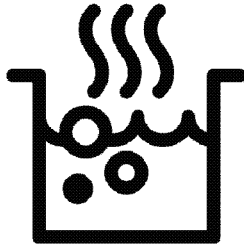




Inbyggd häll
Bruksanvisning
Sisäänrakennettu keittolevy
Käyttöopas



HIXI84701UP

SV / FI

185.9301.53/R.AA/28.04.2023/2-2

7757183616

Kära kund,

Läs den här handboken innan du använder produkten.

Tack för ditt val av denna Beko -produkt. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, noggrant läsa denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och behåll den som referens. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Följ instruktionerna, med hänsyn till all information och varningar som anges i bruksanvisningen.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den.

Bruksanvisningen innehåller följande symboler:



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.

OBSERVERA Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Fara som kan leda till brännskador på grund av kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



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

1 Säkerhetsföreskrifter 4

Avsedd användning.....	4
Barn, utsatt person och djursäkerhet	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet	6
Installation säkerhet.....	6
Användningssäkerhet	6
Temperaturvarningar	8
Användning av tillbehör.....	8
Matlagning säkerhet	8
Ventilationssäkerhet.....	9
Induktion	9
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	10

2 Miljöinstruktioner 11

Reglering av avfall.....	11
Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	11
Information om förpackningen.....	11
Rekommendationer för energibesparing..	11

3 Din Produkt 12

Produkt introduktion.....	12
Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	13
Kontroll av kokplattan	13
Allmän information om hällen.....	14
Tekniska specifikationer.....	15

4 Första användning 16

Första rengöring.....	16
-----------------------	----

5 Använda hällen 17

Allmän information om användning av hällen	17
Kontrollpanelen	20

6 Använda ventilationen 28

Allmän information om användning av ventilationen.....	28
Ventilationslägen.....	28
För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen.	28
Använda ventilationen	28

7 Allmän information om matlagning 30

Allmänna varningar om matlagning på hällen	30
---	----

8 Underhåll och rengöring 31

Allmän rengöringsinformation	31
Rengöring av kokplattan	32
Rengöring av kontrollpanelen.....	32
Rengöring av ventilation	32

9 Felsökning 36

1 Säkerhetsföreskrifter

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- ⚠ Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- ⚠ Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- ⚠ Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är

tydligt specificerad i bruksanvisningen.

- ⚠ Utför inga tekniska ändringar av produkten.

⚠ Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhus miljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **VARNING:** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.

⚠ Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller

utbildas om säker användning och risker av produkten.

- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
- Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
- Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
- Vrid handtaget på kastruller och stekpannor på sidan av hällen så att barn inte kan ta tag och bränna.
- **VARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.

- Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.



Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.
- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings-

och frekvensvärden som anges på typetiketten.

- Stäng inte av nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Nätsladden får inte böjas, krossas och komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad tjänst eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.

- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

Installation säkerhet

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppen.

Användningssäkerhet

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- **WARNING:** Om ugnsytan är sprucken ska du koppla bort

produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar.

- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Gjutjärn, aluminium eller köksredskap med skadade / grova bottendelar kan leda till repor på glasytan. Vid byte av köksredskap, lyft alltid behållarna, skjut inte på ytan.
- Ångtryck från ugnsytan och fukt kan orsaka att grytan glider eller hoppar. Av denna anledning, se till att botten av potten och spisen ytan är alltid torr.
- Denna produkt är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.
- Använd inte apparaten utan fettfilter. Ta inte bort filtren medans apparaten används. En magnetkontakt används

av säkerhetsskäl i fettfiltret och vätskeskyddets plastdelar. Produkten fungerar inte utan dessa delar.

- Lämna inte hällen utan övervakning, när friterad mat tillagas, då dessa kan fatta eld under tillagningen. Observera kläder och gardiner i närheten.
- Om rengöringen inte utförs i tid, kan spiskåpan utgöra en brandfara.
- Tillräcklig ventilation måste finnas i rummet, när gas eller andra bränslen användande apparater används samtidigt med hällens spiskåpa. (detta gäller inte enheter, som returnerar luften tillbaka i rummet).
- Gas eller andra bränslen användande apparater, såsom värmare, som delar samma miljö med ventilationen, måste isoleras från denna produkts avgaser eller vara hermetiskt slutna.
- Om det finns en annan gas eller andra bränslen användande apparat i utrymmet, måste tillräcklig ventilation tillgodoses.
- Om en annan apparat fungerar med annan energi

än el i samma miljö med ventilation, får det negativa trycket i rummet vara högst 0,04 mbar, så att avgaserna från den andra apparaten inte dras tillbaka i rummet av ventilationen.

- Anslut inte rökkanaler med värmeugnanslutning, rökkanaler där gas förs ut eller där det finns öppen låga. Följ lokala bestämmelser angående utlopp.
- Företaget kan inte hållas ansvarig för problem som uppstår av att varningarna ovan inte observeras.
- Brandfara, om rengöring inte utförs enligt dessa instruktioner.
- Vi rekommenderar, att filtret rengörs en gång i månaden under normal användning.
- Apparatsens temperatur kan vara hög. Förvara inte brandfarliga föremål eller sprayburkar i lådor direkt under hällen.

Temperaturvarningar

- **WARNING:** Apparaten och dess ytor kan bli heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under

8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.

- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- **WARNING:** Brandrisk: Sätt inte upp några material på hällen för förvaring.

Användning av tillbehör

- **WARNING:** Använd endast ett ugnsskåp som utformats av tillverkaren av produkten eller som tillverkats enligt de standarder som anges av tillverkaren. Felaktig förvaringsväska kan orsaka olyckor.

Matlagning säkerhet

- **WARNING:** Tillagningen måste observeras. Kortsiktiga tillagningsprocesser måste observeras kontinuerligt.
- **WARNING:** Vid matlagning med fast eller flytande olja, är det farligt att lämna hällen, då detta kan orsaka brand. Försök ALDRIG att släcka elden med vatten; koppla bort produkten från elnätet och täck sedan lågorna med

ett lock eller brandskydd (etc.).

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.

Ventilationssäkerhet

- **Förgiftningsfara!** Luften dras från hela bostaden när apparaten är på. Om tillräcklig ventilation inte tillhandahålls, uppstår luftström och skadliga och giftiga gaser frigörs pga. förbränning i huset strömmar tillbaka. Använd inte produkten tillsammans med produkter som orsakar luftströmmar och kan släppa ut giftiga gaser (ved, gas, olja eller kolugnar, vattenvärmare osv.).
- Låt en auktoriserad person kontrollera byggnadens ventilation och skorsten.

Induktion

- De elektriskt manövrerade värmeplattorna i ugnen är utrustade med avancerad "Induktionsteknik". På induktionsmatlagingszonen

a, som sparar tid och energi, måste köksredskap som är lämpliga för induktionskokning användas, annars fungerar inte värmeplattan. Detaljerad information finns i avsnittet "Val av matlagingskärl". ,

- Eftersom induktionsspisen skapar ett magnetfält kan det ha skadliga effekter för personer som använder enheter som pacemakers eller insulinpumpar. Det rekommenderas att du håller ett avstånd på minst 60 cm mellan dig och induktionshällen när den är påslagen, eftersom det elektromagnetiska fältet kan påverka pacemakerinställningarna.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som förvaras i lådor under ugnen kan bli mycket varma under lång och intensiv användning. Förvara

inte metallföremål i lådor under ugnen.

- Placera inte elektroniska produkter, såsom mobiltelefoner, tabletter, datorer på induktionshällen. Apparaten kan skadas.



Underhålls- och rengöringssäkerhet

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att

rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.

- Salt, sockerrester på botten av köksredskap eller sådana partiklar på glasytan kan orsaka glaset att repa och spricka. Se till att botten är ren innan du placerar kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.
- Om fettfiltret har tagits bort från produkten, kan kondenserad vätska samlas på bottnet. När filtret tas bort för rengöring efter matlagningen, är det viktigt att denna vätska tas bort utan att spilla den i apparaten.

2 Miljöinstruktioner

Reglering av avfall Överensstämmelse med WEEE- direktivet och kassering av produkten



Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationsymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).

Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna.

Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

Information om förpackningen

- Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

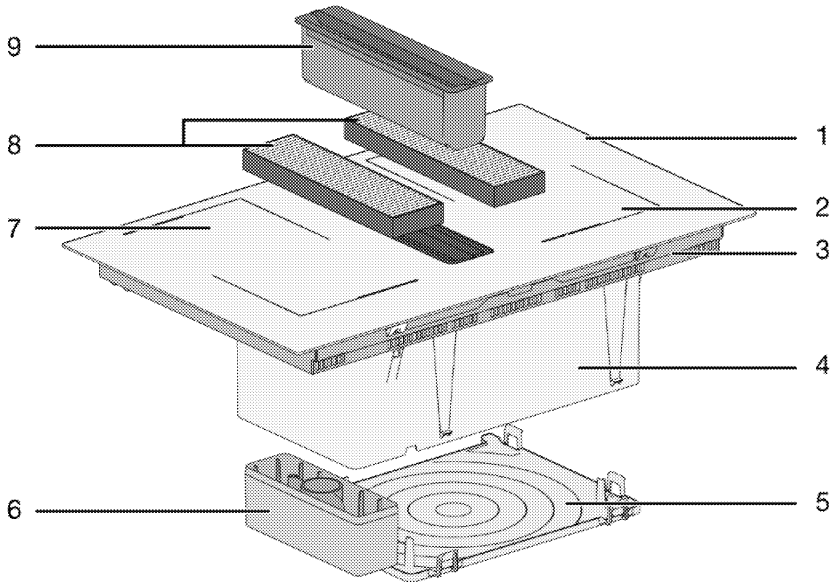
Rekommendationer för energibesparing

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- Använd kastruller/stekpannor med storlek och lock som passar värmeplattan. Välj alltid rätt storlek potten för dina måltider. Mer än nödvändig energi behövs för behållare av fel storlek.
- Håll ugnen matlagning områden och baser potten ren. Smuts minskar värmeöverföringen mellan tillagningsområdet och grytan.

3 Din Produkt

Produkt introduktion



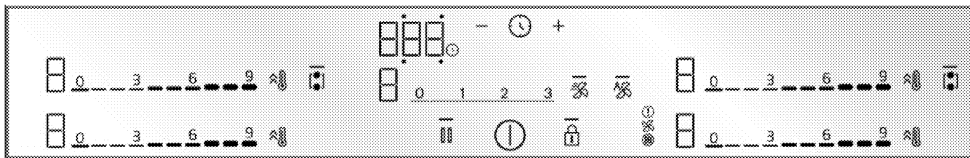
- 1 Glasmatlagningsyta
- 2 Induktionsmatlagningszon
- 3 Nedre hölje
- 4 Ventilationsenhet
- 5 Bottenskydd

- 6 Vätskeuppsamlingskär
- 7 Induktionsmatlagningszon
- 8 Kolfilter
- 9 Fettfilter

Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

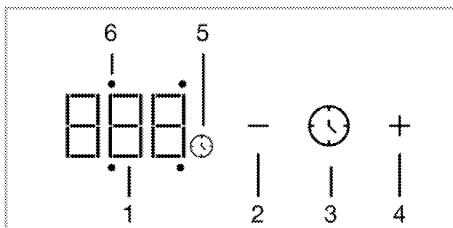
Kontroll av kokplattan



Knappar och symboler

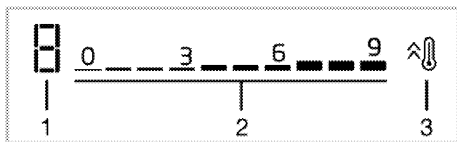
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- Ⓜ : På/av-knapp
- 🔒 : Knappplås
- ⬛ : Håll med kombinationsknapp för bred matlagingszon
- 🔥 : Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🌀 : Rengöringslås knapp
- 🕒 : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



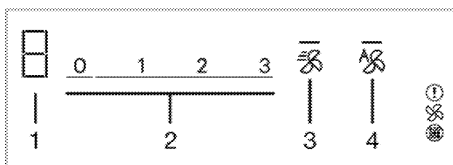
Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Matlagingszonens display

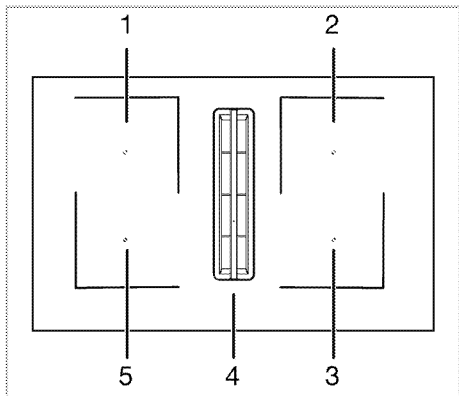
- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmningsknapp/hög effektinställning (booster)



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Allmän information om hällen



- 1 Bakre vänster -
Induktionsmatlagningsszon
- 2 Bakre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 3 Främre höger -
Induktionsmatlagningsszon
- 4 Mitten - Ventilation
- 5 Främre vänster -
Induktionsmatlagningsszon

Hällen är utrustad med breda matlagningssytor (Flexi-yltor). Dessa matlagningssytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av varandra. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hållar och förvandla dem till en matlagningssyta för stora matlagningsskär. Användning av passande kastruller för dessa hållar och kombinationsfunktioner är beskrivna i sektionen "Användning av hällen".

Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd / bredd / djup)	223,5 mm / 820 mm / 520 mm
Hällens installationsdimensioner (bredd/djup)	740 (+2)mm /490 (+2)mm
Spänning / frekvens	1N~ 220-240V/2N~ 380-415V;50/60Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Totala strömförbrukning	max. 7.4 kW

Kokplattor

Bakre vänster	Induktionsmatlagingszon
Mått	180x210 :
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre vänster	Induktionsmatlagingszon
Mått	180x210 :
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Främre höger	Induktionsmatlagingszon
Mått	180x210 :
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W
Bakre höger	Induktionsmatlagingszon
Mått	180x210 :
Effekt	2200 W / Booster: 3100 W

Ventilationsfunktioner

Kontroll	3 nivåer + 1 Booster
Sugeffekt	630 m ³ /h

Hällens höjd som anges i det tekniska tabellen är produktens nedre höljets höjd.

- i** Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.
- i** Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.
- i** Värderna som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laborieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

OBS!

Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

5 Använda hällen

Allmän information om användning av hällen

Allmänna varningar

- Låt inte några objekt falla på ugnen. Även små föremål, så som saltkar, kan skada ugnen. Använd inte skadade ugnar. Vatten kan sippra igenom sprickorna och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t. ex. synliga sprickor), för att minska risken för elchock, stäng först säkringen, koppla ur apparaten ur elnätet och kontakta auktoriserad service.
- Använd inte obalanserade kokkärl eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kokkärl. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kokkärl. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Matlagningsytan blir alltid het efter användning, så placera inte plastkokkärl på den. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödig rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare.
- Centrera brännaren med kokkärls mittpunkt. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen sluts när för induktionskokning lämplig kokkärl placeras på den och en

elektromagnet under glasytan genererar en magnetisk fält. Kokkärls metallhölje värms upp genom energin från denna magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokning yta, utan direkt på kokkärl på den. Glasytan värms upp från värmen från kokkärl.

Fördelar med induktionskokning

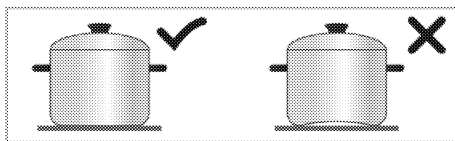
Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kokkärl.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningsytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kokkärl. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer kokning.
- Då värmen ges direkt till kokkärl, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningsytan inte värms direkt när kokkärl tas bort från matlagningsytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

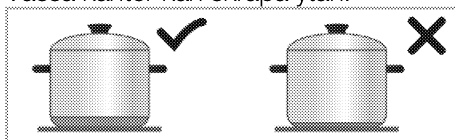
Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kokkärl som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningsytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.

- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under hällen och den används, kan hällens sensor minska matlagingsnivån eller stänga av hällen.
- Hällen har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.



- Använd bara kokkärl med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



Kokkärl

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskokkärl, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kokkärl bättre prestation. Kokkärlens botten diameter ska motsvara induktionszonens. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

Passande kokkärl:

- Gjutjärnskärl
- Emailjerade stålkärl
- Stål och rostfria kärl (med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

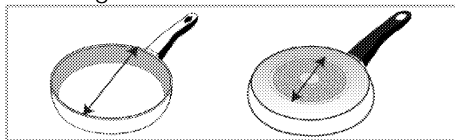
Olämpliga kokkärl:

- Aluminiumkärl
- Kopparkärl
- Mässingskärl
- Glaskärl
- Lergods
- Keramiska och porslin

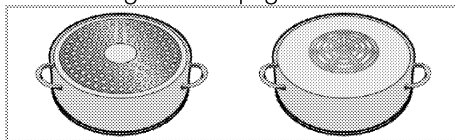
Rekommendationer:

- Använd bara kokkärl med platt botten. Använd inte kokkärl med konvex eller konkav botten.

- Vissa kokkärls botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshällar dessa kokkärl. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



- Vissa kokkärls botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kokkärl värms inte tillräckligt eller induktionshällen detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan varning för olämplig kärl visas.



Test av kokkärl

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. När kokkärlet placeras på hällen, om "□" och "□" eller "□" blinkar inte, är kärlet lämpligt.

Rekommenderade storlekar för kokkärl

Kokplattans storlek - mm	Kokkärlets diameter - mm
210x190	min. 100 - max 210
Matlagingszon med bred (flexi) yta	Bredd 210 - längd 390

Detektering av kokkärl av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kokkärlets botten. För att försäkra kokkärlets detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kokkärlet väljas enligt kokplattans storlek. Kokkärl som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Koka upp; beror på panntyp, storlek och kokzonsyta. Stor kokyta kan användas för en homogen kokning. Att använda en större matlagingsyta på induktionshällar slösar inte på energi eftersom värmen bara täcker den relevanta pannytan.

Automatisk detektering av kokkärl

När en för induktionsmatlagning lämplig kokkärl placeras på kokplattan, känner den automatiskt igen på vilken kokplatta kokkärlet har placerats på och visar instruktioner på kontrollpanelen.

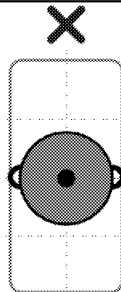
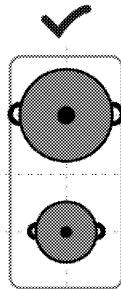
Matlagingszon med bred yta (flexi)

Hällen är utrustad med breda matlagingsytor (Flexi-ytor). Dessa matlagingsytor kan användas som enskilda kokplattor oberoende av

varandra för mindre kokkärl. Du kan aktivera kombinationsfunktionen för dessa hällar och förvandla dem till en matlagingsyta för stora matlagingskärl.

Som två oberoende matlagingszoner

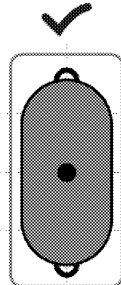
Hällar med bred yta har två matlagingszoner, främre och bakre. Du kan använda dessa zoner som två oberoende matlagingszoner för olika temperaturer med två olika kokkärl. Placera kokkärlet i mitten av de separata matlagingszonerna.



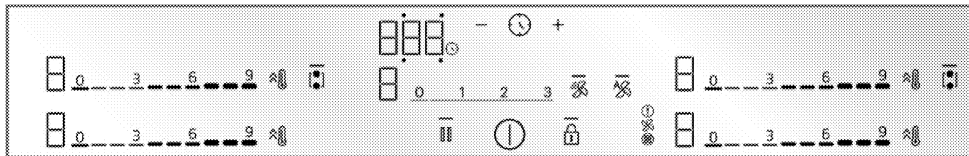
Placera för matlagning ett kokkärl i mitten av främre eller bakre matlagingszon. Placera inte kokkärlet i mitten av matlagingszonen.

Som en matlagingszon

För tillagning med större kokkärl, placera dessa så, att de täcker mitten av båda matlagingszonerna och är centrerade över matlagingszonen.



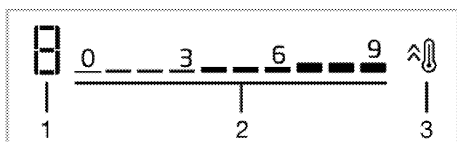
Kontrollpanelen



Knappar och symboler

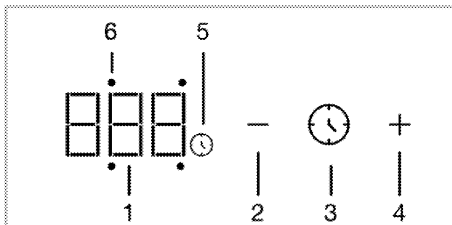
- : Lampan visar, att den relevanta knappen används
- ⌚ : På/av-knapp
- 🔒 : Knapplås
- 🔌 : Håll med kombinationsknapp för bred matlagingszon
- ⚡ : Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)
- 🌀 : Rengöringslås knapp
- ⌚ : Timerknapp
- ⊕ : Timer ökningsknapp
- ⊖ : Timer minskningsknapp

* Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.



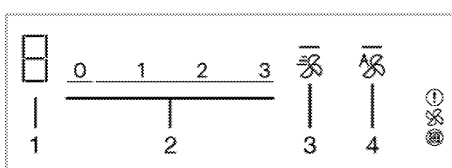
Matlagingszonens display

- 1 Temperatur - flödes hastighetsindikator för relevant kokplatta
- 2 Temperatur - flödes hastighetsnivå inställningszon
- 3 Snabbvärmingsknapp/hög effektinställning (booster)



Timerskärm

- 1 Timerindikator
- 2 Timer minskningsknapp
- 3 Timerknapp
- 4 Timer ökningsknapp
- 5 Timersymbol
- 6 Den relevanta kokplattans LED-lampa för timer-aktivitet



Ventilationsskärm

- 1 Ventilationsnivåindikator
- 2 Ventilationsnivå, inställningsfält
- 3 Booster-knapp
- 4 Knapp för ventilation i automatläge

Generella varningar för kontrollpanelen

- i** Denna apparat kontrolleras med en touch-kontrollpanel. Varje utförd åtgärd i kontrollpanelen konfirmeras med en ljudsignal.
- i** Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.
- i** Hällen återgår automatiskt till standby-läge, om inga åtgärder utförs under 20 sekunder.
- i** Apparaten visar "FF" varning pga. säkerhetsskäl, om någon knapp (☒ knapp) trycks.
- i** — lampan i aktiverad eller vald knapp tänds.

Att starta hällen

- Tryck på Ⓛ knappen i kontrollpanelen.
» Hällen är redo att användas.

Att stänga av hällen

- Tryck på Ⓛ knappen i kontrollpanelen.
» Hällen stängs av och återgår till standby-läge.

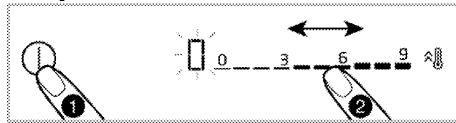
Indikator för restvärme

I kontrollpanelen finns en värmeindikator för varje kokningszon. Denna indikator visar, att hällen är ännu varm när den är avstängd. Rör inte i motsvarande kokplatta, innan restvärmeindikatorn har slocknat.

Symbol	Beskrivning
H	Hög temperatur
h	Låg temperatur

- i** Vid strömavbrott tänds inte restvärmeindikatorn och varnar inte för heta kokplattor.

Slå på kokplattorna (matlagningszon) on inställning av temperaturnivå



- Slå på kokplattan genom att trycka på Ⓛ knappen.
» "0" symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar.
 - Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa temperaturnivån mellan "0" och "9".
- När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.


Att stänga av kokplattorna:

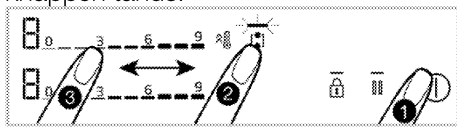
Vald matlagningszon kan stängas av på 2 olika sätt:

- Genom att ställa in temperaturen till "0"**
Du kan stänga av matlagningszonen genom att sänka temperaturen till "0".
- Genom att använda timeravstängning av önskad matlagningszon**
När tiden slutar, stänger timern kokplattan som är ansluten till den. Alla skärmar visar "0" eller "00". Ⓛ symbolen i kokplattans skärm försvinner.
Inställning av timer för önskad matlagningszon har beskrivits i följande kapitel.

Kombination av matlagningszoner med bred yta (flexi) (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

- Slå på kokplattan genom att trycka på Ⓛ knappen.
- Tryck på ☒ knappen.


» 0 Symbolen visas på vänster matlagningszonens skärm och  knappen tänds. —



3. Tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa mellan 0 och 9.

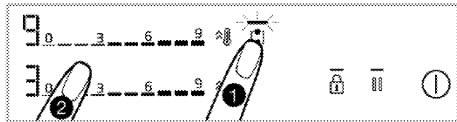
När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

» Hällen startas. Om en annan kokplatta väljs eller ingen åtgärd utförs under 10 sekunder, slocknar  lampan i  knappen.



 Kokplattorna med den breda ytan till vänster har använts som exempel. Om hällens kokplattor med bred yta ligger till höger, gäller samma instruktioner dessa.

Kombinationen av matlagningszoner med bred yta (flexi) när en eller båda kokplattorna till vänster används (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

När en eller båda kokplattorna till vänster används separat, kan du kombinera dessa genom att aktivera kokplatta med bred yta. På detta sätt kan du använda större matlagningsyta med samma värden.

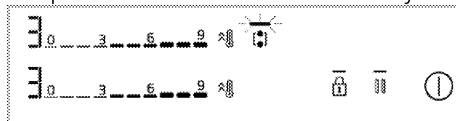


1. När en eller båda matlagningszonerna till vänster används, tryck på matlagningszonens med bred yta  knapp.

» På båda matlagningszonernas display visas matlagningszonen med lägre grad och  lampan i  knappen tänds.


>> Kombinerade matlagningszoner fortsätter att fungera på matlagningszonen med den lägre temperaturen och om inställd, med timer-inställningsvärde.

Matlagningszonens, som hade högre temperaturvärde innan kombinationen, temperatur- och timer-värden avbryts.



>> För att ändra temperaturvärdet efteråt, ställ in önskad temperaturvärde från inställningsområdet.

