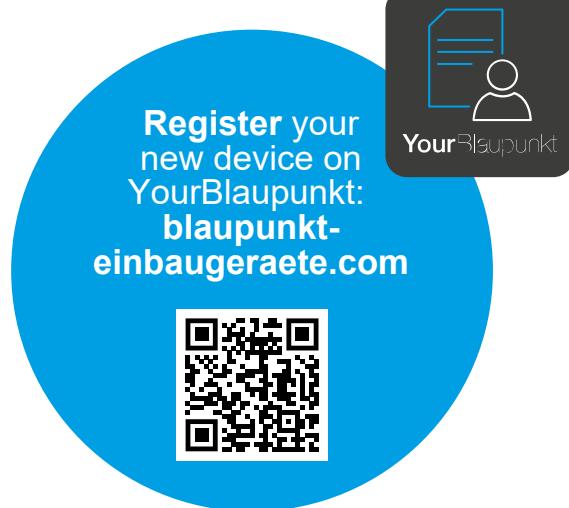




Käyttöohje Bruksanvisning



5IL.4...

Enjoy it.

Induktiokeittotaso
Induktionshäll

Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevaurioiden välttäminen.....	4
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	4
4	Soveltuva keittoastia	5
5	Tutustuminen	6
6	Käytön perusteet.....	7
7	CombiZone	8
8	Aikatoiminnot	8
9	PowerBoost.....	9
10	Lapsilukko	9
11	Perusasetukset	9
12	Keittoastiatesti	10
13	Puhdistus ja hoito	11
14	Toimintahäiriöiden korjaaminen	11
15	Hävitäminen	12
16	Huoltopalvelu	13

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet, laitepassi ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa mointeettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.

- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä. Tämä ei koske tapausta, jossa käyttö kytkeytään pois päältä standardin EN 50615 määrittelemillä laitteilla.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinnällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammioväriinä poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysisen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huolata laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä. Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitääntäjohdon lähestä.

1.4 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasoilla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritys sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammatuspeitteellä. Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.
- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.

- ▶ Älä säilytä tavaroida keittotason päällä. Laite kuumenee.
- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.
- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.
- Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.
- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia. Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.
- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.
- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähettyviltä.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

- ▶ Älä käytä keittosyvennyksen suojaristikoita. Laite kuumenee käytön aikana.
- ▶ Anna laitteen jäähytä ennen puhdistamista. Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.
- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epääsianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkohohdote vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitäntäjohto,

- joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.
- Viallinen laite tai verkkohohdote on vaarallinen.
- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun väältämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Älä vedä verkkohohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkohohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 13*
- Laitteeseen pääsevää kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.
- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Metalliesineiden osuminen keittotason alaosassa olevaan puhaltimeen voi saada aikaan sähköiskun.
- ▶ Älä säilytä pitkiä, teräviä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos kattilan pohjan ja keittoalueen välissä on nestettä, kattila saattaa yhtäkkiä hypähtää.

- ▶ Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- ▶ Älä koskaan käytä pakastettua keittoastiaa. Vesihautessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.
- ▶ Vesihautessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähönsä tai käärityy niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

2 Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentäminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuivia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värijäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdista keittotaso vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värijäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrä sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätynellä keittoastialla.	Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviastioita tai kattilankansia keittatasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

HUOMIO!

Tämän keittotason alaosassa on tuuletin.

- Jos keittotason alapuolella on laatikko, älä säilytä siinä pieniä tai teräviä esineitä, paperia tai astiapiyhkeitä. Esineet voivat joutua tuulettimen sisään ja vaurioittaa tuuletinta tai heikentää laitteen jäähdytystä.

- Laatikon sisällön ja puhaltimen tuloliitännän välisen etäisyyden pitää olla vähintään 2 cm.

3 Ympäristönsuojelu ja säöstö

3.1 Pakausmateriaalin hävittäminen

Pakausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiota, kun noudataat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

Ohje: Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiota.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiota.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiota.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjet lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemääräälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiota kuumenemiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiota vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle. Käytä sopivaa jatkokypsennystehoa.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiota.

4 Soveltuva keittoastia

Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, otta huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.

Toiminnolla Keittoastiatesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiatesti", Sivu 10.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
Suoliteltu keittoastia	Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
	Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.	Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
Soveltuu	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.	Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.
	Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.	Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.
Ei sovelli	Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuperista tai alumiinista.	

Huomautukset

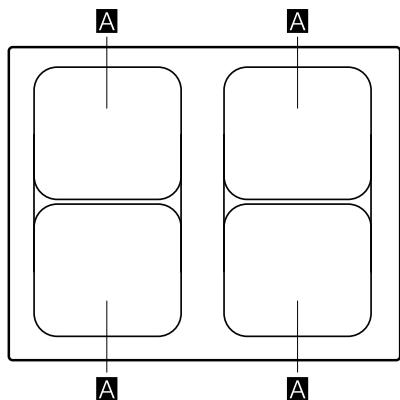
- Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.
- Älä kuumenna tyhää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

5 Tutustuminen

5.1 Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keittettäessä ja paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

5.2 Keittoalueiden jako

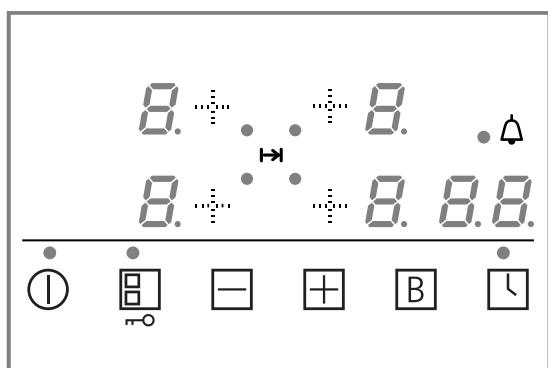


Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.

Keittoalue	Koko	Maksimiteho
A	Ø 21 cm	Tehotaso 2 200 W 9 PowerBoost 3 700 W
	21 x 38 cm	Tehotaso 3 600 W 9

5.3 Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



Kosketuskentät

Tunnistin Toiminto

①	Pääkytkin
⋮	Keittoalueen valinta
☒	CombiZone
☒/+	Asetusten valitseminen
☒	PowerBoost
☒	Aikatoiminnot
☒○	Lapsilukko

Näytöt

Näyttö Toiminto

0	Käyttötila
1-9	Tehotasot
H/h	Jälkilämpö
b	PowerBoost
00	Aikatoiminnot

Kosketuskentät ja näytöt

Symbolia kosketettaessa aktivoituu kyseinen toiminto.

- Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä aseta keittoastiaa näytöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

5.4 Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

Alue Keittoalueen tyyppi

□	Yksiosainen keittoalue
☒	Kombi-keittoalue Lisätietoja löydät kohdasta → "CombiZone", Sivu 8.

