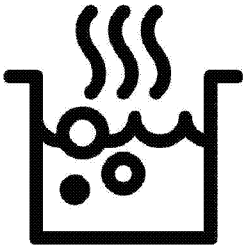
Indbygningsblus

Brugsvejledning

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



HIXI64700UP

DA / FI

185.9292.35/R.AB/26.08.2022/2-1
7757183606

Kære kunde

Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.
Tak ,fordi du foretrækker et Beko-produkt. Vi ønsker, at dit produkt, der er fremstillet med høj kvalitet og teknologi, skal give dig den bedste effektivitet. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet, og opbevar den som reference. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med. Følg instruktionerne under hensyntagen til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen.
Tag hensyn til alle de oplysninger og advarsler, der er angivet i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå.
Opbevar brugermanualen. Hvis du overdrager produktet til en anden, så giv manualen med.
Brugermanualen indeholder følgende symboler:

Fare, der kan resultere i død eller personskade.
BEMÆRK Fare, der kan resultere i materiel skade på produktet eller dets miljø.

Fare, der kan medføre forbrændinger på grund af kontakt med varme overflader.

Vigtige oplysninger og nyttige tips.

Læs brugermanualen.

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

CE

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 Sikkerhedsinstruktioner 4

Tilsigtet anvendelse 4
Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed 4
Elektrisk sikkerhed..... 5
Transportsikkerhed..... 6
Installationssikkerhed..... 6
Sikkerhed under brug 6
Temperaturadvarsler..... 8
Brug af tilbehør 8
Sikkerhed ved tilberedning 8
Ventilationssikkerhed 9
Induktion 9
Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed 10

2 Miljøinstruktioner 11

Affaldsregulativ..... 11
Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt: 11
Emballageoplysninger..... 11
Anbefalinger til energibesparelse..... 11

3 Dit produkt 12

Produktintroduktion..... 12
Introduktion og brug af produktkontrolpanel 13
Kogeplade-kontrolknap 13
Overordnet information om komfuret 14
Tekniske specifikationer 15

4 Første brug 16

Indledende rengøring..... 16

5 Brug af komfuret 17

Generel information om brug af komfuret. 17
Betjeningspanel..... 21

6 Brug af ventilation 30

Generel information om brug af ventilation 30
Ventilationstilstande 30
For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet. 30
Brug af ventilation..... 30

7 Generelle oplysninger om tilberedning 32

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen 32

8 Vedligeholdelse og rengøring 33

Generelle oplysninger om rengøring 33
Rengøring af komfuret 34
Rengøring af kontrolpanelet..... 34
Rengøring af ventilation..... 34

9 Fejlfinding 38

1 Sikkerhedsinstruktioner

- Dette afsnit indeholder de sikkerhedsanvisninger, der er nødvendige for at forebygge risikoen for personskader og materielle skader.
- Hvis dette produkt overdrages til nogen anden til personlig brug eller second-hand-formål, skal brugsanvisningen, produktmærkater og andre relevante dokumenter også følge med.
- Vores firma skal ikke holdes ansvarlig for skader, der kan opstå, hvis disse instruktioner ikke overholdes.
- Hvis du ikke følger disse instruktioner, bliver garantien ugyldig.
- ⚠ Lad altid installations- og reparationsarbejdet udføres af producenten, det autoriserede værksted eller en person, der er udpeget af importøren.
- ⚠ Brug kun originale reservedele og tilbehør.
- ⚠ Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, med mindre det specifikt er angivet i brugermanualen.
- ⚠ Foretag ikke tekniske ændringer på produktet.

⚠ Tilsigtet anvendelse

- Dette apparat er konstrueret til privat brug. Det er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.
- Brug ikke produktet i haver, på balkoner eller i andre udendørs miljøer. Dette produkt er beregnet til husholdninger og personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- ADVARSEL: Dette produkt må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.

⚠ Børns, sårbare personers og kæledyrs sikkerhed

- Dette produkt kan anvendes af børn på 8 år og derover, og mennesker, som er underudviklet med hensyn til fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har mangel på erfaring og viden, så længe de er overvåget eller uddannet i den sikre

brug og farerne ved produktet.
- Børn bør ikke lege med produktet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Dette produkt bør ikke bruges af mennesker med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner (herunder børn), med mindre de er holdt under opsyn eller modtager de nødvendige instruktioner.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- El-produkter er farlige for børn og husdyr. Børn og kæledyr må ikke lege med, klatre eller komme ind i produktet.
- Anbring ikke genstande, som børn kan nå på apparatet.
- Drej håndtaget på gryder og pander til siden af bordet, så børn ikke kan få fat i dem og brænde sig.
- ADVARSEL: Under brug, er de tilgængelige overflader på produktet varme. Hold børn væk fra produktet.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn. Der er risiko for personskade og kvælning.

Elektrisk sikkerhed

- Tilslut produktet til et jordforbindelse, der er beskyttet af en sikring, der passer til de aktuelle værdier på typemærket. Få en korrekt stikkontakt installeret af en elinstallatør Brug ikke produktet uden passende jordforbindelse efter lokale/nationale regler.
- Stikket eller elforbindelsen til produktet skal være på et let tilgængeligt sted (hvor det ikke kan blive påvirket af komfurets flamme). Hvis dette ikke er muligt, bær der være en mekanisme (sikring, kontakt, nøglekontakt osv.) på elinstallationen, som produktet er tilsluttet til, i overensstemmelse med elektriske forordninger, og som adskiller alle poler til elnettet.
- Produktet må ikke sættes i stikkontakten under installation, reparation og transport.
- Sæt produktet i en jordet stikkontakt, der er i overensstemmelse med de

spændings-, strøm- og frekvensværdier, der er angivet på typeskiltet.
- Bøj ikke strømkablet under eller bag produktet. Læg ikke tunge genstande på ledningen. Strømkablet må ikke blive bøjet, mast eller komme i kontakt med en varmekilde.
- Brug kun det originale kabel. Brug ikke overskårne, beskadigede kabler eller forlængerkabler.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af fabrikanten, et autoriseret serviceværksted eller en person, der er udpeget af importørens virksomhed for at forebygge mulige farer.

⚠ Transportsikkerhed
- Frakobl produktet fra lysnettet, før produktet transporteres.
- Når du skal transportere produktet, skal du pakke det med bobleemballage eller tyk pap og tape det tæt til. Fastgør produktet tæt med tape for at forhindre, at de aftagelige eller bevægelige dele af produktet og produktet beskadiges.
- Kontroller produktets samlede udseende for skader, der kan være opstået under transporten.

⚠ Installationssikkerhed
- Før produktet installeres, så kontroller det for eventuelle skader. Hvis produktet er beskadiget, skal du ikke have det installeret.
- Installer ikke produktet nær varmekilder (radiatorer, ovne osv.)
- Hold omgivelser til alle ventilationsrør på produktet åbne.

⚠ Sikkerhed under brug
- Sørg for at produktet er slukket efter hver brug.
- hvis du ikke vil bruge produktet i lang tid, så tag stikket ud eller slå sikringen fra på sikringsboksen.
- Brug ikke defekte eller beskadigede produkter. Hvis det er det, så afbryd el/gas-tilslutningerne og tilkald autoriseret service.
- ADVARSEL: Hvis ovnoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.

- Kravl ikke op på produktet for at nå noget eller af nogen anden grund.
- Brug aldrig produktet, når din dømmekraft eller koordination er dårlig på grund af brug af alkohol og/eller narkotika.
- Brandbare genstande, der befinder sig i tilberedningsområdet kan bryde i brand. Opbevar aldrig brændbare genstande i tilberedningsområdet.
- Støbejern, aluminium eller køkkengrej med beskadigede/ru dele kan føre til ridser i glasoverfladen. Når man flytter køkkengrej, så løft altid beholderne, glid ikke på overfladen.
- Damptryk fra ovnoverfladen og fugt kan forårsage at gryden glider eller hopper. Af denne grund, vær sikker på at grydens bund og tilberedningsoverfladen altid er tør.
- Dette produkt er uegnet til brug med en fjernbetjening eller et eksternt ur.

* Brug ikke dit produkt uden oliefilter. Fjern ikke filtrene imens apparatet er i gang Af sikkerhedsgrunde anvendes magnetkontakt i oliefilteret og plastdele til beskyttelse mod væsker. Produktet vil ikke virke uden montering af disse dele.
* Efterlad ikke din kogeplade uovervåget, mens du tilbereder stegt mad, olie kan bryde i brand under tilberedning, og varm olie kan forårsage brand. Vær derfor opmærksom på tøj og gardiner.
* Hvis der ikke bliver gjort rent i tide, kan emhætten udgøre en brandrisiko.
* Der skal være passende ventilation til stede i lokalet, når gas eller andre brændstofkrævende apparater bruges samtidigt med at ovnens emhætte benyttes. (Gælder ikke for apparater, der sender luften tilbage i rummet).
* Gas eller brændselsolie-baserede apparater, såsom varmeapparater, som deler miljø med produktet, skal være fuldt isoleret fra udledningen fra dette produkt eller de skal være hermetiske.
* Hvis der er et andet apparat baseret på gas eller brændsels-olie i miljøet,

kræves der passende ventilation af miljøet.

- Hvis der er et andet apparat, der virker med anden energi, end el i det samme miljø med ventilation, må det negative tryk i rummet højst være på 0,04 mbar, så udblæsningen fra de andre apparater ikke trækkes tilbage i rummet af ventilationen.
- Tilslut ikke til røggasstuds med varmeovnsforbindelse, studser, hvor gas sendes ud eller studser med flammer i. Overhold lokale forordninger ved rensning af udledning.
- Vores virksomhed er ikke ansvarlig for problemer, der opstår, hvis man ikke overholder ovenstående advarsler.
- Der er en risiko for brand, hvis der ikke udføres rengøring i overensstemmelse med forordningerne.
- Det anbefales at rense filteret en gang om måneden ved normal brug.
- Rumtemperaturen kan være høj. Opbevar ikke brandbare genstande eller spraydåser direkte under komfuret..

Temperaturadvarsler

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Der skal udvises forsigtighed for at undgå at røre varmeelementer. Børn under 8 år skal ikke bringes tæt på produktet uden en voksen.
- Anbring ikke brandfarlige / eksplosive materialer i nærheden af produktet, da kanterne er varme, mens det fungerer.
- ADVARSEL: Brandfare! Læg ikke materialer på ovnen til opbevaring.

Brug af tilbehør

- ADVARSEL: Brug kun en ovnbeskyttelseskasse designet af producenten af produktet eller fremstillet efter standarder specificeret af producenten. Forkert opbevaring af ovnen kan forårsage ulykker.

Sikkerhed ved tilberedning

- ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overholdes. Korttids-

tilberedningsprocesser skal overvåges konstant.
- ADVARSEL: Ved tilberedning med margarine eller flydende olie, er det farligt at efterlade komfuret uovervåget, det kan forårsage brand. Prøv ALDRIG at slukke ilden med vand. Afbryd produktet fra elnettet og dæk derefter flammerne med et tæppe eller brandtæppe (osv.).
- Pas på, når du bruger alkoholiske drikke i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

Ventilationssikkerhed

- Forgiftningsfare! Når apparatet virker, trækkes luften ind fra hele huset. Hvis der ikke sørges for passende ventilation, bliver der træk, og affald og giftige gasser, som er et resultat af forbrændingen, absorberes igen. Brug ikke produktet sammen med produkter, der giver luftcirkulation og kan udsende giftig gas (træ- gas- olie- og kulovne, vandvarmere, kogeapparater osv).
- Få egnetheden af din bygnings ventilation- og skorstenssystem kontrolleret.

Induktion

- De elektriske kogeplader i din ovn er udstyret med avanceret "Induktions - teknologi". På induktionskogepladerne, der sparer tid og energi, skal der anvendes kogegrej, der er egnet til induktionskogning, ellers fungerer kogepladen ikke. For detaljerede oplysninger, se afsnittet "Valg af gryde".
- Da induktionskomfuret skaber et magnetfelt, kan det have skadelige virkninger for mennesker, der bruger enheder som pacemakere eller insulinpumper. Det anbefales, at du holder en afstand på mindst 60 cm mellem dig og induktionskogepladen, når den er tændt, da det elektromagnetiske felt kan påvirke pacemakerindstillingerne.
- Luk kogepladen fra dens kontrolpanel efter brug. Stol ikke på grydesensoren.

- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og gryder bør ikke anbringes på kogepladen, da de kan blive varme.
- Metalgenstande, der er opbevaret i skuffer under ovnen, kan blive meget varme under lang og intensiv brug. Opbevar ikke metalgenstande i skuffer under ovnen.
- Læg ikke elektroniske produkter som mobiltelefoner, tablets, computere på induktionskomfuret. Dine produkter kan blive beskadiget.

⚠ Vedligeholdelses og rengøringssikkerhed

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød!
- Brug ikke damprensere til at rense produktet med, da det kan forårsage elektrisk stød.
- Salt- og sukkerrester på bunden af kogegrej, eller sådanne partikler kan forårsage at glasset ridses og knækker. Sørg for at bunden er ren, inden du stiller kogegrejet. Hold den keramiske overflade ren.
- Når oliefilteret fjernes fra produktet, kan der opstå væskesamlinger på grund af kondensvand i bunden. Ved fjernelse af filter ved rengøring eller tilberedning er det vigtigt for at lette rengøringen, at denne væske opsamles uden at spilde den i apparatet.

2 Miljøinstruktioner

Affaldsregulativ

Overholdelse af WEEE-direktivet og bortskaffelse af affaldsprodukt:

Dette produkt er i overensstemmelse med EUs WEEE-direktiv (2012/19/EU). Dette produkt er forsynet med et klassificeringssymbol for affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Dette produkt er fremstillet med højkvalitets-dele og materialer, som kan genbruges og er egnet til genbrug. Undlad at bortskaffe apparatet sammen med almindeligt husholdningsaffald, når levetiden er slut.. Produktet skal returneres til de korrekte centraler til genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr. Du kan spørge din lokale administration om disse indsamlingssteder.
Korrekt bortskaffelse af brugt apparat hjælper med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.

Overholdelse af RoHS-direktivet:
Det produkt, du har købt er i overensstemmelse med EU RoHS-direktiv (2011/65/EU). Det indeholder ikke skadelige eller forbudte stoffer, der er angivet i direktivet.

