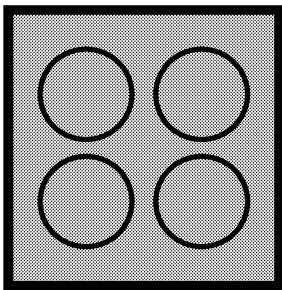


Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



HII 84500 FHT

FI | NO

185.9277.51/R.AA/11.12.2017/2-2

Lue ensin tämä käyttöopas!

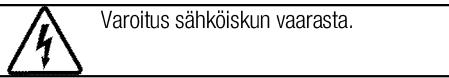
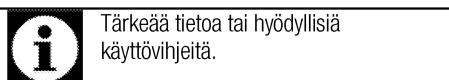
Hyvä asiakkaamme

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

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

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset	4	4 Valmistelut	13
Yleinen turvallisuus	4	Energiansäästöihjeitä	13
Sähköturvallisuus.....	4	Ensimmäinen käyttökerta.....	13
Tuoteturvallisuus.....	5	Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	13
Käyttötarkoitus.....	7	Ensimmäinen kuumennus.....	13
Lasten turvallisuus	7		
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7		
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	7		
2 Yleiset tiedot	8	5 Keittotason käyttö	14
Yleiskatsaus	8	Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	14
Tekniset tiedot.....	8	Liesien käyttäminen.....	15
3 Asennus	9	Ohjauspaneeli	16
Ennen asennusta.....	9		
Asennus ja liitäntä.....	9		
Vanhan laitteen hävittäminen.....	12		
6 Kunnossapito ja huolto	24	7 Vianetsintä	25
Yleisiä tietoja.....	24		
Lieden puhdistaminen	24		

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoitukset

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

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fysiikaltaan, tuntoaisiteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tästä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heittää ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.
Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkin toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

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

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

Sähköturvallisuus

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

- paikallisten säädöstöjen mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelia, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erokuksen on tapahduttava joko päivirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädosten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuuttujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.

- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensoviva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on välttämästä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja

- saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammuspeitteellä.
- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
 - **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaraita keittotason pinnoilla.
 - **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun vältämiseksi.
 - Keitinlasin rikkoutuessa:
Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysvastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
 - Kytke liesielementti pois päältä käytön jälkeen ohjaimesta, älä luota yksin kattilantunnistimeen.
 - Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
 - Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
 - Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästäväällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuват induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Katso *Yleisiä tietoja ruoanlaitosta, sivu 14*, astioiden valitseminen.
 - Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisiille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
 - **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suosittelemia tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja. Laitteeseen sopimattomien suojen käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.
- Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:
- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
 - Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.

- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

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

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettäväissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa

laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.

- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkakomua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätyssymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tästä tuotetta normaalilin kotitalousjätteen mukana sen käytöön päätytyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkakomun kierrätyspisteesi. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

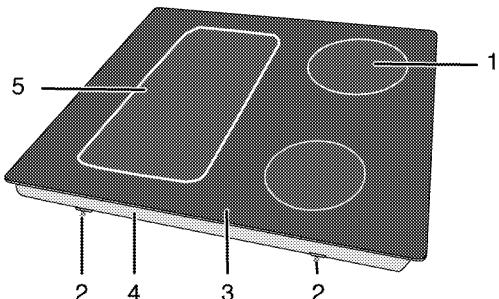
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Induktiokeittolevy | 4 | Alustan suojuus |
| 2 | Kiristyside | 5 | Induktiokeittolevy |
| 3 | Vitrokeraaminen pinta | | |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7200 W
Sulake	min 16 A x 2
Kaapeliteyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/770 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Polttimet	
Takana vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä vasemmalla	Induktiokeittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800/3000 W
Edessä oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	145mm
Teho	1500/2200 W
Takana oikealla	Induktiokeittolevy
Mitta	210 mm
Teho	2000/3700 W

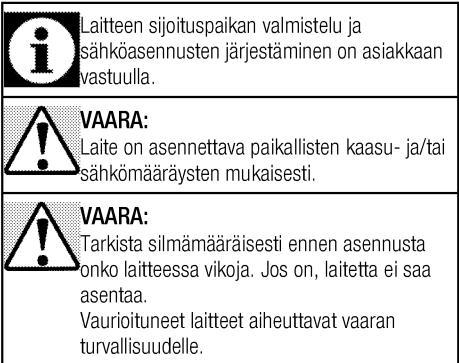
i Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.

i Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuottettasi.

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

3 Asennus

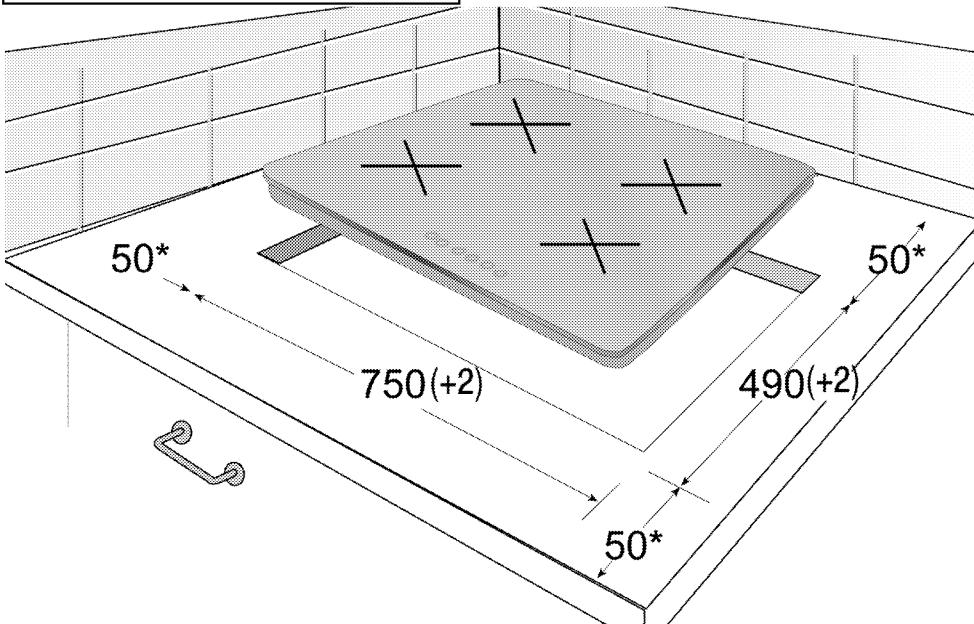
Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuan raukeamisen.



Ennen asennusta

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

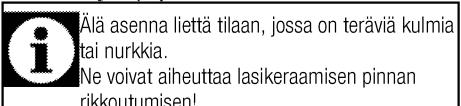
- Jätä vähintään 750 mm etäisyys lieden yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan lieden yläpuollelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestävä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkää keittotaso varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* min

Asennus ja liittäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Sähköliittäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met

voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.