5.5 Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö Merkitys

H	Keittoalue on kuuma.
h	Keittoalue on lämmin.

6 Käytön perusteet

6.1 Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

- Kytke keittotaso päälle ja pois päältä pääkytkimellä ①.
- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

ReStart

- Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

6.2 Keittoalueiden säätäminen

Valitse haluamasi valittavissa oleva tehotaso koskettamalla ☐ tai □.

Jokaisella tehotasolla on välitaso. Se on merkity pisteellä.

Tehotaso

1	Pienin teho
9	Suurin teho

Huomautukset

- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäksiltä.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

Keittoalueen ja tehotason valinta

- Valitse keittoalue näppäämällä ☐.
- Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana tehotaso:
 - Näppää ☐ hakeaksesi tehotason 9 näyttöön.
 - Näppää □ hakeaksesi tehotason 4 näyttöön.
- Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

QuickStart

- Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Tehotason muuttaminen ja keittoalueen kytkeminen pois päältä

- Valitse keittoalue.
- Napauta ☐ tai □, kunnes näyttöön tulee haluamasi tehotaso. Kytke keittoalue pois päältä asettamalla ②.

Keittoalueen kytkeminen nopeasti pois päältä

Kosketa keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

6.3 Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (—). Kypsennysaika (⌚ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Kun haluat esilämmittää, aseta tehoaste 8 - 9.

	—	⌚ min
Sulatus		
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Ruokamakkarat ¹	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät ¹	4. - 5.	20 - 30
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	2. - 3.	15 - 30
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Nuudelit ¹	6 - 7	6 - 10
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Pataruoka painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi ²	3 - 4	50 - 60
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa ¹		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Pihvi, 3 cm paksu	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta, 2 cm paksu ³	5 - 6	10 - 20
Hampurilaispihvi, 2 cm paksu ³	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuroaat	6 - 7	6 - 10
Munakas, paista yksitellen	3. - 4.	3 - 10
Friteeraus, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-

¹ Ilman kantta

² Esilämmitys tehotasolla 8 - 8.

³ Käännä usein

	<input type="checkbox"/>	⌚ min
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoreessa tai tempurassa		6 - 7
¹ Ilman kantta		-
² Esilämmitys tehotasolla 8 - 8.		
³ Käännä usein		

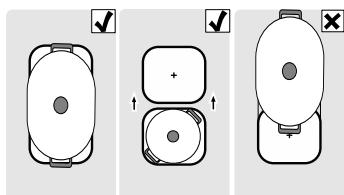
	<input type="checkbox"/>	⌚ min
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliinimunkkit, hedelmät taikinakuoreessa		4 - 5
¹ Ilman kantta		-
² Esilämmitys tehotasolla 8 - 8.		
³ Käännä usein		

7 CombiZone

Tällä toiminnolla voit keittää molemilla yhdistetyillä keittoalueilla ja valita molemmille saman tehoalueen. Se on suunniteltu erityisesti pitkänmuotoisella keittoastialla keittämistä varten. Tämän toiminnon avulla voit keittää keittoastialla, joka peittää yhden keittoalueen, ja voit siirtää astiaa mukavasti keittoalueelta toiselle. Tässä tapauksessa molemilla keittoalueilla pysyy myös sama tehoalue ja samat asetukset.

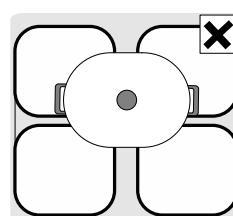
Keittoastian sijoittaminen:

Käytä keittoalueelle sopivaa keittoastiaa.



7.1 Suositus

Jos keittotasossa on useampi kuin yksi CombiZone-keittoalue, aseta keittoastia siten, että se peittää vain yhden CombiZone-keittoalueista. Keittoalueet eivät aktivoi oikein eikä hyvää keittotulosta voida saavuttaa.



7.2 CombiZone -toiminnon aktivointi

1. Valitse jompikumpi keittoalueista ja aseta tehoalue.
 2. Napauta .
- ✓ • palaa ja tehoalue näkyy molempien keittoalueiden näytöissä.

7.3 CombiZone-toiminnon deaktivointi

- Kosketa .
- ✓ Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kakso erillistä keittoalueutta.

8 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentääjästин
- Hälytin

8.1 Poiskytkentääjästин

Tällä toiminnolla voidaan ohjelmoida kypsennysaika keittoalueelle ja kytkeä se automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua loppuun.

Kypsennysajan ohjelointi

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Napauta .
- ✓ Keittoalueen näyttö • palaa.
3. Valitse kypsennysaika valitsemalla tai .
- ✓ Aika alkaa kulua.

Huomautukset

- Voit asettaa kaikille keittoalueille automaattisesti saman kypsennysajan. Lisätietoja löydät kohdasta → "Perusasetukset", Sivu 9.
- Kun valitset yhdistetyllä keittoalueella CombiZone-toiminnon, asetettu aika on sama molemmille keittoalueille.

Kypsennysajan muuttaminen tai poistaminen

1. Valitse keittoalue.
2. Napauta .
3. Muuta kypsennysaikaa napauttamalla symbolia tai tai aseta aika arvoon 00.

8.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Toiminto ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

Minuuttikellon säätäminen

1. Valitse keittoalue ja napauta kaksi kertaa
- ✓ • symbolin vieressä palaa.

2. Valitse halaumasi aika valitsemalla tai .

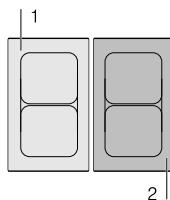
- ✓ Aika kuluu.

Hälytimen käyntiajan muuttaminen tai poistaminen

1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö • symbolin vieressä palaa.
2. Muuta kypsenysaikaa napauttamalla symbolia tai tai aseta aika arvoon .

9 PowerBoost

Tällä toiminnolla voidaan kuumentaa suuremmat vesimäärität nopeammin kuin tehoalueella . Tämän toiminnon voit aktivoida keittoalueelle silloin, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä, ks. kuva. Muutoin valitun keittoalueen näytössä vilkkuvat ja . Laite kytkeytyy sitten automaattisesti tehoalueelle ilman, että toiminto aktivoituu. Kytke päälle tai pois päältä painamalla .



Huomautus: Yhdistelmääalueella voit aktivoida toiminnon vain, kun käytät kahta keittoaluetta kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueen.

10 Lapsilukko

Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistetaan, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle. Jotta voit kytkeä toiminnon päälle, kytke keittotaso pois päältä.

Kytketään päälle tai pois päältä koskettamalla valitsinta 4 sekunnin ajan.