Emballageoplysninger

- Produktets emballage er fremstillet af genbrugsmaterialer i overensstemmelse med vores nationale miljøbestemmelser. Smid ikke emballagen ud som affald med husholdningsaffaldet eller andet affald, kassere dem på de særlige indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

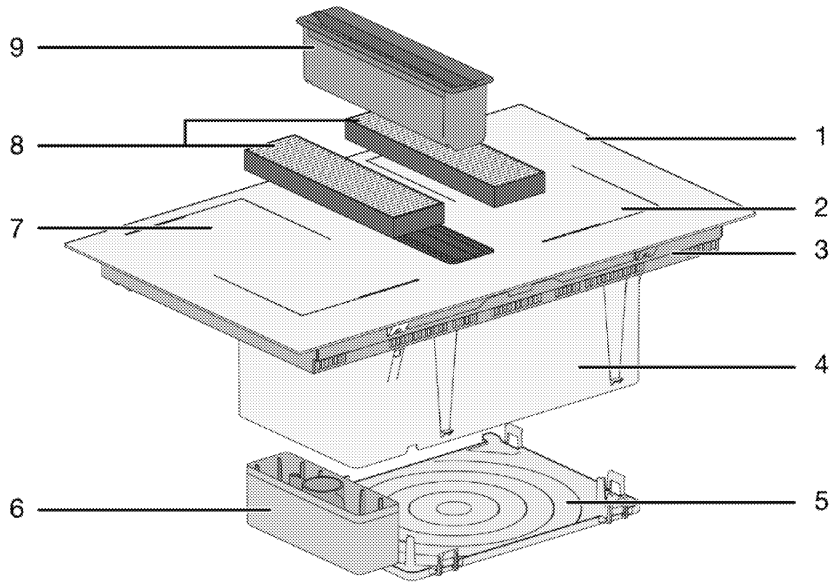
Anbefalinger til energibesparelse

Tietoja energiatehokkuudesta EU 66/2014 mukaisesti löytyy tuotteen mukana toimitetusta tuoteselosteesta.
De følgende forslag vil hjælpe dig med at bruge dit produkt på en bæredygtig og energieffektiv måde:

- Optø den frosne mad inden madlavning.
- Brug gryder/pander af en størrelse og låg, der passer til kogepladen. Brug altid den rigtige størrelse gryde til dine måltider. Der bruges mere end nødvendig energi til gryder af forkert størrelse.
- Hold ovnens tilberedningsområder og ydersiden af gryder rene. Snavs mindsker varmeoverførsel mellem kogeplader og grydens bund.

3 Dit produkt

Produktintroduktion

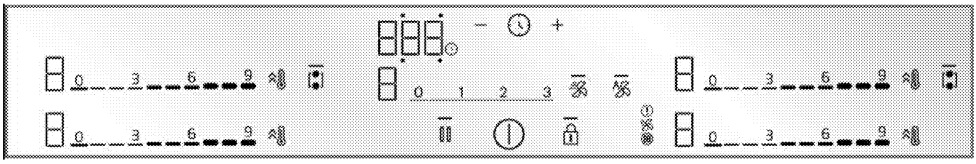


1 Glas-tilberedningsoverflade
2 Induktions-kogezone
3 Lavere kabinet
4 Monteret ventilation
5 Bunddæksel
6 Opsamlingskammer til væske, der løber over
7 Induktions-kogezone
8 Kulfilter
9 Oliefilter.

Introduktion og brug af produktkontrolpanel

I dette afsnit kan du finde oversigten og grundlæggende anvendelser af produktets kontrolpanel. Der kan være forskelle i billeder og nogle funktioner afhængigt af produkttypen.

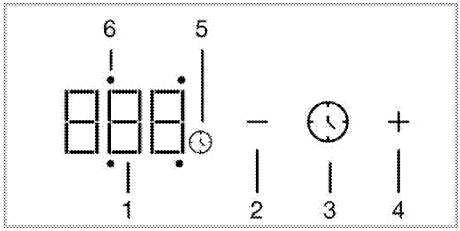
Kogeplade-kontrolknap



Taster og symboler

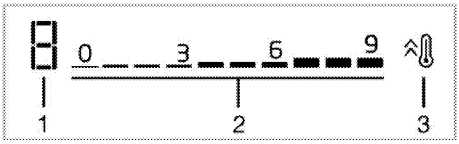
— : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
⏻ : Tænd-/slukknap
🔒 : Tastaturlåseknap
: Kombinationstast til komfur med bred overflade
: Hurtigopvarmningsknap/Høj effektindstilling (Booster)
: Rengøringslåsetast
: Timer-tast
\+ : Tast til at øge tiden
— : Tast til mindske tiden

* Dette varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt



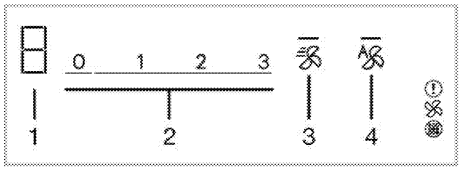
Timerskærm

1 Timerindikator.
2 Tast til mindske tiden
3 Timer-knap
4 Tast til at øge tiden
5 Tidssymbol
6 Timer-aktivitets-LED for den relevante kogezone



Kogezonedisplay

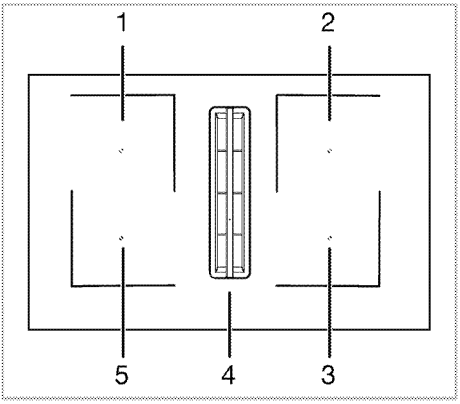
1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
3 Hurtigopvarmningsknap/Høj effektindstilling (Booster)



Ventilationsdisplay

1 Indikator for ventilationsniveau
2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
3 Booster-tast
4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Overordnet information om komfuret



1 Bagside venstre - Induktions-kogezone
2 Bagside højre - Induktions-kogezone
3 Forside højre - Induktions-kogezone
4 Midt - Ventilation
5 Forside venstre - Induktions-kogezone

Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezoner og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekar. Brug af passende gryder til disse kogezoner og kombinationsfunktionen er beskrevet i afsnittet “Sådan bruges kogepladen”.

Tekniske specifikationer

Generelle specifikationer	
Ydre dimensioner af produktet (højde / bredde / dybde)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Kogeplade installationsdimensioner (bredde / dybde)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Spænding / frekvens	1N 220-240 / 2N 380-415V ~ 50/60 Hz
Kabeltype af anvendt tværsnit brugt/passende til brug i produktet	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm^2
Total effekt (W)	max. 7,4 kW
Komfur	
Bageste venstre	**Induktions-kogezone**
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste venstre	**Induktions-kogezone**
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Forreste højre	**Induktions-kogezone**
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Bageste højre	**Induktions-kogezone**
Dimensioner	180 x 210 mm
Strøm	2200 W / Booster: 3100 W
Ventilationsfunktioner	
Kontrol	3 niveauer + 1 booster
Sugeeffekt	630 m^3/t
Komfurets højde som specificeret i den tekniske tabel er den lave indbygningshøjde for produktet.	

Tekniske specifikationer kan ændres uden forudgående underretning for at forbedre produktets kvalitet.

Tallene i denne brugervejledning er skematiske og matcher muligvis ikke præcist dit produkt.

Værdier angivet på produktmærkaterne eller i den medfølgende dokumentation opnås under laboratorieforhold i overensstemmelse med relevante standarder. Afhængigt af drifts- og miljømæssige betingelser for produktet, kan disse værdier variere.

4 Første brug

Før du begynder at bruge dit produkt, anbefales det at gøre følgende, som er nævnt i de næste afsnit.

Indledende rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Tør overfladerne af produktet med en våd klud eller svamp, og tør den af med en klud.

BEMÆRK: Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, skurepulver, rengøringscremer eller skarpe genstande under rengøringen.

5 Brug af komfuret

Generel information om brug af komfuret

Generelle advarsler

- Undlad at placere andre objekter på apparatet. Selv små genstande som f.eks. saltdryssere kan beskadige ovnen. Brug ikke revnede ovne. Vand kan sive gennem disse revner og forårsage kortslutning. Hvis overfladen på nogen måde er beskadiget (for eksempel synlige revner), skal du først slukke for sikringen, derefter tage apparatet ud af stikkontakten for at mindske risiko for elektrisk stød og ringe til et autoriseret værksted.
- Brug ikke ubalanceret og let vippende gryder/pander på kogepladen.
- Opvarm ikke gryderne/panderne, når de er tomme. Gryderne og apparatet kan blive beskadiget.
- Sluk altid for kogepladens brændere efter hver brug.
- Du beskadiger apparatet, hvis du betjener kogepladerne uden gryder eller pander. Sluk altid for kogepladerne efter hver brug.
- Tilberedningsoverfladen vil blive varm efter hver brug, så kom ikke plastikgryder/-pander på tilberedningsoverfladen. Rengør straks sådant materiale på overfladen.
- Læg en tilstrækkelig mængde mad i gryder og pander. Således kan du forhindre mad i at strømme ud af gryderne/panderne og behøver ikke rengøre unødigt.
- Anbring ikke låg på gryder og pander på brændere/zoner.
- Sæt gryderne på midten af brænderne. Hvis du ønsker at placere en gryde på en anden brænder/zone, skal du ikke skubbe den mod den ønskede brænder, snarere løfte den først og derefter sætte den på den anden brænder.

Funktionsprincip for induktionskogepladen

Induktionskogeplader er som et åbent kredsløb. Kredsløbet afsluttes, når der placeres en gryde/pande, der er egnet til induktionskogning, og en elektromagnet lige under glasoverfladen genererer et magnetfelt. Grydernes/pandernes metallegeme opvarmes ved at tage energi fra dette magnetfelt. Således genereres varmen ikke på kogepladens overflade, men direkte på gryderne/panderne over den. Glasoverfladen opvarmes med varmen fra tilberedningsgryderne.

Fordele ved madlavning med induktion

Induktionskogeplader giver nogle fordele, da varmen overføres direkte til gryderne/panderne.

- Fødevarer, der løber over under madlavning, brænder ikke hurtigt, da glasoverfladen ikke opvarmes direkte. Den rengøres lettere.
- Tilberedningen skal ske hurtigere, da varmen genereres direkte på gryderne. Således sparer de tid og energi i forhold til andre kogepladetyper.
- Da varmen afgives direkte til gryderne/panderne, er der intet varmetab, og det giver en mere effektiv madlavning.
- Det faktum, at varmeoverførslen stopper, og kogeoverfladen ikke opvarmes direkte, når gryderne/panderne fjernes fra kogepladen, giver en mere sikker anvendelse og forhindrer mulige ulykker under tilberedningen..

For en sikker betjening:

- Vælg ikke høje opvarmningstrin, når du bruger ikke-klæbende gryder/pander belagt med lidt olie eller brugt uden olie (teflontype).
- Brug ikke en glaskeramisk overflade som en overflade, som du kan placere noget på, eller som en skæreflade.
- Anbring ikke metalgenstande såsom bestik eller grydelåg på kogepladen, da de kan blive varme.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning. Anbring aldrig mad indpakket i aluminiumsfolie på induktionszonen.
- Hold magnetiske genstande såsom kreditkort eller bånd væk fra kogepladen, mens den er i drift.
- Hvis der er en ovn under kogepladen, og den betjenes, kan sensorerne på kogepladen reducere tilberedningstrinnet eller slukke for kogepladen.
- Din kogeplade har et automatisk slukningssystem. Detaljerede oplysninger om dette system findes i de følgende afsnit. Men hvis du bruger tynde gryder til din madlavning, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres.

Kogekar

Du skal bruge ferromagnetiske gryder/pander af høj kvalitet, som er forsynet med en etiket eller advarsel om, at den kun er kompatibel til induktionskogning med din induktionskogeplade. Generelt er det sådan, at jo højere jernindholdet er, desto bedre virker gryderne/panderne. Kogegrejets bunddiameter skal passe til induktionszonen. Foreslåede dimensioner er angivet nedenfor.

Passende gryder

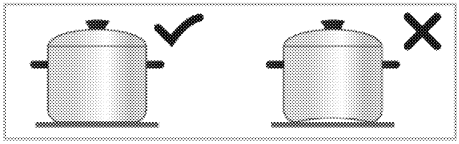
- Støbejernsgryder
- Emaljerede stålgryder
- Gryder/pander i stål og rustfrit stål (med etiket eller advarsel, der indikerer, at det er induktionskompatibelt)

Upassende gryder

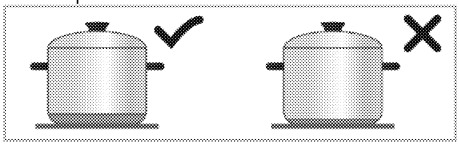
- Aluminiumsgryder
- Kobbergryder
- Messinggryder
- Glasgryder
- Keramik
- Keramik og porcelæn

Anbefalinger:

- Brug kun fladbundede gryder/pander. Brug ikke gryder/pander, der buer indad/udad i bunden.

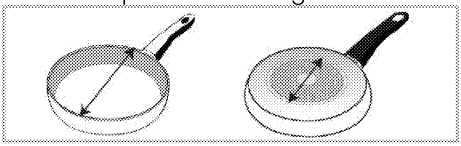


- Brug kun gryder/pander med tyk, forarbejdet bund. Men hvis du gryder med tynd bund, skal disse gryder opvarmes meget hurtigt, og bunden af gryden kan smelte og beskadige kogeoverfladen og apparatet, før det automatiske slukningssystem aktiveres. Skarpe kanter kan forårsage ridser på overfladen.

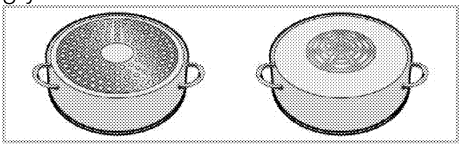


- Bunden på nogle gryder/pander har et mindre ferromagnetisk felt end dens sande diameter. Kun dette område opvarmes af kogepladen. Derfor fordeles varmen ikke jævnt, og madlavningens ydeevne nedsættes. Desuden kan sådanne gryder pander

muligvis ikke detekteres af store induktionskogeplader. Kogepladen skal således vælges i henhold til størrelsen på det ferromagnetiske felt.



