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

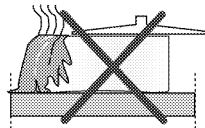


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta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

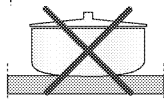
- Ennen ruokien oppopaistamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen oppopaistamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat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

### Kasarin valitseminen

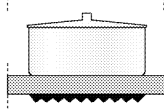
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.



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

### Induktioliesillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

#### Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testatessasi onko kasari yhteensopiva induktiolieden kanssa.

1. Kasari on yhteensopiva, jos sen pohjaan jää magneetti kiinni.
2. Kasari on yhteensopiva, jos "L" ei välähdä, kun asetat kasarin keittoalueelle ja käynnistät liedon. Voit käyttää teräs-, teflon- tai alumiinikasareita, joissa on erityinen magneettipohja merkinnöillä, joissa ilmoitetaan kasarin soveltuvan induktioruoanlaittoon. Lasisia ja keraamisia astioita, kattiloita ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja astioita, joissa on magnetisoimaton alumiinipohja, ei saa käyttää.

#### Kasarin tunnustusjärjestelmä

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

## Turvallinen käyttö

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

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

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



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

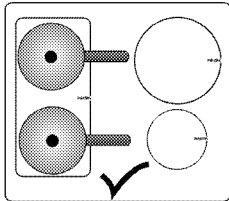


Kun liesi on käytössä, pidä magnetisoidut esineet kuten luottokortit tai kasetit erossa liedestä.

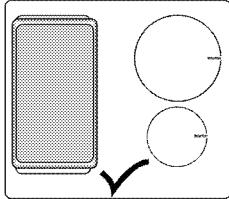
## Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

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

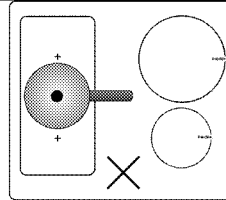
## Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



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.

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

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



## Liesien käyttäminen



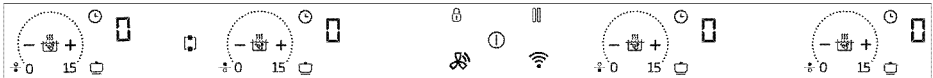
### VAARA:

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



Asetusalue (lämpötilatason säätöä varten)



Päälle/pois-näppäin



Näppäinlukon näppäin



Ajastimen aset-/purkunäppäin



Pikakuumennus/korkean tehon asetushäppäin (tehostin)



Automaattinen keittotoiminto -näppäin



Pysäytysnäppäin



Laajapintaisen keittoalueen



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



Ajastimen ajan lisäysnäppäin



Ajastimen ajan vähennysnäppäin

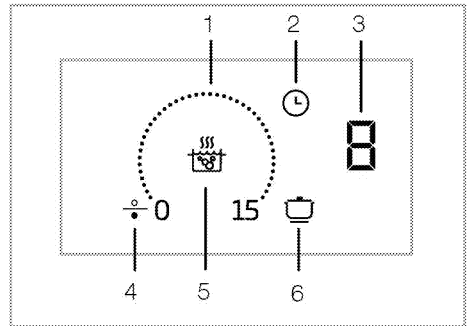


Hob on Hood-symboli (Hob to Hood symbol) \*



Wi-fi-symboli \*

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



- 1 Asetusalue
  - 2 Ajastinnäppäin
  - 3 Keittoalueen näyttöruutu
  - 4 Keittoalueen symboli (\*)
  - 5 Pikakuumennusnäppäin
  - 6 Automaattinen keittotoimintonäppäin
- \* (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



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



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



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

### Lieden päälle kytkeminen

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



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



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

### Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ohjauspaneelin "0"-näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.



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

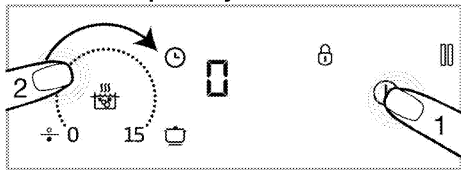
### Jäännöslämmön merkivalo

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



Jos virta katkaistaan, jälkilämmön merkivalo ei syty ja varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

### Keittoalueiden päälle kytkeminen



1. Kytke liesi päälle koskettamalla "0"-näppäintä.  
» "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näyttöihin.
2. Kosketa sen keittoalueen asetusalueetta, jonka haluat kytkeä päälle ja vedä sormi alueen poikki.



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

### Lämpötilatason asettaminen

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

### Keittoalueiden sammuttaminen:

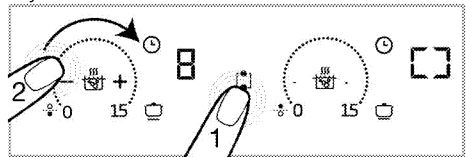
Valittu keittoalue voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötila tasolle "0"**  
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötila-asetuksen tasoksi "0".
2. **Käyttämällä sammutustoimintoa ajastimessa haluamallesi keittoalueelle**

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, ajastin kytkee pois siihen yhdistetyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näyttöruuduissa. Lieden näytön "0"-symboli häviää. Laite päästää äänimerkin, ajan kuluessa loppuun. Kosketa mitä tahansa ohjauspaneelin painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

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

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "0"-näppäintä.
2. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä  
» 0 näkyy edessä vasemmalla olevan keittoalueen näytössä, ja "0"-symboli tulee näkyviin samaan näyttöön.