Jos haluat aktivoida lapsilukon automaattisesti aina, kun keittotaso kytketään pois päältä, katso lisähjeet kohdasta Perusasetukset → Sivu 9.

11 Perusasetukset

Voit tehdä laitteesi asetukset omien tarpeidesi mukaan.

11.1 Yhteenveto perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
	Lapsilukko	- Manuaalisesti. ¹ Automaattisesti. - Toiminto kytkeytyy pois päältä.
	Äänimerkit	– Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytetty pois päältä. – Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. – Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. – Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ .

¹ Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
c 5	Keittoalueiden automaattinen poiskytkentä	00 - Kytetty pois päältä. 01-99 - Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkkin kesto	1 - 10 sekuntia ¹ 2 - 30 sekuntia 3 - 1 minuutti
c 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa vastaamaan kulloisenkin sähköliittännän vaatimuksia. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy _, etkä voi valita suurempaa tehoalueutta. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta, joka on ilmoitettu tyypikilvessä.	0 - Kytetty pois päältä Keittoason maksimiteho ¹ 1 - 1000 W Pienin teho 1 - 1500 W ... 3 - 3000 W Suositus 13 ampeerille 3 - 3500 W Suositus 16 ampeerille 4 - 4000 W 4 - 4500 W Suositus 20 ampeerille ... 9 - Keittotason maksimiteho
c 9	Keittoalueen valinta-aika	0 - Rajoittamatonta: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna. 1 - Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	Keittoastiatesti Kypsennystulos	0 - Ei sovellu. 1 - Ei optimaalinen. 2 - Soveltuu.
c 0	Palautus tehdasasetuksiin	0 - Yksilölliset asetukset ¹ . 1 - Tehdasasetukset.

¹ Tehdasasetus

11.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatimus: Keittotason pitää olla pois päältä.

1. Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ①.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia ⑩ 4 sekunnin ajan.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	0 /
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	02.
Sarjanumero 2	05

- ✓ Ensimmäiset neljä näytöä ilmaisevat tuotetiedot. Napauta symbolia □ tai ▢, jotta saat näytöön yksittäiset näytöt.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ⑩.
- ✓ c ja 1 palavat vuorotellen, sekä 0 ennakkosetettuna arvona.
4. Kosketa symbolia ⑩ toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näytöön.
5. Valitse haluamasi arvo valitsemalla □ tai ▢.
6. Kosketa symbolia ⑩ 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

11.3 Poistuminen perusasetuksista

- ▶ Poistu perusasetuksista ja kytke keittotaso pois päältä koskettamalla symbolia ①.

12 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämiprosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa käytetyn keittoalueen halkaisijaa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta. → Sivu 9

12.1 Menettelytapa keittoastian tarkastamiseksi

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoalueita, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
2. Hae perusasetukset näytöön ja valitse c / 2.

3. Napauta □ tai ▢. Keittoalueilla vilkkuu näytö —.
- ✓ Toiminto on aktivoitu.
- ✓ Tulos ilmestyy 10 sekunnin kuluttua keittoalueiden näytöön.

12.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta voit tarkastaa keittämisen laadun ja nopeuden tuloksen:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovella keittoalueelle eikä se sen lähdene lämpene. ¹

¹ Jos käytettävissä on pienempi keittoalue, aseta astia tälle keittoalueelle.

Tulos

- 1** Keittostia lämpenee odotettua hitaanmin eikä keittäminen suju optimaalisesti.¹

¹ Jos käytettäväissä on pienempi keittoalue, aseta astia tälle keittoalueelle.

Tulos

- 2** Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

¹ Jos käytettäväissä on pienempi keittoalue, aseta astia tälle keittoalueelle.

Aktivoi toiminto koskettamalla symbolia tai .

13 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

13.1 Puhdistusaine

Sopivia puhdistusaineita ja puhdistuslastoja on saatavana huoltopalvelusta, verkkokaupasta tai alan liikkeistä.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet voivat vahingoittaa laitteiden pintoja.

- Älä koskaan käytä sopimatonta puhdistusainetta.
- Älä käytä puhdistusainetta keittotason ollessa vielä kuuma. Siitä voi jäädä jälkiä pintaan.

Sopimattomat puhdistusaineet

- Laimentamaton astianpesuaine
- Astianpesukoneeseen tarkoitettu pesuaine
- Hankausaine
- Voimakkaat puhdistusaineet kuten uunipuhdistusaine tai tahranoistoaine
- Hankaavat puhdistussienet
- Painepesuri tai höyrysuihku

13.2 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähheet eivät pala kiinni.

Vaatimus: Keittotason pitää olla kylmä.

1. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
2. Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella. Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.

Ohje: Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän loppituloksen.

13.3 Keittotason kehyksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahroja.

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

14 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Nämä välittävät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkokohto vaurioituu, sen tilalle tulee vaihtaa erityinen liitintäjäkohto, joita on saatavana valmistajalta tai valmistajan huoltopalvelun kautta.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi.

- Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.

- Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Soita huoltopalveluun.

14.1 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

14.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	<p>Virransaanti on keskeytynyt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.
Laitetta ei ole liitetty liitääntäkaavion mukaan.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Liitä laite liitääntäkaavion mukaan.
Häiriö elektroniikassa	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	<p>Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö - vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	<p>Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2, F4	<p>Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.
F5 + tehoaste ja äänimerkki	<p>Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	<p>Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	<p>Keittoalue ylikuumenti ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
F8	<p>Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Kytke näyttö pois päältä koskettamalla jotain symbolia, jotta voit säätää keittoalueen uudelleen.
E 9000/E9010	<p>Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	<p>Keittotaso ei ole liitetty oikein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Irrota keittotaso sähköverkosta. Liitä keittotaso liitääntäkaavion mukaan.

14.3 Laitteen normaalit äänet

Induktioalteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkääitä ääniä.

15 Hävittäminen

Tästä saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden oikeasta hävittämisestä.

15.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

1. Irrota verkkojohdon pistoke pistorasiasta.
2. Katkaise verkkojohto.
3. Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollostasta vastaavilta viranomaisilta.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierräys-säännökset koko EU:n alueella.

16 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

16.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkity koneen typpikilpeen.

Typpikilpi löytyy:

- laitepassista.
- keittotason alapuolelta.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista.

Huoltopalveluluetteloon (KI) ja valmistenumeron (FD) voit hakea näytöön myös kohdasta Perusasetukset → Sivu 9.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

Innehållsförteckning

1	Säkerhet.....	14
2	Undvika sakskador	16
3	Miljöskydd och sparsamhet	16
4	Lämpliga kastruller, grytor och pannor.....	17
5	Lär känna.....	18
6	Användningsprincip	18
7	CombiZone	20
8	Tidsfunktioner	20
9	PowerBoost.....	21
10	Barnspärr.....	21
11	Grundinställningar	21
12	Kastrulltest	22
13	Rengöring och skötsel	23
14	Avhjälping av fel	23
15	Avfallshantering	24
16	Kundtjänst	25

1 Säkerhet

Följ säkerhetsanvisningarna nedan.