Avstängning av matlagningszoner med bred yta (om matlagningszoner med bred yta finns i din häll).

 Du kan separera och ställa in zoner till nivå noll genom att trycka på knappen.

Hög effektinställning (BOOSTER)

Du kan använda booster till värmning på max. effekt. Vi rekommenderar dock inte att denna används under långa perioder. Hög effektinställning finns kanske inte i alla hällar. När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, stängs matlagningszonen av.

Val av hög effektinställning (booster) direkt:


1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Tryck på hällens  knapp, som du vill använda.

Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm.


När tiden för hög effektinställning (se användningsperiodernas gränstabell) rinner ut, fortsätter matlagningszonen

med den högsta temperaturen att fungera.

Val av hög effektinställning (booster) när matlagningszonen är aktiverad:

1. Tryck på  knappen, när hällen är på och motsvarande matlagningszon är på specificerad nivå.
2. Vald matlagningszon fungerar med max. effekt och 3 lampor blinkar på respektive matlagningszons skärm. När tiden för hög effektinställning rinner ut, fortsätter matlagningszonen med den högsta temperaturen att fungera.

Avstängning av hög effektinställning (BOOSTER) innan den slutar:





Du kan stänga av hög effektinställning när som helst genom att trycka på  knappen. Matlagningszonen fortsätter att fungera på högsta temperatur. Ställ till 0 genom att trycka på den aktiva matlagningszonens inställningsområde eller dra med fingret på området för att stänga av.

Rengöringslås

Med rengöringslåset kan användaren rengöra under en kort period genom att förhindra användning av alla kontrollpanelens knappar under 20 sekunder, när hällen är på. Apparaten använder ingen ström under denna tid.

Aktivering av rengöringslås







1. Håll  knappen nedtryckt när hällen är på.
»  tänds.  symbolen tänds i matlagningszonernas skärmar. Endast  knappen kan användas under denna period.

Nyckellås

När hällen är på eller av, kan knapplåsen aktiveras för att förhindra ändringar av funktionerna.

För att avaktivera knapplåset

1. För att aktivera knapplåsen,  tryck på knappen tills **en signal hörs**.  lampan i  knappen blinkar och alla kokplattor blir låsta.

 Bara  knappen fungerar, när knapplåset är aktiverat. Om annan knapp trycks,  blinkar lampan i  knappen och visar, att knapplåset är aktiverat. Om hällen stängs av när knapparna är låsta, avaktiveras knapplåset, för att slå på hällen igen.

För att avaktivera knapplåset:




1. Håll  knappen nedtryckt tills en signal hörs. Åtgärden konfirmeras med ljudsignal. Lampan  i  knappen släcks och knapplåset avaktiveras.


Timerfunktion





Denna funktion underlättar matlagningen. Hällen behöver inte övervakas under matlagningen. Matlagningszonen stängs av automatiskt efter att vald tid slutar.



Att aktivera timern





1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
2. Beroende på vilket område du vill slå på, tryck på inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa in önskad temperaturnivå.
3. Aktivera timern genom att trycka på  knappen.
"00" tänds och timerskärmen och  symbolen börjar blinka.


4. Det finns 4 aktivitets LEDs runt "00" på timerskärmen. Tryck i matlagningszonen på  knappen där timern ska ställas in och välj matlagningszonens sida.


5. Ställ in önskad tid med / knapparna. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  eller  knappen intryckt.

 symbolen tänds efter att ha blinkat i matlagningszonens skärm under en specificerad tid. När  symbolen har tänds, är funktionen aktiverad.

 Timern kan användas bara på kokplattor som används.

 Repetera proceduren för andra kokplattor, för vilka du vill ställa in timern.

 Timern kan inte ställas in utan att välja matlagningszon och dess temperaturnivå.

 När timern är aktiverad, visas för matlagningszonen vald tid på timerskärmen.

Att stänga av timern




Hällen stängs av automatiskt och varningssignal hörs, när den inställda tiden slutar.

Tryck på någon knapp för att stänga av varningssignalen.

Att stänga av timern i förtid.

Om timern stängs av i förtid, fortsätter hällen att fungera på inställd temperatur, tills den stängs av.


Avstängning genom att sänka timerinställningen till "00" nivå:


1. Välj motsvarande kokplattas timer genom att trycka på  knappen.
2. Sänk värdet genom att trycka på knappen tills "00"  visas på timerskärmen. Du kan ställa in tiden snabbare, genom att hålla  knappen intryckt.

Efter att symbolen blinkar  på matlagningszonens skärm en viss tid, stängs den av **helt** och timern avbryts.

Stopp-funktion

Med denna funktion kan du sänka temperaturen för alla funktioner (**förutom timern**) som fungerar på första nivå för en viss tid.

 Om timer har ställts in för matlagningszonen, fortsätter timern att fungera under stopp-funktionen.

1. Tryck på  knappen när hällen är på. Alla kokplattor som används fortsätter att fungera på 1 nivå.

3. Tryck på  knappen igen för att använda alla stoppade kokplattor med deras föregående inställningar.

Inställningar

Med denna funktion kan effekthanteringen, matlagnings slutsignaltid och håll-fläkt anslutningarna ställas in.

cF1 : Effekthanteringsinställning

cF2 : Matlagnings slutsignaltid

cF3 : Val av huvläge (används ej)

cF4 : Inaktiv skärm (används ej)



cF5 : Val av ventilationsläge





cF6 : Skärm för aktivkolsfilterns brukstid

cF7 : Nollställnings av aktivkolsfiltern

1 - Effekthanteringsinställning (cF1)

Du kan ställa in hällens totaleffekt med denna funktion.

1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på /// knapparna.

» På timerskärmen visas, cF1 och "9" visas på vänstra matlagningszonens skärm.

3. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "1" och "9" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

4. Bekräfta vald nivå genom att trycka på Ⓛ knappen.

» Hällen stängs av och börjar fungera med totaleffektinställning på vald nivå.

"Effekthanteringen" inkluderar 9 olika effektnivåer (se Tabell - Effekthanteringsnivå).

Tabell - Effekthanteringsnivå

Effekthanteringsnivå	Totaleffekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

i Totaleffektsvärdet för effekthanteringsnivå 5, 6, 7, 8, 9 är 3,6 kW i produkter, vars max. totaleffektförbrukning är 3,6 kW.

2 - Matlagningens slutsignaltid (cF2)

Med denna funktion kan du ställa in matlagningens slutsignaltid för önskad kokplatta.

1. Slå på hällen med Ⓛ knappen och stäng av den genom att trycka på Ⓛ knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ knapparna.

» Standardinställningen cF1 visas på timer-displayen.

3. För inställning av matlagningens slutsignal, tryck på Ⓛ knappen en gång.

» På timerskärmen visas cF2 och "2" visas på vänstra matlagningens zonen skärm.

4. Genom att trycka på bakre vänstra kokplattans inställningsområde eller genom att dra fingret på området, ställ in effektnivån mellan "0" och "3" (se Tabell - Effekthanteringsnivå)

5. Bekräfta matlagningens slutsignaltid genom att trycka på Ⓛ knappen.

>> Hällen stängs av och börjar fungera med signaltiden på vald nivå.

i Standard fabriksinställning för matlagningens slutsignaltid är nivå 2.

Tabell - Inställning av matlagningens slutsignaltid

Matlagningens slutsignaltid	Matlagningens slutsignaltid
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minuter

3-Inställning av ventilationsläge (cF5)


Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge. (Detalj S.16/Ventilationslägen)


Enheten är förinställd till intern cirkulationsläge. För att byta;

1. Slå på hällen med Ⓛ knappen och stäng av den genom att trycka på Ⓛ knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ/Ⓛ knapparna.

» Standardinställningen cF1 visas på timer-displayen.



3. Tryck knappen fyra gånger för inställning av ventilationslägen 

» På timerskärmen visas,  och "1" visas på bakre vänstra matlagingszonens skärm

4. Ventilationsläge kan ställas in som extern cirkulation genom att trycka på bakre vänstra matlagingszonen inställningsområde är det genom att dra fingret genom områden. Kokplattans skärm visas "2".


5. Bekräfta ventilationsläge genom att trycka på  knappen.

» Enhetens stängs av och startar på vald ventilationsnivå.



 Ventilationsinställningen visas som intern cirkulation på "1" alternativet på  inställningsskärmen som standard.





4- Skärm för aktivkolsfilterns brukstid (cF6)


Aktivkolfiler som används i produkten när intern cirkulation används måste bytas efter en viss tid, också.

 Aktivkolfiler ska bytas efter 150 brukstimmar.


Det är möjligt att se återstående drifttimmar på denna cF6-inställningsskärm. Denna återstående tid visas som nedräkning från 150 timmar på skärmen.


1. Slå på hällen med  knappen och stäng av den genom att trycka på  knappen igen.

2. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på / / /  knapparna.


» Standardinställningen  visas på timer-displayen.

26/SV

3. Tryck på  knappen fem gånger för att visa skärmen för aktivkolfiler.





»  visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagingszon visas på följande sätt.


- Om den är över 100 timmar "3"
- Mellan 50-100 timmar "2"
- Mellan 5-50 timmar "1"
- Mellan 0-5 timmar "0"

4. Stäng skärmen genom att trycka på  knappen.


5- Nollning av skärm för aktivkolsfilterns brukstid (cF7)

När aktivkolfiltret har använts i 150 timmar visas "F" varning på kokplattans skärm. När aktivkolfiltret har tagits bort och bytts såsom beskrivit i underhåll rengörings sektionen nollas skärmen på följande sätt:

1. Tryck inom 10 sekunder efter det att hällen stängts av på / / /  knapparna.

» Standardinställningen  visas på timer-displayen.

2. Tryck på  knappen sex gånger för att aktivera skärmen för aktivkolfiler.

»  visas på timerskärmen, och aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid för bakre vänster matlagingszon visas tillsammans med cF7 menyen.

3. Denna skärm kan nollas genom att trycka på knappen 

Att använda induktionshällar säkert och effektivt

Funktionsprincip: Induktionshäll värmer kokkäret direkt enligt dess funktionsprincip. Därför har den flera fördelar jämfört med andra hålltyper. Den fungerar effektivare och hällens yta är svalare.

Din induktionshäll är utrustad med en överlägsen säkerhetssystem, som garanterar användning med max. effekt.

i Hällen kan vara utrustad med kokplattor med 145, 180, 210 och 280 mm diameter med induktionsfunktion beroende på modell. Tack vare induktionsfunktionen, detekterar varje matlagingszon automatiskt kastrullen, som placerats på den. Energin överförs bara till kokkärlets botten, och därför används endast miniminivå av energi.

Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagingszoner är på, stängs matlagingszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om matlagingszonen har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagingszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

Tabell -1 Matlagingszonens automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå å	Automatiska avstängningsperioder r - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2

Temperaturnivå å	Automatiska avstängningsperioder r - timmar
9	1
Snabbvärmning	10 minuter

Tabell -2 Ventilationens automatiska avstängningsperioder

Hastighetsnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensiv nivå (booster)	8 minut

När temperaturnivån ökar som 1,2,3...19 på vissa modeller, kan den öka som 1,1.,2,2. ... 9. i andra modeller. Detta varierar enligt produktmodell.

Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med några sensorer, som garanterar skydd mot överhettning. Observera följande om överhettning sker:

- Matlagingszonen kan stängas av.
- Vald nivå kan sänkas. Detta visas dock inte på skärmen.

Överkokningsskyddssystem

Hällen är utrustad med överkokningsskyddssystem. Om nånting kokar över på kontrollpanelen, bryter systemet strömmen automatiskt, för att stänga av hällen. När "F" varningen visas på skärmen.

Precis effektinställning

Induktionshällen svarar till kommandon omedelbart enligt dess funktionsprincip. Effektinställningarna ändras mycket snabbt. På detta sätt kan du undvika att maten (vatten, mjölk) kokar över genom att stänga av apparaten omedelbart.

6 Använda ventilationen

Allmän information om användning av ventilationen

Allmänna varningar

- Det finns motor med olika hastigheter för ventilationen. För att enheten ska fungera bra, rekommenderar vi att man använder låga hastigheter i normala förhållanden och hög hastighet, när lukten och ångnivån ökar.

Ventilationslägen

Enheten används i 2 lägen: Intern och extern cirkulationsläge.

Intern cirkulation



Luften sugs av hällens mitt och rengörs först med fettfiltret. Sedan passerar den aktivkolfiltret och returneras tillbaka till köket.

Varning: I intern cirkulationsläge, ska aktivkolfiltret vara installerade i produkten för att ta bort luktpartiklar från andningsluften. Mer information om olika versioner av intern cirkulation finns i bruksanvisningen eller genom att kontakta auktoriserad återförsäljare.

Extern cirkulation



Luften som sugs från hällens mitt passerar fettfilter och avlägsnas ut genom skorstenen med rörsystem.

Inställning av ventilationsläge


Enheten är förinställd till intern cirkulationslägen.

För att enheten ska fungera i intern cirkulationsläge måste cf5 inställningen utföras i inställningssektionen.

Använda ventilationen

Inställning av manuell ventilation


Ventilation kan ställas in manuellt.

1. Slå på kokplattan genom att trycka på  knappen.
» "0" symbolen tänds i ventilationens skärmar.
2. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa nivån mellan 1 och 3.