- Nogle gryder/pander har en bund, der indeholder ikke-ferromagnetiske materialer såsom aluminium. Disse typer gryder/pander opvarmes muligvis ikke tilstrækkeligt eller detekteres muligvis ikke af induktionskogepladen. I nogle tilfælde dukker der en advarsel op for en dårlig gryde.



Test af gryde

Test om din gryde er kompatibel med madlavning med en induktionskogeplade ved hjælp af nedenstående metoder.

1. Den er kompatibel, hvis bunden af din gryde tiltrækker en magnet.
2. Når du placerer din gryde på komfuret, hvis "⊡" og "⊡" eller "⊔" ikke blinker, så passer den.

Anbefalede grydestørrelser

Kogezone-størrelse - mm	Pandediameter (mm)
210x190	min. 100 - max 210
Kogezone med bred overflade (flexi)	Bredde 210 - længde 390

Detektering af gryder/pander ved induktionskogepladerne afhænger af diameter og ferromagnetisk og materiale i bunden af gryderne/panderne. For at sikre detektering af gryderne/panderne og opnå en effektiv madlavning skal gryderne/panderne vælges i henhold til størrelsen på din kogeplade. Gryde-/pandestørrelser, der anbefales til kogepladestørrelser, er angivet ovenfor. Kog; afhænger af pandetype, størrelse og kogezoneområde. Stort kogeområde kan bruges til en homogen kogning. Brug af et større kogeområde på induktionskogeplader spilder ikke energi, fordi varmen kun dækker det relevante grydeområde.

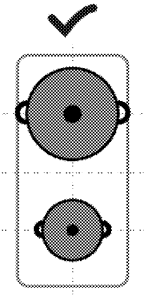
Automatisk registrering af gryderne/panderne

Når du placerer en gryde/pande, der er kompatibel med induktion på kogepladen, registrerer kogepladen automatisk, hvilken kogeplade kogegryderne/panderne er placeret på og giver anvisninger på kontrolpanelet.

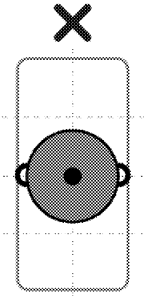
Kogezone med bred overflade (flexi)

Dit komfur er udstyret med kogeplader med brede overflader (Flexi-overflader). Du kan betjene denne kogeoverflade som individuelle kogeplader, der er uafhængige af hinanden til dine mindre gryder/pander. Du kan aktivere kombinationsfunktionen for disse kogezoner og omdanne dem til en enkelt kogeoverflade til madlavning med dine store kogekar.

Som to uafhængige kogezoner

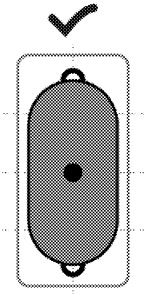


Kogezoner med bred overflade har to kogezoner for og bag. Du kan bruge disse zoner som to uafhængige kogezoner til forskellige temperaturniveauer med to forskellige gryder/pander. Anbring gryderne ved at centrere de separate kogezoner.



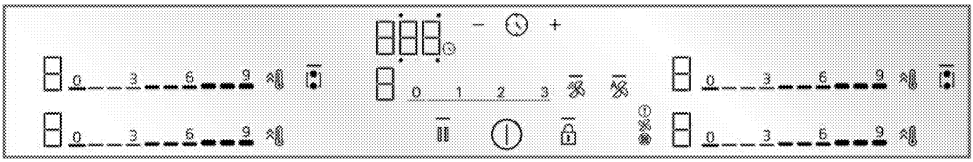
Til madlavning med en enkelt gryde/pande skal du placere den i midten af den forreste eller bageste kogezone. Placer gryder/pander midt på kogezonen.

Som enkelt kogezone



Ved tilberedning på store gryder/pander skal du placere gryderne/panderne, så de dækker midten af begge kogezoner, og er centreret i kogezonen.

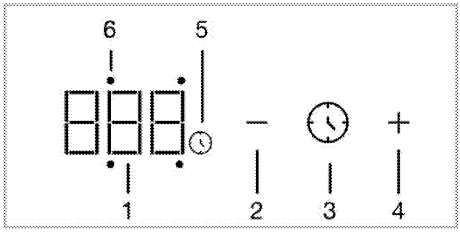
Betjeningspanel



Taster og symboler

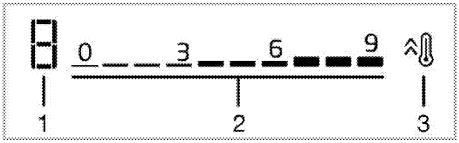
— : Lyset indikerer, at den relevante tast betjenes
⏻ : Tænd-/slukknap
🔒 : Tastaturlåseknap
: Kombinationstast til komfur med bred overflade
: Hurtigopvarmningsknap/Høj effektindstilling (Booster)
: Rengøringslåsetast
: Timer-tast
\+ : Tast til at øge tiden
— : Tast til mindske tiden

* Dette varierer afhængigt af produktmodellen. Det er muligvis ikke tilgængelig på dit produkt



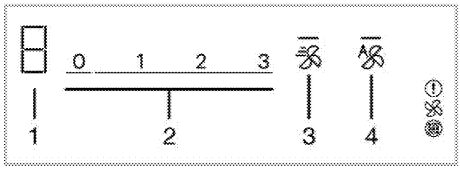
Timerskærm

1 Timerindikator.
2 Tast til mindske tiden
3 Timer-knap
4 Tast til at øge tiden
5 Tidssymbol
6 Timer-aktivitets-LED for den relevante kogezone



Kogezonedisplay

1 Temperatur - flowrate-niveauindikator for den relevante kogeplade
2 Temperature - flowrate-niveauindikatorindstilling zone
3 Hurtigopvarmningsknap/Høj effektindstilling (Booster)



Ventilationsdisplay

1 Indikator for ventilationsniveau
2 Indstillingsfelt til ventilationsniveau
3 Booster-tast
4 Tast til ventilation automatisk tilstand

Generelle advarsler om ovnens styreenhed

Dette apparat styres med et berøringspanel. Hver handling, der udføres på berøringspanelet, bekræftes med et hørbart signal.

Hold altid kontrolpanelet rent og tørt. En fugtig og snavset overflade kan forårsage problemer med betjeningen af funktionerne.

Komfuret vender automatisk tilbage til standbytilstand, hvis der ikke udføres nogen handling inden for 20 sekunder.

Apparatet vil vise **"FF"-advarslen**-advarslen af sikkerhedsårsager, hvis en tast (tasten ⚿) berøres.

— Lyset på de aktiverede eller valgte taster lyser.

Tænd for komfuret

1.Berør tasten ⏻ på kontrolpanelet.
» Komfuret er klar til brug.

Sluk for komfuret

1.Berør tasten ⏻ på kontrolpanelet.
» Komfuret slukker og vender tilbage til standbytilstand.

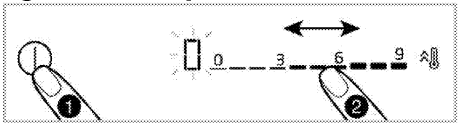
Indikator for restvarme-advarsel

Der er en varmeindikator for hver kogezone på kontrolpanelet. Denne indikator indikerer, at komfuret stadig er varmt, når det er slukket. Rør ikke ved de relevante kogeplader, før den resterende varmeindikator forsvinder.

Symbol	Beskrivelse
H	Høj temperatur,
h	Lav temperatur

I tilfælde af strømsvigt lyser den resterende varmeindikator ikke og advarer brugeren mod varme kogeplader.

Tænd for kogepladerne (kogezone) og indstil temperaturniveauet



1.Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻.
>> Symbolet **"0"** lyser på displayet på kogezonen.
2.Afhængigt af, hvad du vil tænde ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem **"0"** og **"9"**
Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

Slå kogepladerne fra:

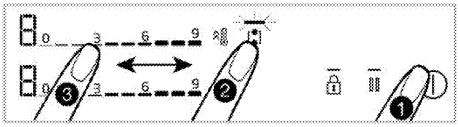
En valgt kogezone kan slukkes på 2 forskellige måder:
1.**Ved at indstille temperaturen til "0"**
Du kan slukke for kogepladen med den brede overflade ved at reducere temperaturindstillingen til **"0".**
2.**Brug af timer fra-funktionen til den ønskede kogepladezone**
Når tiden er slukket, slukker timeren for kogepladen, som den er tilsluttet. Alle displays viser **"0"** or **"00"**.
Symbolet ⏲ på kogepladens display forsvinder.
Indstillingen af timeren til kogepladen er beskrevet i de følgende kapitler.

Kombination af kogezoner med bred overflade (flexi) (hvis kogezoner med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

1.Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻.

2.Tryk på knappen [⁘].

»Symbolet 0 dukker op på den venstre kogezoneskærm og knappen [⁘] tænder ▬ .



3. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles temperaturniveauet mellem **"0"** og **"9"**.

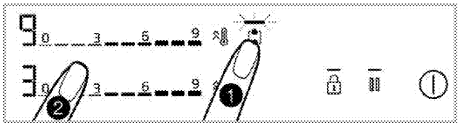
Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

» Komfuret begynder at virke. Hvis en anden kogeplade er valgt, eller hvis du venter i 10 sekunder uden nogen betjening, bliver lyset [⁘] på tasten▬ slukket.

Kogepladerne med bred overflade til venstre er beskrevet som et eksempel. Hvis kogepladerne til højre har brede overflader på dit apparat, gælder det samme for kogepladerne til højre.

Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi), mens en eller begge kogeplader fungerer (hvis kogeplader med brede overflader findes på din komfur)

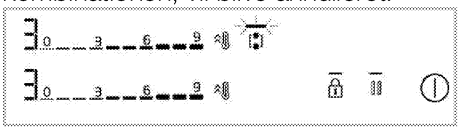
Mens den ene eller begge kogeplader til venstre fungerer separat, kan du kombinere begge kogeplader ved at aktivere kogepladen med bred overflade. På denne måde kan du betjene en bredere komfuroverflade med de samme værdier.



1.Mens den ene eller begge kogezoner til venstre fungerer, skal du trykke på tasten [⁘].

På begge kogezonedisplays, vil kogezonen med den laveste grad blive vist, og lyset [⁘] på tasten ▬ vil blive tændt.

>> Kombinerede komfurer vil genoptage driften med temperaturen for den kogezone, der har den laveste temperatur, og hvis muligt, med timer-indstillingsværdien. Temperatur- og timerværdierne for kogezonen, der havde en højere værdi før kombinationen, vil blive annulleret.



>> For at ændre temperaturværdien bagefter skal du indstille den ønskede temperaturværdi fra indstillingsområdet.

Kombination af kogeplader med bred overflade (flexi) (hvis kogezoner med brede overflader er tilgængelige på din komfur)

Du kan adskille og indstille zoner til niveau nul ved at trykke på tasten [⁘]

Tast til høj effektindstilling (BOOSTER)

Du kan bruge boosteren til at varme op med maksimal effekt. Vi anbefaler dog ikke madlavning i lang tid på denne position. Høj effektindstilling er muligvis ikke tilgængelig på alle kogeplader. Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, er kogezonen slået fra.

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER)

1. ⏻Tænd for komfuret ved at berøre tasten.
2. Tryk på tasten ^ for den kogeplade, du vil tænde.

Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone.
Når perioden for høj effektindstilling (se driftstidsgrænsetabel) er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

Valg af høj effektindstilling (BOOSTER), mens kogepladen er aktiv:

1. Berør tasten ^, når komfuret er tændt, og den relevante kogepladezone virker på et specifikt niveau.
2. Den valgte kogezone fungerer med maksimal effekt, og 3 lys blinker på den respektive kogezone. Når perioden for høj effektindstilling er udløbet, vil komfuret fortsætte med at virke på det højeste temperaturniveau.

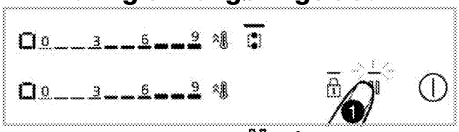
Deaktivering af høj effektindstilling (BOOSTER) inden udløb:

Du kan slå højeffektindstillingen fra når som helst ved at berøre tasten ^. Kogezonen fortsætter med at virke med den højeste temperaturværdi. Sæt den på 0 ved at berøre det aktive kogezoneindstillingsområde eller glide din finger på området for at slukke.

Rengøringslås

Rengøringslås giver brugeren mulighed for at rengøre i en kort periode ved at forhindre betjening af alle taster på kontrolpanelet, mens komfuret er tændt. Apparatet trækker ikke strøm i denne periode.

Aktivering af rengøringslåsen



1. Rør og hold tasten ⏸ når komfuret er tændt.

» ⏸ tænder. Symbolet ▢ lyser på displayet på kogezonen. Ingen anden tast, end ⏻, kan betjenes i denne periode.

Tastaturlås

Når komfuret er tændt eller slukket, kan du aktivere tastelåsen for at forebygge utilsigtet skift af dets funktioner.

Aktivering af nøglelåsen

1. For at aktivere tastelåsen 🔒 tryk på tasten indtil der lyder et enkelt bip.

🔒 Lyset i tasten — skal blinke, og alle kogeplader skal låses.

Kun tasterne ⏻ kan betjenes, mens tastelåsen er aktiv. Når du rører ved en hvilken som helst anden tast, 🔒 blinker lyset i tasten — for at indikere, at tastelåsen er aktiv.
Hvis du slukker for komfuret, mens tasterne er låst, skal tastelåsen deaktiveres for at tænde kogepladen igen.

Deaktivering af nøglelåsen

1. Rør og hold tasten 🔒, indtil der høres et signal. Funktionen skal bekræftes med et hørbart signal. Lyset 🔒 i tasten — vil gå ud og tastaturlåsen vil blive deaktiveret.

Timerfunktion

Denne funktion letter madlavning for dig. Det er ikke nødvendigt at overvåge komfuret i hele madlavningsperioden. Kogepladens zone slukkes automatisk efter den valgte periode.

Aktivering af timeren:

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻.
2. Afhængigt af det område, du vil tænde, ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles det ønskede temperaturniveau.
3. Aktiver timeren ved at trykke på tasten ⏲.

"00" tænder på timerdisplayet, og symbolet ⏲ begynder at blinke.