1.1 Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Spara bruksanvisning, maskinpass och produktinformation för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

1.2 Användning för avsett ändamål

Det är bara behörig elektriker som får göra fast anslutning av enheten. Skador pga. felanslutning omfattas inte av garantin.

Säker användning av enheten kräver fackmässig montering enligt monteringsanvisningen.

Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen.

Använd bara enheten för:

- för att tillaga mat och dryck.
- under uppsikt. Håll oavbruten uppsikt vid korta tillagningar.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö.
- upp till max. 4000°möh.

Använd inte apparaten:

- med extern timer eller separat fjärrkontroll. Det gäller inte vid avstängning med enheter som omfattas av EN 50615.

Om du har ett aktivt medicinskt implantat (t.ex. en pacemaker eller defibrillator) måste du kontrollera hos din läkare att det uppfyller EU-direktivet 90/385/EEG av den 20 juni 1990 samt EN 45502-2-1 och EN 45502-2-2, och att det har valts, satts in och programmerats enligt VDE-AR-E 2750-10. Om dessa förutsättningar är uppfyllda, och du dessutom använder köksredskap och kokkärl som inte är av metall och inte har metallhandtag, finns det inga hinder mot att använda induktionsspishallen på avsett sätt.

1.3 Begränsning av användarkretsen

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och äldre och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap såvida detta sker under uppsikt eller om de undervisats i hur man säkert använder apparaten och förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Låt inte barn leka med enheten.

Rengöring och användarskötsel får inte utföras av barn om de inte är minst 15 år gamla och står under uppsikt.

Låt inte barn under 8 års ålder komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen.

1.4 Säker användning

WARNING! – Brandrisk!

Tillagning utan uppsikt på hällar med fett eller olja kan vara brandfarligt.

- ▶ Lämna aldrig het olja och hett fett utan uppsikt.
- ▶ Försök aldrig släcka en sådan brand med vatten, utan slå av enheten och kväv sedan lågorna t.ex. med lock eller brandfilt. Kokzonen blir jättevarm.
- ▶ Lägg aldrig brännbara föremål på eller direkt vid kokzonen.
- ▶ Förvara aldrig föremål på kokzonen. Spisen blir het.
- ▶ Förvara aldrig brännbara föremål eller sprayflaskor i lådor direkt under spishallen. Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.
- ▶ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- ▶ Ring service!
Övertäckning av spishällen kan orsaka olyckor, t.ex. genom överhettning, antändning eller material som spräcks.
- ▶ Täck aldrig över spishällen.
Slå av hällen med huvudbrytaren efter varje användning.
- ▶ Vänta inte tills hället slår av automatiskt eftersom det inte finns några kastruller, grytor eller pannor på den.
Livsmedel kan börja brinna.
- ▶ Övervaka tillagningen. Övervaka alltid korta sekvenser.

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

- Enhet och kontaktdelar blir heta vid användning, framförallt ev. hällram.
- ▶ Var försiktig så att du inte kommer i kontakt med värmeelementen.
 - ▶ Håll småbarn under 8 år borta.
Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.
 - ▶ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
 - ▶ Ring service!
Hällskydd kan leda till olyckor.
 - ▶ Använd bara hällskydd som enhetens tillverkare utvecklat eller föreskriver.
Spisen blir het när den används.
 - ▶ Låt spisen innan du rengör den.
Metallföremål blir snabbt jättevarma på hället.
 - ▶ Lägg aldrig metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock direkt på hället.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

- Felinstalltioner är farliga.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
 - ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
 - ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller dennes kundtjänst.
Skadad maskin eller sladd är farligt.
 - ▶ Använd aldrig skadad enhet.
 - ▶ Slå av enheten om ytan är sprucken för att undvika elstöt. Slå inte av enheten med huvudbrytaren utan slå av med säkringen i proppskåpet.

- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Slå av säkringen i proppskåpet direkt om enhet eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 25*
Inträngande fukt kan orsaka en elektrisk stöt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta spisdelar.
- ▶ Låt aldrig elektriska apparaters anslutningskablar komma i kontakt med heta spisdelar.
Kontakt mellan metallföremål och fläkten under hället kan ge elstötar.
- ▶ Förvara inte långa, spetsiga metallföremål i lådan under hället.

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!

- Kastruller kan hoppa upp på grund av vätska mellan kastrullbottnen och kokzonen.
- ▶ Håll alltid kokzonen och kastrullbottnen torra.
 - ▶ Använd aldrig frusna kokkärl.
Såväl häll som kastrull, gryta och panna kan spricka av överhettning vid tillagning i vattenbad.
 - ▶ Kastrullen, grytan eller pannan i vattenbadet får inte ha bottenkontakt.
 - ▶ Använd bara värmefåiga kastruller, grytor och pannor.
Om spisens yta är sprucken eller trasig finns risk för skärskador.
 - ▶ Använd inte spisen om ytan är sprucken eller trasig.

⚠️ WARNING! – Kvävningsrisk!

- Barn kan dra förpackningsmaterial över huvudet eller trassla in sig i det och kvävas.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
 - ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
Barn kan andas in eller svälja smådelar och kvävas av dem.
 - ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
 - ▶ Låt inte barn leka med smådelar.

2 Undvika saskskador

Här hittar du de vanligaste skadeorsakerna och tips om hur du undviker dem.

Skada	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Tillagning utan uppsikt.	Håll koll på tillagningen.
Fläckar, urgröpningar	Livsmedelsspill, framförallt sånt med hög sockerhalt.	Ta genast bort med glasskrapa.
Det ger glaset fläckar, urgröpningar och brott	Trasig kastrull, gryta eller panna eller med smält emalj eller koppar- eller aluminiumbotten.	Använd lämpliga kastruller, grytor och pannor i bra skick.
Fläckar, missfärgningar	Olämpliga rengöringsmetoder.	Använd bara hällrengöring för glaskeramikhällar och rengör bara kall håll.
Det ger glaset urgröpningar och brott	Stötar eller nedfallande kastrull, gryta eller panna, tillbehör eller andra hårdare eller spetsiga föremål.	Slå inte emot glaset och låt inte föremål falla ned på hållen vid tillagning.
Repor, missfärgningar	Grovbottnade kastruller, grytor och pannor som ev. skjuts runt på hållen.	Kontrollera kastruller, grytor och pannor. Lyft kastruller, grytor och pannor i stället för att skjuta runt dem.
Repor	Salt, socker eller sand.	Använd inte hållen som avlastnings- eller arbetsyta.
Skador på enheten	Tillagning med frusen kastrull, gryta eller panna.	Använd aldrig frusna kastruller, grytor eller pannor.
Skador på kastrull, gryta, panna eller enhet	Tom kastrull, gryta eller panna.	Ställ eller värmt aldrig upp tom kastrull, gryta eller panna på het kokzon.
Glasskador	Smält material på heta kokzoner eller heta lock på glas.	Lägg inte bakplåtspapper eller aluminiumfolie, plastburkar eller lock på hållen.
Överhettning	Het kastrull, gryta eller panna på kontroller eller ram.	Ställ aldrig het kastrull, gryta eller panna på de delarna.

