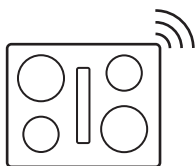




Electrolux



electrolux.com/register



HHHX890PMC

DA Brugsanvisning | **Kogesektion**

2

FI Käyttöohje | **Keittotaso**

40



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	11
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	14
6. DAGLIG BRUG.....	16
7. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE.....	25
8. TIPS OG RÅD.....	27
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
10. FEJLFINDING.....	31
11. TEKNISKE DATA.....	36
12. ENERGIFORBRUG.....	37
13. MILJØHENSYN.....	39

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet og mobilenheder med den tilhørende app.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Sørg for god luftventilation i lokalet, hvor apparatet er installeret for at undgå tilbagestrømning af gasser ind i lokalet fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer, herunder åbne brande.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede, og at luften indsamlet af apparatet ikke transporteres til en kanal, der anvendes til udstødning af røg og damp fra andre apparater (centralvarmeanlæg, termosifoner, vandvarmere osv.).
- Når apparatet er aktivt sammen med andre apparater, må det maksimale vakuum i rummet ikke overstige 0,04 mbar.
- Rengør fedtfiltere regelmæssigt og fjern fedtaflejringer fra hvidevaren for at forhindre brandfare.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Hvis apparatet er tilsluttet direkte til strømforsyningen, skal den elektriske installation være forsynet med en isoleringsenhed, der gør det muligt at afbryde apparatet fra strømmen på alle poler. Fuldstændig frakobling skal overholde betingelserne i overspændingskategori III. Middel

til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Installér den ikke på en sådan måde, at udstødningsluft ledes ind i et væghulrum, medmindre det er designet til det formål.
- Ved kanalløs installation skal blæserudgangen placeres direkte mod væggen eller adskilles af en ekstra

skabsvæg for at forhindre adgang til blæservingerne.

- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker i henhold til forbindelsesdiagrammet eller installationshæftet.
- I tilfælde af udblæsningsinstallation og hvor tilbehøret medfølger eller er obligatorisk (vægventil, vindueskontakt og/eller vinduesåbner) skal alt elektrisk tilsluttes af en kvalificeret elektriker i henhold til forbindelsesdiagrammet eller installationshæftet.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.

- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Ventilationen skal kontrolleres med jævne mellemrum af en kvalificeret person.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug aldrig åben ild, når den integrerede emhætte er tændt.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegejret, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelåg på kogepladens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Fjern aldrig gitteret eller emhættefilteret, når kogepladen med den integrerede emhætte er i brug.
- Brug aldrig den integrerede emhætte uden emhættefilteret.
- Dæk ikke indtaget på den integrerede emhætte med kogegrej.
- Åbn ikke bundlåget, når den integrerede emhætte eller produktet er i brug.
- For at undgå at små eller lette genstande fanges i den integrerede emhætte, må de ikke placeres i nærheden.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

2.4 Termometer

ADVARSEL!

Risiko for personskade og forbrændinger.

- Brug Termometer i overensstemmelse med dens formål. Brug den ikke til at åbne eller løfte noget.
- Brug kun den Termometer, der er anbefalet til kogesektionen, én ad gangen.

- Brug den ikke, når den har en funktionsfejl eller er beskadiget.
- Brug ikke Termometer i ovnen eller mikrobølgeovnen.
- Sørg for, at Termometer altid er inde i maden eller væsken op til den minimale niveaumarkering.
- Rengør Termometer før og efter brug. Vær forsigtig, spidsen af Termometer er skarp.
- Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande. Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen. Silikonehåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.
- Brug den originale emballage til at opbevare og oplade Termometer.
- Sørg for, at Termometer er kølig, ren og tør, før den placeres i opladeren.
- Opbevar Termometer på et sikkert, tørt sted uden for børns rækkevidde.

2.5 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med varmt vand og en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.6 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.7 Bortskaffelse

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

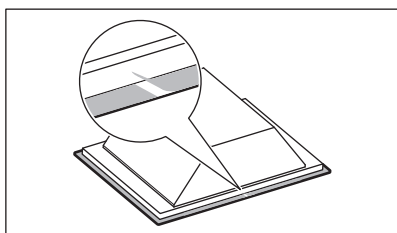
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

3.2 Indbygningkogesektioner

Brug først indbygningkogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Fastgørelse af pakningen



Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tættningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.

3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.4 Montering

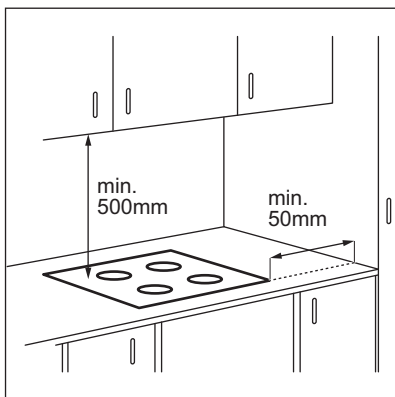
Se installationshæftet for detaljerede oplysninger om, hvordan du monterer din kogeplade.