VAARA:

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



VAARA:

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

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



VAARA:

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



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

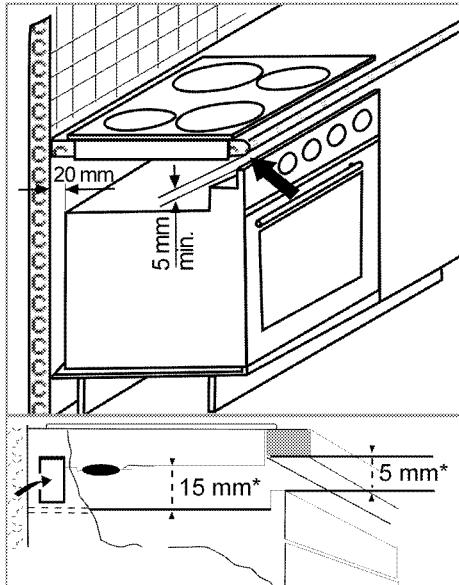


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorajoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

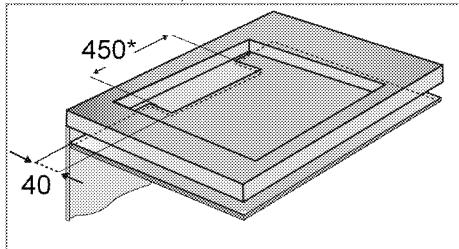
Jos uuni on alla:



* min

Jos ryhmä on alla:

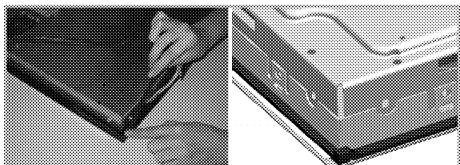
On välttämätöntä jättää 180 cm^2 tuuletusaukko kalusteen takaosaan, kuten seuraavassa kuvassa.



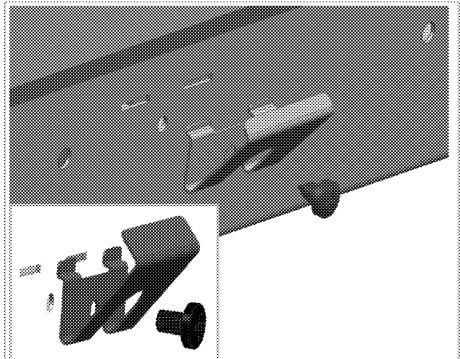
* min

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

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



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

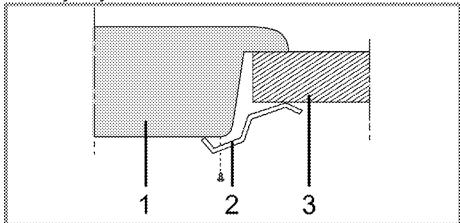


Joissakin malleissa tuote voi olla varustettu jo kiinnitettyillä kiinnitysjouksilla.



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

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

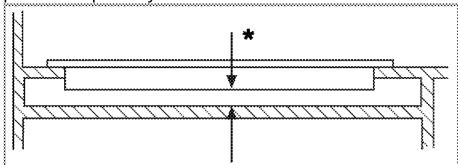


- 1 Keittotaso
2 Asennuskiinnike
3 Työtaso



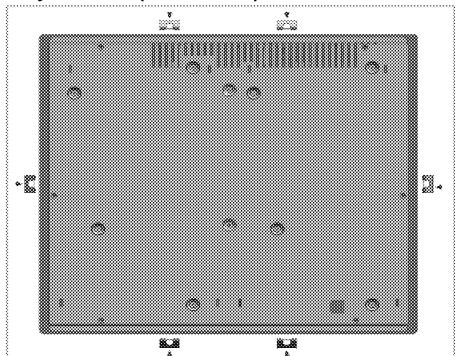
Kun keittotasota asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotasota asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

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



* min 15 mm

Näkymä takaa (liitännäaukot)



VAARA:

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



VAARA:

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



Tuotteessasi olevien kiinnikejousien lukumäärä vaihtelee tuotteen mallista riippuen.

Lopullinen tarkistus

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

Vanhan laitteen hävittäminen

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



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihjeitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

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

- Pidä ruoanlaittovöhkykkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovöhkykkeen ja kattilan pohjan välillä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

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

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

Ensimmäinen kuumennus



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

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

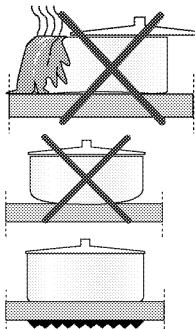


Älä täytä kattilaia öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yrity sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy sytyy tulee, peitä se sammatuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammutta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

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

Kasarin valitseminen

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



Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.

Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

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

Induktiosillä saa käyttää vain induktioruoanlaittoon sopivia astioita.

Kasarin testaaminen

Käytä seuraavia menetelmiä testataessasi onko kasari yhteensoviva induktiolieden kanssa.

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

Kasarin tunnistusjärjestelmä

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

Turvallinen käyttö

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

Älä aseta metallisia esineitä, kuten haarakoita, veitsiä tai kasarin kansia liedelle, koska ne voivat kuumentaa.

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



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



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

Astialle sopivan keittoalueen valitseminen

Suuri keittoalue	Normaali keittoalue	Pieni keittoalue
<p>Ø 24 cm</p> <p>Ø 21 cm</p>	<p>Ø 18 cm</p>	<p>Ø 14,5 cm</p>

Suuri keittoalue

- Sätyy automaattisesti kasarin mukaan.
- Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.
- Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään ruokien kuten suuren ohukaisien tai suurten kalojen (raakojen tai hyvin raakojen) valmistukseessa.

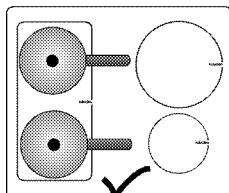
Normaali keittoalue

- Sätyy automaattisesti kasarin mukaan.
- Jakaa tehoa mahdollisimman hyvin.
- Tarjoaa täydellisen kuumuuden jakautumisen. Käytetään kaikenlaiseen ruoanlaittoon.

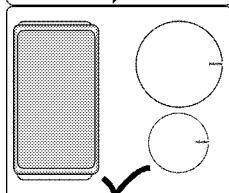
Pieni keittoalue

- Käytetään hitaassa ruoanlaitossa (kastikkeet, soseet)
- Käytetään pienien annosten tai ruokailijoiden lukumäärään perustuvien annosten valmistamiseen.

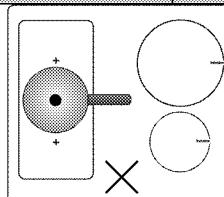
Kattiloiden käyttäminen laajapintaisella keittoalueella



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



Voit käyttää laajapintaista keittoaluetta suurille kattiloille.



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

Liesien käyttäminen

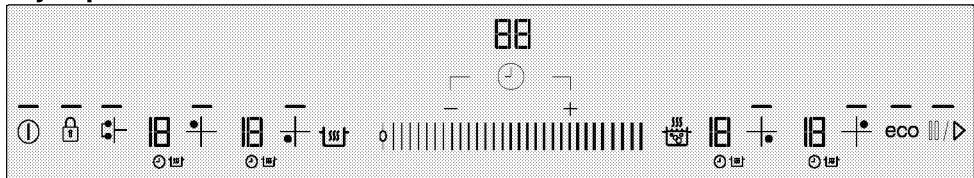


VAARA:

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.

Ohjauspaneeli



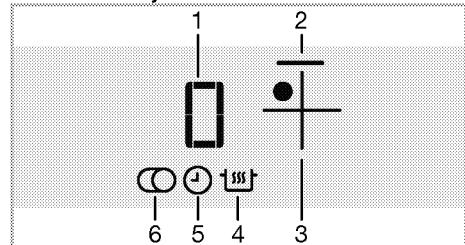
Tekniset tiedot



Säätöalue (lämpötila-asetuksen)

- Valo osoittaa, että vastaava näppäin toimii.
- (1) On/Off-näppäin
- Näppäinlukon näppäin
- Ajastimen aktivointi-/deaktivointinäppäin
- Ajastimen ajan lisäysnäppäin
- Ajastimen ajan vähennysnäppäin
- Pikakuumennusnäppäin / Tehostinnäppäin
- Lämpimänä pito -näppäin
- Pysäytysnäppäin
- eco Virransäästötilan näppäin
- Lajapintaisen keittoalueen valintanäppäin
- Keittoalueen valintaohjaimet

Keittoalueen näyttö



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

Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneellilla. Jokainen kosketusohjainpaneelillla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin "(1)"-näppäintä. "(1)"-näppäimen valo syttyy. Liesi on käytövalmis.