OBS!

Spishållens har en fläkt på undersidan.

- Om det finns en utdragslåda under spishållens bör du inte förvara några små eller vassa föremål, papper eller kökshanddukar i den. Sådana föremål kan sugas in i fläkten och skada den eller försämra kylningen.

- Det måste vara minst 2 cm avstånd mellan utdragslådans innehåll och fläktinloppet.

3 Miljöskydd och sparsamhet

3.1 Förpackningsmaterialet

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

- Källsortera och omhänderta de olika beståndsdelarna.

3.2 Spara energi

Om du följer anvisningarna förbrukar maskinen mindre effekt.

Välj en kokplatta som passar till kastrullstorleken. Ställ kokkärlen centriskt.

Använd kokkärnl med en bottendiameter som överensstämmer med kokplattans diameter.

Tips! Kokkärnlstillverkarna uppger ofta kastrullens toppdiameter. Den är ofta större än bottendiametern.

- Olämpliga kokkärnl eller kokplattor som inte är helt täckta förbrukar mycket energi.

Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.

- Kokning utan lock gör att enheten drar avsevärt mer effekt.

Lyft locket så lite som möjligt.

- Du släpper ut mycket energi om du lyfter på locket.

Använd glaslock.

- Du kan du titta ned i kastrullen utan att lyfta på glaslocket.

Använd kastruller och stekpannor med plana bottnar.

- Ojämna bottnar ökar energiförbrukningen.

Använd kastrull, gryta som passar till livsmedelsmängden.

- Stora gryta med lite i kräver mer effekt vid uppvärming.

Tillaga med lite vatten.

- Ju mer vatten som finns i kastrullen, grytan, desto mer effekt krävs vid uppvärmen.

Vrid ned i tid till lägre effektläge. Använd lämpligt läge för den fortsatta tillagningen.

- För högt effektläge vid fortsatt tillagning slösar effekt

4 Lämpliga kastruller, grytor och pannor

Kastruller, grytor och pannor gjorda för induktionshäll måste ha ferromagnetisk botten (som magneten fastnar på) som matchar kokzonen. Känner kokzonen inte av kastrullen, grytan eller pannan, ställ den på mindre kozons-Ø.

4.1 Kastrullers, grytors och pannors storlekar och egenskaper

Kastrullens, grytans och pannans storlek och material avgör om den blir rätt avkänd. Alla kastrull-, gryt- och pannbottnar måste vara helt jämma och släta.

Du kan kontrollera om kastruller, grytor och pannor passar med Kastrulltest. Du hittar mer information på → "Kastrulltest", Sid. 22

Kastruller, grytor och pannor	Material	Egenskaper
Rekommenderad kastrull, gryta eller panna	Rostfri kastrull, gryta eller panna i sandwichmaterial med bra värmefördelning. Ferromagnetiska kastruller, grytor och pannor av emaljerat stål, gjutjärn eller rostfria specialprodukter för induktionshäll.	De fördelar värmnen jämnt, hettar upp snabbt och blir säkert avkända. De hettar upp snabbt och blir säkert avkända.
Lämplig	Botten är inte helt ferromagnetisk.	Är den ferromagnetiska delen mindre än bottens-Ø, så blir bara den ferromagnetiska ytan uppvärmd. Då blir temperaturen inte jämnt fördelad.
	Bottnar med aluminiumhalt.	Minskar den ferromagnetiska ytan, då avger enheten mindre effekt till kastrullen, grytan eller pannan. Ev. blir då kastrullen, grytan eller pannan knappt eller inte alls avkänd och värmes alltså inte upp tillräckligt.
Olämplig	Kastrull, gryta eller panna av vanligt stål, glas, lera, koppar eller aluminium.	

Anmärkningar

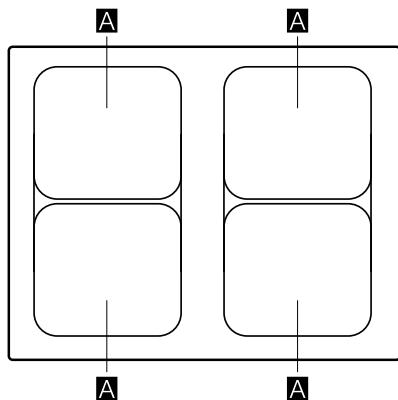
- Använd inga adapterplattor mellan hällen och kastrullen, grytan eller pannan.
- Värm inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor och använd inte tunnbottnade som kan bli för kraftigt uppvärmda.

5 Lär känna

5.1 Använda induktionshällen

Induktionshällar skiljer sig lite mot vanliga hällar, men ger fördelar som att de spar tid och effekt vid kokning och stekning samt ger smidigare skötsel och rengöring. De ger även bättre effektreglering eftersom värmen alstras direkt i kastrullen, grytan eller pannan.

5.2 Fördela kokzonerna

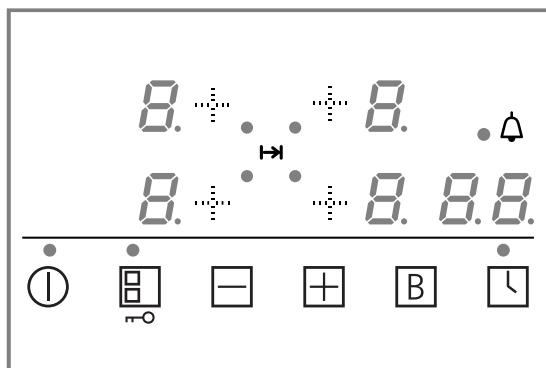


Angiven effekt är uppmätt med de standardiserade kastruller, grytor och pannor som beskrivs i IEC/EN 60335-2-6. Effekten kan variera beroende på storleken på kastruller, grytor och pannor.

Kokzon	Storlek	Maxeffekt
A	Ø 21 cm	Effektläge 9 2 200 W
		Power-Boost 3 700 W
	21 x 38 cm	Effektläge 9 3 600 W

5.3 Kontroller

Olika detaljer som färg och form kan avvika från bilden.