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

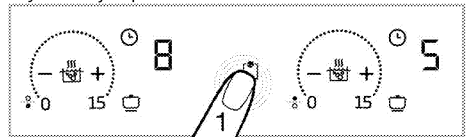
» Voit muuttaa lämpötila-asetusta molempien keittoalueiden asetusalueella.



Laajapintaistat vasemman puolen keittoalueet ovat esimerkkinä. Jos myös liedien oikealla puolella on laajapintainen keittoalue, samat ohjeet koskevat myös tätä keittoaluetta.

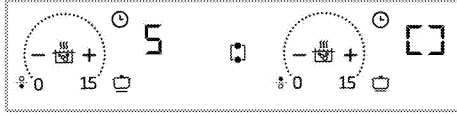
### Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

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



1. Kosketa laajapintaisen keittoalueen valintanäppäintä, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista on päällä.  
» Alempi arvoimmin valitsemistasi keittoalueiden lämpötila-arvosta tulee näkyviin edessä vasemmalla olevan keittoalueen näyttöön. Jos käytössä on ajastin,

alemmalla arvolla varustetun keittoalueen ajastimen arvo tulee näkyviin näyttöön.



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



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

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

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

#### 1. Asettamalla lämpötila tasolle "0"

Laajapintainen keittoalue voidaan sammuttaa asettamalla lämpötila tasolle "0".

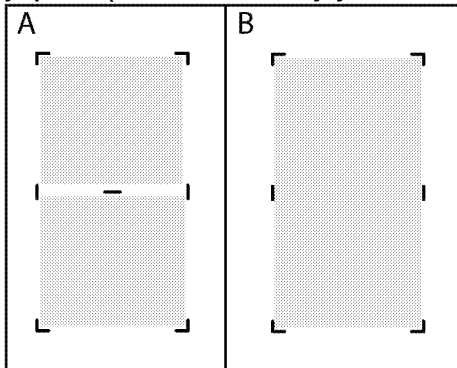
#### 2. Käyttämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.

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

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

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

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



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

### Tehostin (BOOSTER)-asetus

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

### TEHOSTIMEN valitseminen suoraan:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "0"-näppäintä.
  2. Kosketa "BOOSTER"-näppäintä.
- Aktivoitu keittoalue toimii maksimiteholla, ja animoitu tehostinsymboli "BOOSTER" tulee näkyviin keittoalueen näytölle.

» Kun tehostimen asetus aika (katso Käyttöaikojen rajat -taulukko) on kulunut, keittoalue sammutetaan.

### Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Lieden ja sopivan keittoalueen päälle kytkemisen jälkeen kosketaan "BOOSTER".



Tehostus voidaan kytkeä päälle vain samalla puolella (oikea tai vasen) sijaitseville keittoalueille. Jos toiselle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle on säädetty tietty lämpötila, tehostusta ei voida käyttää samalla puolella sijaitsevalla toisella keittoalueella. Suuren keittoalueen ollessa käytössä, näiden keittoalueiden tehostusta ei voida kytkeä päälle.

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

### Tehostin (BOOSTER)-asetuksen kytkeminen pois päältä ennalta: ennalta: ennalta:

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

### Näppäinlukko

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

### Näppäinlukon asettaminen

1. Kosketa "LOCK" 3 sekunnin ajan lukitaksesi ohjauspaneelin.

Jos jotain näppäintä painetaan näppäinlukon ollessa aktiivinen, "Ⓜ"-näppäimen valo vilkkuu.



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 liedn pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko on poistettava käytöstä, jotta voit kytkeä liedn päälle uudelleen.

### Näppäinlukon purkaminen

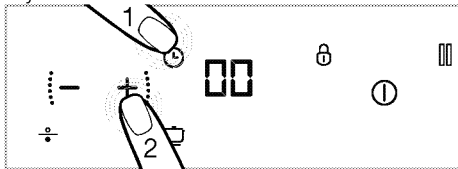
1. Pidä "Ⓜ"-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. Toiminto vahvistetaan äänimerkillä. "Ⓜ"-näppäimen valo sammuu ja ohjauspaneeli on avattu.

### Ajastintointo

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

### Ajastimen asettaminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓜ"-näppäintä.
2. "00"-symboli ilmestyy näkyviin keittoalueiden näyttöihin.
3. Nostaa päälle kytkettävän keittoalueen tasoa.
4. Ota ajastin käyttöön koskettamalla "Ⓜ"-näppäintä. "00"-symboli tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näyttössä.



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

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



Ajastin voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.



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



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

### Ajastimien pois käytöstä asettaminen

Kun asettamasi aika on kulunut loppuun, lämpölevy kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja liesi antaa äänimerkin.

Paina mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

### Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

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

Voit kytkeä ajastimen pois päältä aikaisemmin kahdella eri tavalla:

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

1. Valitse keittoalue jonka haluat sammuttaa.
2. Kosketa "Ⓜ"-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
3. Kunnes "00" tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näyttölle, alenna tasoa koskettamalla "+"- ja "-"-näppäimiä.