Avstängning av manuell ventilation


1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som "0"

För att slå på intensiv ventilationsläge

1. Intensiv ventilationsläge kan aktiveras genom att trycka på  knappen.
» Intensiv ventilationsläge fungerar i max 8 minuter. Under denna tid tänds P symbolen på skärmen. Efter 8 minuter sjunker ventilationshastigheten till 3 och fortsätter att fungera på denna hastighet.

För att stänga av intensiv ventilationsläge

1. Tryck på ventilationens inställningsområdet eller dra med fingret på området för att ställa hastigheten som "0"

 I intensiv ventilationsläge när, någon knapp trycks, återgår den till denna hastighetsnivå och fortsätter att fungera.


Automatiskt start

Enheten mäter matlagningszonens temperaturnivå, temperaturer och brukstid. Den avgör lämpligaste ventilationshastighet enligt dessa värden och fungerar på nivåer som den automatiskt avgör.

1. Aktivera automatiskt läge genom att trycka på  knappen.


» Automatiskt läge aktiveras och stängs av automatiskt, när parametrarna sjunker under specificerad värde. Den måste aktiveras igen för att användas.

i När automatiskt läge är aktiverat, avbryts den när produkten slås på och av på vilken som helst hastighet.

2. För att stänga av automatiskt läge tidigt, tryck på  knappen en gång till.

Ständig användning av fläkt

Fläktens funktion försäkrar att lukt och rök som uppstår under matlagning förs bort automatiskt genom att avgöra tid och hastighetsnivå enligt matlagningszonens temperatur hastighetsnivå och brukstid när

produkten stängs av till följd av matlagningen på matlagningszonerna när ventilationen används automatiskt läge. Fläkten kan stängas av genom att trycka på  knappen.

i Medan ventilationen är i automatiskt läge fortsätter ventilationen att fungera i maximalt 20 minuter och minst 2 minuter till när tillagningen är klar på spisarna och kastrullerna tas bort.

7 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Allmänna varningar om matlagning på hällen

- Fyll aldrig pannan mer än en tredje del med olja. Lämna inte oljan att värmas utan uppsikt. Het olja kan vara en brandfara. Släck aldrig möjlig brand med vatten! Om oljan tänds, täck lågan med en blöt täcke eller annan tyg. Stäng ugnen och kontakta brandkåren när det är säkert att göra så.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- Se till att kärlet som används till att värma upp oljan är torr och håll dess lock öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

8 Underhåll och rengöring

Allmän rengöringsinformation

⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Enheten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.
- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, kalkbortagningsmedel eller vassa föremål under rengöring.
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka av eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Angående kokplatta:

- Syrlig smuts som mjölk, tomatpasta och olja kan orsaka permanenta fläckar på hällarna, rengör överflödande vätskor direkt efter att

hällan har kylts ned genom att stänga av den.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.
- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.

- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

Rengöring av kokplattan

Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när hällen är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna från knappen, ska du torka av panelen och knapparna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen.

Kontrollpanelen och knapparna kan bli skadade.

- När inox-panelerna med knappar rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt knapparna. Märkningarna runt knapparna kan försvinna.
- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

Rengöring av ventilation

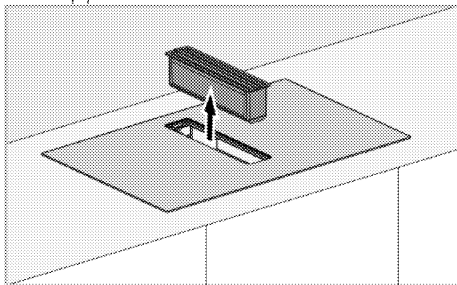
För att försäkra effektiv borttagning av lukt och fett, måste aktivkolfiltret bytas reguljärt och fettfiltret rengöras.

Metallfettfilter

Fettfiltret tar bort fett från röken.

Metallfettfiltret ska rengöras regelbundet för att försäkra bra funktion.

1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



- i** Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spillta ut vätskan.

- i** Se till att fettfiltret inte skadas genom att tappa den bort glasshällen.

2. Rengör fettfiltret i diskmaskin eller för hand.

i Rengör filtret i vatten och flytande tvättmedel och installera efter att den har torkat. Fettfilter av aluminium kan missfärgas när de tvättas; detta är normalt och du behöver inte byta filter.

i Aluminiumfettfiltret kan även tvättas i diskmaskin. (max 70 °C) För optimal rengöringsresultat rekommenderar vi att filtret placeras i diskmaskinen upp och ner.

3. Installera filtret efter rengöring.

Borttagning av aktivkolfiler

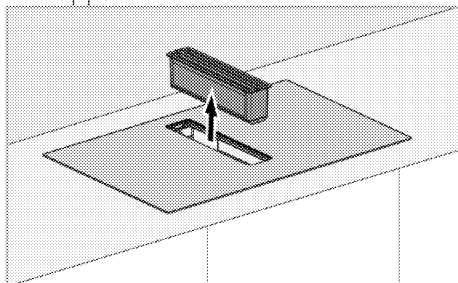
Aktivkolfiltren förhindrar luft från produkten och måste bytas regelbundet för optimal funktion. Observera varningsindikatorn för byte av filtren.

i När produkten har använts i 150 timmar, visas en F-formad varning på kokplattan. Filtret bör bytas av senast denna varning visas. Nolla varningen, se inställningar

i För att se aktivkolfiltrets kvarvarande brukstid följ instruktionerna i sektionen inställningar.

För att ta bort;

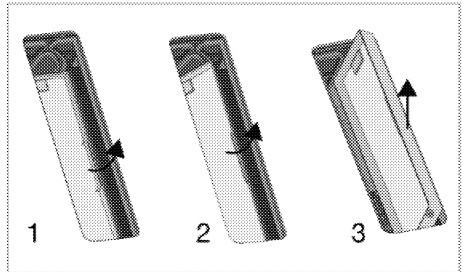
1. Ta bort metallfettfiltret genom att dra den uppåt.



i Fettfiltret samlar olja och vätskor på dess bottenyta. När filtret tas bort bör den tas bort rakt för att förhindra att spillta ut vätskan.

i I fettfilterdelen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

2. Ta bort vätskeuppsamlingskärlet som visas i bilden nedan.

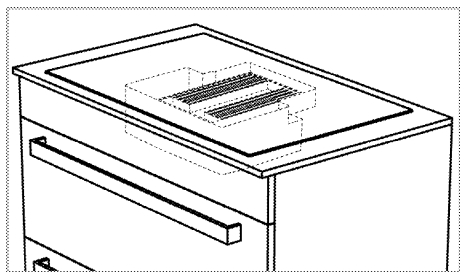


i I vätskeuppsamlingskärlet delen finns det en magnet kontakt. Ventilationen är inte möjlig om delen för vätskeskydd är inte installerad.

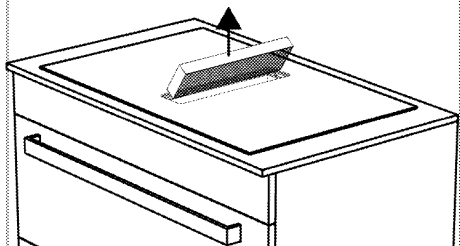
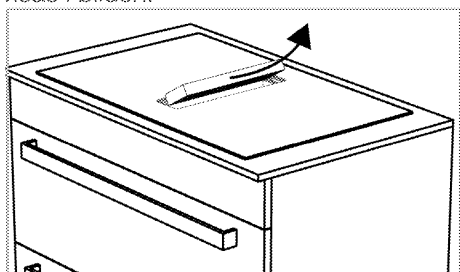
i Vätskeuppsamlingskärlet ska rengöras regelbundet. Delen kan rengöras med vatten och flytande rengöringsmedel och sköljas eller tvättas i diskmaskinen på högst 70 °C.

i När vätskeuppsamlingskärlet installeras, ska den placeras i riktning som visas med pilen.

3. Efter att ha tagit bort vätskeuppsamlingskammaren finns det två kolfilter till höger och vänster i den nedre kammaren.

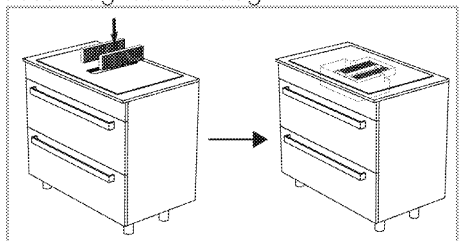


4. Först av allt, dra ett av kolfiltren till dig själv genom att luta det för att ta bort det från dess magnetiska spår från ventilationsgapet och ta ut det som visas i bilden.



5. På samma sätt, ta bort det andra kolfiltret från dess hölje.

6. Placera de nya 2 aktiva kolfiltren i deras magnetiska spår genom att luta dem genom ventilationsgapet i tur och ordning. Se till att den sitter ordentligt i dess magnetiska uttag.



7. Sätt tillbaka vätskeskyddsplasten på samma sätt som när den togs bort.

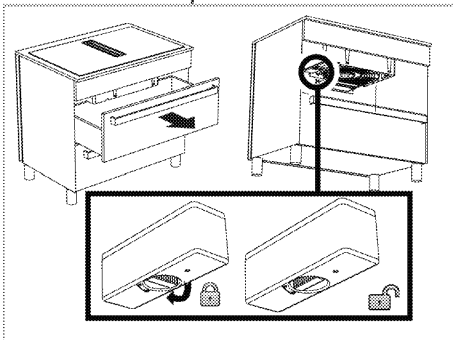
8. Sätt i oljefiltret.

Avloppsvattentank

Om intensiv vätska kommer till produktens ventilationsutrymme, samlas dessa vätskor upp i avloppsvattenbehållaren under kaminen. I detta fall bör avloppsvattentanken tas bort, vätskan ska hällas ut och tanken ska rengöras och återinstalleras.

i Det rekommenderas att rengöra spillvattentanken en gång i månaden.

För att ta bort spillvattentanken:



1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.

2. Nå spillvattentanken under hällen.

3. Lås upp och ta bort spillvattentanken genom att vrida på låsknappen.

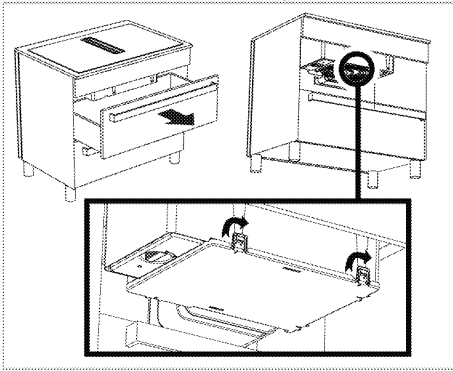
4. Häll ut vätskan i kammaren och rengör kammaren.

5. Vrid låsknappen och lås den genom att föra tillbaka kammaren i dess skåra.

Rengöring av bottenkåpan

Om bottenkåpan på produktens botten blir smutsig kan du kanske ta bort den och rengöra den.

För att ta bort bottenkåpan:



1. Ta bort den översta lådan som finns under hällen. Du ska kunna nå under spisen.
2. Nå bottenluckan från under hällen.
3. Det finns 5 lås i de riktningar som visas av pilsymbolema på den nedre luckan. Genom att släppa dessa lås, ta bort bottenkåpan genom att hålla den nedåt.
4. Efter att ha rengjort bottenkåpan, tryck den hårt uppåt i samma riktning så att låsen passar i sina skåror.

9 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljds, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Apparaten fungerar inte.

- Säkringen kan ha brunnit. >>> *Kontrollera säkringen i säkring dosan. Byt dem vid behov.*
- Apparaten har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> *Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.*
- Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverad, avaktivera knapplåset.*
- Om hällen inte slås på när på/av knappen trycks >>> **Koppla ur den vänta i minst 20 sekunder innan du kopplar in den igen.**
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- Olämpliga kärl har använts. >>> *Kontrollera kärlen.*

"Q" och "U" eller "L" ikonen är på hela tiden på matlagningssonens skärm.

- Kärlet har inte placerats på kokplattan. >>> *Kontrollera att det finns kokkärl på kokplattan.*
- Kärlet är inte lämpligt för induction. >>> *Kontrollera att om kärlet är lämpligt för inductionshäll.*
- Kärlet har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärl.*
- Kärlet eller kokplattan kan vara för het. >>> **Låt dem svalna.**

Vald kokplattan stängs av under användning.

- Matlagningstiden för vald kokplatta kan ha slutat. >>> *Ställ in en ny matlagningstid eller avsluta matlagningen.*
- Apparaten har överhettningsskydd. >>> **Låt hällen svalna.**
- En föremål kan täcka kontrollpanelen. >>> *Ta bort föremålet.*

Kärlet värms inte upp fast kokplattan är på.

- Kärlet kanske inte är lämpligt till induction häll. >>> *Kontrollera att om kärlet är lämpligt för inductionshäll.*
- Kärlet har inte centrerats ordentligt på kokplattan eller dess botten är inte nog bred för vald kokplatta. >>> *Centrera kokplattan genom att välja tillräckligt bred kärl.*

Kylfläkten fortsätter att fungera fast hällen har stängts av.

- Det här är inte något fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills hällens elektroniska utrustning har svalnat.