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

Kun mitä tahansa näppäintä ("1"-näppäin) painetaan pitkään, laite sammuu automaattisesti turvallisuuksista.

Lieden pois päältä kytkeminen

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

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

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

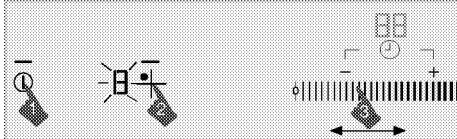
Jäännöslämmön merkkivalo

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



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

Keittoalueiden päälle kytkeminen



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

"0" tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaanavaan keittoalueen valo sytyy.



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

Lämpötilatason asettaminen

Säädä lämpötilataso välillle "0" – "19" koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä. Lämpötilataso on joissakin malleissa 1, 2, 3...19, ja 1.1, 2.2, ... 9. joissakin malleissa. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



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

Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Käytämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sillä määrityn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Lieden näytön "④"-symboli häviää.

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

3. Koskettamalla vastaanvan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Kosketa sammutettavan keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Laajapintaisen keittoalueen käynnistäminen:

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



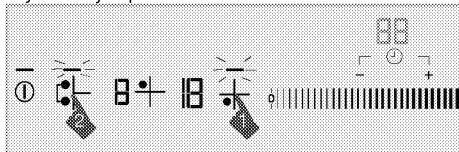
3. Säädä lämpötilataso 0 – 19 koskettamalla säätöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.

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

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

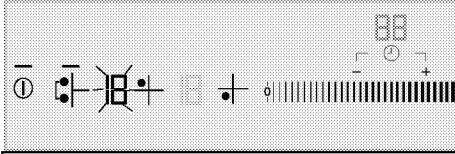
Laajapintaisen keittoalueen kytkeminen päälle, kun yksi tai molemmat vasemmanpuoleisista keittoalueista ovat käytössä.

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



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

keittoalueen, jota ei valittu ennen keittoalueiden yhdistämistä, arvo peruuutetaan.



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

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

Laajapintaisen keittoalueen sammuttaminen

Laajapintaista keittoalue voidaan sammuttaa 4 eri tavalla:

1. Laskemalla lämpötilaksi "0".

Laajapintaista keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

2. Käytämällä laajapintaisen keittoalueen ajastinsammutusta.

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa laajapintaisen keittoalueen. 0 näky vasemmanpuoleisen keittoalueen näytössä ja 00 näky ajastimen näytössä. Vasemman takakeittoalueen näytön "0"-symboli sammuu.

3. Koskettamalla jotain vasemmanpuoleisen keittoalueen symbolia.

Jos kosketat jotain vasemman keittoalueen symbolia laajapintaista keittoalueen ollessa aktiivinen, keittoalueet erotetaan ja sammutetaan.

4. Koskettamalla laajapintaisen keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

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

Korkea teho (Tehostin) -toiminto

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

Tehostimen valitseminen suoraan:

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

3. Kosketa "!"-näppäintä.

Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinaika päättyy, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Tehostimen valitseminen keittoalueen ollessa aktiivinen:

1. Kosketa "!"-näppäintä, kun keittoalue on toiminut vähintään 20 sekuntia tiettyllä tasolla.
2. Valittu keittoalue toimii enimmäisteholla, ja 3 valoa vilkkuu vuorotellen keittoalueen näytössä. Kun tehostinjakso on päättynyt, keittoalue vaihtuu asetetulle lämpötilatasolle ja vain valittu lämpötila-arvo näytetään.

Tehostointiminnon sammuttaminen aiemmin:

Sammuta tehostointiminto koskettamalla "!"-näppäintä milloin tahansa.

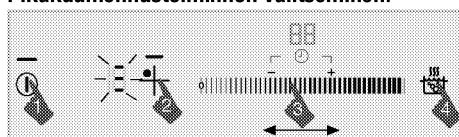
Pikakuumennus

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



Pikakuumennustoi minto voidaan asettaa 20 sekunnin sisällä siitä, kun keittoalue on kytetty pääle ja lämpötila säädetty.

Pikakuumennustoi minnon valitseminen:



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

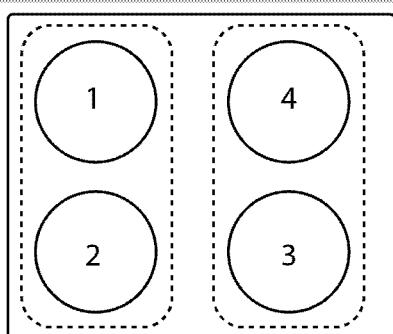
Taulukko: Pikakuumennuksen toiminta-ajat

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

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

2 keittoalueen käyttäminen samanaikaisesti samalla puolella

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



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

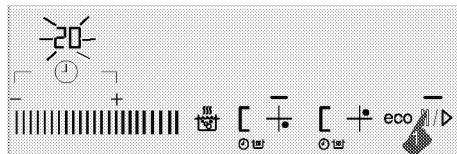
Pikakuumennustoinnin pois kytkeminen:

Sammuta pikakuumennustointimoisto koskettamalla "↑↓"-näppäintä milloin tahansa.

Puhdistuslukko

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

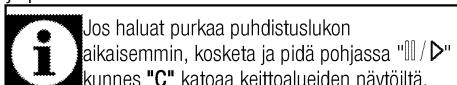
Puhdistuslukon aktivoiminen



1. Lieden ollessa päällä, kosketa ja pidä pohjassa "↑↓" kunnes 20 esitetään lieden ajannäytörudussa.
» "↑↓" syttyy palamaan ja laskenta alkaen luvusta 20 käynnistyjä ajanäytörudussa. "C" ilmestyy näkyvissä keittoalueiden näytöihin. Mikään ohjauspaneelin näppäimistä ei ole toiminnassa tämän jakson aikana, paitsi "①".

Puhdistuslukon pois käytöstä asettaminen

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



Lapsilukko

Voit suojaa lieden tahattomalta käytölta se ollessa valmiustilassa ja estää lapsia kytkemästä keittotasojaa päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä vain valmiustilassa.

Lapsilukon aktivoiminen

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

Lapsilukko on aktivoitu, ja "↑↓"-näppäimen valo sammuu.



Lapsilukon pois käytöstä asettaminen

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

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

Näppäinlukko

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

Näppäinlukon aktivoiminen

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

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

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

Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

- Pidä ""-näppäintä painettuna 2 sekunnin ajan.

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

Ajastintoiminto

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

Ajastimen aktivoiminen

- Kytke liesi päälle koskettamalla ""-näppäintä.
- Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
- Säädä haluttu lämpötilataso koskettamalla säättöaluetta tai liu'uttamalla sormeasi alueen päällä.
- Ota ajastin käyttöön koskettamalla ""-näppäintä.
- Aseta haluttu kesto koskettamalla "—"/"+". Voit koskettaa ja pitää pohjassa "—" tai "+" siirräksesi eteenpäin nopeammin.