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

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

### Automaattinen keittotoiminto

Voit valmistaa ruokaa nopeasti 3 eri tasolla käyttäen tätä toimintoa.

1. Lämpimänä pito
2. Keittäminen
3. Paistaminen

### Automaattisen keittotoiminnon päälle kytkeminen ilman ajastimen asettamista

1. Kytke liesi päälle koskettamalla "Ⓜ"-näppäintä.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen "Ⓜ"-näppäintä kytkeäksesi päälle automaattisen keittotoiminnon.
3. Valitsemasi keittoalue aktivoituu tasolla lämpimänä pitäminen ensimmäisen kosketuksen jälkeen. "P1"- sekä "Ⓜ"-symboli ilmestyvät näyttöruutuun.
4. Valitsemasi keittoalue aktivoituu tasolla keittäminen toisen kosketuksen jälkeen. "P2"- ja "Ⓜ"-symboli tulevat näkyviin näyttölle.
5. Valitsemasi keittoalue kytkeytyy päälle tasolla paistaminen kolmannen kosketuksen jälkeen. "P3"- ja "Ⓜ"-symboli tulevat näkyviin näyttölle.

» Keittoalue alkaa toimimaan asettamalla automaattisella keittotasolla.

### Automaattisen keittotoiminnon päällekytkeminen ajastimen avulla

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

» Keittoalue toimii valitulla automaattisella keittotasolla koko asettamasi ajanjakson.


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

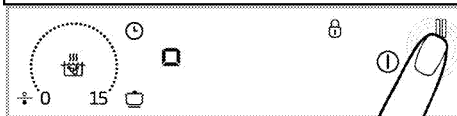
### Automaattisen keittotoiminnon poiskytkeminen

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

### Katkaisu toiminto

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

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



1. Kosketa "Ⓜ"-näppäintä lieden ollessa toiminnassa. Kaikki käytössä olevat keittoalueet jatkavat toimintaansa minimitasolla.
2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen "Ⓜ"-näppäintä.



Kun stop-näppäintä painetaan, "☐"-symboli ilmestyy niiden keittoalueiden näyttöille, jotka olivat aktiivisina ennen tämän näppäimen painamista.

### Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

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



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

### Käyttöajan rajoitukset

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

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

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

### Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

Lämpötilataso	Käyttöajan rajoitus - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	3
8	3
9	2
10	2
11	1

12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Pikakuumennus	10 minuuttia
P1	5
P2	2
P3	1

### Ylikuumenemissuoja

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

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

### Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

### Täsmällinen tehoasetus

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

### Käytön aikaiset äänet





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

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

## Virheviestit

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden syyt

Virheen syy	Merkkivalo	Näyttö
Kahta tai useampaa näppäintä pidetään painettuna	"E" symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Liesitaso on ylikuumentunut	"H" symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Ei keittoalueelle sopivaa astiaa	"E" symboli sytty.	Keittoalueen näyttöruutu
Kosketusohjauslaitteiston virhe	"Fx***" symboli sytty.	Ajastinnäyttö
Induktiolaitteiston virhe	"Ex***" symboli vilkkuu	Keittoalueen näyttöruutu
Kattila/pannu tai muu esine kosketuspaneelin päällä	"F" symboli vilkkuu	Kaikkien keittoalueiden näytöt
x**: "1,2,...,9"		

	Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2. Jos Fx- ja Ex- virheet tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
	Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa varoitussignaalin, jolloin näytössä vilkkuu "E".
	Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Se saattaa ilmoittaa virheellisestä toiminnosta.
	kattiloita/pannuja ei tule asettaa kosketuspaneelin päälle.

## 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

#### Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

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



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

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

## 7 Vianetsintä

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

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

### Uuni ei toimi.

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

### ”i”-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.



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



## Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

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

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

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



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



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.



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

<b>1 Viktiga instruktioner och varningar för säkerhet och miljö</b>	<b>4</b>	<b>4 Förberedelser</b>	<b>13</b>
Allmän säkerhet.....	4	Tips för att spara energi.....	13
Elsäkerhet.....	4	Initial användning.....	13
Produktsäkerhet.....	5	Den första rengöringen av produkten.....	13
Avsedd användning.....	6	<b>5 Så här använder du hällen</b>	<b>14</b>
Barnsäkerhet.....	7	Allmän information om tillagning.....	14
Avfallshantering av den uttjänta produkten.....	7	Använda hällen.....	15
Avfallshantering av emballage.....	7	Kontrollpanel.....	16
<b>2 Allmän Information</b>	<b>8</b>	<b>6 Underhåll och rengöring</b>	<b>22</b>
Översikt.....	8	Allmän information.....	22
Tekniska specifikationer.....	8	Rengöra hällen.....	22
<b>3 Installation</b>	<b>9</b>	<b>7 Felsökning</b>	<b>23</b>
Före installationen.....	9		
Installation och anslutning.....	9		
Framtida transport.....	12		

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

### Produktsäkerhet

- **VARNING:** Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna

sig i närheten om de inte är under uppsikt.

- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- **VARNING:** Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan vara farlig och kan resultera i brand. Försök **ALDRIG** släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.
- **VAR FÖRSIKTIG:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING:** Brandrisk: Förvara inte föremål på plattorna.