Følg kogepladens tilslutningsdiagram og vindueskontakts tilslutningsdiagram (hvis relevant), som er vist i installationshæftet og/eller på mærkaterne under kogepladen.



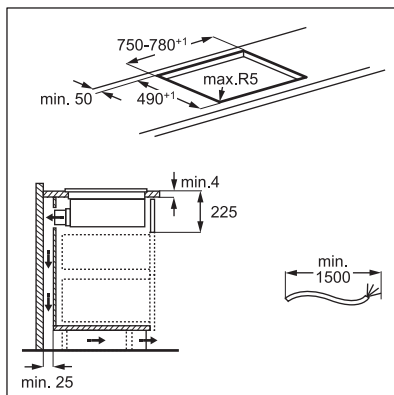
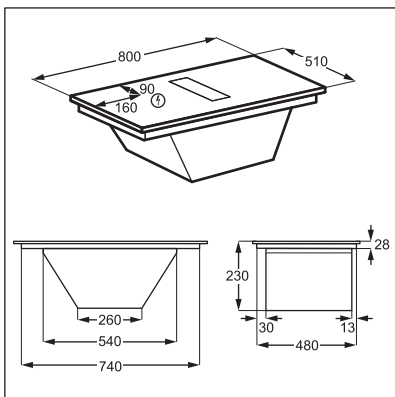
Kun for udvalgte lande

I tilfælde af installation med udsugning, kan en vindueskontakt være nødvendig (kontakt en autoriseret tekniker). Du skal købe den separat, da den ikke følger med emhætten. Vindueskontakten skal installeres af en autoriseret tekniker. Se installationshæftet.

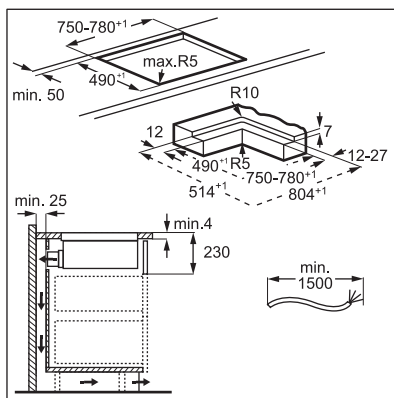
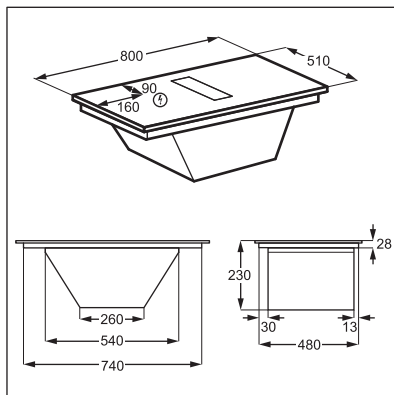


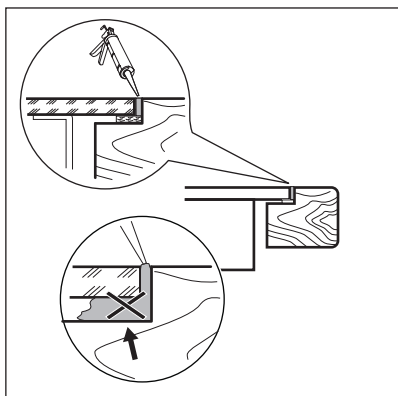
Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de ting, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

INSTALLATION OVEN PÅ BORDPLADE



INTEGRERET INSTALLATION





Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux-induktionskogeplade med integreret emhætte" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Samling af filterhus

Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der medfølger ved levering.

Før ibrugtagning skal du sørge for at indsætte kulfiltrene med lang levetid i huset med håndtagene vendt indad. Se "Rengøring af emhættefiltrene". Når filterhuset er samlet, skal du sætte det ind i emhættesystemet og anbringe gitteret på emhætten.

3.5 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med et tilslutningskabel og må kun betjenes med en A sikring.
- For at udskifte et beskadiget strømkabel skal du bruge en kabeltype, der kan modstå en temperatur på 125 °C eller derover.
- Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

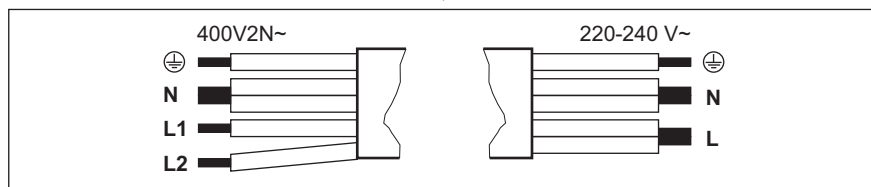
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

To-faset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny hætte på enden af hver ledning (specialværktøj påkrævet).