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

- Pidä ""-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. ""-symboli vilkkuva keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

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

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

Ajastimen pois käytöstä asettaminen

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

Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

Ajastimen kytkeminen pois päältä aiemmin

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

Voi kytkeä ajastimen pois päältä kahdella eri tavalla:

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

- Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
- Kosketa ""-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
- Laske arvoa, kunnes "00" näkyy näytöllä, koskettamalla "—". Voit koskettaa ja pitää painettuna "—" liikuaksesi nopeammin eteenpäin.

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

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

2-Ajastimen sammuttaminen painamalla ajastinnäppäintä 3 sekunnin ajan:

- Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
- Kosketa ""-näppäintä, kun haluat aktivoida vastaavan keittoalueen ajastimen.
- Pidä ""-näppäintä painettuna 3 sekunnin ajan. ""-symboli vilkkuva keittoalueen näytössä tietyn aikaa, ja sammuu sitten **pysyvästi** ja ajastin on peruutettu.

Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

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

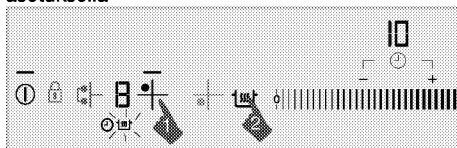
Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastinta asettamisen

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



Keittoalue jatkaa toimintaa matalalla lämmöllä. ""- ja ""-symbolit näkyvät keittoalueen näytössä.

Lämpimänä pito -toiminnon aktivoiminen ajastimen asetuksella



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

""-symboli näkyy keittoalueen näytössä.

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

Lämpimänä pito -toiminnon sammuttaminen

1. Jos ajastin on aktivoitu, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu.
Sammuta Lämpimänä pito -toiminto koskettamalla ""-näppäintä.
Keittoalue jatkaa toimintaa edellisellä aika- ja lämpötila-asetuksella.
2. Jos ajastin on asetettu pois käytöstä, valitse keittoalue, jossa lämpimänä pito -toiminto on aktivoitu. Aseta haluttu lämpötilataso koskettamalla säättöalueita tai liu'uttamalla sormeasi alueen pääällä, ja aseta lämpimänä pito -toiminto pois päältä.

Keittoalue jatkaa toimintaa uudessa asetuslämpötilassa.



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

Pysäytystoiminto

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



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

1. Kosketa " / "-näppäintä lieden ollessa toiminnassa.

Kaikki käytössä olevat keittoalueet jatkavat toimintaansa lämpötilan ollessa asetettuna 1. tasolle.

2. Käynnistä kaikki pysäytetyt keittoalueet uudelleen entisillä asetuksilla painamalla uudelleen " / "-näppäintä.

Eco-tila [Virransäästö]

Voit kytkeä kaikki keittoalueet alemmalle energiasolalle tämän toiminnon avulla.



Virransäästötilan voi aktivoida vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kosketa "eco"-näppäintä keittoalueen ollessa toiminnassa.

» Aktiivinen keittoalue vaihtaa energiansäästötilaan ja sen taso putoaa puolella.

Induktioledien keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

Käyttöperäatteet: Induktiolediesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioledellä on lukuisia etuja muihin liesityypeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene.

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



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

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt pääälle, keittoalue otetaan automaattisesti pois käytöstä tietyn ajan kuluttua (ks. taulukko 1). Jos

keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäytö sammuu myös myöhemmin.
Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tällä lämpötila-asetuksella käytetään enimmäiskäyttöaikaa.
Käyttäjä voi käynnistää keittoalueen sen automaattisen sammuttamisen jälkeen, kuten edellä on kuvattu.

Taulukko 1: Käyttöajan rajoitukset

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

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

Ylivirtauksen turvajärjestelmä

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

Täsmällinen tehoasetus

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

Käyttöäänet

Induktioliesistä saatetaan kuulua ääniä. Nämä äänet ovat normaali osa induktioliedien käyttöä.

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

Virhe-/varoituskoodit ja virheiden lähteet

Taulukko 2:

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

X** : "1,2,...,9"

	Lisätietoja kosketusohjauspaneelin virheviesteistä on taulukossa 2. Jos "Fx"- ja "Ex"-viestit tulevat näkyviin toistuvasti, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
	Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaataua ja antaa "E"-virhesignaalin. Signaaliäänet kuuluvat.
	Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



VAARA:

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

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Nämä ruokajäämät ovat mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettää käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suosittavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhittäään aina hyvin pois puhdistukseen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä hoppoja tai klordia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

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



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

Lieden puhdistaminen

Lasikeraamiset pinnat

Pyyhi lasikeraamiset pinnat kylmällä vedellä kostutetulla liinalla niin, ettei siinä ole enää pesuainetta. Kuivaa kuivalta, pehmeällä liinalla. Jäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Kuivuneita jäämiä lasikeraamisella pinnalla ei saa missään olosuhteissa raapia veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkalulla.

Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) pienellä määrällä kalkkipistoainetta, kuten etikkä tai sitruunamehu. Voit myös käyttää soveltaita kaupallisiaaineita.

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



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

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

7 Vianetsintä

Veden tippumista tapahtuu ruoanpaistamisen aikana.

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

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

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

Uuni ei toimi.

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

-symboli näkyi keittoalueen näytössä.

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

Valittu keittoalue kytkeytyy pois päältä kesken käytön.

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

Astia ei kuumene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jäähdystuuletin jatkaa toimintaansa kun liesi on sammuttettu.

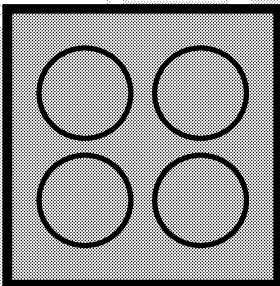
- Tämä ei ole vika. Jäähdystuuletin jatkaa toimintaansa kunnes lieden sähköosat jäähtyvät sopivan lämpötilaan.



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa
noudatettuaasi tämän osan ohjeita, otta yhteyttä
valtuutettuun huoltodestajaan tai
jälleenmyyjään. Älä yritys korjata viallista laitetta
itselle.

Innebygd komfyr

Brukerhåndbok



NO

beko

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,

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

Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manuelen.

Forklaring av symboler

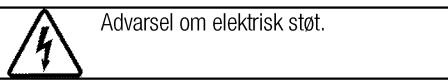
Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:



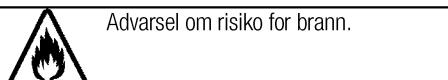
Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.



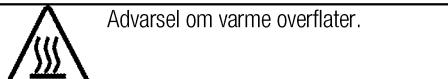
Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.



Advarsel om elektrisk støt.



Advarsel om risiko for brann.



Advarsel om varme overflater.

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



INNHOLDSFORTEGNELSE

1	Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø	4	
Generell sikkerhet.....	4		
Elektrisk sikkerhet.....	4		
Produktsikkerhet.....	5		
Beregnet bruk.....	7		
Sikkerhet for barn.....	7		
Bortskaffing av det gamle produktet.....	7		
Bortskaffing av emballasjen.....	7		
2 Generell informasjon	8		
Oversikt.....	8		
Tekniske spesifikasjoner.....	8		
3 Installasjon	9		
Før installasjon	9		
Installasjon og tilkobling	9		
Framtidig transport	12		
4 Forberedelser	13		
Tips for energisparing.....	13		
Første gangs bruk.....	13		
Første rengjøring av produktet.....	13		
Første oppvarming	13		
5 Slik brukes komfyren	14		
Generell informasjon om koking	14		
Bruk av komfyren	15		
Kontrollpanel.....	16		
6 Vedlikehold og stell	23		
Generell informasjon	23		
Rengjøre komfyren	23		
7 Feilsøking	24		

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

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

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framtid de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har fått veiledning i bruk av apparatet.
Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter

og andre øvrige dokumenter og deler.

- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøyde før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknapper er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

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

- på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.
- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
 - Du får aldri noen gang ta støpselet med våte hender! Koble aldri ut ved å trekke i kabelen, men trekk bestandig ut ved å ta tak i støpselet.
 - Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
 - Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
 - Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
 - Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
 - I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.

- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter

- til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
 - **ADVARSEL:** Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
 - **ADVARSEL:** Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
 - Dersom glasset på varmeplassen knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.
 - Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
 - Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
 - Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsistem.
 - Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
 - Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 14*, valg av kasseroller.
 - Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
 - **ADVARSEL:** Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker. For produktets brannsikkerhet;
 - Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.

- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteleddning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

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

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene.
Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.

- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.

Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:



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

Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og - materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

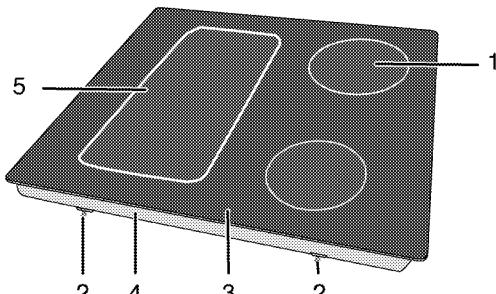
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

Bortskaffing av emballasjen

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

2 Generell informasjon

Oversikt



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Induksjonsstekesone |
| 2 | Monteringsklemme |
| 3 | Vitrokeramisk overflate |
| 4 | Basedeksel |
| 5 | Induksjonsstekesone |

Tekniske spesifikasjoner

Spenning/frekvens	
	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50/60 Hz
Totalt energiforbruk	maks. 7200 W
Sikring	min. 16 A x 2
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05V2-F 5 x 1,5 mm ²
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	55 mm/770 mm/510 mm
Installasjonsmål (bredde/dybde)	750 (+2) mm/490 (+2) mm
Brennere	
Venstra bak	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	Induksjonsstekesone
Mål	145mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	Induksjonsstekesone
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W



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



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



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

3 Installasjon

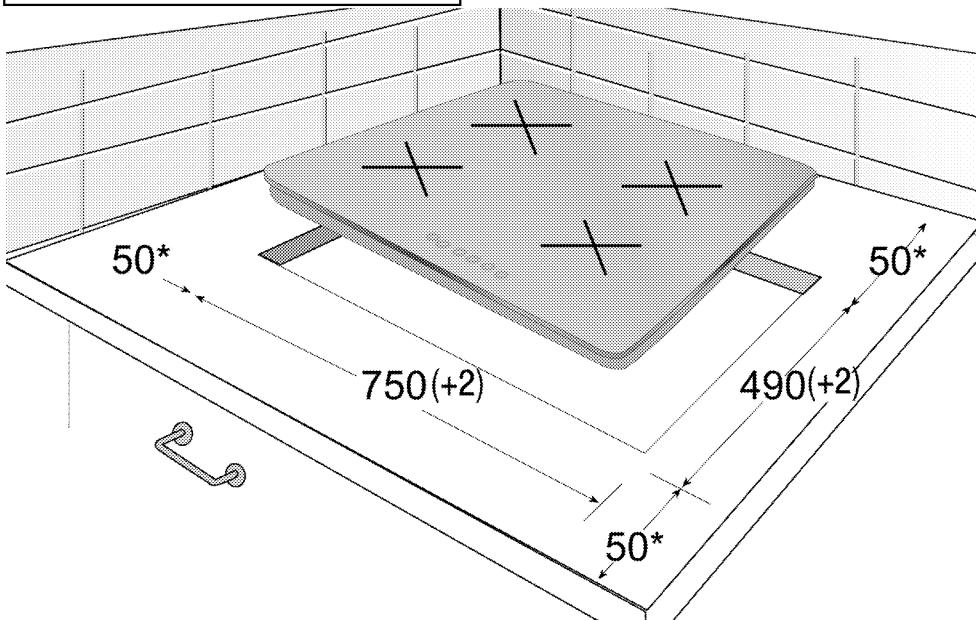
Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.



Før installasjon

Komfyren er utformet til installasjon i en vanlig benk. En sikkerhetsavstand må overholdes mellom apparatet og kjøkkenveggene og møblene. Se figur (verdier i mm).

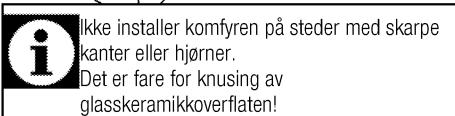
- La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Fjern pakningsmaterialene og transportlåsene.
- Overflater, syntetiske laminater og klebemidler som brukes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



* min.

Installasjon og tilkobling

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



Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbyr med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformør. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.



FARE:

Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.

Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.

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



FARE:

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

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

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



FARE:

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



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

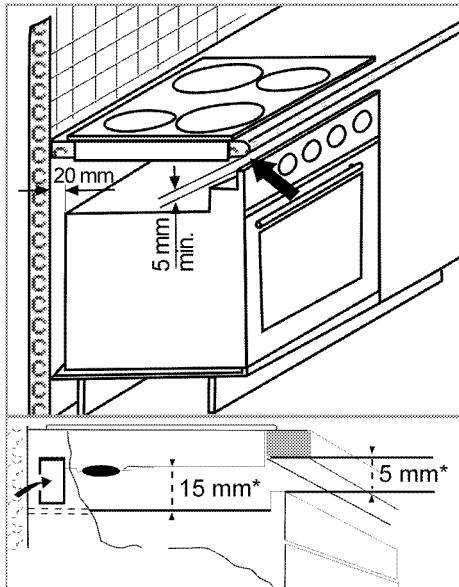


Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpslets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

Sett strømstøpselet inn i uttaket.

Installere produktet

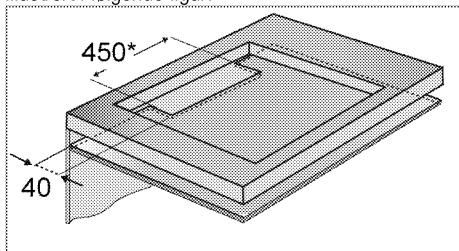
Hvis ovnen er nedenfor:



* min.

Hvis benken er nedenfor:

Det er nødvendig å etterlate en ventiléringsåpning på minst 180 cm^2 på bakdelen av møblene slik som illustrert i følgende figur.



* min.

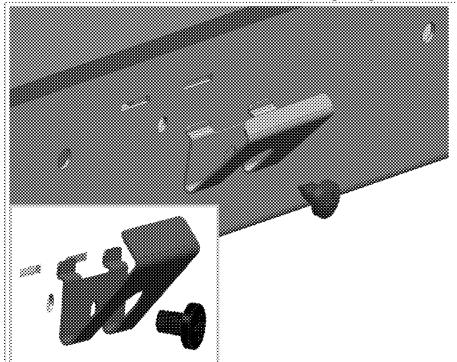
I løpet av installasjonen av induksjonskomfyren plasser produktet parallelt med installasjonsoverflaten. Påfør også tetningspakningen på de delene av komfyren som berører benken slik som beskrevet nedenfor for å forhindre at væske kommer inn mellom produktet og benken.

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

som vist på figuren i løpet av installasjonen av komfyren.



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

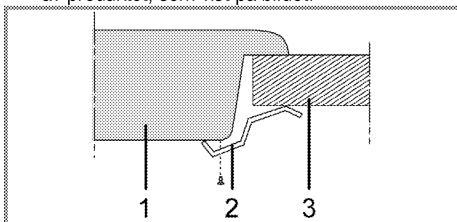


For enkelte modeller kan det hende at produktet leveres med monteringsfjærerne ferdig montert.



Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

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

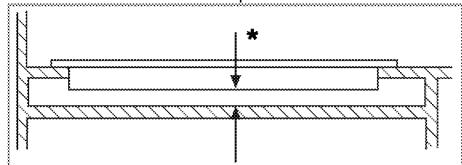


- 1 Komfyrr
2 Installasjonsklemme
3 Benk



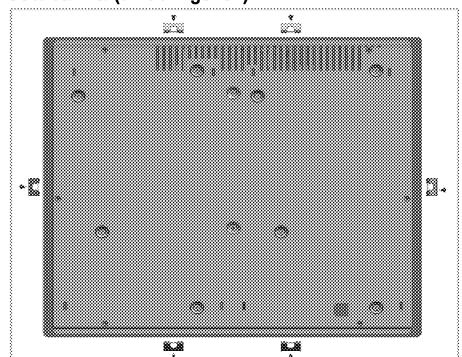
Ved installering av komfyren på et skap må en hylle installeres for å kunne separere skapet fra komfyren, slik som illustrert i figuren ovenfor. Dette er ikke nødvendig hvis du installerer på en innebygd ovn.

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



* min. 15 mm

Sett bakfra (tilkoblingshull)



FARE:

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



FARE:

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



Antall monteringsfjærer på produktet varierer avhengig av produktmodell.

Siste kontroll

1. Bruke produktet.
2. Kontroller funksjonene.

Framtidig transport

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



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

4 Forberedelser

Tips for energisparing

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

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

Første gangs bruk

Første rengjøring av produktet



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

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

Første oppvarming



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

5 Slik brukes komfyren

Generell informasjon om koking



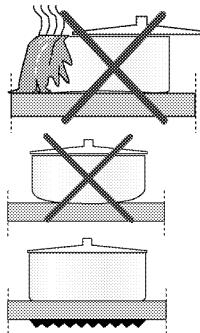
Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphevet olje utgjør brannfare.
Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann! Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren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

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonen etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kav være varm, ikke plasser plast- og aluminiumskar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart. Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonen. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.

- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.

Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

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

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

Kasserolletest

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

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

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

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

Sikker bruk

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

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

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

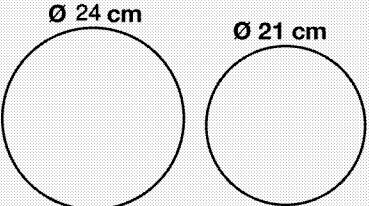
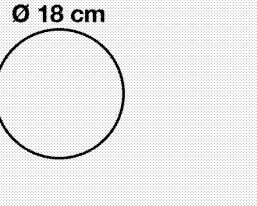
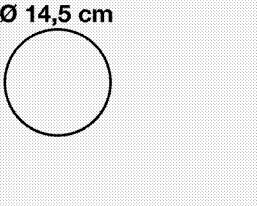


Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

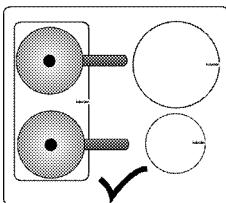


Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kreditkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

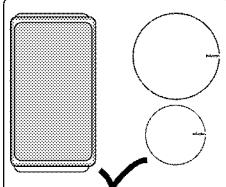
Velge kokesone som eigner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
 <p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p>	 <p>Ø 18 cm</p>	 <p>Ø 14,5 cm</p>
Stor kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	Normal kokesone <ul style="list-style-type: none">Passer automatisk til kokekaret.Fordeler strømmen ideelt.Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	Liten kokesone <ul style="list-style-type: none">Brukes til sakte koking (sauser, kremer)Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

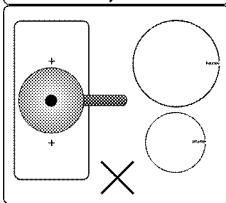
Bruke kasseroller på den brede kokesonen



Du kan bruke den brede kokesonen i to separate halvdeler, som kokesone venstre bak og venstre foran.



Du kan bruke den brede kokesonen til store kasseroller.



Kasserollen må dekke midten av begge områdene i den brede kokesonen.
Kokesonen må ikke brukes på andre måter.

Bruk av komfyren



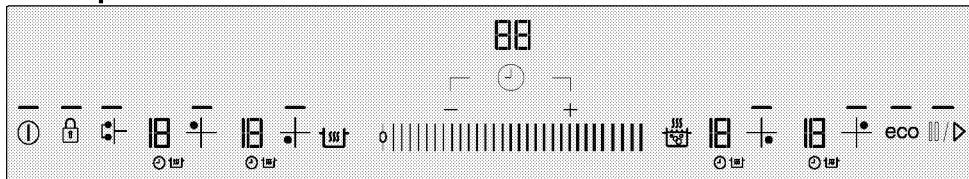
FARE:

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

Ikke bruk komfyre med sprekker. Vann kan lekke inn i sprekken og forårsake kortslutning.

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

Kontrollpanel



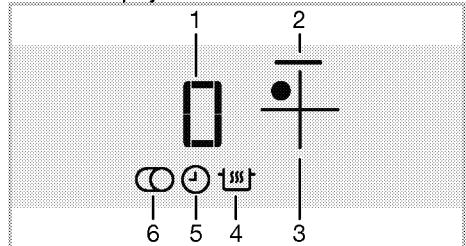
Spesifikasjoner



Justeringsområde (for temperaturnivå)

- Lys som indikerer at den relevante tasten fungerer
På/av-knapp
- Tastelås-tast
- Timeraktivierings-/deaktiveringstast
- Tast for økning av tidsurnivå
- Tast for redusering av tidsurnivå
- Tast for hurtigoppvarming/Forsterker
- Varmebevaringstast
- Stopptast
- Økonomimodus-tast
- Valgtast til kokesone med bred overflate
- Velgerkontroller for kokesone
- Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
- Timer-symbol
- Symbol for flersegmentert kokesone (*)

Kokesonedisplay

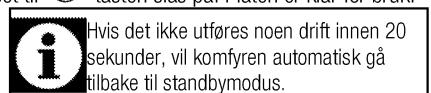


- 1 Temperaturindikator (temperaturinnstilling 0 ... 19/0 ... 9. Varierer, avhengig av produktmodellen.)
 - 2 Kokesonelys
 - 3 Valgtast til kokesone
 - 4 Symbol for varmebevaringsfunksjon (*)
 - 5 Timer-symbol
 - 6 Symbol for flersegmentert kokesone (*)
- * Varierer etter modellen.

	Denne enheten kontrolleres over et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet, vil bekreftes av et hørbart signal.
	Hold alltid betjeningspanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slå på komfyren

1. Berør ""-tasten på kontrollpanelet.
Lyset til ""-tasten slås på. Platen er klar for bruk.



Slå av komfyren

1. Berør ""-tasten på kontrollpanelet.



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

Komfyren vil slås av og gå til standbymodus.



"H" eller "h" på koksesonedisplayet etter at komfyren er slått av, indikerer at koksesonen fortsatt er varm. Ikke berør koksesonen.

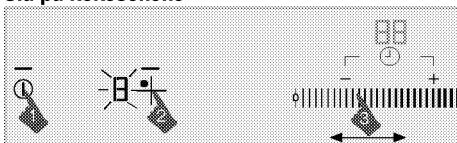
Indikator for restvarme

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



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

Slå på koksesonen



1. Berør tasten "(1)" for å slå på komfyren.
 2. Berør velgerknappen for den koksesonen du vil varmes opp.
- "0" vises på koksesonedisplayet og lyset på den relevante koksesonen tennes.