Pekfält

Sensor	Funktion
①	Huvudbrytare
⋮	Välja kokzon
█	CombiZone
█/⊕	Välja inställningar
█	PowerBoost
🕒	Tidsfunktioner
➡	Barnspärr

Indikeringar

Indike-ring	Funktion
0	Status
1:9	Effektlägen
H/h	Restvärme
b	PowerBoost
00	Tidsfunktioner

Pekfält och indikeringar

Du slår du på resp. funktion genom att trycka på symbolen.

- Håll kontrollerna rena och torra. Fukt påverkar funktionen negativt.
- Ställ inga kastruller, grytor eller pannor i närheten av indikeringar och givare. Elektroniken kan bli överhettad.

5.4 Kokzon

Kontrollera om kastrullens, grytans eller pannans storlek matchar kokzonen innan du börjar laga mat.

Område Kokzonstyp

□	Enkelkokzon
█	Kombikokzon: du hittar mer information på → "CombiZone", Sid. 20

5.5 Restvärmeindikering

Hällen har en restvärmeindikering för varje kokzon. Rör inte kokzonen när restvärmeindikeringen lyser.

Indike-ring Betydelse

H	Kokzonen är het.
h	Kokzonen är varm.

6 Användningsprincip

6.1 Slå av och på hällen

- Slå på och av hällen med huvudbrytaren ①.

Hällen slår av automatiskt när alla kokzoner varit av längre än 20 sekunder.

ReStart

- Slår du på enheten inom 4 sekunder efter att du slagit av, så går hällen igång med de tidigare inställningarna.

6.2 Ställa in kokzonerna

Tryck på eller för att välja det effektläge du vill ha. Varje effektläge har ett mellanläge. De är markerade med punkter.

Effektläge

	Minimieffekt
	Maxeffekt

Anmärkningar

- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att skydda enhetens elektronikkomponenter mot överhettning eller elstötar.
- Hällen kan tillfälligt sänka effektläget för att förhindra oljud från enheten.

Välja kokzon och effektläge

- Tryck till på för att välja kokzon.
- Välj effektläge inom 10 sekunder:
 - Tryck till på för att få upp effektläget .
 - Tryck till på för att få upp effektläget .
- Effektläget är inställt.

Notera: Om det inte står någon kastrull, gryta eller panna på kokzonen eller om den är olämplig, så blinkar valt effektläge. Kokzonen slår av efter en viss tid.

QuickStart

- Ställer du en kastrull, gryta eller panna på hällen innan du slår på, så blir den registrerad och resp. kokzon vald automatiskt när hällen går igång. Välj sedan effektläge inom 20 sekunder, annars slår hällen av.

Ändra effektläge och slå av kokzonen

- Välj kokzon.
- Tryck till på eller tills du får upp det effektläge du vill ha. Ställ in för att slå av kokzonen.

Slå av kokzonen snabbt

Tryck 3 sekunder på kokzonssymbolen. Kokzonen slår av.

6.3 Tillagningsrekommendationer

Tabellen anger vilka effektlägen () som passar för olika livsmedel. Tillagningstiden (min) kan variera beroende på livsmedlens typ, vikt, tjocklek och kvalitet. Ställ in effektläge 8 - 9 för att förvärma.

min

Smälta

¹ Utan lock

² Förvärm på effektläge 8 - 8.

³ Vänd ofta

		min
Smör, honung, gelatin	1 - 2	-
Värma på och varmhålla		
Varmkorv ¹	3 - 4	-
Tina och värma på		
Spenat, djupfrys	3 - 4	15 - 25
Sjuda		
Kroppkakor ¹	4. - 5.	20 - 30
Hopvispad sås, t.ex. bearnaise-, hollandaisesås	3 - 4	8 - 12
Sjuda, ånga, svetta		
Ris med dubbel vattenmängd	2. - 3.	15 - 30
Skalpotatis	4. - 5.	25 - 35
Pasta ¹	6 - 7	6 - 10
Soppor	3. - 4.	15 - 60
Grönsaker	2. - 3.	10 - 20
Tryckkoka gryta	4. - 5.	-
Bräsera		
Grytstek	4 - 5	60 - 100
Gulasch ²	3 - 4	50 - 60
Bräsera/steka med lite fett¹		
Schnitzel, opanerad eller pane- rad	6 - 7	6 - 10
Biff, 3 cm tjock	7 - 8	8 - 12
Fågelbröst, 2 cm tjockt ³	5 - 6	10 - 20
Hamburgare, 2 cm tjocka ³	6 - 7	10 - 20
Fisk och fiskfilé, panerad	6 - 7	8 - 20
Räkor och krabbor	7 - 8	4 - 10
Sautera färsk grönsaker och svamp	7 - 8	10 - 20
Djupfrys mat, t.ex. stekmat	6 - 7	6 - 10
Omelett, stek i följd	3. - 4.	3 - 10
Fritering, frriteria 150-200 g per portion i 1-2 l olja, frriteria portionsvis¹		
Djupfrysta varor, t.ex. pommes frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Grönsaker, svamp, panerade eller doppade i frityrsmet eller tempura	6 - 7	-
Småkakor, t.ex. klenäter/munk- kar, tempurafrukt	4 - 5	-

¹ Utan lock

² Förvärm på effektläge 8 - 8.

³ Vänd ofta

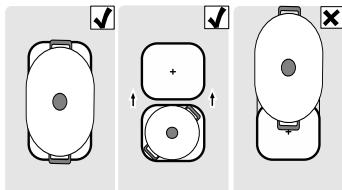
7 CombiZone

Funktionen slår ihop de båda kokzonerna och väljer samma effektläge för båda. Den är framförallt tänkt för avlånga grytor.

Funktionen gör att du kan tillaga med en gryta som täcker en kokzon och smidigt flytta den från en zon till en annan. I så fall behåller de båda zonerna samma effektläge och inställningar.

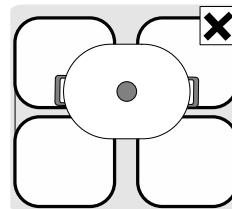
Placera kastruller, grytor och pannor:

Använd kastruller, grytor och pannor som passar kokzonerna.



7.1 Rekommendation

Ställ grytan så att den bara täcker en CombiZone om hällen har mer än en CombiZone. Annars går kokzonerna inte igång korrekt och du får inte bra slutresultat.



7.2 Slå på CombiZone

- Välj en av kokzonerna och ställ in effektläget.
- Tryck till på .
- tänds och du får upp effektläget på de båda kokzonsindikeringarna.

7.3 Slå av CombiZone

- Tryck på .
- De båda kokzonerna fungerar nu som två oberoende kokzoner.