Ljud från kokplattan under matlagning

Ljud kan höras från kokplattan under användning. Dessa ljud beror på kokkärlets komposition. Dessa ljud är normala, de betyder inte att det finns något fel och är en del av induktionsteknologin.

Möjliga ljud och deras orsaker

- **Fläktljud:** Kokplattan är utrustad med en fläkt, som aktiveras automatiskt enligt apparatens temperatur. Fläkten har olika funktionsnivåer och fungerar med dessa enligt temperaturen. Om temperaturen är högre än produktens temperatur efter att hällen har stängts av, kan fläkten fungera en stund.
- **Lågt surr, så som ljudet från en transformator.** Detta beror på induktionsteknologins natur. När värme överförs direkt i kokkärlets botten, kan detta surrljud höras beroende på kokkärlets material. Därför kan olika ljud höras från olika kokkärl.
- **Sprakande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärlets botten. Om kokkärllet har tillverkats olika material och lager kan sprakande ljud höras.
- **Vinande:** Ett vinande kan höras, när två matlagningszoner på kokplattans samma sida används med olika matlagningsnivåer.

Felkoder/orsaker och möjliga åtgärder

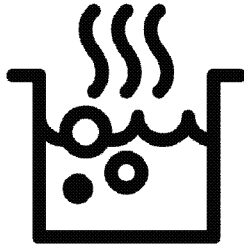
Felkoder	Felets orsaker	Möjliga åtgärder
E 22 E 26	Induktionshällen överhettad.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när hällens temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar har tryckt i över 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollen är utsatt för ånga.	Problemet löses genom att ta bort handen från hällen. Problemet löses när kontrollpanelen rengörs.
E 47	En olämplig kastrull används till matlagning.	Felet åtgärdas, när för induktionsmatlagning lämplig kastrull används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Fel i temperatursensorn i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

Felkoder	Fellets orsaker	Möjliga åtgärder
E 23 E 24	Programfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 25	Fläktens funktionsfel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Elektronikkortets hårdvarufel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 48 E 49 E 51	Sensorfel i induktionshällen.	Sensorenheten ska vara kompatibel med användningsförhållandena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur fel i induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och låt den svalna. Felet är åtgärdad, när sensorsns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.
FF	Någon av knapparna har tryckts in länge.	När den långa intryckningen av knappen har avslutats,
	Ett kokkärl har kanske placerats över kontrollenheten.	När kokkärlet lyfts bort från kontrollenheten,
	Mat/vätska har kanske stänkt över kontrollenheten.	Felet försvinner, när maten/vätskan avlägsnas.
E 36	Ett maskinvarufel på det elektroniska kortet har inträffat.	Stäng av induktionshällen och använd den igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserad återförsäljare, om problemet kvarstår.

beko

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

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

Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

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

Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

HUOMAUTUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



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

1 Turvallisuusohjeet 4

Tarkoituksenmukainen käyttö	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Kuljetusturvallisuus	6
Asennusturvallisuus	6
Käyttöturvallisuus	6
Lämpötilavaroitukset	8
Lisätarvikkeiden käyttö	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus	8
Ilmanvaihdon turvallisuus	9
Induktio	9
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	10

2 Ympäristöohjeet 11

Jättemääräykset	11
WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	11
Pakkaustiedot	11
Energiansäästövinkejä	11

3 Tuotteesi 12

Tuotteen esittely	12
Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö .	13
Keittotason ohjaus	13
Yleisiä tietoja liedestä	14
Tekniset tiedot	15

4 Ensimmäinen käyttö 16

Ensimmäinen puhdistus	16
-----------------------------	----

5 Lieden käyttö 17

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen	17
Ohjauspaneeli	21

6 Ilmanvaihdon käyttö 30

Yleistä tietoa ilmanvaihtoon liittyen	30
Ilmanvaihtotilat	30
Jotta laite olisi ulkoisessa kiertotilassa, cf5- asetus on suoritettava asetusosassa..	30
Ilmanvaihdon käyttö	30

**7 Yleisiä tietoja
ruoanvalmistuksesta 32**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista liedellä	32
---	----

8 Huolto ja puhdistus 33

Yleiset puhdistusohjeet	33
Keittotason puhdistus	34
Ohjauspaneelin puhdistus	34
Ilmanvaihdon puhdistus	34

9 Vianmääritys 38

1 Turvallisuusohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

⚠ Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.



Sähköturvallisuus

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

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



Kuljetusturvallisuus

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



Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.



Käyttöturvallisuus

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

- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikykysi tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja, voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtelee aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.
- Uunin pinnan höyrypaine ja kosteus voivat saada kattilan liukumaan tai pomppaamaan. Varmista tästä syystä, että kattilan ja lieden pinta ovat kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.
- Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta. Älä poista suodatinta laitteen käytön aikana. Magneettikytkintä käytetään turvallisuussyistä rasvasuodattimessa ja nesteeltä suojaavissa muoviosissa. Älä käytä tuotetta, jos näitä osia ei ole asennettu.
- Älä jätä liettä ilman valvontaa paistamisen aikana, koska öljy voi syttyä palamaan ja aiheuttaa tulipalon. Huomioi siksi vaatteet ja verhot.
- Jos liettä ei puhdisteta säännöllisesti, voi tämä aiheuttaa tulipalovaaran.
- Riittävä ilmanvaihto on järjestettävä huoneessa, jossa käytetään kaasua- tai muita polttoaineita käyttäviä laitteita samalla, kun liettä liesituulettimella käytetään. (tämä ei koske laitteita, jotka palauttavat ilman huoneeseen).
- Kaasu- tai polttoainelaitteet, kuten lämmittimet, jotka jakavat saman tilan ilmanvaihdon kanssa, on eristettävä tämän tuotteen poistokanavasta tai oltava suljettuja.
- Jos toista polttoainetta tai kaasumaisia polttoaineita käyttävä laite on käytössä samassa tilassa, on tilan riittävä ilmanvaihto varmistettava.
- Jos samassa ympäristössä ilmanvaihdolla on käytössä toinen laite, jota käytetään

muulla kuin sähköllä, tulee huoneen negatiivisen paineen oltava vähintään 0,04 mbar, jotta muiden laitteiden pakokaasuja ei vedetä takaisin huoneeseen ilmanvaihdon kautta.

- Älä kytke savukanaviin lämmitysuunin liitännällä, savuhormia, johon jätekaasu poistetaan tai joissa on avotuli. Noudata voimassa olevia paikallisia ohjeita.
- Yrityksemme ei ole vastuussa yllä esitettyjen varoitusten laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Tulipalonvaara, jos puhdistusta ei suoriteta ohjeiden mukaan.
- Suosittelemme, että suodatin puhdistetaan kerran kuukaudessa normaaleissa käyttöolosuhteissa.
- Laitteen lämpötila saattaa olla korkea. Älä säilytä syttyviä nesteitä tai suihketölkkejä laatikoissa lieden lähellä.



Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Laite ja sen käsiksi päästävät osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja

lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

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



Lisätarvikkeiden käyttö

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



Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Jos ruokaa valmistetaan rasvassa tai öljyssä, on vaarallista jättää liesi ilman valvontaa, koska tästä voi syttyä tulipalo. ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa

tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.



Ilmanvaihdon turvallisuus

- **Myrkytysvaara!** Ilmaa vedetään koko asunnosta laitteen käytön aikana. Jos riittävää ilmanvaihtoa ei varmisteta, syntyy ilmavirtaus ja palamisesta syntyvät palo- ja myrkylliset kaasut vapautuvat asuntoon. Älä käytä tuotetta yhdessä ilmankierron ja myrkyllisiä kaasuja vapauttavien tuotteiden kanssa (puu, kaasu, öljy ja hiiliuunit, kattilat, vedenlämmittimet jne.).
- Pyydä valtuutettu henkilö tarkastamaan rakennuksen ilmanvaihto ja savupiippu.



Induktio

- Uunin sähkötoimiset keittolevyt sisältävät kehittyntä

induktioteknologiaa.

Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Saat lisätietoa appaleesta ”Kattilan valinta”.

- Induktiolevy synnyttää magneettikentän, joten sillä voi olla haittavaikutuksia sydämentahdistinta tai insuliinipumppua käyttäville henkilöille. On suositeltavaa pitää vähintään 60 cm:n etäisyys induktiokeittotason välillä, kun se on päällä, koska sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa sydämentahdistimen asetuksiin.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Uunin alapuolella vetolaatikoissa säilytettävät metalliesineet voivat kuumentua paljon, jos uunia käytetään pitkään ja jatkuvasti. Älä säilytä

metalliesineitä uunin alapuolella vetolaatikoissa.

- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.



Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.

- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.
- Kun rasvasuodatin on irrotettu tuotteesta, voi tiivistymisestä johtuvaa nestettä kerääntyä laitteen pohjaan. Kun suodatin poistetaan puhdistamista varten käytön jälkeen, on tärkeää että tämä neste poistetaan roiskuttamatta sitä laitteeseen.

2 Ympäristöohjeet

Jättemääräykset

WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen



Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.

Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

Pakkaustiedot

- Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

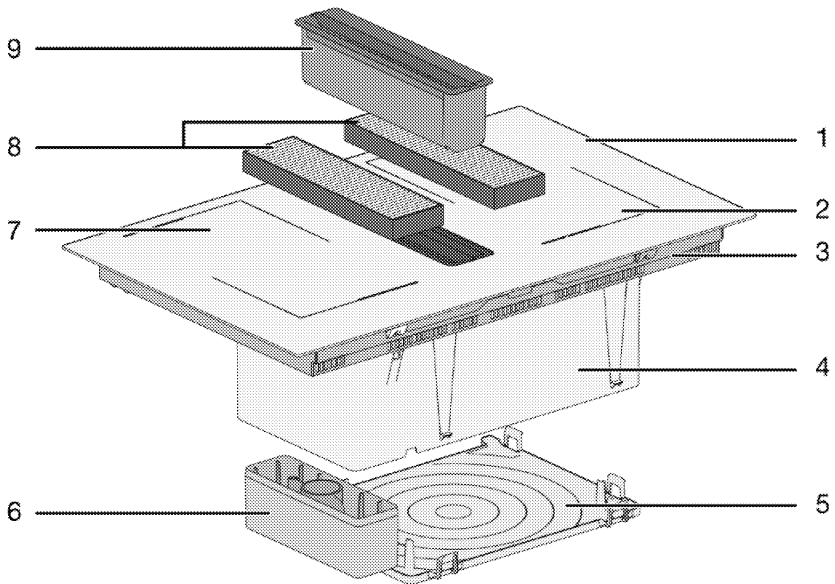
Energiansäästövinkejä

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärän kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittoalueet ja pannujen pohjat puhtaana. Lika vähentää keittoalueen ja pannun pohjan välistä lämmönjohtavuutta.

3 Tuotteesi

Tuotteen esittely



1 Lasikeittopinta

2 Induktiokeittoalue

3 Alakotelo

4 Ilmanvaihtokokoonpano

5 Alasuoja

6 Ylivuotavan nesteen keräyskammio

7 Induktiokeittoalue

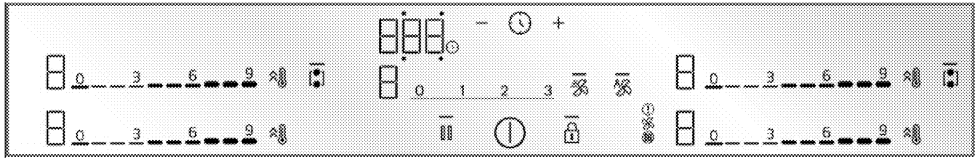
8 Hiilisuodatin

9 Rasvasuodatin

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

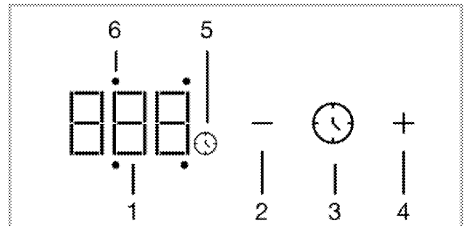
Keittotason ohjaus



Näppäimet ja symbolit

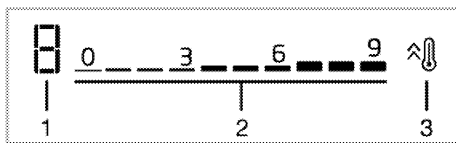
- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
- ⌚ : Pälle/pois-painike
- 🔒 : Näppäimien lukituspainike
- 🔥 : Keittolevyn suurella pinnalla yhdistelmänapäin
- 🔥 : Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike
- 🌀 : Puhdistuslukon näppäin
- ⌚ : Ajustimen näppäin
- ⊕ : Ajustimen lisäyspainike
- ⊖ : Ajustimen vähennyspainike

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



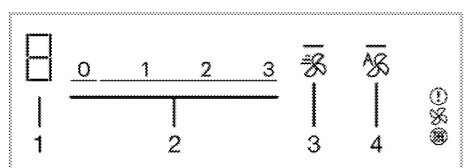
Ajustinnäyttö

- 1 Ajustimen merkkivalo
- 2 Ajustimen vähennyspainike
- 3 Ajustinpainike
- 4 Ajustimen lisäyspainike
- 5 Ajustinsymboli
- 6 Kyseisen keittotoalueen ajastintoiminnon merkkivalo



Keittoalueen näyttö

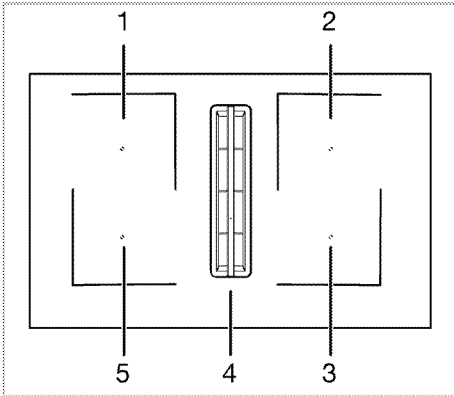
- 1 Lämpötila - kyseisen keittolevyn virtaustason ilmaisin
- 2 Lämpötila - virtaustason asetusalue
- 3 Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike



Ilmanvaihdon näyttö

- 1 Ilmanvaihtotason merkkivalo
- 2 Ilmanvaihtotason asetuskenttä
- 3 Tehostinnäppäin
- 4 Ilmanvaihdon automaattitilan näppäin

Yleisiä tietoja liedestä



- 1 Takavasen - induktiokeittoalue
- 2 Takaoikea - induktiokeittoalue
- 3 Etuoikea - induktiokeittoalue
- 4 Keskellä - ilmanvaihto
- 5 Etuvasen - induktiokeittoalue

Keittotasoa on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä.

Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa "Lieden käyttö".

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkoiset mitat (korkeus / leveys / syvyys)	223,5 mm / 820 mm / 520 mm
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys)	740 (+2)mm / 490 (+2)mm
Jännite/taajuus	1N~ 220-240V/2N~ 380-415V;50/60Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7,4 kW

Kaltoalueet

Takana vasemmalla	Induktiokaittoalue
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä vasemmalla	Induktiokaittoalue
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä oikealla	Induktiokaittoalue
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Takana oikealla	Induktiokaittoalue
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W

Ilmanvaihdon ominaisuudet

Ohjaus	3 tasoa + 1 Tehostin
Imuteho	630 m ³ /h

Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen alakotelon korkeus.

- i** Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.
- i** Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.
- i** Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttö

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistus

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

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

5 Lieden käyttö

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

- Älä anna minkään esineen pudota uunin päälle. Pienetkin esineet, kuten suolasirottimet, voivat vaurioittaa uunia. Älä käytä haljenneita uuneja. Vesi valuu halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut jollain tavalla (esim. näkyviä halkeamia), irrota sähköiskunvaaran rajoittamiseksi, ensin varoke ja irrota sitten laite virransyötöstä ja ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia keittoastioita liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Keittoalue on aina kuuma käytön jälkeen, joten älä aseta muoviasiastoita keittoalueelle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien päälle.
- Kohdista polttimet kattilan keskustan kanssa. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

Induktiokeittotason käyttöperiaate

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri sulkeutuu, kun induktiokäyttöön sopiva

astia asetetaan sen päälle ja elektroniikkajärjestelmä lasipinnan alla muodostaa magneettikentän. Astian metallirunko lämmitetään energialla tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda lieden pintaan, vaan suoraan astiaan sen päällä. Lasipinta lämpenee keittoastian lämmöstä.

Induktiotekniikalla keittämisen edut

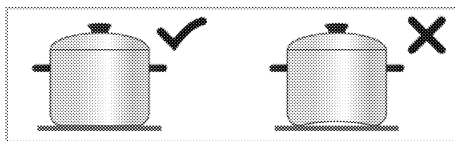
Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan keittoastiaan.

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

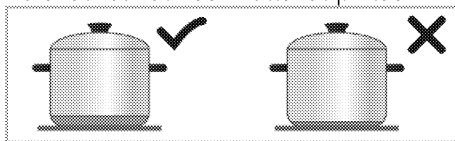
Turvallinen käyttö:

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

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



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



Keittoastiat

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia keittoastioita, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi keittoastian suorituskyky. Keittoastian pohjan halkaisijan tulee vastata induktiokeittoalueen halkaisijaa. Ehdotetut koot on esitetty alla.

Sopivat keittoastiat:

- Valurauta-astiat
- Emaliset teräsastiat
- Ruostumattomat teräsastiat (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

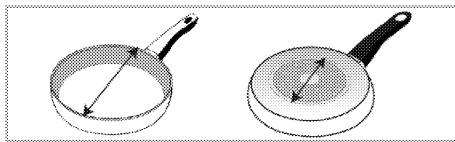
Sopimattomat keittoastiat:

- Alumiiniastiat
- Kupariastiat
- Messinkiastiat
- Lasiastiat
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

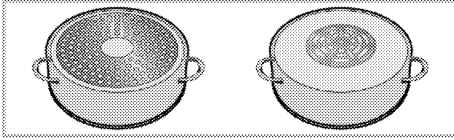
Suositukseset

- Käytä vain keittoastioita tasaisella pohjalla. Älä käytä keittoastioita koveralla tai kupperalla pohjalla.

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



- Jotkin keittoastioiden pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä keittoastiat eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa annetaan sopimattoman keittoastian varoitus.



Keittoastian testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokaittasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Kun kattila sijoitetaan liedan päälle ja jos "□" ja "□" tai "□" ei vilku, on se sopiva.

Suosittelu keittoastian koko

Keittoalueen koko - mm	Keittoastian halkaisija - mm
210x190	min. 100 - maks. 210
Keittoalue leveällä (flexi) pinnalla	Leveys 210 - pituus 390

Keittoastioiden tunnistaminen induktiokaittasolla riippuu keittoastian pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta. Keittoastioiden tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, keittoastiat on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien keittoastioiden kokosuositukset on esitetty alla.

Keitä; riippuu pannun tyypistä, koosta ja keittoalueesta. Laajaa keittoaluetta voidaan käyttää tasaiseen keittämiseen. Suuremman keittoalueen käyttäminen induktioliedellä ei hukkaa energiaa, koska lämpö kattaa vain asianomaisen pannualueen.

Keittoastioiden automaattinen tunnistus

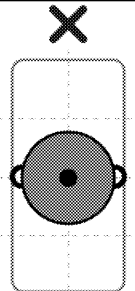
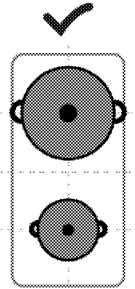
Kun induktiokäyttöön sopiva keittoastia asetetaan induktiokaittasolle, tunnistaa liesi automaattisesti mille keittolevylle keittoastia on asetettu ja esittää ohjeet ohjauspaneelissa.

Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

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

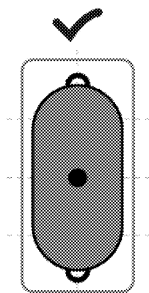
Kahtena erillisenä keittoalueena

Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoaluetta voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri keittoastialla. Aseta keittoastiat erillisten keittoalueiden keskelle.



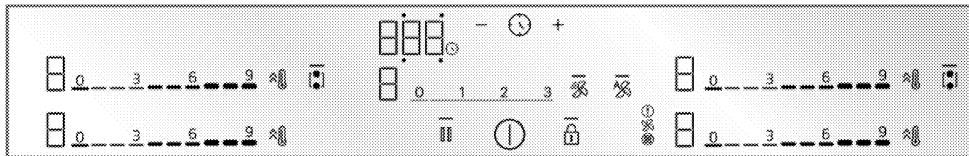
Keittämiseen yhdellä keittoastialla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta keittoastiaa keittoalueen keskelle.

Yhtenä keittoalueena



Keittämiseen
suurella
keittoastialla,
aseta keittoastia
niin, että se
peittää
molemman
keittoalueen
keskiosan ja on
keittoalueen
keskellä.

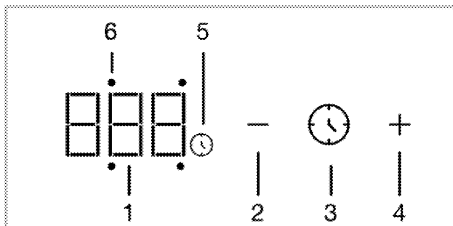
Ohjauspaneeli



Näppäimet ja symbolit

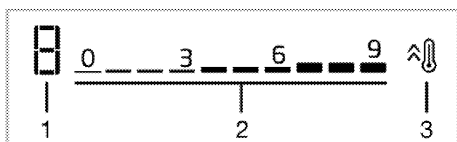
- : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
- ⌚ : Pälle/pois-painike
- 🔒 : Näppäimien lukituspainike
- 🔥 : Keittolevyn suurella pinnalla yhdistelmänapäin
- 🔥 : Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike
- 🌀 : Puhdistuslukon näppäin
- ⌚ : Ajastimen näppäin
- ⊕ : Ajastimen lisäyspainike
- ⊖ : Ajastimen vähennyspainike

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



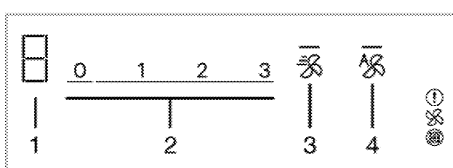
Ajastinnäyttö

- 1 Ajastimen merkkivalo
- 2 Ajastimen vähennyspainike
- 3 Ajastinpainike
- 4 Ajastimen lisäyspainike
- 5 Ajastinsymboli
- 6 Kyseisen keittöalueen ajastintoiminnon merkkivalo



Keittöalueen näyttö

- 1 Lämpötila - kyseisen keittölevyn virtaustason ilmaisin
- 2 Lämpötila - virtaustason asetusalue
- 3 Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike



Ilmanvaihdon näyttö

- 1 Ilmanvaihtotason merkkivalo
- 2 Ilmanvaihtotason asetuskenttä
- 3 Tehostinnäppäin
- 4 Ilmanvaihdon automaattitilan näppäin

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

i Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

i Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

i Keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekunnin kuluessa.

i Laitte näyttää "FF" hälytyksen turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (☒ näppäin) kosketetaan.

i — valo aktivoituu tai valitus näppäimessä syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa.

» Liesi on käyttövalmis.

Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ① näppäintä ohjauspaneelissa.

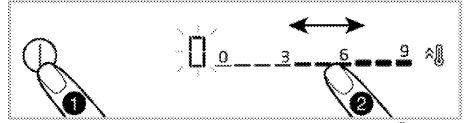
» Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

Ohjauspaneelissa on lämpöilmaisimien jokaiselle liedelle. Ilmaisimien näyttää, että keittotaso on vielä kuuma, kun se on sammutettu. Älä koske kyseisiin levyihin, ennen kuin jäljellä olevan lämmön ilmaisin on sammunut.

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

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.

>> "0" symboli syttyy keittoalueiden näytöillä.

2. Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja "9".

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

Keittolevyjen sammutus:

Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. Asettamalla lämpötilaksi "0"

Sammuta suuri liesi asettamalla lämpötilaksi "0".

2. Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella

Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikilla näytöillä näkyy "0" tai "00". ⌚ symboli keittolevyn näytöllä katoaa.


Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

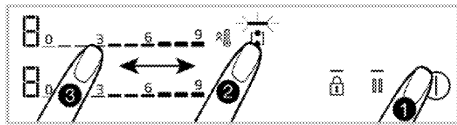
Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi) (jos keittotasossa on keittoalueet suurella pinnalla)

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ① näppäintä.

2. Kosketa ☒ painiketta.


Symboli	Kuvaus
H	Korkea lämpötila
h	Alhainen lämpötila


»0 symboli ilmestyy vasemman keittoalueen näyttöön ja  painike syttyy —.



3. Koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormeja alueella, lämpötila voidaan asettaa välille "0" ja 9.

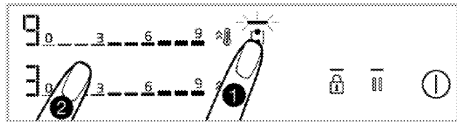
Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

» Liesi käynnistyy. Jos toinen keittolevy valitaan tai odotat 10 sekuntia ilman mitään toimintaa,  valo — näppäimessä sammuu.

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


Suurten keittoalueiden yhdistäminen (flexi), kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä (jos suuret keittoalueet ovat käytettävissä liedessä)

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



1. Kun yksi tai molemmat keittoalueet vasemmalla ovat käytössä, kosketa  näppäintä.

» Molemmalla keittoalueen näytöllä näytetään keittoalue alemmalla


lämpötilalla ja  valo — näppäimessä syttyy.

>> Yhdistetyt keittoalueet jatkavat toimintaa keittoalueen alemmalla lämpötilalla tason mukaan ja, jos käytössä, ajastimen asetusarvoilla. Lämpötila ja ajastinarvot keittoalueella korkeammalla lämpötilalla ennen yhdistämistä perutaan.



>> Lämpötila-arvon muuttamiseksi myöhemmin, aseta haluttu lämpötila-arvo asetusalueelta.

Suurten keittoalueiden sammuttaminen (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)



 Voit erottaa ja asettaa vyöhykkeet nollatasolle painamalla näppäintä.

Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

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

Korkean tehoasetuksen


(TEHOSTIN) valinta suoraan:

1.  Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn  näppäintä.


Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä.

Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

1. Kosketa  näppäintä, kun liesi on päällä ja kyseinen keittoalue toimii määritetyllä tasolla.
2. Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

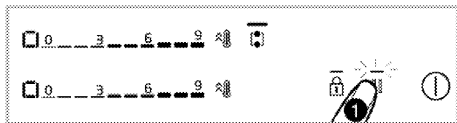
Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:





Voit sammuttaa korkean tehoasetuksen milloin tahansa koskettamalla  näppäintä. Keittoalue jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilalla. Aseta tilaan 0 koskettamalla aktiivisen keittoalueen asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella sammuttamiseksi.

Puhdistuslukko

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

Puhdistuslukon aktivointi










1. Pidä  näppäin painettuna, kun liesi on päällä.
»  syttyy.  symboli syttyy keittoalueiden näytöillä. Vain  näppäintä voidaan käyttää tämän aikana.

Näppäinlukko




Kun liesi on päällä tai pois, voit aktivoida näppäinlukon toimintojen muuttamisen estämiseksi.

Näppäinlukon aktivointi

1. Näppäinlukon aktivoimiseksi, kosketa  näppäintä, kunnes **kuulet yhden merkkiäänän**.
 valo vilkkuu  näppäimessä ja kaikki keittolevyt on lukittu.

-  Vain  näppäin toimii, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä,  valo vilkkuu  näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.
- Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu ja kytkee lieden päälle uudelleen.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä



1. Pidä  näppäin painettuna, kunnes äänimerkki kuuluu. Käyttö vahvistetaan äänimerkillä. Valo  näppäimessä  sammuu ja näppäinlukko deaktivoidaan.

Ajastintointinto

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

Ajastimen kytkeminen päälle



1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.
2. Riippuen alueesta jota haluat käyttää, koskettamalla asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, voit asettaa haluamasi lämpötilan.
3. Aktivoi ajastin koskettamalla  näppäintä.

“00” syttyy ajastinnäytöllä ja  symboli vilkkuu.

4. Olemassa on 4 toimintovaloa "00" ympärillä ajastinnäytöllä. Kosketa keittoalueelle, jonka ajastin asetetaan ☹ näppäintä halutun keittoalueen puolen valitsemiseksi.

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

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

i Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

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

i Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

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

Ajastimien sammutus

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

Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen päättymistä

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

Sammutusaikalla ajastimen ajan tasolle "00":

1. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla ☹ näppäintä.
2. Laske arvoa koskettamalla näppäintä, kunnes "00" ilmestyy ajastinnäyttöön. Voit syöttää ajastimen

ajan nopeammin koskettamalla - näppäintä pitkän aikaa.

Kun symboli ☹ vilkkuu keittoalueen näytöllä tietyn ajan, sammuu se kokonaan ja ajastin perutaan.

Pysäytystoiminto

Tällä toiminnolla voit laskea kaikkien toimintojen (paitsi ajastimen) lämpötilatasoja, jotka toimivat liedellä 1. tasolla tietyn ajan.

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

1. Kosketa ☹ näppäintä, kun keittotaso on päällä.

Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.

3. Kosketa ☹ näppäintä uudelleen kaikkien pysäytettyjen keittolevyjen käyttämiseksi niiden edellisillä asetuksilla.

Asetukset

Tällä toiminnolla voit muuttaa tehonhallinnan, keittämisen päättymisen äänimerkin ajan ja liesi-tuuletin liitännän asetuksia.

cF1 : Tehonhallinta-asetus

cF2 : Keittämisen päättymisen äänimerkin aika

cF3 : Hupputilan valinta (ei käytössä)

cF4 : Ei-aktiivinen näyttö (ei käytössä)

cF5 : Ilmanvaihtotilan valinta

cF6 : Aktiivihillisuodattimen käyttöajan näyttö

cF7 : Aktiivihillisuodattimen nollaus

1- Tehonhallinta-asetus (cF)

Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi keittotason kokonaistehon.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ☹ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ☹ näppäintä uudelleen.

2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta // näppäimiä.

» ilmestyy ajastinnäyttöön ja ”9” ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.

3.Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusalueeta tai liu’uttamalla sormea alueella, aseta tehotasoa välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) ”1” ja ”9”

4.Vahvista valittu tasoasetus koskettamalla näppäintä.

» Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.

”Tehonhallinta” sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - tehonhallintataso).
Taulukko - Tehonhallintataso

Tehonhallintataso	Kokonaisteho
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW*

Kokonaistehoarvo tehonhallintatasoille 5, 6, 7, 8, 9 on 3,6 kW tuotteissa, joiden enimmäistehoonkulutus on 3,6 kW.

2 - Keittämisen päättämisen äänimerkin aika ()

Tällä toiminnolla voit asettaa liedien keittämisen päättämisen äänimerkin ajan.

1.Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä ja sammuta se koskettamalla näppäintä uudelleen.

2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta // näppäimiä.

» Oletusasetus näytetään ajastinnäytöllä.

3.Keittämisen päättämisen äänimerkin ajan asettamiseksi, kosketa näppäintä kerran.

» ilmestyy ajastinnäyttöön ja ”2” ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.

4.Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusalueeta tai liu’uttamalla sormea alueella, aseta päättämisaian asetus välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) ”0” ja ”3”

5.Vahvista keittämisen päättämisen äänimerkin aika koskettamalla näppäintä.

>> Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika-asetuksella valitulla tasolla.

Oletusarvo keittämisen päättämisen äänimerkin ajalle on 2. vakiotaso.

Taulukko - Keittämisen päättämisen äänimerkin ajan asetus




Keittämisen päättämisen äänimerkin taso	Keittämisen päättämisen äänimerkin aika
0	15 sekuntia
1	30 sekuntia
2	1 minuutti
3	2 minuuttia


3-Ilmanvaihtotilan asetus ()

Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila. (Katso S. 16 /Ilmanvaihtotilat)


Laitte toimitetaan esiasetettuna sisäiseen kiertotilaan. Tilan vaihtaminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.

2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta // näppäimiä.

» Oletusasetus  näytetään ajastinnäytöllä.



3. Kosketa näppäintä neljä kertaa ilmanvaihtotilan  asettamiseksi.

»  ilmestyy ajastinnäyttöön ja "1" ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön

4. Ilmanvaihtotila voidaan asettaa ulkoiseen kiertoon koskettamalla vasemman takakeittoalueen asetusalueetta tai liu'uttamalla sormeaa alueella, jolloin keittolevyn alueella näkyy "2".

5. Vahvista ilmanvaihtotilan asetus koskettamalla  näppäintä.

» Laite sammuu ja käynnistyy uudelleen valitulla ilmanvaihtoasetuksella.

 Ilmanvaihtoasetus näytetään sisäisenä kiertona "1" vaihtoehtona  asetusnäytöllä vakiona tuotannon aikana.


4 - Aktiivihillisuodattimen käyttöajan näyttö






Aktiivihillisuodattimia käytetään tuotteessa


sisäisessä kierrossa ja ne on vaihdettava tietyin aikaväleihin.

 Aktiivihillisuodattimet tulee vaihtaa 150 käyttötunnin välein.


Tästä -asetusnäytöstä on mahdollista tarkastella jäljellä olevia käyttötunteja. Tämä jäljellä oleva aika näytetään näytöllä 150 tunnin lähtölaskentana.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä ja sammuta se koskettamalla  näppäintä uudelleen.


2. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta // näppäimiä.

» Oletusasetus  näytetään ajastinnäytöllä.

3. Kosketa näppäintä  viisi kertaa aktiivihillisuodattimen käyttöajan näytön avaamiseksi.




» Ilmestyy ajastinnäyttöön  jäljellä olevat aktiivihillisuodattimen käyttötunnit vasemman takakeittoalueen näytöllä on esitetty seuraavasti.


- Jos ne ovat yli 100 tuntia, "3"
- 50-100 tuntia, "2"
- 5-50 tuntia, "1"
- 0-5 tuntia, "0"

4. Sulje asetusnäyttö koskettamalla  näppäintä.



5 - Aktiivihillisuodattimen käyttöajan näytön nollaus ()


Aktiivihillisuodattimen 150 käyttötunnin jälkeen, "F" varoitus ilmestyy keittoalueen näyttöön. Huolto-puhdistus luvussa kuvattua aktiivihillisuodattimien irrotusta ja asennusta seuraa näytön nollaus seuraavalla tavalla:

1. Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta // näppäimiä.

» Oletusasetus  näytetään ajastinnäytöllä.

2. Kosketa näppäintä  kuusi kertaa aktiivihillisuodattimen käyttöajan näytön avaamiseksi.

» Ilmestyy ajastinnäyttöön  jäljellä olevat aktiivihillisuodattimen käyttötunnit vasemman takakeittoalueen näytöllä on esitetty yhdessä -valikossa.

3. Se voidaan nolata koskettamalla  näppäintä näytöllä.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

Järjestelmän automaattinen sammutus

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

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle.

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

Taulukko -1: Keittoalueen automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Pikalämmitys	10 minuuttia

Taulukko -2: Ilmanvaihdon automaattiset sammutusajat

Nopeustaso	Automaattiset sammutusajat - tuntia
0	0
1	6
2	6
3	5
Tehokas käyttö (tehostin)	8 minuutti

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtaussuojajärjestelmä

Keittotaso on varustettu ylivirtaussuojajärjestelmällä. Jos ylivirtaus tapahtuu ohjauspaneelilla, katkaisee järjestelmä virran automaattisesti keittotason sammuttamiseksi. Tämän aikana, "F" varoitus näkyy näytöllä.

Tarkka tehoasetus

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

6 Ilmanvaihdon käyttö

Yleistä tietoa ilmanvaihtoon liittyen

Yleiset varoitukset

- Siinä on moottori eri ilmanvaihtonopeuksilla. Laitteen suoritustehon parantamiseksi, käytä alhaisia nopeuksia normaaleissa olosuhteissa ja korkeaa nopeutta, jos höyryä ja hajua esiintyy enemmän.

Ilmanvaihtotilat

Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila.

Sisäinen kierto



Lieden keskeltä imetty ilma puhdistetaan ensin rasvasta rasvasuodattimella. Tämän jälkeen se kulkee aktiivihillisuodattimen läpi ja palaa keittiöön.

Varoitus: Sisäisessä kiertotilassa, aktiivihillisuodattimet tulee asentaa tuotteessa määritettyyn paikkaan, hajuhiukkasten pitämiseksi poissa hengitysilma. Laitteen sisäisen kierron eri asennustyyppille määritetyt ohjeet löytyvät asennusohjeesta tai saat ne valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Ulkoinen kierto



Ilma, joka imetään liedon keskeltä, kulkee rasvasuodattimien läpi ja poistetaan ulos savupiipun putkijärjestelmällä kautta.

Ilmanvaihtotilan asetus


Laitte on esiasetettu sisäiseen kiertotilaan.

Jotta laite olisi ulkoisessa kiertotilassa, cf5-asetus on suoritettava asetusosassa.

Ilmanvaihdon käyttö

Manuaalisen ilmanvaihdon asetus

Ilmanvaihto voidaan asettaa manuaalisesti.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla  näppäintä.

>> "0" symboli syttyy ilmanvaihdon näytöllä.

2. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille "1" ja "3".

Manuaalisen ilmanvaihdon sammutus

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".

Voimakkaan ilmanvaihtotilan käynnistäminen

1. Voimakas ilmanvaihtotila voidaan aktivoida koskettamalla näppäintä.

» Voimakas ilmanvaihtotila toimii enintään 8 minuuttia. Tämän aikana P-symboli palaa näytöllä. 8 minuutin kuluttua ilmanvaihtonopeus putoaa tasolle 3 ja jatkaa toimintaa tällä tasolla.


Voimakkaan ilmanvaihtotilan sammuttaminen

1. Koskettamalla ilmanvaihdon asetusaluetta tai liu'uttamalla sormea alueella, nopeus voidaan asettaa välille tilaan "0".

i Voimakkaassa ilmanvaihtotilassa, kun nopeusnäppäintä painetaan, palaa se tälle nopeustasolle ja jatkaa toimintaa.

Automaattinen käynnistys

Laite mittaa keittoalueen lämpötilatason, lämpötilan ja käyttöajan. Se määrittää sopivimman ilmanvaihtonopeuden näiden arvojen perusteella ja toimii tasoilla, jotka se asettaa automaattisesti.

1. Käynnistä automaattitila koskettamalla  näppäintä.


» Automaattitila aktivoituu ja sammuu automaattisesti, kun parametrit putoavat määritettyjen kriittisten arvojen alle. Se on otettava uudelleen käyttöön

i Kun automaattitila on aktivoitu, perutaan se, kun tuote kytketään päälle ja pois millä tahansa nopeudella.