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

Stille temperaturnivået

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

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Hvis komfyren blir overoppphetet, senkes de aktive koksesonene til nivå 14 (hvis de er på et høyere nivå enn 14) av sikkerhetshensyn og kan ikke stilles til et høyere nivå. De kan stilles til et høyere nivå igjen når temperaturen på komfyren synker til et trygt nivå. Hvis komfyren varmes til et kritisk nivå, slår den seg automatiskt av og koksesonen kan ikke aktiveres.

Slå av koksesonen:

En koksesone kan slås av på 3 ulike måter:

1. Ved å redusere temperaturnivået til "0" Du kan slå av koksesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".

2. Ved å slå av gjennom timeralternativet for ønskede koksesone

Når tiden er over, vil timeren slå av koksesonen som er tilordnet. "0" eller "00" vil vises på alle displayet. "(1)"-symbolet på komfyrdisplayet vil forsvinne.

Når tiden er over, vil en hørbar alarm lyde. Berør en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

3. Ved å berøre det relevante koksesonesymbolet i 3 sekunder.

Berør symbolet til koksesonen du ønsker å slå av i omtrent 3 sekunder.

Slå på den brede koksesonen:

1. Berør tasten "(1)" for å slå på komfyren.
2. Trykk på valgtasten til koksesonen med bred overflate

» 0 vises på det bakre koksesonedisplayet og lyset for den brede koksesonen blinker.



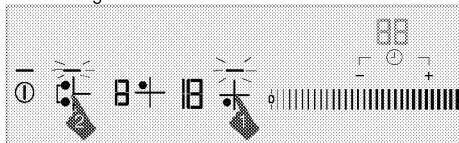
3. Ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området, justeres temperaturnivået mellom 0 og 19.

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

» Koksesonen begynner å varmes opp. Hvis det velges en annen koksesone, eller det ikke utføres handlinger på 10 sekunder, lyser lampen for den brede koksesonen kontinuerlig.

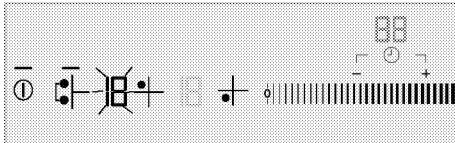
Slå på den brede koksesonen mens én eller begge venstre koksesoner er på

Når én eller begge venstre koksesoner er på, kan du kombinere begge koksesonene ved å aktivere den brede koksesonen. Altså kan du bruke en bredere koksesone ganske enkelt med de samme verdiene.



1. Velge én av de venstre koksesonene mens én eller begge venstre koksesoner er på.
2. Trykk på valgtasten til koksesonen med bred overflate

- » Temperaturverdien på den tidligere valgte kokesonen vises på det venstre bakre kokesonedisplayet og lyset for den brede kokesonen blinker.
- » Kombinerte kokesoner fortsetter å være påslått med de temperaturverdier og tidsverdier (om tilgjengelig) som du har valgt for venstre kokesonen. Verdien for den venstre kokesonen, som ikke ble valgt før kokesonene ble kombinert, kanselleres.



Hvis du berører noen av valgknappene for venstre kokesonen mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

» Hvis du vil endre temperaturverdien senere, trykker du på valgknappen for den brede kokesonen og aktiverer kokesonen. Juster ønsket temperaturverdi i justeringsområdet.

Slå av den brede kokesonen

Den brede kokesonen kan slås av på fire måter:

1. **Ved å redusere temperaturnivået til "0"**
Du kan slå av den brede kokesonen ved å redusere temperaturnivået til "0".
2. **Ved bruke avslåing via timeralternativet for den brede kokesonen**

Når tiden er over, vil timeren slå av den brede kokesonen. **0** vil vises på det venstre kokesonedisplay, og det vil stå **00** på timerdisplayet. **"①"**-symbolet på venstre kokesonedisplay forsvinner.

3. **Ved å trykke på symbolet på en av de venstre kokesonene**

Hvis du berører symbolet for noen av valgknappene for venstre kokesonen mens den brede kokesonen er aktiv, deles kokesonene fra hverandre og slås av.

4. **Ved å trykke på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder.**

Hvis du trykker på symbolet for den brede kokesonen i 3 sekunder, slås kokesonen av

Høy effekt (forsterker)-funksjon

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge forsterkeren direkte:

1. Berør tasten **"①"** for å slå på komfyren.

2. Velg ønsket kokesonen ved å berøre kokesonenvalgtastene.
3. Berør **""-tasten.**
Valgt kokeson vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når forsterkertiden avslutes, slås kokesonen av.

Velg forsterker når kokesonen er aktiv:

1. Berør **""** etter at kokesonen har vært i drift i minst 20 sekunder ved et bestemt nivå.
 Kokesonen skal fullføre driften i minst 20 sekunder på valgt nivå.
2. Valgt kokeson vil virke ved maksimal effekt, og 3 lys vil blinke på kokesonedisplayet respektivt. Når boosterperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

Slå av forsterkerfunksjonen tidligere:

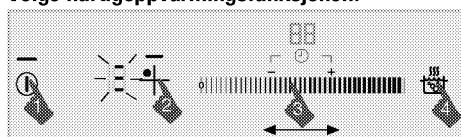
1. Berør **""** for å slå av forsterkeren når du ønsker det.

Hurtigoppvarming

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

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

Velge hurtigoppvarmingsfunksjonen:



1. Berør tasten **"①"** for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesonen ved å berøre kokesonenvalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør **""-tasten.**
Kokesonen du har valgt vil være i bruk ved høy effekt i en viss tidsperiode (se i påfølgende tabell). 3 lys og den innstilte temperaturverdien vil vises på kokesonedisplayet respektivt.
5. Når hurtigoppvarmingsperioden er over, bytter kokesonen til det innstilte temperaturnivået, og kun den valgte temperaturverdien vises.

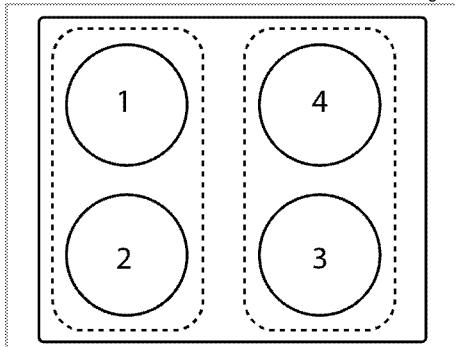
Tabell: Hurtigoppvarmingens driftstid

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - sekunder
19	9
0	0
1	1
2	1.
3	2
4	2.
5	3
6	3.
7	4
8	4.
9	5
10	5.
11	6
12	6.
13	7
14	7.
15	8
16	8.
17	9
18	9.
19	-
	10

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Bruke to kokesoner på samme side samtidig

Komfyrens ytelse kan endres i henhold til antall aktive soner. Hvis du vil bruke to soner samtidig, bør du bruke to soner på samme side. Dette øker ytelsen og komfyrens evne til å oppdage kokekarene. I figuren under kan du se anbefalt bruk av to soner samtidig.



På grunn av begrensning av komfyrens totale effekt, kan det hende at det først innstilte nivået reduseres

sammenlignet med de innstilte nivåene når du bruker høyre og venstre kokesone samtidig.