4. Der er 4 aktivitets-LED'er omkring **"00"**, som dukker op på timerskærmen. For at indstille en timer for kogezonen, berør tasten ⏲ for at vælge den relevante kogezoneside.
5. Indstil den ønskede periode ved at berøre tasterne +/−. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten + eller − i lang tid.

Symbolet ⏲ lyser konstant efter at have blinket på kogepladens display i en bestemt periode. Når symbolet ⏲ lyser konstant, viser dette, at funktionen er aktiveret.

ⓘ Timeren må kun bruges til kogeplader, der betjenes.

ⓘ Gentag proceduren ovenfor for andre kogeplader, som du vil indstille en timer til.

ⓘ Timeren kan ikke indstilles uden at vælge kogezone og temperaturniveauet på kogezonen.

ⓘ Mens timeren er aktiv, vises den indstillede tid for den valgte kogezone på timerskærmen.

Slå timerne fra

Komfuret slukkes automatisk, og der gives en lydadvarsel, når den indstillede tid er udløbet.

Tryk på en vilkårlig tast for at stoppe lydalarmen.

Slå timerne fra tidligere

Hvis timeren slukkes tidligt, fortsætter komfuret med den indstillede temperatur, indtil det bliver slukket.

Slukning ved at reducere timerindstillingen til niveau "00":

1. Vælg timeren for den relevante kogeplade ved at trykke på tasten ⏲.
2. Mindsk værdien ved at trykke på tasten indtil **"00"** − dukker op på timerdisplayet. Du kan også stille timeren hurtigere frem ved at trykke på tasten − eller i lang tid.

Efter at symbolet blinker ⏲ på kogezonedisplayet i et vist stykke tid, slukker det **fuldstændigt** og timeren bliver annulleret.

Stop-funktion

Ved brug af denne funktion kan du reducere temperaturniveauer på alle funktioner **(undtagen timeren)** der kører på komfuret til første trin i en vis tid.

ⓘ Hvis timeren er indstillet til en hvilken som helst kogezone, genoptages timeren til at fungere under stopfunktionen.

1. Tryk på tasten ⏸, mens dit komfur er tændt.

Alle kogeplader, der betjenes, fungerer fortsat på 1. niveau.

3. Tryk på tasten ⏸ igen for at betjene alle stoppede kogeplader med deres tidligere indstillinger.

Indstillinger

Ved brug af denne funktion kan du ændre strømstyring, tilberedningsslut og tilslutningsindstillinger - for komfur-emhætte.

cF1: Strømstyringsindstilling
cF2 :Tilberedningsslut og hørbar signaltid
cF3 : Valg af emhættetilstand (ikke brugt)
cF4 : Inaktiv skærm (ikke brugt)
cF5 :Valg af ventilationstilstand
cF6 Levetidsdisplay for det aktive kulfilter
cF7 Nulstilling af aktivt kulfilter

1- Strømstyringsindstilling (cF1)

Du kan indstille komfurets samlede effekt, som du ønsker med denne funktion.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻ og sluk det ved at berøre tasten ⏻ igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

» På timerdisplayet dukker cF1 op og **"9"** tænder på venstre bageste kogezonedisplay.

3. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) **"1"** og **"9"**.
4. Bekræft det valgte niveau ved at trykke på tasten ⏻.

Dit komfur begynder at fungere med den samlede effektindstilling på det valgte niveau.

"**Strømstyring**" inkluderer 9 forskellige effektniveauer (se tabel - Strømstyringsniveau).

Tabel - Strømstyringsniveau

Strømstyringsniveau	Samlet effekt
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW:

Samlet effektværdi for strømstyringsniveau for 5, 6, 7, 8, 9 er 3,6 kW i produkter, der har maksimalt strømforbrug på 3,6 kW.

2- Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling (cF2)

Ved brug af denne funktion, kan du indstille tilberednings-slut-signaltiden for komfuret, som du ønsker.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻ og sluk det ved at berøre tasten ⏻ igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

Standardindstilling cF1 vil blive vist på timerdisplayet.

3. For tilberedningsslut-hørbart signal, berør tasten ▯▯ en gang.

» På timerdisplayet dukker cF2 op og **"2"** tænder på venstre bageste kogezonedisplay.

4. Ved at berøre indstillingsområdet på venstre bageste komfurindstillingsområde, eller ved at glide din finger på området, kan du indstille effektniveauet mellem (se Tabel - effektstyringsniveau) mellem **"0"** og **"3"**.
5. Ved at berøre tasten ⏻ bekræft den hørbare alarm for afslutning af tilberedningstid.

>> Komfuret vil slukke og begynde at fungere med signaltidsindstillingen på det valgte niveau.

Standardfabriksindstillingsniveauet for det hørbare signal for afslutning af tilberedningstid er som standard 2. niveau.

Tabel - Tilberedningsslut og hørbar signaltidsindstilling

Tilberedningsslut og hørbart signalniveau	Tilberedningsslut og hørbar signalperiode
0	15 sekunder
1	30 sekunder
2	1 minut
3	2 minutter

3- Indstilling af ventilationstilstand (cF5)

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern circulation og ekstern circulation. (Detalje S. 16 /Ventilationstilstande)

Enheden kommer forudindstillet i overensstemmelse med den interne cirkulationstilstand. For at skifte

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻ og sluk det ved at berøre tasten ⏻ igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

Standardindstilling cFI vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten fire gange for indstilling af ventilationstilstand ▯▯.

» På timerdisplayet dukker cF5 op og **"1"** tænder på venstre bageste

4. Ventilationstilstand kan indstilles som ekstern cirkulation ved at trykke på indstillingsområdet på venstre bageste kogezone ved at køre din finger over området, kogepladeskærmen sættes på "2".

5. Bekræft det tilstand ved at trykke på tasten ⏻

» Apparatet vil slukke og dit apparat begynder at virke med de valgte niveauer af ventilationsindstilling.

Ventilationsindstillingen vil dukke op som den interne cirkulation i mulighed nr."1" på cF5 indstillingsskærmen som standard under produktion.

4 - Levetidsdisplay for det aktive kulfilter

(cF6)

De aktive kulfiltre

Brugt i produktet brugt

Da intern cirkulation skal ændres efter en vis brug også.

Aktive kulfiltre skal skiftes efter 150 timers drift.

Det er muligt at se de resterende driftstimer på denne cF6 indstillingsskærm. Denne resterende tid vises som nedtælling fra 150 timer på skærmen.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻ og sluk det ved at berøre tasten ⏻ igen.
2. Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

Standardindstilling cFI vil blive vist på timerdisplayet.

3. Tryk på tasten ▯▯ fem gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen cF6, det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises som følger.

- Hvis det er over 100 timer **"3"**
- Fra 50-100 timer **"2"**

- Fra 5-50 timer "1"
- Fra 0-5 timer "0"

4.Ved at røre tasten ⏻ kan indstillingsdisplay blive slukket.

5 - Nulstil display for det aktive kulfilter (cF7)

Efter 150 timer med aktiv kulfilterdrift, dukker advarsien "F" op på kogepladeskærme. Som et resultat af at flytte og erstatte de aktive kulfiltre som beskrevet i vedligeholdelses-rense-afsnittet, følges de følgende trin til nulstilling af display:

1.Inden for 10 sekunder efter tænding af produktet, tryk henholdsvis på tasterne ⏲/▯▯/⏲/▯▯.

Standardindstilling cFl vil blive vist på timerdisplayet.

2.Tryk på tasten ▯▯ seks gange for at få vist skærmen med kulfilterets livslængde.

» Dukker op på timerskærmen cF7, det resterende antal timer for det aktive kulfilter på den venstre bageste kogezone vises samtidig med cF7-menuen.

3. Ved at røre tasten ⏻ i dette display, kan den blive nulstillet.

Sikker og effektiv brug af induktionskogeplader

Driftsprincip: Induktionsvarmelegemet opvarmer gryden direkte på grund af dens funktionsprincip. Således har det mange fordele i forhold til andre komfurtyper. Det fungerer mere effektivt, og kogepladens overflade er køligere. Dit induktionskomfur er udstyret med et overlegent sikkerhedssystem, der skal sørge for drift med maksimal sikkerhed.

Dit komfur kan være udstyret med kogeplader med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm med induktionsfunktion afhængigt af modellen. Takket være induktionsfunktionen registrerer hver kogepladezone automatisk gryden, der er placeret på den. Der forekommer kun energi på grydens kontaktområde, og dermed forbruges et minimumsniveau.

Automatisk slukning af systemet

Komfurstyringen har et automatisk slukningssystem. Hvis en eller flere kogezoner er tilbage, slukkes kogezonen automatisk efter et stykke tid (se tabel 1). I tilfælde af en timer, der er tildelt kogepladen, er timerskærmen også slukket.

Fristen for automatisk slukning afhænger af det valgte temperaturniveau. Der anvendes en maksimal driftsperiode for dette temperaturniveau.

Kogezonen kan betjenes af brugeren igen, efter at den automatisk er slukket som beskrevet ovenfor.

Tabel 1: Kogezonen slukker automatisk tidsrum

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Temperaturniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
Hurtig opvarmning	10 minutter

Tabel 2 Automatiske slukningsperioder for ventilation

Hastighedsniveau	Automatisk slukningsperiode - timer
0	0
1	6
2	6
3	5
Intenst arbejde (booster)	8 minut

Mens temperaturniveauet øges med 1,2,3 ... 19 på nogle modeller, kan det øges til 1,1., 2,2. ... 9. på nogle andre modeller. Dette varierer efter produktmodel.

Overophedningsbeskyttelse

Dit komfur er udstyret med nogle sensorer, der sikrer beskyttelse mod overophedning. Du kan observere følgende i tilfælde af overophedning:

- Kogezonen, der er i drift, kan være slukket.
- Det valgte niveau kan reduceres. Dette afspejles dog ikke på displayet.

Overløbsbeskyttelsessystem

Din komfur er udstyret med et overløbsbeskyttelsessystem. I tilfælde af overløb på kontrolpanelet af en eller anden grund afbryder systemet automatisk strømforbindelsen for at slukke for din komfur. Imens dukker advarslen, **"F"** op på displayet.

Præcis effektindstilling

Induktionskomfurer reagerer på de kommandoer, der udstedes straks i henhold til dets driftsprincip. Dens strømindstillinger ændres meget hurtigt. Således kan du forhindre overfyldning af et måltid (vand, mælk), der er ved at løbe over ved at slukke for apparatet med det samme.

6 Brug af ventilation

Generel information om brug af ventilation

Generelle advarsler

- Der er en motor til ventilation med forskellige hastigheder. For god funktion anbefaler vi at bruge lave hastigheder under normale forhold og høj hastighed i tilfælde af stærke lugte og intens damp.

Ventilationstilstande

Denne enhed bruges i 2 tilstande Tilstandene intern circulation og ekstern circulation.

Indre cirkulation

Luften, der suges fra midten af komfuret bliver først renset for olie ved at blæse den gennem oliefilteret. Den bliver derefter blæst igennem et aktivt kulter og ført tilbage ind i køkkenet.

Advarsel: I intern cirkulationstilstand, skal de aktive kulfiltre installeres i området defineret i produktet for at holde lugtpartiklerne i den inhalerede luft. For forskellige typer af installationsversioner defineret til intern cirkulation på apparatet refereres til installationsmanualen eller konsulter din autoriserede forhandler.

Ydre cirkulation

Luften, som suges fra midten af komfuret blæser igennem oliefiltrene og sendes udenfor gennem skorstenen med et rørsystem.

Indstilling af ventilationstilstand

Apparatet er forudindstillet til indre cirkulationstilstand

For at få apparatet i ekstern ventilationstilstand, skal cf5-indstillingen laves korrekt i indstillingsafsnittet.

Brug af ventilation

Manuel ventilationsindstilling

Ventilation kan indstilles manuelt.

1. Tænd for komfuret ved at berøre tasten ⏻.

» Symbolet **"0"** vil blive vist på ventilationsdisplayet.

2. Ved at berøre indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet mellem **"1" og "3"**.

Slukning af manuel ventilation

1. Ved at berøre ventilations-indstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod området, indstilles hastighedsniveauet til **"0"**.

Sådan tændes den intensive ventilationstilstand

1. Den intensive ventilationstilstand kan aktiveres ved at trykke på tasten

» Intensiv ventilationstilstand arbejder i maksimum 8 minutter. I dette tidsrum, er P-symbolet tændt på displayet. Efter 8 minutter falder ventilationshastigheden til 3 og fortsætter med at virke på dette hastighedsniveau.

Sådan slukkes den intensive ventilationstilstand

1. Ved at berøre ventilationsindstillingsområdet eller ved at skubbe fingeren mod

området, indstilles hastighedsniveauet til "0".

I intensiv ventilationstilstand, når der trykkes på enhver hastighedsknap, vender den tilbage til det hastighedsniveau og fortsætter med at virke.

Automatisk start

Dit apparat måler kogezonens temperaturniveau, temperaturer og driftstid. Den fastlægger den mest korrekte ventilations-driftshastighed i henhold til disse værdier og virker på de niveauer, de automatisk bestemmer.

1. For at aktivere automatisk niveau, tryk på tasten .

» Automatisk tilstand bliver aktiveret og slukker automatisk, når parametrene falder under den angivne kritiske værdi. Den skal genaktiveres for at blive genaktiveret

Når automatisk tilstand er aktiv, vil automatisk tilstand blive aktiveret, når du tænder og slukker produktet ved enhver hastighed.

2. For at slukke for automatisk tilstand tidligere, tryk på tasten en gang til.

Fortløbende ventilationsdriftsfunktion

Ventilator-hjælpefunktionen sikrer at lugt og røg, der kan opstå ved afslutning af tilberedning fjernes ved automatisk at bestemme tid og hastighedsniveau i henhold til tilberedningsområdets temperatur, hastighedsniveau og driftstid, når produktet slukkes som et resultat af tilberedningen på kogezonerne, mens ventilationen kører i automatisk tilstand.
Hvis man ønsker at slukke følgefunktionen, kan den slås fra ved at trykke på tasten .

Mens ventilationen kører i automatisk tilstand, fortsætter ventilationen i maksimalt 20 minutter og mindst 2 minutter mere, når tilberedningen er afsluttet på komfurerne og gryderne fjernes.

7 Generelle oplysninger om tilberedning

Du kan finde tips om tilberedning og kogning af din mad i dette afsnit.