8 Tidsfunktioner

Hällen har olika tillagningstidsfunktioner:

- Avstängningstimer
- Timer

8.1 Avstängningstimer

Gör att du kan programmera in en tillagningstid för kokzonen som då slår av automatiskt när inställd tid går ut.

Programmera tillagningstid

- Välj den kokzon och det effektläge du vill ha.
- Tryck till på .
- lyser på kokzonsindikeringen.
- Välj tillagningstid med eller .
- Tiden börjar räkna ned.

Anmärkningar

- Det går att automatiskt ställa in samma tillagningstid för alla kokzoner. Du hittar mer information på → "Grundinställningar", Sid. 21
- Väljer du CombiZone-funktionen på kombikokzonen, så är den inställda tiden densamma för båda kokzonaerna.

Ändra eller radera tillagningstiden

- Välj kokzon.
- Tryck till på .
- Ändra tillagningstid genom att trycka till på eller eller ställ in på .

8.2 Timer

Gör att du kan slå på en timer 0 till 99 min. Funktionen fungerar oberoende av kokzoner och andra inställningar. Den slår inte av kokzonerna automatiskt.

Ställa in äggklockan

- Välj kokzon och tryck till två gånger på .
- vid tänds.
- Välj den tid du vill ha med eller .
- Tiden börjar räkna ned.

Ändra eller radera timertiden

- Tryck flera gånger på tills indikeringen • tänds vid .
- Ändra tillagningstid genom att trycka till på eller eller ställ in på .

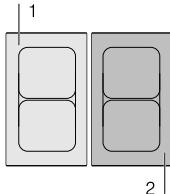
9 PowerBoost

Ger snabbare uppkok av stora vattenmängder än med effektläge 9.

Funktionen fungerar bara på en kokzon när övriga kokzoner i samma grupp inte är på, se bilden. Annars blinkar b och 9 på displayen för vald kokzon. Sedan ställer enheten automatiskt in effektläge 9 utan att slå på funktionen.

Tryck på  för att slå på eller av.

Notera: På kombizondelen kan du bara slå på funktionen när de två kokzonerna används som två oberoende kokzoner.



10 Barnspärr

Hädden har barnspärr. Den gör att barn inte kan slå på hädden.

Slå av hädden för att slå på funktionen.

Tryck 4 sekunder på  för att slå på eller av.

Vill du att barnspärren ska slå på automatiskt när du slår av hädden, så hittar du mer information i Grundinställningarna → Sid. 21.

11 Grundinställningar

Du kan ställa in apparaten allt efter dina behov.

11.1 Översikt över grundinställningarna

Indikering	Inställning	Värde
c 1	Barnspärr	0 - Manuell. ¹ 1 - Automatisk. 2 - Funktionen är av.
c 2	Ljudsignaler	0 - Kvitterings- och felsignal är av. 1 - Bara felsignal är på. 2 - Bara kvitteringssignal på. 3 - Alla ljudsignaler är på ¹ .
c 5	Automatisk kokzonsavstängning	00 - Av. ¹ 01-99 - Tid till automatisk avstängning.
c 6	Ljudsignaltid när timern går ut	1 - 10 sekunder ¹ 2 - 30 sekunder 3 - 1 minut
c 7	Effektbegränsning	0 - Av Hällens maxeffekt ¹ 1 - 1000 W. Lägsta effekt 2 - 1500 W ... 3 - 3000 W. rek. vid 13 A 3 - 3500 W. rek. vid 16 A 4 - 4000 W 4 - 4500 W. rek. vid 20 A ... 9 - Hällens maxeffekt

¹ Fabriksinställning

Indikering	Inställning	Värde
c 9	Tid för val av kokzon	Ø - Obegränsad: senast inställda kokzon ligger kvar ¹ . I - Begränsad: kokzonen ligger bara kvar några sekunder.
c 12	Kastrulltest Slutresultatet av tillagningen	Ø - Olämplig. I - Inte optimal. 2 - Lämplig.
c 0	Återställa till fabriksinställningarna	Ø - Individuella inställningar ¹ . I - Fabriksinställningar.

¹ Fabriksinställning

11.2 Till grundinställningarna

Krav: Hällen måste vara av.

- Tryck på ① för att slå på hällen.
- Tryck 4 sekunder på ☰ inom 10 sekunder.

Produktinformation	Indikering
Förteckning över teknisk support (TK)	Ø I
Tillverkningsnummer	Fd
Tillverkningsnummer 1	02.
Tillverkningsnummer 2	05

- De första 4 indikeringarna visar produktinfo. Tryck till på ☒ eller ☓ för att få upp de olika indikeringarna.

- Tryck på ☰ för att hoppa till grundinställningarna.
- ✓ c och I lyser växelvis och Ø kommer upp som förinställt värde.
- Tryck på ☰ tills du får upp den inställning du vill ha.
- Välj det värde du vill ha med ☒ eller ☓.
- Tryck 4 sek. på ☰.
- ✓ Inställningarna är sparade.

11.3 Gå ur grundinställningarna

- Tryck på ① för att gå ur grundinställningarna och slå av hällen.

12 Kastrulltest

Kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet har stor påverkan på hur snabbt och bra tillagningsresultatet blir.

Funktionen kontrollerar kastrullernas, grytornas och pannornas kvalitet.

Se till så att kastrullen, grytan eller pannans botten-Ø matchar storleken på använd kokzon före kontrollen.

Du kommer åt den via grundinställningarna. → Sid. 21

12.1 Metod för att kontrollera kastruller, grytor och pannor

- Ställ kastrullen, grytan eller pannan med ca 2 dl rumstempererat vatten mitt på den kokzon som matchar botten-Ø bäst.
- Öppna grundinställningarna och välj c / 2.
- Tryck till på ☒ eller ☓. Indikeringen — blinkar på kokzonsindikeringarna.
- ✓ Funktionen är på.
- Du får upp resultatet på kokzonsindikeringarna efter 10 sekunder.

12.2 Kontrollera resultatet

Du kan kontrollera resultatet för hur bra och snabb tillagningen blir i följande tabell:

Resultat	
Ø	Kastrullen, grytan eller pannan är inte avsedd för kokzonen och varmer inte upp. ¹
I	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm långsammare än förväntat och tillagningen är inte optimal. ¹
2	Kastrullen, grytan eller pannan blir varm som den ska och tillagningen är OK.

¹ Har du en liten kokzon, prova kastrullen, grytan eller pannan på den.

Tryck på ☒ eller ☓ för att slå på funktionen.

13 Rengöring och skötsel

Du måste rengöra och sköta om maskinen noga för att den ska fungera.

13.1 Rengöringsmedel

Du kan skaffa lämpliga rengöringsmedel och glasskrapor genom kundtjänsten, i webbshopen eller i handeln.