2. Kosketa  näppäintä kerran automaattitilan sammuttamiseksi.

Jatkuva puhaltimen toiminto

Puhaltimen lisätoiminto varmistaa, että ruoanvalmistuksen lopussa syntyvät hajut ja savu poistetaan automaattisesti määrittämällä ajan ja nopeustason

keittoalueen lämpötilan, nopeustason ja käyttöajan mukaan, kun tuote on sammutettu keittoalueen käytön mukaan ja ilmanvaihto tapahtuu automaattitilassa. Jos tämä toiminto halutaan sammuttaa, voidaan se tehdä painamalla  näppäintä.

i Kun ilmanvaihto toimii automaattitilassa, ilmanvaihto jatkaa toimintaansa enintään 20 minuuttia ja vielä vähintään 2 minuuttia, kun keitto on suoritettu liesillä ja kattilat otettu pois

7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista liedellä

- Lisää öljyä pannuun korkeintaan 1/3 tasolle. Älä poistu paikalta öljyn kuumentuessa. Ylikuumentunut öljy on tulipalovaara. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Jos öljy syttyy palamaan, peitä se palopeitteellä tai muulla märällä kankaalla. Sammuta uuni ja ota yhteys palokuntaan, kun tämä on turvallista.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Varmista, että öljyn lämmitykseen käytettävä astia on kuiva ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

8 Huolto ja puhdistus

Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

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

Koskien keittotasojä:

- Hapan liika, kuten maito, tomaattitahna ja öljy, voivat aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasolle. Puhdista ylivuoto välittömästi keittotason jäähtymisen jälkeen sammuttamalla se.

Inox ja ruostumaton teräs

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

Lasipinnat

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

- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

- Sokeripohjaiset ruoat, kuten tumma kermakastike, tärkkelys ja siirappi tulee puhdistaa välittömästi, odottamatta pinnan jäähtymistä. Muutoin lasikeittopinta voi vaurioitua pysyvästi.
- Älä käytä puhdistusaineita puhdistamiseen lieden ollessa kuuma, muutoin voi pysyviä tahroja muodostua.

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneelin painikkeet kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota painikkeita ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja painikkeet voivat vaurioitua.

- Kun inox-paneeleja painikeohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita painikkeen ympärillä. Merkinnät painikkeen ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

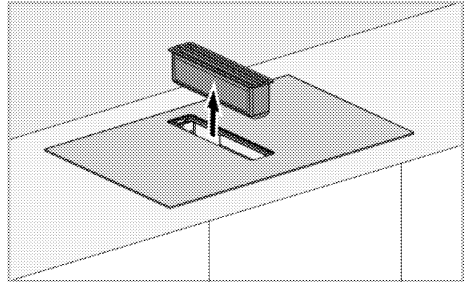
Ilmanvaihdon puhdistus

Tehokkaan hajun ja rasvan poistamisen varmistamiseksi, aktiivihillisuodattimet vaihdettava ja rasvasuodatin puhdistettava säännöllisesti .

Metallirasvasuodattimen puhdistus

Rasvasuodattimet suodattavat savussa olevaa rasvaa. Metallirasvasuodatin tulee puhdistaa säännöllisesti hyvän toiminnan varmistamiseksi.

1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



- i** Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.

- i** Älä vaurioita irrotettua rasvasuodatinta pudottamalla se lieden lasipinnalle.

2. Pese irrotettu rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin.

i Pese suodattimet vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja asenna se kuivaamisen jälkeen. Alumiiniset rasvasuodattimet voivat värjäytyä pesun aikana. Tämä on normaalia, eikä suodatinta tarvitse vaihtaa.

i Alumiininen rasvasuodatin voidaan pestä astianpesukoneessa. (maks. 70 °C) Optimaalisen puhdistustuloksen saamiseksi, suosittelemme, että rasvasuodatin pestään astianpesukoneessa ylösalaisin.

3. Rasvasuodattimen asennus puhdistuksen jälkeen.

Aktiivihillisuodattimen poistaminen

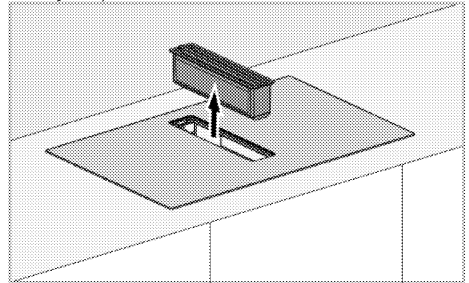
Aktiivihillisuodattimet poistavat tuotteesta syntyviä hajuja ja ne on vaihdettava säännöllisesti optimaalisen toiminnan varmistamiseksi. Huomioi vaihtamista tarkoittava täynnä-varoitussilmäisin.

i Kun tuotetta on käytetty 150 tuntia, F-muotoinen varoitus tulee esiin keittolevyillä. Suodatin tulee vaihtaa viimeistään, kun tämä varoitus tulee esiin. Tämän varoituksen nollaamiseksi, katso luku Asetukset

i Aktiivihillisuodattimien jäljellä olevan käyttöajan näyttämiseksi, katso ohjeet luvussa Asetukset.

Poistaminen:

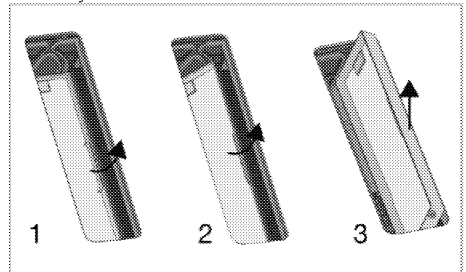
1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



i Rasvasuodatin voi kerätä rasvaa tai ylivuotavia nesteitä sen pohjalle. Kun suodatin irrotetaan, tulee poistaa suoraan ulos nesteiden valumisen ja roiskumisen estämiseksi.

i Rasvasuodatinosassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

2. Poista nesteenkeräysastia, kuten esitetty kuvassa alla.

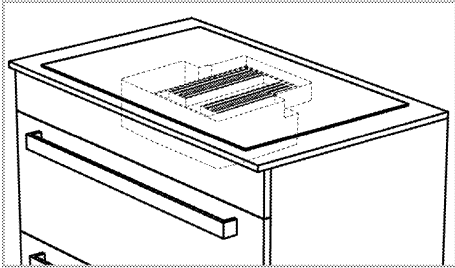


i Nesteenkeräysastian osassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

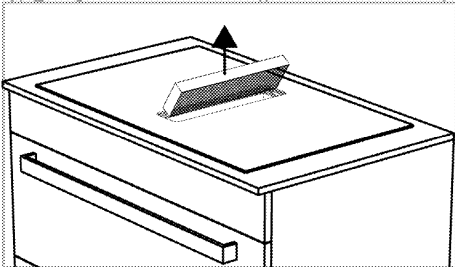
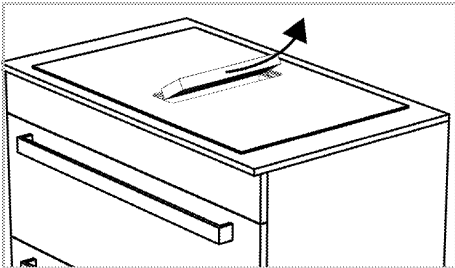
i Nesteenkeräysastia on puhdistettava säännöllisesti. Osa voidaan puhdistaa vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja huuhtelemalla tai astianpesukoneessa, maks 70 °C asteessa.

i Kun nesteeneräysastia asennetaan paikalleen, tulee se asentaa siinä olevan nuolen suunnassa.

3. Nesteeneräyskammion poistamisen jälkeen alemmassa kammiossa on kaksi hiilisuodatinta oikealla ja vasemmalla.



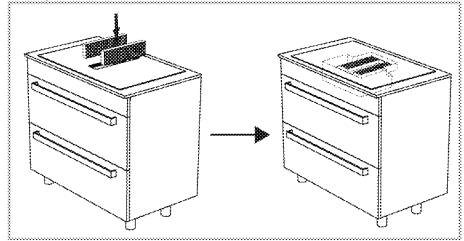
4. Vedä ensin yksi hiilisuodattimista itsellesi kallistamalla sitä, jotta se irtoaa magneettisesta aukosta tuuletusraosta ja ota se ulos kuvan osoittamalla tavalla.



5. Poista samalla tavalla toinen hiilisuodatin kotelostaan.

6. Aseta 2 uutta aktiivihilisuodatinta magneettiaukkoonsa kallistamalla niitä vuorotellen tuuletusraon läpi. Varmista, että se on täysin paikoillaan

magneettiliitännöissään.



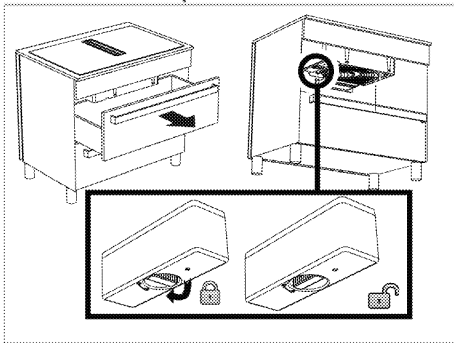
7. Asenna nestesuojamuovi takaisin samalla tavalla kuin sen poiston yhteydessä.

8. Aseta öljynsuodatin paikalleen. **Jätevesisäiliö**

Mikäli voimakasta nestettä pääsee tuotteen tuuletusosastoon, nämä nesteet kerätään kamiinan alla olevaan jätevesisäiliöön. Tässä tapauksessa jätevesisäiliö on poistettava, neste on kaadettava pois ja säiliö on puhdistettava ja asennettava takaisin.

i Jätevesisäiliö on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa.

Jäteveisisäilön poistaminen:

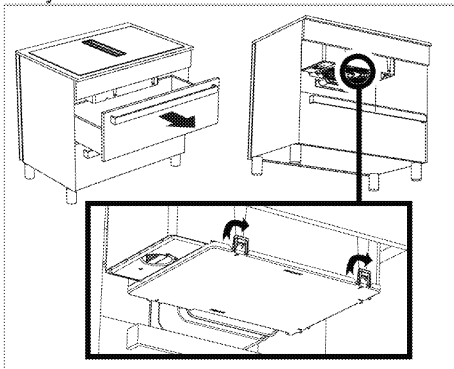


1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota keittotason alla olevaan jäteveisisäilöön.
3. Avaa ja irrota jäteveisisäilö kääntämällä lukitusnuppia.
4. Kaada neste pois kammioista ja puhdista kammio.
5. Käännä lukon nuppia ja lukitse se asettamalla kammio takaisin uraansa.

Pohjakannen puhdistus

Jos tuotteen pohjassa oleva pohjakansi likaantuu, voit ehkä poistaa sen ja puhdistaa sen.

Pohjakannen irrottaminen:



1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota pohjakansi keittotason alta.
3. Alakannessa on 5 lukkoa nuolisymbolien osoittamiin suuntiin. Vapauta nämä lukot, poista pohjakansi pitämällä sitä alaspäin.
4. Kun olet puhdistanut pohjakannen, paina sitä ylöspäin samaan suuntaan niin, että lukot sopivat uriinsa.

9 Vianmääritys

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Laite ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> *Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.*
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> *Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.*
- Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.*
- Liesi ei kytkeydy päälle, kun päälle/-pois painiketta painetaan >>> **Irrota se virransyötöstä, odota 20 sekuntia ja kytke se virransyöttöön uudelleen.**
- Laitteessa on ylikuumenemissuoja. >>> **Anna lieden jäähtyä.**
- Sopimattomia keittoastioita on käytetty. >>> **Tarkasta astiat.**

Keittoalueen näytöllä näkyy aina "Q" ja "U" tai "L" kuvake.

- Keittoastiaa ei ehkä ole asetettu keittoalueelle. >>> *Tarkasta, onko keittoastia keittoalueella.*
- Keittoastia ei sovellu induktioliedelle. >>> *Tarkasta, soveltuuko se käyttöön induktioliedellä.*
- Keittoastiaa ei ole keskitetty oikein keittoalueelle tai sen pohjan halkaisija ei ole riittävä valitulle keittoalueelle. >>> *Keskitä riittävän suuri keittoastia keittoalueelle.*
- Keittoastia tai keittoalue voi olla liian kuuma. >>> **Anna niiden jäähtyä.**

Valittu keittoalue sammuu odottamatta käytön aikana.

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

Keittoastia ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Keittoastia ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko se käyttöön induktioliedellä.*
- Keittoastiaa ei ole keskitetty oikein keittoalueelle tai sen pohjan halkaisija ei ole riittävä valitulle keittoalueelle. >>> *Keskitä riittävän suuri keittoastia keittoalueelle.*

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, kunnes lieden elektroniikkaosat ovat sopivassa lämpötilassa.

Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan. Jos lämpötila on tuotteen lämpötilaa korkeampi lieden sammutuksen jälkeen, voi puhallin toimia hetken aikaa.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Rätisevä ääni:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Jos keittoastia on valmistettu eri materiaaleista ja kerroksista, voi rätisevää ääntä kuulua.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotasoilla.

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 22 E 26	Induktioitaso ylikuumentunut	Kytke induktioitaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 - E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 - E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

Virhekoodit	Virheen syyt	Mahdolliset ratkaisut
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokaittasossa.	Kytke induktiokaittasotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokaittasossa.	Kytke induktiokaittasotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 - E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokaittasossa.	Kytke induktiokaittasotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokaittasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokaittasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
FF	Jos jotain näppäintä on painettu kauan.	Kun jonkin näppäimen pitkäaikainen painaminen päättyi,
	Keittoastia on siirtynyt ohjausyksikön päälle.	Kun keittoastia nostetaan ohjausyksikön päältä pois,
	Ruokaa/nesteitä on voinut valua ohjausyksikön päälle.	Vika katoaa, kun ruoka/nestejäämät poistetaan.
E 36	Tapahtui elektronisen kortin laitteistovirhe.	Kytke induktiokaittasotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