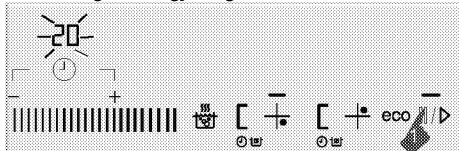
Slå av hurtigoppvarmingsfunksjonen:

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

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle tastene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk.

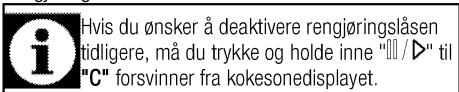
Aktivering av rengjøringslås



- Trykk og hold inne, mens komfyren er påslått, "“”/"“”" til det står 20 på klokkesdisplayet på komfyren.
» "“”/"“”" lyser, og nedtelling fra 20 starter på klokkesdisplayet. "“C" vises på kokesonedisplayet. Ingen av knappene på kontrollpanelet vil være operative i denne perioden, unntatt "“1".

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren vil avgi et lydsignal etter 20 sekunder, "“”/"“”" lyset slås av, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.



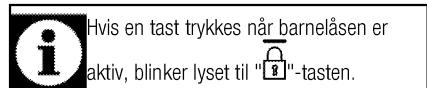
Barnelås

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

Aktivere barnelåsen

- Når komfyren er i standbymodus, trykk og hold tasten "“”" inntil to signallyder høres.

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



Deaktivere barnelåsen

- Når barnelåsen er aktivert, trykk og hold tasten "“”" inntil en enkel signallyd høres.

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

Tastelås

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

Aktivere tastelåsen

1. Når komfyren er i bruk, må du trykke på og holde inne tasten "🔒" inntil to signallyder høres.

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



Du kan aktivere tastelåsen kun i **bruksmodus**.

Når tastelåsen er aktivert, vil kun "(1)"-tasten fungere. Når du berører en annen tast, vil lyset

til "🔒"-tasten blinke for å indikere at tastelåsen er aktiv.

Hvis du slår av komfyren mens tastene er låst, må tastelåsen deaktiveres for å slå på komfyren igjen.



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



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



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

Deaktivere tastelåsen

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

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

Timerfunksjon

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

Aktivere timeren

1. Berør tasten "(1)" for å slå på komfyren.
2. Velg ønsket kokesonene ved å berøre kokesonenevalgtastene.
3. Juster ønsket temperaturnivå ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området.
4. Berør "(1)"-tasten for å aktivere timeren. "00" vises på timerdisplayet og "(1)"-symbolet starter å blinke på kokesonenedisplayet.
5. Angi ønsket varighet ved å trykke på "—"/"+". Du kan trykke og holde inne "—" eller "+" for å bla raskere fremover.

Etter å ha blinket i en viss tidsperiode, lyser "(1)"-symbolet permanent. Hvis "(1)"-symbolet lyser kontinuerlig, indikerer dette at funksjonen er aktivert.



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

Deaktivere timeren

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

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

Slå av timerne tidligere

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

Du kan slå av timeren på to ulike måter:

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

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "(1)"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.
3. Reduser verdien til det står "00" på timerdisplayet, ved å trykke på "—". Du kan trykke og holde inne "—" for å gå raskere fremover.

"(1)"-symbolet blinker på kokesonenedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

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

1. Velg de kokesonene du ønsker å slå av.
2. Berør "(1)"-tasten for å velge timeren for den relevante kokesonen.

3. Hold "(1)"-tasten trykket i 3 sekunder.

"(1)"-symbolet blinker på kokesonenedisplayet for en bestemt tidsperiode, og deretter slås det av permanent, og timeren avbrytes.

Varmebevaringsfunksjon (hvis noen)

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

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

Aktivere varmebevaringsfunksjonen uten å stille inn timeren

1. Velg den kokesonen som har blitt stilt til en spesiell temperatur og du ønsker å bruke til å bevare varmen.

- Berør "U"-tasten for å aktivere varmebevaringsfunksjonen for den relevante kokesonen.



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

Aktivere varmebevaringsfunksjonen ved å stille inn timeren



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

"U"-symbololet vises på kokesonedisplayet.

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

Slå av varmebevaringsfunksjonen

- Hvis timeren er aktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Berør "U"-tasten for å slå av varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften med tidligere tid og temperaturinnstilling.
- Hvis timeren er deaktivert, velg kokesonen som varmebevaringsfunksjonen er aktivert for. Still inn ønsket temperatur ved å berøre justeringsområdet eller ved å skyve fingeren din over området for å deaktivere varmebevaringsfunksjonen. Kokesonen vil fortsette driften ved den nye temperaturen du har stilt inn.



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

Stopp funksjon

Ved bruk av denne funksjonen kan du øke ønsket temperatur ved første nivå på alle aktive kokesoner på komfyren (**unntatt timeren**) i en viss tidsperiode.



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

- Berør "U/D"-tasten når komfyren er i drift. Alle aktive kokesoner fortsetter med temperaturer på første nivå.

- Berør "U/D"-tasten på nytt for å starte alle stoppede kokesoner igjen med de tidligere innstillingene.

Øko-modus

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



Økonomimodus kan kun aktiveres for aktive kokesoner.

- Berør "eco"-tasten når kokesonen er i drift. » Aktive kokesoner bytter til økonomimodus og nivået senkes til halvparten.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret direkte som en funksjon av driftsprinsippene. Derfor har den ulike fordeler i sammenligning med andre komfyrtyper. Den drives mer effektivt, og komfyrens overflate varmes ikke opp. Induksjonsovnens utstyrts med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.



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

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner ikke slås av, vil kokesonene deaktiveres automatisk etter en bestemt tid (se tabell 1). Hvis det er tilordnet timer for kokesonen, vil timerdisplayet også slås av senere. Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivå. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1: Driftstidsbegrensninger

Temperaturnivå	Driftstidsgrense - time
19	9
0	0
1	1
	6

2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Høy effekt (forsterker)-funksjon	Høy effekt (forsterker)-funksjon	10 minutter

Temperaturnivå er 1, 2, 3 ... 19 på enkelte modeller, mens det er 1,2, 2,2 ... 9. På enkelte andre. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)

Overophettingsvern

Komfyren er utstyr med noen sensorer som beskytter mot overopheting. Følgende kan ses ved overopheting:

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

Sikkerhetssystem for overkoking

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

Presis strøminnstilling

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

Driftsstøy

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

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.

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

Feilkoder / feilmeldinger og feilkilder

Tabell 2:

Arsak til feilen	Indikator	Display
To eller flere taster trykkes samtidig eller tastene er oversølt.	"E"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren overopphevet	"H"-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Ingen egnet beholder på sonen.	"L"-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Feil med maskinvarens berøringskontroll	"Fx***"-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbolet tennes	Kokesonedisplay
Berøringslastsensitivitetsfeil	"F2"-symbolet tennes	Timerdisplay
Kommunikasjonsfeil i berøringskontrolle.	"F3"-symbolet tennes	Timerdisplay
Feil med induksjonsmaskinvaren.	"Ex***"-symbolet blinker	Kokesonedisplay

X**: "1,2,..,9"

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

6 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

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



FARE:

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



FARE:

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

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



Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.

Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremmer eller skarpe gjenstander under rengjøring.



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

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skraperes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.

Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.

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



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

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

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

7 Feilsøking

Vanndråper oppstår ved steking.

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

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

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

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømmuttaket. >>> Kontroller kontakttilkoplingen.
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> Koble apparatet fra ved kretsbyteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.
- Overoppheatingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- Kokekaret eigner seg ikke. >>> Kontroller kokekaret.

"L-L"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

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

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

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

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

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

Kjøleviften fortsetter driften selv om komfyren slås av.

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



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