Generelle advarsler om tilberedning i ovnen

- Fyld aldrig gryden mere end en tredjedel med olie. Forlad den ikke under opvarmning af olien. Overdrevent opvarmet olie er en brandfare. Forsøg aldrig at slukke ilden med vand. Når olien antænder, skal du dække den med et ildtæppe eller en våd klud. Når det er sikret, skal du slukke for ovnen og ringe til brandvæsenet.
- Før du steger mad, skal du altid fjerne overskydende vand og lægge dem langsomt i den opvarmede olie. Sørg for, at frosne madvarer optøs inden stegning.
- Sørg for at den gryde, du bruger, når du opvarmer olie er tør og hold låget åbent.
- For anbefalinger om madlavning med strømbesparelse henvises til afsnittet “Miljøinstruktioner”.
- Tilberedningstemperaturen og tidsværdierne for fødevarer kan variere afhængigt af opskriften og mængden. Af denne grund er disse værdier angivet som intervaller.

8 Vedligeholdelse og rengøring

Generelle oplysninger om rengøring

⚠ Generelle advarsler

- Vent til produktet er afkølet, inden du rengør det. Varme overflader kan forårsage forbrændinger!
- Brug aldrig rengøringsmidlet direkte på varme overflader. Dette kan forårsage permanente pletter.
- Apparatet skal rengøres og tørres grundigt efter hver brug. Således kan madrester let renses væk, og disse rester skal forhindres i at brænde, når apparatet bruges igen senere. Således forlænges apparatets levetid, og hyppige problemer undgås.
- Anvend ikke damprengøringsmidler til rengøring.
- Nogle rengøringsmidler kan beskadige overfladen. Brug ikke slibende rengøringsmidler, rengøringspulvere, rengøringscremer, afkalkningsmidler eller skarpe genstande under rengøringen.
- Der kræves ikke noget særligt rengøringsmateriale under rensningen efter hver brug. Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp, og tør den med en tør klud.
- Sørg for at tørre den resterende væske af efter rengøringen og rengør straks mad, der sprøjter rundt under tilberedningen.
- Vask ikke nogen del af dit apparat i opvaskemaskinen.

Til komfurer:

- Surt snavs som mælk, tomatpasta og olie kan forårsage permanente pletter på kogepladene, rengør en overfyldt væske umiddelbart efter afkøling af kogepladen ved at slukke for den.

Inox og rustfri overflader

- Brug ikke syre- eller klorholdige rengøringsmidler til rengøring af rustfri eller inox-overflader og håndtag.
- Rustfri eller inox-overflade kan ændre farve med tiden. Dette er normalt Efter hver brug skal du rengøre det med et rengøringsmiddel, der er egnet til rustfri overflader eller inox.
- Rengør med en blød sæbeklud og flydende (ikke-ridsende) rengøringsmiddel, der er egnet til inox-overflader, og pas på at tørre af i en retning.
- Fjern kalk, olie, stivelse, mælk og protein-pletter på inox-rustfri og glasoverflader med det samme uden at vente. Pletter kan ruste under lange perioder.

Glasoverflader

- Brug ikke hårdmetalskrabere og slibende rengøringsmidler til rengøring af glasoverflader. De kan beskadige glasoverfladen.
- Rengør apparatet med opvaskemiddel, varmt vand og en mikrofiberklud specielt til glasoverflader og tør med en tør mikrofiberklud.
- Hvis der er resterende vaskemiddel efter rengøringen, skal du tørre det af med koldt vand og tørre med en ren og tør mikrofiberklud. Rester af vaskemiddelrester kan beskadige glasoverfladen næste gang.
- De tørrede rester på glasoverfladen må under ingen omstændigheder rengøres med savtakket knive, ståluld eller lignende ridseværktøjer.
- Du kan fjerne kalkpletterne (gule pletter) på glasoverfladen med det kommercielt tilgængelige afkalkningsmiddel, med et

afkalkningsmiddel, såsom eddike eller citronsaft.
- Hvis overfladen er meget snavset, skal du påføre rengøringsmidlet på pletten med en svamp og vente længe på, at den fungerer korrekt. Rengør aldrig kontrol-elementer med en våd klud.
- Misfarvninger og pletter på glasoverfladen er normale og ikke defekter.

Plastdele og malede overflader
- Rengør emaljeflader og malede overflader med opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud eller svamp og tør dem med en tør klud.
- Brug ikke skrabere af hårdt metal og slibende rengøringsmidler. Det kan beskadige overfladerne.
- Sørg for, at samlingerne på apparatets komponenter ikke efterlades så fugtige og med rengøringsmiddel. Ellers kan der forekomme korrosion på disse samlinger.

Rengøring af komfuret

Glas-tilberedningsoverflade

Følg rengøringstrinnene beskrevet for glasoverfladerne i afsnittet "Generel rengøringsinformation" til rengøring af glasoverfladen. Du kan gennemføre din rengøring i henhold til nedenstående oplysninger for særlige tilfælde.
- Sukkerbaserede fødevarer som mørk fløde, stivelse og sirup skal rengøres med det samme uden at vente på, at overfladen er afkølet. Ellers kan glaspladen blive beskadiget permanent.
- Brug ikke rengøringsmidler til den rengøring, du udfører, når kogepladen er varm, ellers kan der opstå permanente pletter.

Rengøring af kontrolpanelet
- Når du rengør kontrolpanelerne fra knappen, skal du tørre panelet og knapperne med en fugtig, blød klud og tørre med en tør klud. Fjern ikke knapperne og pakningerne nedenunder for at rengøre panelet. Kontrolpanel og knapper kan være beskadiget.

- Brug ikke inox-rengøringsmidler rundt om knapperne, mens du rengør inox-panelerne med drejeknap. Indikatorerne omkring knapperne kan slettes.
- Rengør betjeningspanelerne med en fugtig, blød klud, og tør den med en tør klud. Hvis dit produkt har en nøglelåsfunktion, skal du indstille nøglelåsen, før du udfører rengøring af kontrolpanelet. Ellers kan der forekomme forkert registrering på tasterne.

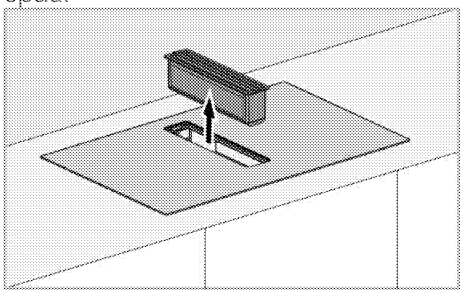
Rengøring af ventilation

For at sikre effektiv lugt- og olie, skal de aktive kulfiltre udskiftes regelmæssigt, og oliefilteret skal renses regelmæssigt.

Rensning af metalfedtfilter

Oliefilteret filtrerer olien fra i den indsugne røg. Metalfedtfilteret skal renses med regelmæssige intervaller for at sikre en god ydeevne.

1. Fjern oliefilter.lteret ved at trække det opad.



Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

Vær forsigtigt med ikke at beskadige oliefiltergruppen ved at den falder ned på komfurets glas.

2. Vask det fjernede fedtfilter i opvaskemaskinen eller i hånden.

Vask filtrene i vand ved brug af flydende vaskemiddel og geninstaller efter tørring. Aluminiumsfedtfiltre kan blive misfarvet under vask. Dette er normalt, og du behøver ikke at skifte dit filter.

Du kan også vaske aluminiumsfedtfilteret i vaskemaskinen. (max 70 °C) For at opnå de bedste renseresultater, anbefales det at placere fedtfilteret i opvaskemaskinen med bunden i vejret.

3. Sæt oliefilteret tilbage efter rensning.

Fjern det aktive kulfilter

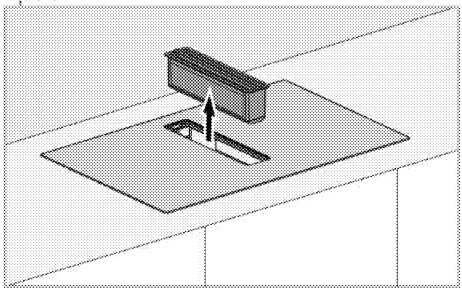
Aktive kulfiltre holder lugt i produktet tilbage, og skal skiftes med regelmæssige intervaller for at opnå den bedste ydeevne. Vær opmærksom fyldnings-advarselsindikatoren for udskiftning.

Når produktet har fuldført 150 timers drift, ses en F-formet advarsel på kogepladerne. Filteret skal udskiftes senest, når denne advarsel ses. For at nulstille denne advarsel, se Indstillinger

For at se det resterende arbejdstimeinterval for kulfilteret, så følg den detaljerede forklaring i Indstillinger.

For at fjerne det:

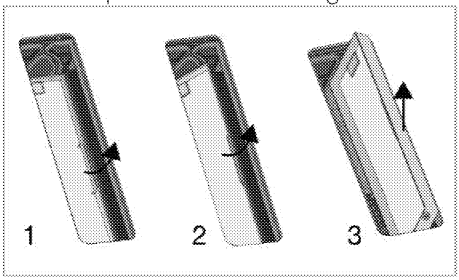
1. Fjern oliefilter.lteret ved at trække det opad.



Oliefilteret kan opsamle olie eller overløbne væsker på dets bundoverflade. Mens filteret bliver afmonteret, skal det straks fjernes for at forebygge dryp og spild.

Der er en magnetkontakt i oliefilterdelen. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

2. Fjern væskeopsamlingskammeret, som vist på nedenstående figur.

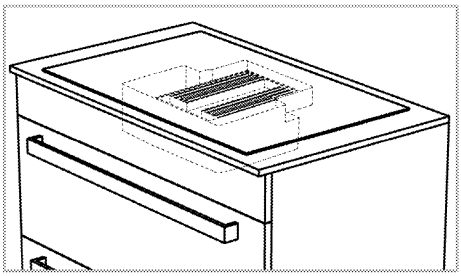


Der er en magnetkontakt i væskesamlingskammeret. Ventilation er ikke mulig uden delen på plads for væskebeskyttelse.

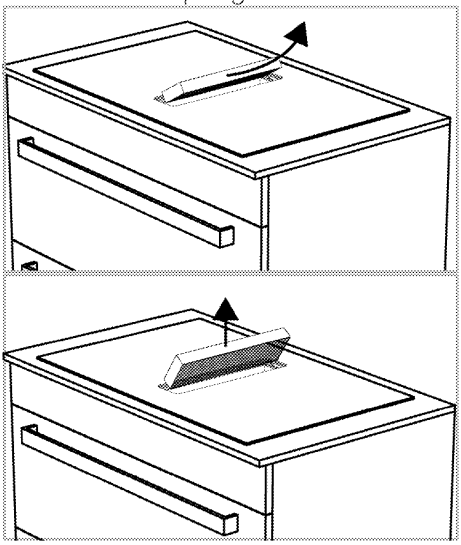
Væskeopsamlingskammeret skal renses regelmæssigt. Delen kan renses ved at vaske den med vand med flydende vaskemiddel og rengøring, eller burde vaskes i opvaskemaskinen ved 70 °C.

Når væskeopsamlingskammeret er sat på dets plads, viser pilens retning på delen at den skal placeres i den retning.

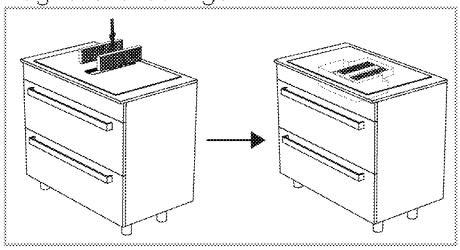
3. Efter fjernelse af væskeopsamlingskammeret er der to kulfiltre til højre og venstre i det nederste kammer.



4. Først og fremmest skal du trække et af kulfiltrene til dig selv ved at vippe det for at fjerne det fra dets magnetiske spalte fra ventilationsåbningen og tage det ud som vist på figuren.



5. Tag på samme måde det andet kulfilter ud af huset.
6. Placer de nye 2 aktive kulfiltre i deres magnetiske slidser ved at vippe dem gennem ventilationsåbningen på skift. Sørg for, at den sidder helt fast i dens magnetiske fatninger.



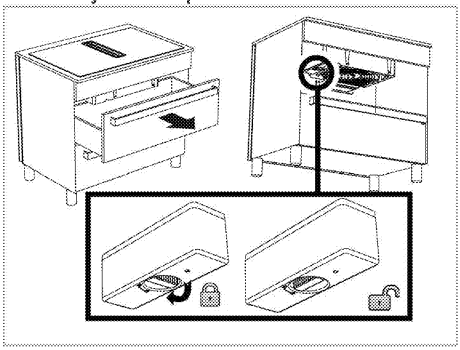
7. Geninstaller væskebeskyttelsesplastikken på samme måde, som da den blev fjernet.
8. Indsæt oliefilteret.

Spildevandsbeholder

I tilfælde af at der kommer intens væske ind i produktets ventilationsrum, opsamles disse væsker i spildevandsbeholderen under ovnen. I dette tilfælde skal spildevandstanken fjernes, væsken hældes ud, og tanken skal rengøres og geninstalleres.

Det anbefales at rengøre spildevandstanken en gang om måneden.

Sådan fjernes spildevandstanken:



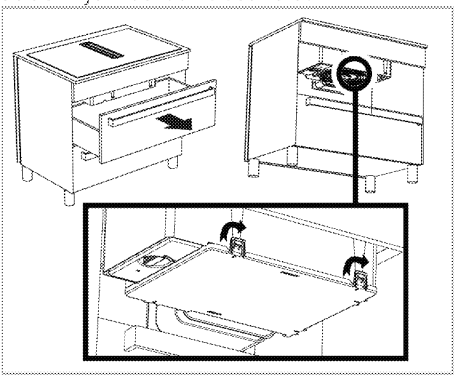
1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
2. Nå spildevandsbeholderen under kogepladen.
3. Lås op og fjern spildevandstanken ved at dreje låseknappen.

4. Hæld væsken ud i kammeret og rengør kammeret.
5. Drej låseknappen og lås den ved at indsætte kammeret tilbage i åbningen.

Rengøring af bunddækslet

Hvis bunddækslet i bunden af produktet bliver snavset, kan du muligvis fjerne det og rense det.

Sådan fjernes bunddækslet:



1. Fjern den øverste skuffe, der er placeret under kogepladen. Du skal kunne nå under komfuret.
2. Nå bunddækslet fra under kogepladen.
3.Der er 5 låse i retningerne vist med pilesymbolerne på bunddækslet. Ved at udløse disse låse fjernes bunddækslet ved at holde det nedad.
4. Efter rengøring af bunddækslet skubbes det hårdt opad i samme retning, så låsene passer ind i deres slidser.