OBS!

Olämpliga rengöringsmedel kan skada spisens ytor.

- ▶ Använd aldrig olämpliga rengöringsmedel.
- ▶ Använd inga rengöringsmedel medan spishällen ännu är varm. De kan orsaka märken på ytan.

Olämpliga rengöringsmedel

- Outspätt diskmedel
- Maskindiskmedel
- Skurpulver
- Aggressiva rengöringsmedel som ugnsspray eller fläckborttagare
- Svampar som kan repa
- Högtryckstvätt och ångrengöring

13.2 Rengöra hällen

Rengör hällen efter varje användning så att inga matrester bränner fast.

Krav: Hällen måste vara kall.

1. Ta bort grovsmuts med en glasskrapa.
 2. Rengör hällen med hällrengöring. Följ rengöringsanvisningarna på rengöringsmedlets förpackning.
- Tips!** Specialsvampar för hällrengöring ger bra rengöringsresultat.

13.3 Rengöring av spishällinfattningen

Rengör hällinfattningen efter användning om den är smutsig eller fläckig.

Notera: Använd inte glasskrapa.

1. Rengör hällinfattningen med varmt vatten och diskmedel med mjuk disktrasa. Skölj ur nya diskträsor noga innan du använder dem.
2. Torka torrt med mjuk trasa.

14 Avhjälpling av fel

Småfel på enheten kan du åtgärda själv. Använd informationen om felåtgärder innan du kontaktar service. Då slipper du onödiga kostnader.

⚠️ WARNING! – Risk för personskador!

Ej fackmässigt gjorda reparationer är farliga.

- ▶ Bara utbildad yrkespersonal får utföra reparationer på apparaten.
- ▶ Kontakta kundtjänsten om apparaten är defekt.

⚠️ WARNING! – Risk för elstötar!

Felinstallationer är farliga.

- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanlutsningsledning blir skadad måste den bytas ut mot en speciell anslutningsledning som du kan beställa från tillverkaren eller den respektive kundtjänst.

⚠️ WARNING! – Risk för brännskador!

Kokzonen blir varm, men indikeringen fungerar inte.

- ▶ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.

- ▶ Ring service!

⚠️ WARNING! – Brandrisk!

Hällen slår av sig själv och fungerar inte sedan. Den kan slå på oavsiktligt senare.

- ▶ Slå av automatsäkringen eller skruva ur proppen i proppskåpet.
- ▶ Ring service!

14.1 Varningar

Anmärkningar

- Får du upp E på displayerna, håll resp. kokzonssensor intryckt och läs av felkoden.
- Finns felkoden inte med i tabellen, gör hällen strömlös, vänta 30 sekunder och anslut hällen igen. Får du upp indikeringen igen, kontakta service och ange felkoden.
- Enheten slår inte om till standbyläge vid felflagging.

14.2 Displayanvisningar

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Strömmatningen är bruten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollera om strömmen gått genom att se om andra elenheter fungerar.
Enheten är inte ansluten som kopplingsschemat anger.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Anslut enheten som kopplingsschemat anger.

Fel	Orsak och felsökning
Ingen indikering lyser.	Elektronikfel <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kan du inte åtgärda felet, kontakta service.
Indikeringarna blinks- kar.	Kontrollerna är fuktiga eller så ligger det föremål ovanpå. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Torka av kontrollerna eller ta bort föremålet.
Indikeringen - blinkar på kokzonsindikering- arna.	Det har uppstått ett elektronikfel. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kvittera felet genom att täcka över kontrollerna med handen ett slag.
F2, F4	Elektroniken är överhettad och har slagit av en eller alla kokzoner. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt. Tryck sedan på någon av knapparna på kontrollerna.
F5 + fläktläge och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Det kan få elektroniken att bli överhettad. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Felindikeringen släcknar strax. Du kan fortsätta att laga mat.
F5 och ljudsignal	Det står en het kastrull, gryta eller panna nära kontrollerna. Enheten har slagit av kokzonen för att skydda elektroniken. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ta av kastrullen, grytan eller pannan Vänta några sekunder. Tryck på någon av kontrollerna. Du kan fortsätta matlagningen när felindikeringen släcknat.
F1/F6	Kokzonerna är överhettad och har slagit av för att skydda arbetsytan. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vänta tills elektroniken svalnat ordentligt och slå sedan på kokzonerna igen.
F8	Kokzonerna har varit på länge utan avbrott. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Den automatiska säkerhetsavstängningen slog av enheten. Tryck på någon av symbolerna för att slå av indikeringen så att du kan ställa in kokzonerna igen.
E 9000/E9010	Fel matarspänning, ligger utom normalt matningsintervall. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontakta elleverantören.
U400	Hällen är felansluten. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gör hällen strömlös. Anslut hällen som kopplingsschemat anger.

14.3 Normala enhetsljud

Ibland kan induktionenheter ge ifrån sig ljud eller vibrationer som surrande, väsande, knastrande ljud, fläktljud eller rytmiska ljud.

15 Avfallshantering

Här får du veta hur begagnade apparater ska omhändertas på rätt sätt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



15.1 Omhändertagande av begagnade apparater

Genom en miljökompatibel avfallshantering kan värdefulla råmaterial återanvändas.

1. Ta ut nätslutenhetens stickkontakt.
2. Klipp av nätslutenhetens ledningen.
3. Omhändera enheten miljövänligt.

Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

16 Kundtjänst

Om du har frågor beträffande användningen, om du inte själv kan avhjälpa ett fel på apparaten eller om apparaten måste repareras ska du vända dig till vår kundtjänst.

Funktionsrelevanta originalreservdelar enligt gällande ekodesignförordning går att beställa från service minst 10 år efter lanseringen av maskinen inom EES.

Notera: Kundtjänstens åtgärder är kostnadsfria inom ramen för tillverkarens garantivillkor.

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.

När du kontaktar kundtjänsten behöver du ha apparatens produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD).

Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

16.1 Produktnummer (E-nr.) och tillverkningsnummer (FD)

Produktnumret (E-nr.) och tillverkningsnumret (FD) står på maskinens typskylt.

Typskylten finns:

- på apparatpasset.
- på spishällens undersida.,

Produktnumret (E-nr) finns även på glaskeramiken. Du kan även få upp serviceförteckning (KI) och tillverkningsnummer (FD) i Grundinställningarna → *Sid. 21*. Skriv upp dina apparatuppgifter och telefonnumret till kundtjänsten så att du snabbt kan hitta dem.





Service

HK Appliances GmbH
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
GERMANY



9001653183 010521 fi, sv



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

Deutschland/Germany
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta
service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

1800 252 878 658

Australien/Australia
CustomerCare@blaupunktAU.com

1800 209 2096

Indien/India