- **VARNING:** Om ytan är repig ska du stänga av apparaten för att undvika risk för elektrisk kortslutning.
  - I händelse av att värmeplattans glas gått sönder: Stäng omedelbart av alla brännare och alla elektriska värmeelement och isolera maskinen från strömförsörjningen. Rör inte maskinens yta. Använd inte maskinen.
  - Efter användning stänger du av hällelementen via reglaget. Förlita dig inte på panoreringsdetektorn.
  - Metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta, eftersom de kan bli heta.
  - Ångtryck som samlas på grund av fukten i stekhällens yta eller längst ned i kastrullen kan göra att kastrullen börjar röra sig. 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 14* , välja 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 passar eller hållskydd som levereras med enheten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Brandskyddsåtgärder;**
- Kontrollera att kontakten sitter fast ordentligt i uttaget för att undvika gnistbildning.
  - Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladd, utöver originalkabeln.
  - Kontrollera att vare sig vätska eller fukt förekommer på uttaget som är inkopplat i produkten.
- Avsedd användning**
- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning är inte tillrådligt.
  - **VAR FÖRSIKTIG:** Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis för rumsuppvärmning.
  - Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av

felaktig användning eller felhantering.

### Barnsäkerhet

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

### Avfallshantering av den uttjänta produkten

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



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU). Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

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

**I enlighet med RoHS-direktivet:**

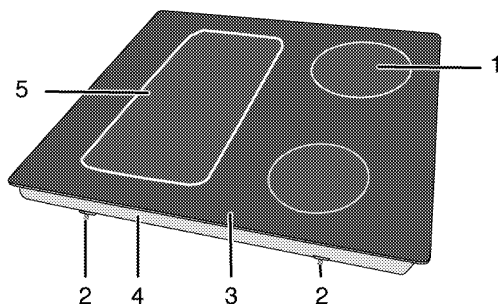
Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### Avfallshantering av emballage

- Emballaget är farligt för barn. Förvara emballaget på en säker plats utom räckhåll för barn. Emballaget till den här produkten är tillverkat av återvinningsbart material. Sortera och avfallshandla 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 ~ 50/60 Hz
Total energiförbrukning	max. 7200 W
Kabeltyp/sektion	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	55 mm/580 mm/510 mm
Installationsmått (bredd/djup)	560 (+2) mm/490 (+2) mm
<b>Brännare</b>	
Vänster bak	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Vänster fram	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	180 mm
Energi	1800/3000 W
Höger fram	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	145 mm
Energi	1500/2200 W
Höger bak	<b>Induktionsplatta</b>
Dimension	210 mm
Energi	2300/3700 W



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



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



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

### 3 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.



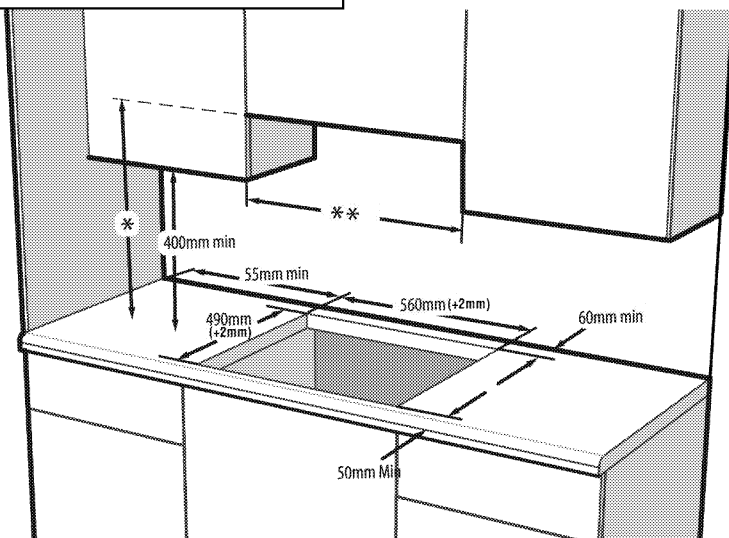
#### FARA:

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).

- Den kan även användas i fritt stående position. Tillåt ett minsta avstånd på 750 mm över hällens yta.
- (\*) Om en matlagingsfläkt ska installeras ovanför spisen, se tillverkaransvisningarna för spisen gällande installationshöjd (minst 650 mm).
- Avlägsna förpackningsmaterial och transportflås.
- 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:**  

 Strömledaden får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar.  
 En skadad strömledad 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 överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Typetiketten finns på baksidan av produkten.
- Produktens strömledad 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!

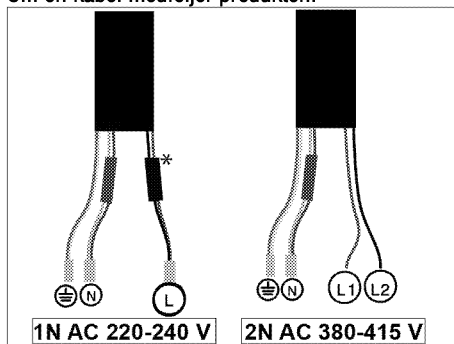
### Ansluta strömkabeln

**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 strömtilförselnivån till stickkontakten / ledningen, måste produkten anslutas direkt via fast elinstallation utan att använda stickkontakt / ledning.