9 Fejlfinding

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg aldrig selv, at reparere dit produkt.

Apparatet fungerer ikke.

- Sikringen kan være fejlbehæftet eller brændt af. >>> *Kontroller sikringerne i sikringsboksen. Skift dem om nødvendigt eller genaktiver dem.*
- Måske er apparatet ikke tilsluttet til den (jordforbundne) stikkontakt. >>> *Kontroller om apparatet er tilsluttet stikkontakten.*
- Tasterne på kontrolpanelet fungerer ikke. >>> *Hvis dit produkt har en tastaturlås, kan tastaturlåsen være aktiveret, deaktiver tastaturlåsen.*
- Hvis komfuret ikke tænder, når man trykker på tænd-/slukknappen >>> **Afbryd den fra stikkontakten og vent mindst 20 sekunder, før du sætter den til.**
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> **Vent på at kogepladen køler af.**
- Du bruger måske ikke passende gryder. >>> **Kontroller dine gryder.**

På kogezonedisplay er ikonerne "" og "" eller "" altid aktive.

- Gryder er måske ikke placeret på den kogeplade, der er tændt. >>> *Kontroller, om der er en gryde på kogezonen.*
- Din gryde passer måske ikke til induktion. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezonen eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezonen.*
- Gryden eller kogezonen kan være for varm. >>> **Vent på at de køler af.**

Den valgte kogezone slukker pludselig, mens den er i gang.

- Tilberedningstiden for det valgte afsnit kan være udløbet. >>> *Du kan indstille en ny tilberedningstid eller afslutte tilberedningen.*
- Den har overophedningsbeskyttelse. >>> *Vent på at kogepladen køler af.*
- Et objekt kan dække berøringskontrolpanelet. >>> *Fjern objektet i panelet.*

Selvom kogezonen er tændt, varmes gryden ikke op.

- Gryden passer måske ikke til et induktionskomfur. >>> *Kontroller om dit komfur passer til induktionskomfur.*
- Gryden er måske ikke centreret korrekt på kogezonen eller bundoverfladen af panden er måske ikke tilstrækkelig bred til den valgte kogezone. >>> *Centrer kogepladen ved at vælge en gryde, der er bred nok til kogezonen.*

Køleblæseren fortsætter med at fungere, selvom kogepladen er slukket.

- Det er ikke en fejl. Køleblæseren fortsætter med at virke, indtil det elektroniske udstyr i komfuret falder til den passende temperatur.

Støj fra komfuret under tilberedningen

Der kan høres nogle lyde fra komfuret under tilberedningen. Disse lyde skyldes sammensætningen af kogekarret. Disse lyde er normale, de er ikke en funktionsfejl, og de er en del af induktionsteknologien.

Mulige lyde og grunde

- **Ventilatorstøj:** Komfuret er udstyret med en blæser, der automatisk aktiveres i henhold til apparatets temperatur. Ventilatoren har forskellige driftsniveauer og fungerer på forskellige niveauer i henhold til temperaturen. Hvis temperaturen er højere end produktets temperatur, efter at komfuret er slukket, kan ventilatoren køre i et stykke tid.
- **Lavere brummen som driftsstøj fra en transformer:** Dette skyldes arten af induktionsteknologien. Da varmen overføres direkte til bunden af kogekarret, kan sådanne summelyde høres ifølge materialet i kogekarret. Således kan forskellige lyde høres med forskellige køkkengrej.
- **Krakelerende lyd:** Årsagen til dette er strukturen og materialet i bunden af kogekarret. Hvis køkkentøjet er fremstillet af forskellige materialer og lag, kan der opstå en krakelerende lyd.
- **Hvinende støj:** En hvinende lyd kan høres, når to kogezoner på samme side af komfuret bruges til madlavning med forskellige tilberedningsniveauer.

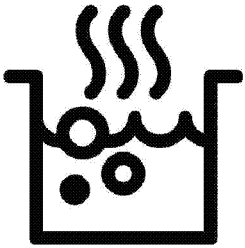
Fejlkoder/årsager og mulige løsninger

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 22 E 26	Induktionskomfuret er overophedet.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når komfurets temperatur kommer ned under grænseværdierne.
E 46	En eller flere taster holdes nede i mere end 10 sekunder. En genstand efterlades på kontrolpanelet, eller kontrolpanelet udsættes for damp.	Problemet løses, når du fjerner din hånd fra komfuret. Problemet skal løses, når kontrolpanelet rengøres.
E 47	En gryde, der er egnet til induktionsopvarmning, anvendes ikke.	Fejlen skal løses, når der anvendes en gryde, der er egnet til induktionsopvarmning.
E 1 - E 15	Kommunikationsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.

Fejlkoder	Fejlårsager	Mulige løsninger
E 16 - E 21	Temperatursensorfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 23 E 24	Softwarefejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 25	Blæserfunktionsfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 31 - E 45	Hardwarefejl i det elektroniske kort på induktionskogepladen.	Sluk for induktionskogepladen, og betjen den igen efter 30 sekunder. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 48 E 49 E 51	Sensorfejl på induktionskogeplade.	Sensorudstyr skal gøres kompatibel med driftsforholdene. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
E 52 - E 57	Høj temperaturfejl på induktionskogeplade.	Sluk for induktionskomfuret, og vent, indtil den er kølet ned. Fejlen skal løses, når sensorens temperatur kommer ned under grænserne. Kontakt den autoriserede forhandler, hvis problemet fortsætter.
FF	Enhver af tasterne kan være nedtrykket i lang tid.	Når der blev trykket længe på en af tasterne, stoppede det.
	En gryde må have stået på kontrolenheden.	Når gryden over kontrolenheden bliver løftet,
	Kan der være mad/væske hældt over kontrolenheden.	Fejlen vil forsvinde, når mad/væske-rester er renset bort.

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



FI

Hyvä asiakas,

Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.
Kiitos, kun valitsit tämän Beko -tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olevat ohjeet ja varoitukset.
Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.
Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje.
Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:

Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.
HUOMAUTUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

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

Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.

Lue käyttöohje.

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

CE

SISÄLLYSLUETTELO

1 Turvallisuusohjeet 4

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

2 Ympäristöohjeet 11

Jätemääräykset..... 11
WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen..... 11
Pakkaustiedot 11
Energiansäästövinkkejä..... 11

3 Tuotteesi 12

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

4 Ensimmäinen käyttö 16

Ensimmäinen puhdistus..... 16

5 Lieden käyttö 17

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen 17
Ohjauspaneeli.....21

6 Ilmanvaihdon käyttö 30

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

7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta 32

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista liedellä 32

8 Huolto ja puhdistus 33

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

9 Vianmääritys 38

1 Turvallisuusohjeet

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

⚠ Tarkoituksenmukainen käyttö

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

⚠ Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus

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

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

Sähköturvallisuus

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

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

Kuljetusturvallisuus

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

Asennusturvallisuus

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

Käyttöturvallisuus

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

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

muulla kuin sähköllä, tulee huoneen negatiivisen paineen oltava vähintään 0,04 mbar, jotta muiden laitteiden pakokaasuja ei vedetä takaisin huoneeseen ilmanvaihdon kautta.
- Älä kytke savukanaviin lämmitysuunin liitännällä, savuhormia, johon jätekaasu poistetaan tai joissa on avotuli. Noudata voimassa olevia paikallisia ohjeita.
- Yrityksemme ei ole vastuussa yllä esitettyjen varoitusten laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Tulipalonvaara, jos puhdistusta ei suoriteta ohjeiden mukaan.
- Suosittelemme, että suodatin puhdistetaan kerran kuukaudessa normaaleissa käyttöolosuhteissa.
- Laitteen lämpötila saattaa olla korkea. Älä säilytä syttyviä nesteitä tai suihketölkkejä laatikoissa lieden lähellä.

Lämpöilavaroitukset
- VAROITUS: Laite ja sen käsiksi päästävät osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- VAROITUS: Tulipalovaara: Älä säilytä mitään tavaroita uunin päällä.

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

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

tulta vedellä; irrota tuote verkkovirrasta ja peitä liekit peitteellä tai palopeitteellä (yms.).
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

Ilmanvaihdon turvallisuus

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

Induktio

- Uunin sähkötoimiset keittolevyt sisältävät kehittynyttä induktioteknologiaa. Induktiolevyillä, jotka säästävät aikaa ja energiaa, tulee käyttää induktiolevyille sopivia keittoastioita; muutoin keittolevy ei toimi. Saat lisätietoa appaleesta ”Kattilan valinta”.
- Induktiolevy synnyttää magneettikentän, joten sillä voi olla haittavaikutuksia sydämentahdistinta tai insuliinipumppua käyttäville henkilöille. On suositeltavaa pitää vähintään 60 cm:n etäisyys induktiokeittotason välillä, kun se on päällä, koska sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa sydämentahdistimen asetuksiin.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelista käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Uunin alapuolella vetolaatikoissa säilytettävät metalliesineet voivat kuumentua paljon, jos uunia käytetään pitkään ja jatkuvasti. Älä säilytä

metalliesineitä uunin alapuolella vetolaatikoissa.
- Älä aseta elektroniikkalaitteita, kuten matkapuhelimet, tabletit, tietokoneet induktiolieden päälle. Laite voi vaurioitua.

⚠ Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdista tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.
- Kun rasvasuodatin on irrotettu tuotteesta, voi tiivistymisestä johtuvaa nestettä kerääntyä laitteen pohjaan. Kun suodatin poistetaan puhdistamista varten käytön jälkeen, on tärkeää että tämä neste poistetaan roiskuttamatta sitä laitteeseen.

2 Ympäristöohjeet

Jätemääräykset

WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

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

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

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

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

Pakkaustiedot

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

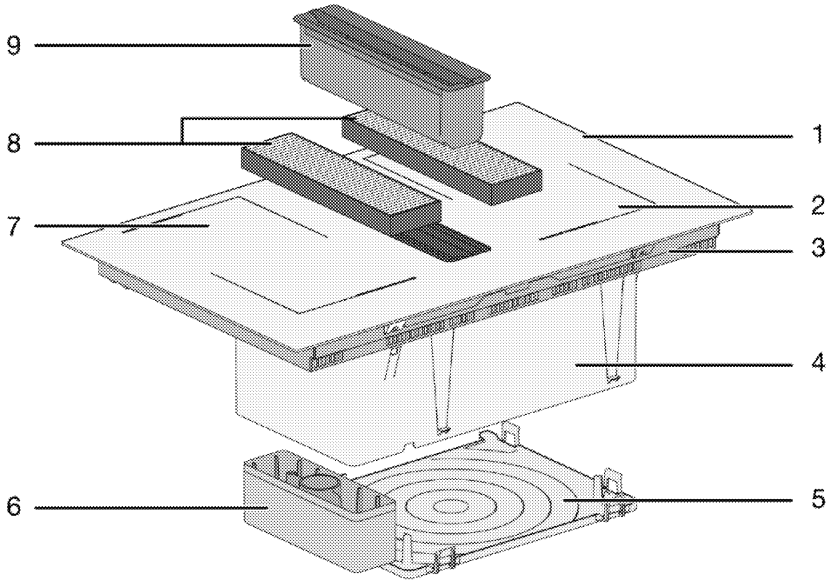
Energiansäästövinkkejä

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

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

3 Tuotteesi

Tuotteen esittely

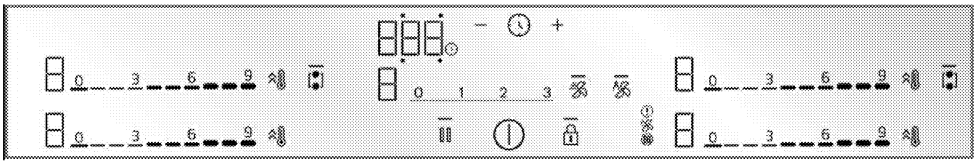


1 Lasikeittopinta
2 Induktiokeittoalue
3 Alakotelo
4 Ilmanvaihtokokoonpano
5 Alasuoja
6 Ylivuotavan nesteen keräyskammio
7 Induktiokeittoalue
8 Hiilisuodatin
9 Rasvasuodatin

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

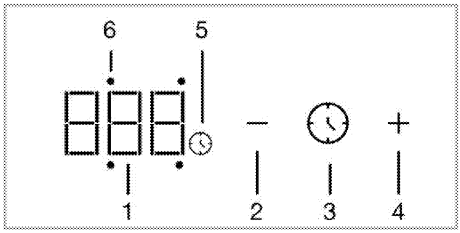
Keittotason ohjaus



Näppäimet ja symbolit

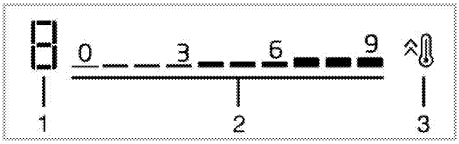
— : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
⏻ : Päälle/pois-painike
🔒 : Näppäimien lukituspainike
: Keittolevyn suurella pinnalla yhdistelmänäppäin
: Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike
: Puhdistuslukon näppäin
🕒 : Ajastimen näppäin
\+ : Ajastimen lisäyspainike
— : Ajastimen vähennyspainike

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



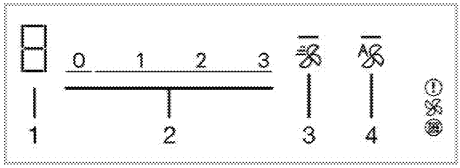
Ajastinnäyttö

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



Keittoalueen näyttö

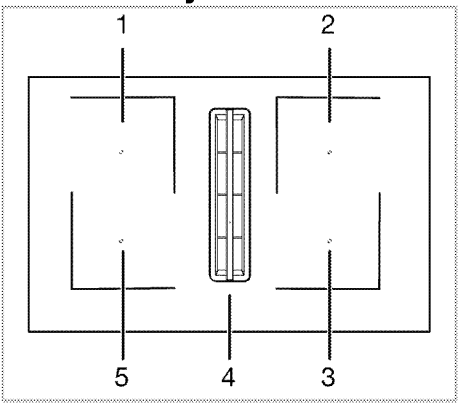
1 Lämpötila - kyseisen keittolevyn virtaustason ilmaisin
2 Lämpötila - virtaustason asetusalue
3 Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike



Ilmanvaihdon näyttö

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

Yleisiä tietoja liedestä



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

Keittotaso on varustettu keittolevyillä leveällä pinta-alalla (Flexi-pinnat). Voit käyttää tätä keittopintaa erillisinä, toisistaan riippumattomina keittolevyinä. Voit aktivoida näiden keittoalueiden yhdistelmätoiminnon ja muuttaa ne yhdeksi keittopinnaksi keittämiseen suurilla keittoastioilla. Oikeiden kattiloiden käyttäminen näillä keittoalueilla ja yhdistelmätoiminnon käyttö on kuvattu osassa “Lieden käyttö”.

Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkoiset mitat (korkeus / leveys / syvyys)	223,5 mm/ 600 mm/ 520 mm
Lieden asennusmitat (leveys / syvyys)	560 (+2)mm /490 (+2)mm
Jännite/taajuus	1N 220-240 / 2N 380-415 V ~ 50/60 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05V2V2-F 4 x 2,5 mm^2
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7,4 kW
Keittoalueet	
Takana vasemmalla	**Induktiokeittoalue**
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä vasemmalla	**Induktiokeittoalue**
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Edessä oikealla	**Induktiokeittoalue**
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Takana oikealla	**Induktiokeittoalue**
Mitta	180x210 mm
Teho	2200 W / Tehostin: 3100 W
Ilmanvaihdon ominaisuudet	
Ohjaus	3 tasoa + 1 Tehostin
Imuteho	630 m^3/h

Teknisessä luettelossa ilmoitettu lieden korkeus on laitteen alakotelon korkeus.

Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.

Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.

Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttö

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

Ensimmäinen puhdistus

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

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

5 Lieden käyttö

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

Yleiset varoitukset

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

Induktiokeittotason käyttöperiaate

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri sulkeutuu, kun induktiokäyttöön sopiva astia asetetaan sen päälle ja elektroniikkajärjestelmä lasipinnan alla muodostaa magneettikentän. Astian metallirunko lämmitetään energialla tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda lieden pintaan, vaan suoraan astiaan sen päällä. Lasipinta lämpenee keittoastian lämmöstä.

Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan keittoastiaan.

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

Turvallinen käyttö:

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

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

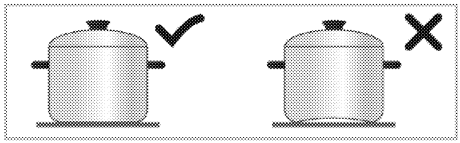
Keittoastiat

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

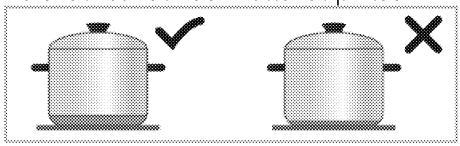
Sopivat keittoastiat:
- Valurauta-astiat
- Emaliset teräsastiat
- Ruostumattomat teräsastiat (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön.

Sopimattomat keittoastiat:
- Alumiiniastiat
- Kupariastiat
- Messinkiastiat
- Lasiastiat
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

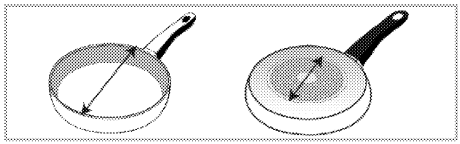
Suositukset
- Käytä vain keittoastioita tasaisella pohjalla. Älä käytä keittoastioita koveralla tai kuperalla pohjalla.



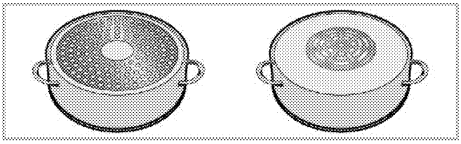
- Käytä vain keittoastioita paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivointia. Terävät reunat naarmuttavat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



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



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



Keittoastian testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokeittotasolla seuraavalla tavalla.

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

Suositeltu keittoastian koko

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

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

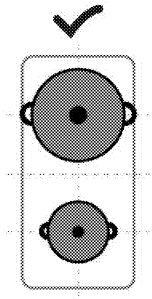
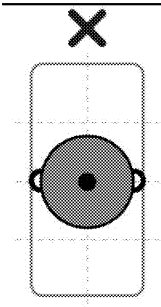
Keitä; riippuu pannun tyypistä, koosta ja keittoalueesta. Laajaa keittoaluetta voidaan käyttää tasaiseen keittämiseen. Suuremman keittoalueen käyttäminen induktioliedellä ei hukkaa energiaa, koska lämpö kattaa vain asianomaisen pannualueen.

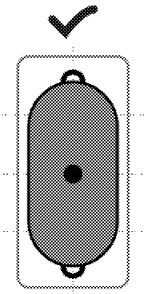
Keittoastioiden automaattinen tunnistus

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

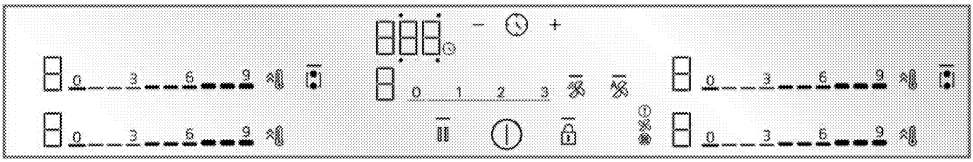
Keittoalue leveällä pinnalla (flexi)

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

Kahtena erillisenä keittoalueena	
	Keittoalueilla leveällä pinta-alalla on kaksi keittoaluetta, edessä ja takana. Näitä keittoalueita voidaan käyttää kahtena erillisenä keittoalueena eri lämpötilatasoille, kahdella eri keittoastialla. Aseta keittoastiat erillisten keittoalueiden keskelle.
	Keittämiseen yhdellä keittoastialla, aseta se etu- tai takakeittoalueen keskelle. Älä aseta keittoastiaa keittoalueen keskelle.

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

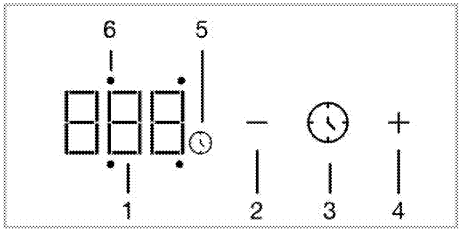
Ohjauspaneeli



Näppäimet ja symbolit

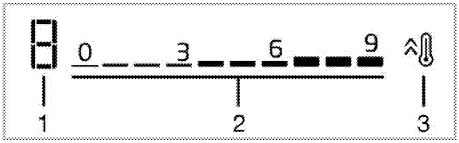
— : Valo näyttää, että oikeaa näppäintä käytetään
⏻ : Päälle/pois-painike
🔒 : Näppäimien lukituspainike
: Keittolevyn suurella pinnalla yhdistelmänäppäin
: Pikalämmityspainike / korkean tehoasetuksen (tehostin) painike
: Puhdistuslukon näppäin
: Ajastimen näppäin
\+ : Ajastimen lisäyspainike
— : Ajastimen vähennyspainike

* Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.



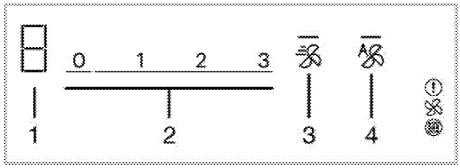
Ajastinnäyttö

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



Keittoalueen näyttö

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



Ilmanvaihdon näyttö

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

Ohjauspaneelia koskevat yleiset varoitukset

Laitetta ohjataan kosketuspaneelista. Jokainen kosketuspaneelissa suoritettu toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

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

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

Laite näyttää **"FF"** hälytyksen turvallisuussyistä, jos jotain näppäintä (⏻ näppäin) kosketetaan.

⎓ valo aktivoidussa tai valitussa näppäimessä syttyy.

Lieden kytkeminen päälle

1. Kosketa ⏻ näppäintä ohjauspaneelissa.

» Liesi on käyttövalmis.

Lieden kytkeminen pois päältä

1. Kosketa ⏻ näppäintä ohjauspaneelissa.

» Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

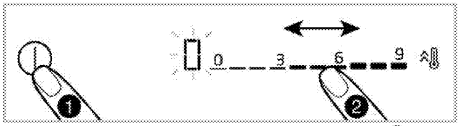
Jäljellä olevan lämmön ilmaisin

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

Symboli	Kuvaus
H	Korkea lämpötila
h	Alhainen lämpötila

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

Keittolevyjen (keittoalue) kytkeminen päälle ja lämpötilan asetus



1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä.

>> **"0"** symboli syttyy keittoalueiden näytöillä.

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

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

Keittolevyjen sammutus:

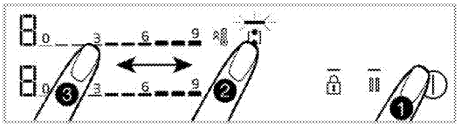
Valittu keittolevy voidaan sammuttaa 2 eri tavalla:

1. **Asettamalla lämpötilaksi "0 "**
   Sammuta suuri liesi asettamalla lämpötilaksi **"0"**.
2. **Käyttämällä ajastinsammutusta kyseisellä keittoalueella**
   Kun aika päättyy, ajastin sammuttaa kyseisen keittolevyn. Kaikilla näytöillä näkyy **"0"** tai **"00"**. 🕓 symboli keittolevyn näytöllä katoaa.
   Keittoalueen ajastimen asetus on kuvattu seuraavissa kappaleissa.

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

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä.
2. kosketa ⁝⁝ painiketta.

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



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

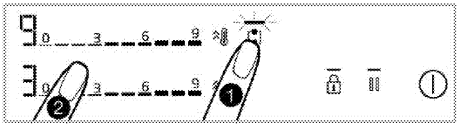
Kun lämpötila nousee muodossa 1,2,3...19 joissakin malleissa, voi se kasvaa muodossa 1,1.,2,2. ... 9. toisissa malleissa. Tämä vaihtelee tuotemallin mukaan.

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

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

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

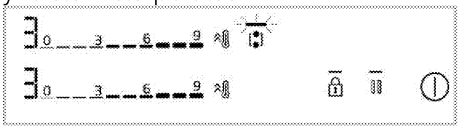
Kun yhtä tai molempaa vasenta keittolevyä käytetään erikseen, voidaan molemmat keittolevyt yhdistää käyttämällä suurta keittolevyä. Tällä tavalla suurta keittolevyä voidaan käyttää samoilla arvoilla.



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

» Molemmalla keittoalueen näytöllä näytetään keittoalue alemmalla lämpötilalla ja ⚇ valo — näppäimessä syttyy.

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



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

Suurten keittoalueiden sammuttaminen (jos liedessä on keittoalueet suurella pinnalla)

⚇ Voit erottaa ja asettaa vyöhykkeet nollatasolle painamalla näppäintä.

Korkean tehoasetus (TEHOSTIN)

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

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) valinta suoraan:

1. ⏻ Kytke liesi päälle koskettamalla näppäintä.
2. Kosketa halutun keittolevyn ^🌡 näppäintä.

Valittu keittoalue toimii maksimiteholla ja 3 valoa vilkkuu keittoalueen näytöllä. Kun korkean tehoasetuksen aika (katso käyttöajan rajoitustaulukko) on päättynyt, keittolevy jatkaa toimintaa korkeimmalla lämpötilatasolla.

Korkea tehoasetus (TEHOSTIN) valinta keittoalueen ollessa käytössä:

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

Korkean tehoasetuksen (TEHOSTIN) sammutus ennen sen päättymistä:

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

Puhdistuslukko

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

Puhdistuslukon aktivointi

1. Pidä näppäin painettuna, kun liesi on päällä.

» syttyy. symboli syttyy keittoalueiden näytöillä. Vain ⏻ näppäintä voidaan käyttää tämän aikana.

Näppäinlukko

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

Näppäinlukon aktivointi

1. Näppäinlukon aktivoimiseksi, kosketa näppäintä, kunnes **kuulet yhden merkkiäänen**.

valo vilkkuu näppäimessä ja kaikki keittolevyt on lukittu.

Vain ⏻ näppäin toimii, kun näppäinlukko on aktivoitu. Kun kosketat jotain muuta näppäintä, valo vilkkuu näppäimessä ja näyttää, että näppäinlukko on aktivoitu.

Jos liesi sammutetaan, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko sammuu ja kytkee lieden päälle uudelleen.

Näppäinlukon poistaminen käytöstä

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

Ajastintoiminto

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

Ajastimen kytkeminen päälle

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

"00" syttyy ajastinnäytöllä ja symboli vilkkuu.

4. Olemassa on 4 toimintovaloa **"00"** ympärillä ajastinnäytöllä. Kosketa keittoalueelle, jonka ajastin asetetaan ⏲ näppäintä halutun keittoalueen puolen valitsemiseksi.
5. Aseta haluttu aikaväli koskettamalla + /− näppäimiä. Voit syöttää ajastimen ajan nopeammin koskettamalla + tai − näppäintä pitkän aikaa.

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

Ajastinta voidaan käyttää vain keittolevyillä, jotka ovat käytössä.

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

Ajastinta ei voida asettaa valitsematta keittoaluetta ja sen lämpötilatasoa.

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

Ajastimien sammutus

Keittotaso sammuu automaattisesti ja äänimerkki kuuluu, kun asetettu aika päättyy.
Kosketa mitä tahansa painiketta sammuttaaksesi äänimerkin.

Ajastimien sammutus ennen päättymistä

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

Sammutus laskemalla ajastimen ajan tasolle "00":

1. Valitse kyseisen keittolevyn ajastin koskettamalla ⏲ näppäintä.
2. Laske arvoa koskettamalla näppäintä, kunnes **"00"** − ilmestyy ajastinnäyttöön. Voit syöttää ajastimen ajan nopeammin koskettamalla − näppäintä pitkän aikaa.

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

Pysäytystoiminto

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

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

1. Kosketa ⏸ näppäintä, kun keittotaso on päällä.

Kaikki päällä olevat keittolevyt jatkavat toimintaa 1. tasolla.

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

Asetukset

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

cF1 : Tehonhallinta-asetus
cF2 : Keittämisen päättymisen äänimerkin aika
cF3 : Hupputilan valinta (ei käytössä)
cF4 : Ei-aktiivinen näyttö (ei käytössä)
cF5 : Ilmanvaihtotilan valinta
cF6 : Aktiivihiilisuodattimen käyttöajan näyttö
cF7 : Aktiivihiilisuodattimen nollaus

1- Tehonhallinta-asetus (cF1)

Tällä toiminnolla voit asettaa haluamasi keittotason kokonaistehon.