1. Det är inte möjligt att koppla från alla poler i strömförsörjningen, en fränkopplingsenhet med minst 3 mm kontaktfri yta (säkringar, säkerhetsväxlar, kontraktor) måste vara anslutna och alla poler på denna fränkopplingsenhet måste vara angränsande till (inte ovan) produkten enligt med IEE-direktiven. Om instruktionerna inte följs kan det orsaka användarproblem och det ogiltigförklarar produktgarantin.


Ytterligare skydd genom en jordfelsbrytare rekommenderas.

### Om en kabel medföljer produkten:




\* (Den kanske inte finns på din produkt.)


2. **För enfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

- Brun/Svart kabel = L (fas)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)


» eller

- Grå/Svart kabel = L (fas)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

3. **För tvåfasanslutning**, anslut kablarna efter beskrivningen nedan:

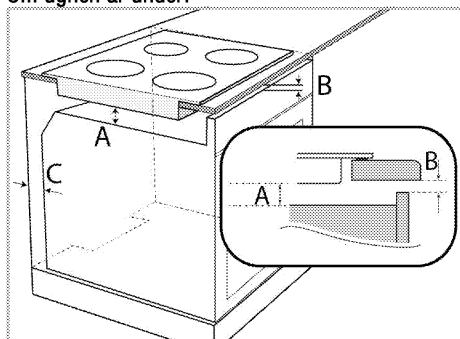
- Brun kabel = L1 eller L2 (fas 1 eller fas 2)
- Svart kabel = L2 eller L1 (fas 2 eller fas 1)
- Blå/grå kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

» eller

- Svart kabel = L1 (fas 1)
- Grå kabel = L2 (fas 2)
- Blå/Brun kabel = N (Neutral)
- Grön/gul kabel = (E)  (jord)

## Installera produkten

Om ugnen är under:



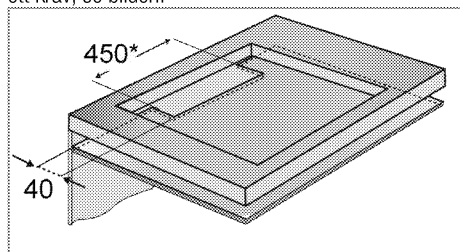
A min. 15 mm

B min. 2 mm

C 20 mm

## Om det finns en bänk under:

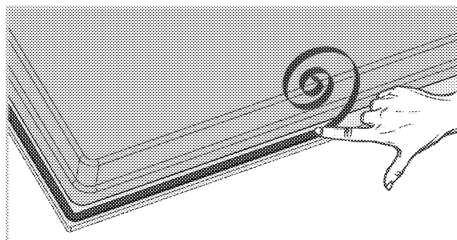
En ventilationsöppning i bakre delen av möbelen är ett krav, se bilden.



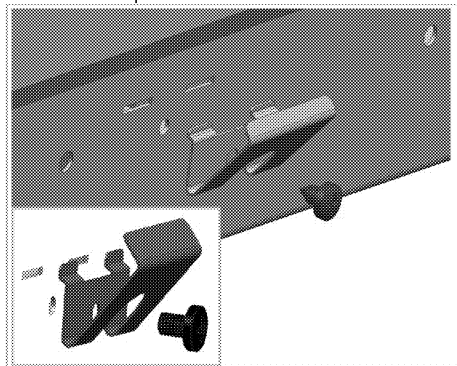
\* min.

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 vätska 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. Vid installation av hällen appliceras tätningslistan, som tillhandahålls i förpackningen, runt hällen som det visas på följande bild samtidigt som det skall återstå 1 till 2 mm från glasets ytterkant på insidan.



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

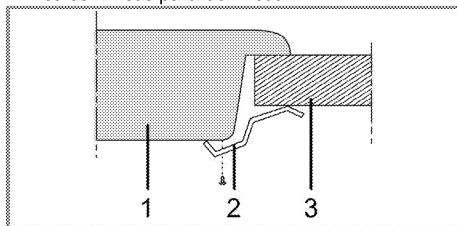


För vissa modeller kan din produkt levereras med monteringsfjädrarna redan fästa på den.



Antalet monteringsfjädrar på din produkt varierar beroende på produktmodell.

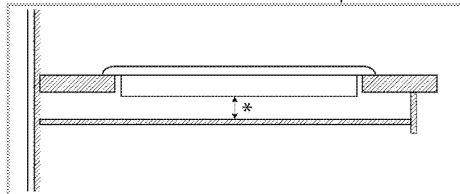
5. Placera hällen på bänken och passa in den.
6. När hällen placeras i bänkskivan fixeras den enkelt med hjälp av klämmor. Om måtten i bänkskivan inte stämmer kan 2 monteringsklämmor fixeras i produktens framsida så som visas på bilden nedan.



- 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.

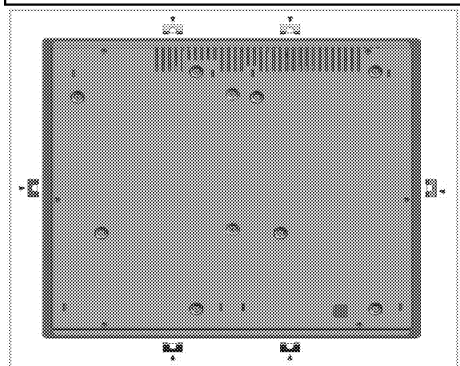
Det är exempelvis möjligt att röra undersidan av produkten eftersom den är installerad på en låda. Detta område måste täckas med en träplatta.




\* min. 15 mm

### Bakre vy (anslutningshål)

**i** 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.

**i** 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.

**i** 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 hållar. 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.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om tillagning



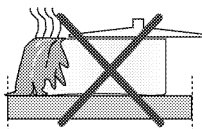
Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra 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 kärlet på ett sätt så att de är centrerade över plattan. När du vill flytta kärlet från en platta till en annan ska du lyfta i det och placera det på plattan istället för att dra i det.

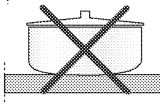
#### Kastrullval

- Glaskeramikytan är värmebeständig och påverkas inte av stora temperaturskillnader.
- Använd inte glaskeramikytan som en förvaringsplats eller skårbreda.

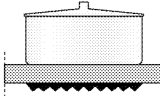
- Använd bara kastruller och pannor med maskinbehandlad botten. Skarpa kanter orsakar repor på ytan.



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" (induktionssymbol) inte blinkar när du placerar det på plattan och startar hällen.

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

#### Fokuseringssystem för kärldentifiering

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 kärlskydd på hällen, eftersom de blir heta. Använd aldrig aluminiumfolie för tillagningen. Placera aldrig mat som har virats in i aluminiumfolie på plattorna.

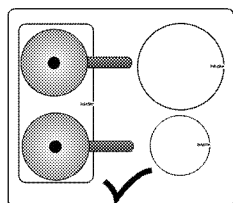
**i** Om det finns en ugn under hällen och den går kommer sensorerna i hällen att minska tillagningsnivån eller stänga av ugnen.

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

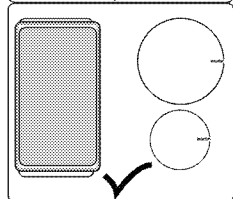
### Välja en platta som passar för kärlet

Stor tillagningszon Ø 24 cm	Normal tillagningszon Ø 18 cm	Liten tillagningszon Ø 14,5 cm
<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 portioner baserat på antal personer.</li> </ul>

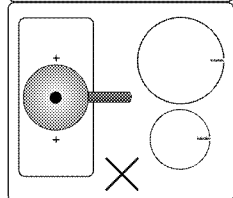
### Använda kastruller på den breda tillagningszonen



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.

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

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

### Använda 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)
  -  På/Av-knapp
  -  Låsknapp för knapp
  -  Timeraktivering/avaktiveringsknapp
  -  Snabbuppvärmningsknapp/högeffektinställning (Snabbstart) knapp
  -  Automatisk tillagningsknapp
  -  Knapp för avstängning
  -  Väljarknapp för bred tillagningszon (**Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.**)
  -  Knapp för ökning av timernivå
  -  Knapp för minskning av timernivå
  -  Håll till Hood-symbolen (Hob to Hood symbol) \*
  -  Wifi-symbol \*
- \*(Denna funktion finns som tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)**


- 6 Automatisk tillagningsknapp
- \* (Varierar beroende på modell.)

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

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

## Slå på hällen

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

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

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


## Slå av hällen

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

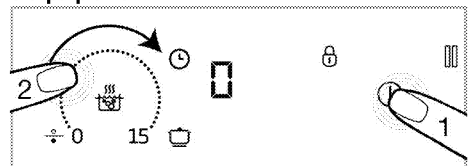
 Om symbolen "H" eller "h" är tänd på displayen när hällen stängs av innebär det att tillagningszonen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

## Restvärmeindikator


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

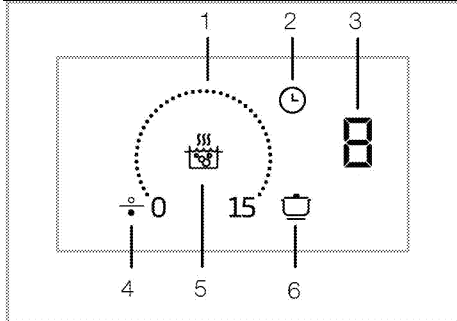
 När strömmen stängs av tänds inte restvärmeindikatorn och användaren varnas inte för heta tillagningszoner.

## Slå på plattor



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

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



- 1 Inställningsområde
- 2 Timerknapp
- 3 Plattans display
- 4 Plattans symbol (\*)
- 5 Snabbvärmeknapp

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

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

### Ställa in temperaturnivå

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

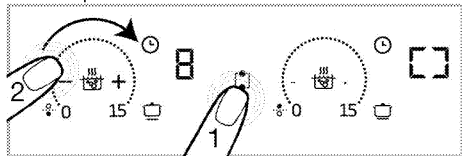
### Slå av plattor:

En vald tillagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

- Genom att temperaturen faller till nivån "0"**  
Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0"-läget.
- Genom att använda avstängningsfunktionen på timerläget för vald tillagningszon**  
När tiden är slut stänger timern av plattan som är kopplad till den. "0" och "00"-värde visas på alla displayer. Symbolen "⌚" på hällens display försvinner.  
Dessutom hörs en ljudsignal när tiden är slut. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att ta bort ljudsignalen.