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

2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⏲/▮▮/⏲/▮▮ näppäimiä.
» cF1 ilmestyy ajastinnäyttöön ja **“9”** ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.
3.Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu’uttamalla sormea alueella, aseta tehotaso välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) **“1”** ja **“9”**
4.Vahvista valittu tasoasetus koskettamalla ⏻ näppäintä.
» Liesi sammuu ja käynnistyy valitun tason kokonaistehoasetuksella.
“Tehonhallinta” sisältää 9 eri tehotasoa (katso taulukko - tehonhallintataso).
Taulukko - Tehonhallintataso

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

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

2 - Keittämisen päättymisen äänimerkin aika (cF2)

Tällä toiminnolla voit asettaa lieden keittämisen päättymisen äänimerkin ajan.
1.Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ⏻ näppäintä uudelleen.
2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta ⏲/▮▮/⏲/▮▮ näppäimiä.
» Oletusasetus cF1 näytetään ajastinnäytöllä.
3.Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asettamiseksi, kosketa ▮▮ näppäintä kerran.
» cF2 ilmestyy ajastinnäyttöön ja **“2”** ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön.
4.Koskettamalla vasemman takakeittolevyn asetusaluetta tai liu’uttamalla sormea alueella, aseta päättymisajan asetus välille (katso Taulukko - Tehonhallintataso) **“0”** ja **“3”**
5.Vahvista keittämisen päättymisen äänimerkin aika koskettamalla ⏻ näppäintä.
>> Liesi sammuu ja käynnistyy äänimerkin aika-asetuksella valitulla tasolla.

Oletusarvo keittämisen päättymisen äänimerkin ajalle on 2. vakiotaso.

Taulukko - Keittämisen päättymisen äänimerkin ajan asetus

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

3-Ilmanvaihtotilan asetus (cF5)

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

Laite toimitetaan esiasetettuna sisäiseen kiertotilaan. Tilan vaihtaminen:

1.Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ⏻ näppäintä uudelleen.
2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta 🕒/▮▮/🕒/▮▮ näppäimiä.
» Oletusasetus cF1 näytetään ajastinnäytöllä.
3. Kosketa näppäintä neljä kertaa ilmanvaihtotilan ▮▮ asettamiseksi.
» cF5 ilmestyy ajastinnäyttöön ja **"1"** ilmestyy vasemman takakeittoalueen näyttöön

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

5.Vahvista ilmanvaihtotilan asetus koskettamalla ⏻ näppäintä.
» Laite sammuu ja käynnistyy uudelleen valitulla ilmanvaihtoasetuksella.

ℹ Ilmanvaihtoasetus näytetään sisäisenä kiertona "1" vaihtoehtona cF5 asetusnäytöllä vakiona tuotannon aikana.

4 - Aktiivihiilisuodattimen käyttöajan näyttö (cF6)

Aktiivihiilisuodattimia käytetään tuotteessa sisäisessä kierrossa ja ne on vaihdettava tietyin aikavälein.

ℹ Aktiivihiilisuodattimet tulee vaihtaa 150 käyttötunnin välein.

Tästä cF6-asetusnäytöstä on mahdollista tarkastella jäljellä olevia käyttötunteja. Tämä jäljellä oleva aika näytetään näytöllä 150 tunnin lähtölaskentana.

1.Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä ja sammuta se koskettamalla ⏻ näppäintä uudelleen.
2.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta 🕒/▮▮/🕒/▮▮ näppäimiä.
» Oletusasetus cF1 näytetään ajastinnäytöllä.
3.Kosketa näppäintä ▮▮ viisi kertaa aktiivihiilisuodattimen käyttöaikanäytön avaamiseksi.
» Ilmestyy ajastinnäyttöön cF6, jäljellä olevat aktiivihiilisuodattimen käyttötunnit vasemman takakeittoalueen näytöllä on esitetty seuraavasti.

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

4.Sulje asetusnäyttö koskettamalla ⏻ näppäintä.

5 - Aktiivihiilisuodattimen käyttöajan näytön nollaus (cF7)

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

1.Kosketa 10 sekunnin kuluessa tuotteen sammuttamisesta 🕒/▮▮/🕒/▮▮ näppäimiä.
» Oletusasetus cF1 näytetään ajastinnäytöllä.
2.Kosketa näppäintä ▮▮ kuusi kertaa aktiivihiilisuodattimen käyttöaikanäytön avaamiseksi.
» Ilmestyy ajastinnäyttöön cF7, jäljellä olevat aktiivihiilisuodattimen käyttötunnit vasemman takakeittoalueen näytöllä on esitetty yhdessä cF7-valikossa.
3. Se voidaan nollata koskettamalla ⏻ näppäintä näytöllä.

Induktioliesien käyttö turvallisesti ja tehokkaasti

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

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

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

Järjestelmän automaattinen sammutus

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

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

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

Taulukko -1: Keittoalueen automaattiset sammutusajat

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

Taulukko -2: Ilmanvaihdon automaattiset sammutusajat

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

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

Ylikuumenemissuoja

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

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

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

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

6 Ilmanvaihdon käyttö

Yleistä tietoa ilmanvaihtoon liittyen

Yleiset varoitukset

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

Ilmanvaihtotilat

Laitetta käytetään 2 tilassa: Sisäinen ja ulkoinen kiertotila.

Sisäinen kierto

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

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

Ulkoinen kierto

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

Ilmanvaihtotilan asetus

Laite on esiasetettu sisäiseen kiertotilaan.

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

Ilmanvaihdon käyttö

Manuaalisen ilmanvaihdon asetus

Ilmanvaihto voidaan asettaa manuaalisesti.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ⏻ näppäintä.

>> **"0"** symboli syttyy ilmanvaihdon näytöillä.

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

Manuaalisen ilmanvaihdon sammutus

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

Voimakkaan ilmanvaihtotilan käynnistäminen

1. Voimakas ilmanvaihtotila voidaan aktivoida koskettamalla näppäintä.

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

Voimakkaan ilmanvaihtotilan sammuttaminen

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

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

Automaattinen käynnistys

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

1. Käynnistä automaattitila koskettamalla näppäintä.

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

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

2. Kosketa näppäintä kerran automaattitilan sammuttamiseksi.

Jatkuva puhaltimen toiminto

Puhaltimen lisätoiminto varmistaa, että ruoanvalmistuksen lopussa syntyvät hajut ja savu poistetaan automaattisesti määrittämällä ajan ja nopeustason keittoalueen lämpötilan, nopeustason ja käyttöajan mukaan, kun tuote on sammutettu keittoalueen käytön mukaan ja ilmanvaihto tapahtuu automaattitilassa. Jos tämä toiminto halutaan sammuttaa, voidaan se tehdä painamalla näppäintä.

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

7 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista liedellä

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

8 Huolto ja puhdistus

Yleiset puhdistusohjeet

⚠ Yleiset varoitukset

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

Koskien keittotasoja:

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

Inox ja ruostumaton teräs

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

Lasipinnat

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

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

Muoviosat ja maalatut pinnat

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

Keittotason puhdistus

Lasikeittopinta

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

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

Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneelin painikkeet kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota painikkeita ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja painikkeet voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja painikeohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita painikkeen ympärillä. Merkinnät painikkeen ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

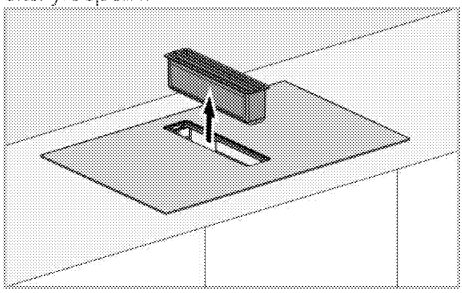
Ilmanvaihdon puhdistus

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

Metallirasvasuodattimen puhdistus

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

1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



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

Älä vaurioita irrotettua rasvasuodatinta pudottamalla se lieden lasipinnalle.

2. Pese irrotettu rasvasuodatin astianpesukoneessa tai käsin.

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

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

3. Rasvasuodattimen asennus puhdistuksen jälkeen.

Aktiivihiilisuodattimen poistaminen

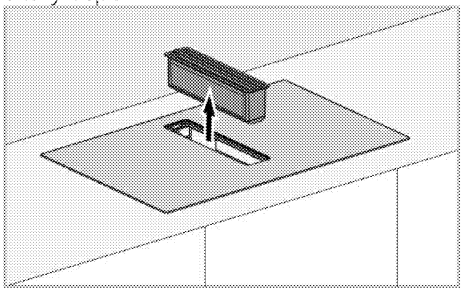
Aktiivihiilisuodattimet poistavat tuotteesta syntyviä hajuja ja ne on vaihdettava säännöllisesti optimaalisen toiminnan varmistamiseksi. Huomioi vaihtamista tarkoittava täynnä-varoitusilmaisin.

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

Aktiivihiilisuodattimien jäljellä olevan käyttöajan näyttämiseksi, katso ohjeet luvussa Asetukset.

Poistaminen:

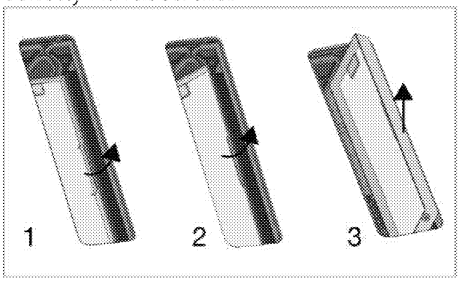
1. Irrota metallirasvasuodatin vetämällä sitä ylöspäin.



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

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

2. Poista nesteenkeräysastia, kuten esitetty kuvassa alla.

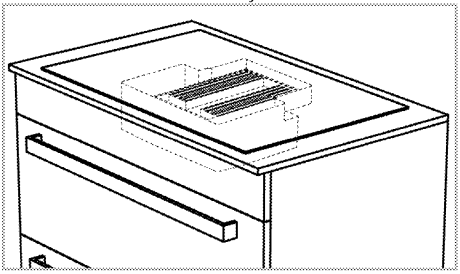


Nesteenkeräysastian osassa on magneettikytkin. Ilmanvaihto ei ole mahdollista, jos nestesuojaosa ei ole paikallaan.

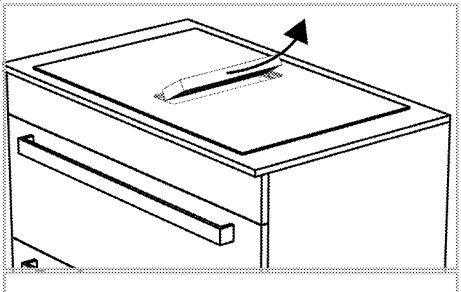
Nesteenkeräysastia on puhdistettava säännöllisesti. Osa voidaan puhdistaa vedellä ja nestemäisellä pesuaineella ja huuhtelemalla tai astianpesukoneessa, maks 70 °C asteessa.

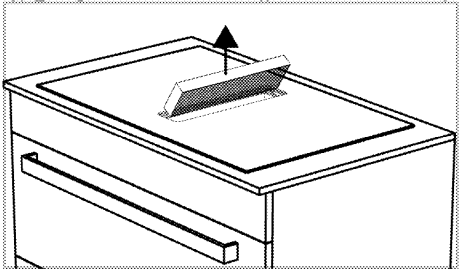
Kun nesteenkeräysastia asennetaan paikalleen, tulee se asentaa siinä olevan nuolen suunnassa.

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



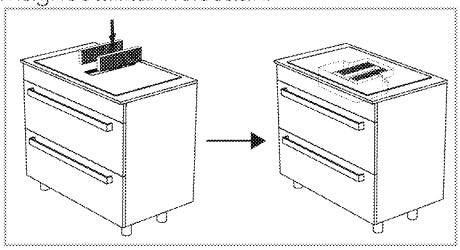
4. Vedä ensin yksi hiilisuodattimista itsellesi kallistamalla sitä, jotta se irtoaa magneettisesta aukosta tuuletusraosta ja ota se ulos kuvan osoittamalla tavalla.





5. Poista samalla tavalla toinen hiilisuodatin kotelostaan.

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



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

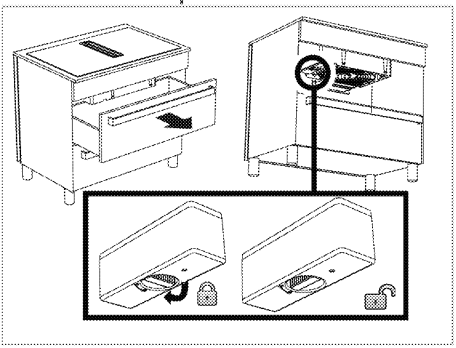
8. Aseta öljynsuodatin paikalleen.

jätevesisäiliö

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

Jätevesisäiliö on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa.

Jätevesisäiliön poistaminen:

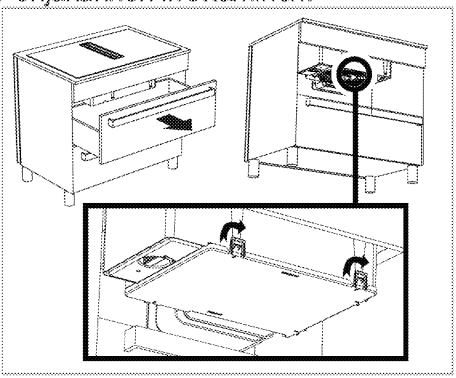


1. Irrota keittotason alla oleva ylälaatikko. Lieden alle pitäisi päästä käsiksi.
2. Kurkota keittotason alla olevaan jätevesisäiliöön.
3. Avaa ja irrota jätevesisäiliö kääntämällä lukitusnuppia.
4. Kaada neste pois kammiosta ja puhdista kammio.
5. Käännä lukon nuppia ja lukitse se asettamalla kammio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

Pohjakannen puhdistus

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

Pohjakannen irrottaminen:



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

9 Vianmääritys

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

Laite ei toimi.

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

Keittoalueen näytöllä näkyy aina "⊓" ja "⊔" tai "⊔" kuvake.

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

Valittu keittoalue sammuu odottamatta käytön aikana.

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

Keittoastia ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

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

Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

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

Ääntä keittotasosta käytön aikana

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

Mahdolliset äänet ja syyt

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

Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut

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

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