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

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



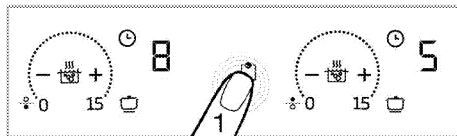
- Genom att trycka på justeringsområdet eller dra med fingret över området justerar du temperaturen mellan 0 och 15.

» Du kan ändra temperaturnivån på inställningsområdet för båda tillagningszonerna.

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

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

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



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

» Det lägre av temperaturvärdena för de tillagningszoner som du tidigare valt kommer att visas på displayen på vänster tillagningszon. Om det finns en timertid visas tidsvärdet för tillagningszonen med det lägre värdet på displayen.



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

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

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

Den breda tillagningszonen kan slås av på tre olika sätt:

- Genom att temperaturen sjunker till "0"**  
Du kan vrida av plattans zon genom att låta temperaturvärdet sjunka till "0".
- Genom att använda avstängningen på timerläget för vald tillagningszon**

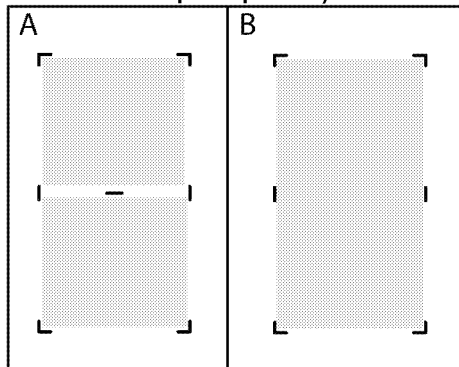
När tiden är slut stänger timern av den breda tillagningszonen. 0 visas på displayen för den vänstra tillagningszonen och 00 visas på timerdisplayen. Ljuset "⌚" på den bakre vänstra tillagningszonens display släcks.

- Genom att trycka på rätt tillagningsymbol i 3 sekunder**

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



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



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

### Högeffektinställning (SNABBSTART)

Du kan använda snabbvärmefunktionen för att aktivera värme med maximal effekt. Denna funktion är inte avsedd att användas vid längre koktid.

Snabbstartsfunktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor. När snabbstartsställningstiden (se tabell över funktionstidsgränser) är klar släcks reglaget för tillagningszonen.

#### Att välja SNABBSTART direkt:

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. Tryck på knappen "1000".

Den tillagningszon som har aktiverats körs med maximal effekt och den animerade boostersymbolen "1000" kommer att visas på tillagningszonens display.

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

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

1. När hällen är på och respektive tillagningszon är aktiv, tryck på "1000".

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

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

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

Genom att trycka på knappen "1000" kan du slå av snabbstartsställningen när du vill.

### Knapplös

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

### Aktivera knapplåset

1. Tryck "1" i 3 sekunder för att låsa kontrollpanelen. Om någon knapp trycks när knapplåset är aktivt blinkar knappen "1".

**i** Du kan bara aktivera knapplåset i driftläget. Knappen blir inte funktionsduglig förrän knappen "1" aktiveras. När du trycker på någon annan knapp börjar knapplåset "1" att blinka för att indikera att knapplåset är aktivt. Om du stänger av hällen när knapparna är låsta måste knapplåset avaktiveras nästa gång du slår på hällen igen.

### Inaktivera knapplåset

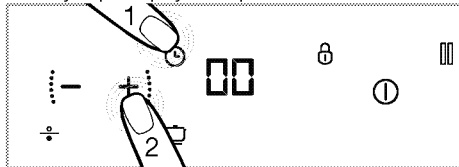
1. Håll knappen "1" intryckt i 3 sekunder. Uppgiften bekräftas med en ljudsignal. Ljuset för knappen "1" stängs av och kontrollpanelen låses upp.

### Timerfunktion

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




### Aktivera timern

1. Tryck på knappen "1" för att slå på hällen.
2. "0"-symbolen visas på tillagningszonsdisplayer.
3. Öka nivån för den tillagningszon du vill slå på.
4. Tryck på knappen "1000" för att aktivera timern. "00" syns på displayen för plattan.



5. Ställ in önskad tid genom att trycka på knapparna "+" och "-".

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

	Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.
	Upprepa åtgärderna ovan för andra tillagningszoner där du vill ställa in timern.
	Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

### Avaktivera timers

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

Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

### Slå av timers tidigare

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

Du kan stänga av timern tidigare på två olika sätt:

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

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

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

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

### Automatisk tillagningsfunktion

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

1. Varmhållning
2. Kokning
3. Stekning

### Aktivera automatisk tillagningsfunktion utan att ställa in timer

1. Tryck på knappen "⌚" för att slå på hällen.
2. Tryck på "☐"-knappen för den tillagningszon som du vill aktivera för automatisk tillagningsfunktion.
3. Rätt tillagningszon aktiveras på varmhållningsnivå efter det första trycket. "P1"- och "☐"-symbolerna visas på bildskärmen.

4. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på kokningsnivå efter det andra trycket. "P2"- och "☐"-symbolerna visas på bildskärmen.
5. Den aktuella tillagningszonen aktiveras på stekningsnivå efter det tredje trycket. "P3"- och "☐"-symbolerna visas på bildskärmen.

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

### Aktivera automatisk tillagningsfunktion genom att ställa in timern

1. Välj önskad nivå för automatisk tillagning genom att trycka på "☐"-knappen för den aktuella tillagningszonen.
2. Tryck på knappen "⌚" för att aktivera timern. » "00" och "⌚"-symboler kommer att tändas på bildskärmen för tillagningszonen.
3. Ställ in önskad tid genom att trycka på "—"/"—" -knapparna.

» Tillagningszonen fortsätter att fungera för vald automatisk tillagningsnivå under den inställda tidsperioden.


» När den inställda tidsperioden är slut, stängs hällen av automatiskt och du hör en ljudvarning. Tryck på valfri knapp för att stänga av ljudsignalen.

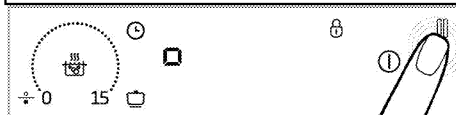
### Inaktivera den automatiska tillagningsfunktionen

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

### Stoppfunktion

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

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



1. Tryck på knappen "|||" när hällen är på.

Alla tillagningszoner fortsätter att fungera på miniminivå.

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



När stoppknappen trycks in syns symbolen "|||" på displayerna för de plattor som var aktiva innan knappen trycktes in.

## Använda induktionszonerna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp. Din induktionshäll är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.



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

## Driftstidsgränser

Hällkontrollen är utrustad med en driftstidsbegränsning. När en eller flera tillagningszoner oavsiktligt lämnas på avaktiveras plattan efter en viss tid (se tabell 1). Om plattan har tilldelats en timer slås även timerdisplayen av vid ett senare tillfälle.

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

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

**Tabell 1:** Driftstidsgränser

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

10	2
11	1
12	1
13	1
14	0,5
15	0,5
Snabbvärmning	10 minuter
P1	5
P2	2
P3	1

## Överhettningsskydd

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

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

## Säkerhetssystem för överkokning

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

## Exakt strömställning

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

## Bullrig användning

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




- Ljuden blir extra tydliga vid höga temperaturnivåer.
- Grytans legering kan orsaka buller.
- I lågenergilågen kan ett normalt på-/av-ljud höras på grund av användningen.
- Ljud kan höras om ett tomt tillagningskärl hettas upp. När du håller i vatten eller mjölk försvinner ljudet.
- Bullret från fläkten som kyler det elektroniska systemet kan höras.


## Felmeddelanden

Tabell 2: Felkoder och felorsaker

Felorsak	Indikator	Display
Två eller fler knappar trycks in	"E"-symbole n blinkar	Plattans display
Hållen är överhettad	"H"-symbole n blinkar	Plattans display
Ingen kastrull passar tillagningszonen	"L"-symbole n tänds.	Plattans display
Maskinvarufel för touch-kontroll	Symbole n "Fx***" tänds.	Timerdisplay
Induktionsmaskinvarufel	"Ex***"-symbole n blinkar	Plattans display
Stekpanna/kastrull eller annat objekt på kontrollpanelen	"F"-symbole n blinkar	Alla tillagningszoner s displayer

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

	Om ytan på touch-kontrollpanelen utsätts för våld kan hela kontrollsystemet avaktiveras, en signal höras och "E" blinka på displayen.
	Håll rent på touchkontroll-panelens yta. Det kan generera ett varningsmeddelande om felaktig användning.
	Inga kastruller/kokkärl får placeras på kontrollpanelen.

	För ytterligare information om felmeddelanden som kan visas på touch-kontrollpanelen, se tabell 2. Om meddelandena Fx och Ex visas hela tiden, ska du kontakta ett behörigt serviceombud.
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 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-tytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.



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

### Rengöra hällen

#### Glaskeramikyta

Torka av glaskeramikytan (vitrokeramik) med kallt vatten och var noggrann, så det inte ligger kvar några rester av rengöringsmedel. Torka med en mjuk trasa. Rester kan orsaka skada på glaskeramikytan när du använder hällen nästa gång. Intorkade rester på glaskeramikytan (vitrokeramik) ska under inga omständigheter skrapas bort med rakblad, stålull eller liknande verktyg. Avlägsna kalkumfläckar (gula fläckar) med en liten mängd kalkborttagning, såsom vinäger eller citronsaft. Om ytan är kraftigt smutsig ska du applicera rengöringsmedlet med en svamp och vänta tills det har absorberats väl. Rengör sedan ytan på hällen med en fuktig trasa.



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

Över tid kommer färgen på konturer och detaljer att blekas. Detta påverkar inte enhetens funktion. Det är normalt att färgen med tiden blekas på glaskeramikytan och detta är inte ett fel.

## 7 Felsökning

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

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

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekta 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 hållen igen. >>> *Koppla från enheten vid kretsbrytaren. Vänta i 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt hållen svalna.*
- Tillagningskärlet är inte lämpligt. >>> *Kontrollera kärlet.*

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

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

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

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

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

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



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