To-faset forbindelse: 400 V2N~

Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²

5x1,5 mm² eller 3x4 mm²



Grøn - gul

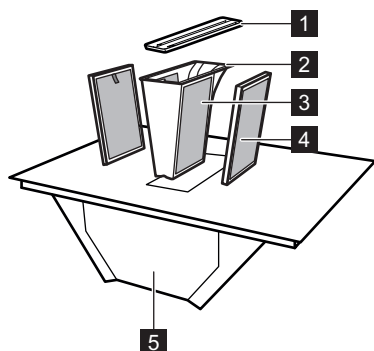
Grøn - gul



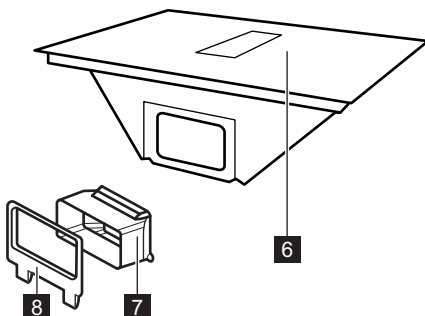
To-faset forbindelse: 400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Sort	Sort og brun	L
L2	Brun		

4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Produktoversigt

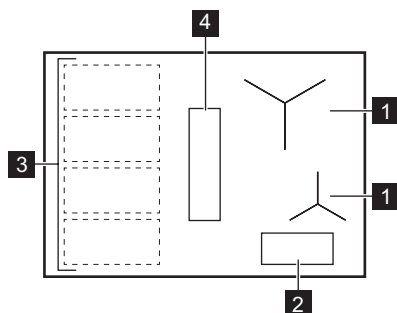


- 1** Gitter
- 2** Fedtfilterhuset
- 3** Fedtfilter (kan ikke fjernes)
- 4** Kulfilter med lang levetid
- 5** Drypbakke (under emhættesystemet)



- 6** Kogeplade
- 7** Adapter til luftkanal
- 8** Montering af luftkanal til bagvæggen

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



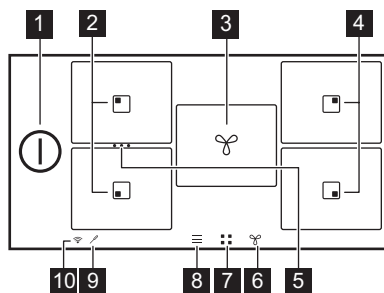
- 1** Induktionskogezone
- 2** Betjeningspanel
- 3** Fleksibelt induktionsområde bestående af fire sektioner
- 4** Emhætte



Få detaljerede oplysninger om kogezonernes størrelser i "Tekniske data".

4.3 Betjeningspanels layout

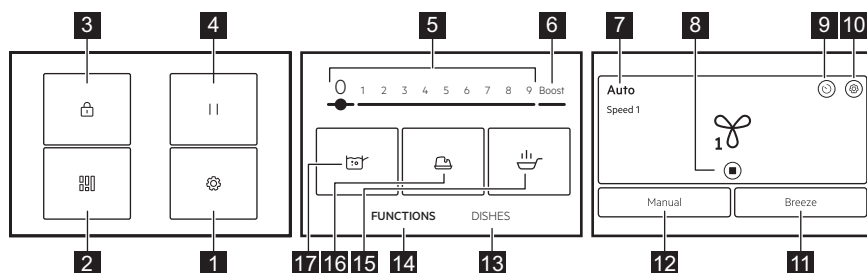
Overordnet visning



Symbol	Beskrivelse
1 ①	Sådan tændes og slukkes for kogepladen.
2 ■	Zone med Stegning på pande og Kogning funktioner.
3 🔥	Sådan indstilles emhættens funktioner.
4 ■	Zone med Kogning funktion.
5 ...	En genvej til Flex Bridge. Skift mellem de tre tilgængelige tilstande: Standard/Big Bridge/Max Bridge. Funktionen kombinerer to kogezone i segmenter.
6 🔥	Emhætten fungerer som genvej.
7 □ □ □ □	Sådan åbnes zoneoversigten.
8 ≡	Sådan åbnes Menu.
9 🌡️	Termometer-indikatoren.

Symbol	Beskrivelse
10 	WiFi-indikatoren.

Udvidet visning



Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

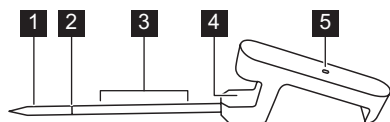
Symbol	Beskrivelse
1 	Indstillinger. Sådan åbnes kogepladens indstillinger.
2 	Flex Bridge. Skift mellem de tre tilgængelige tilstande: Standard/Big Bridge/Max Bridge. Funktionen kombinerer to kogezone i segmenter.
3 	Lås. Sådan låses/oplases betjeningspanelet.
4 	Pause. Indstil alle kogezone til det laveste varmetrin.
5 1 - 9	Indstilling af et varmetrin.
6 Boost	Sådan aktiveres det maksimale varmetrin.
7 Manuel / Auto	For at vise den aktuelle indstilling af emhætteblæseren.
8 	For at stoppe/genstarte emhætten.
9 	Emhættetimer. Sådan indstilles timeren til emhætten.
10 	Indstillinger for emhætte. Sådan åbnes emhættens indstillinger.
11 Breeze	Aktiver Breeze-funktionen.
12 Manuel	Sådan åbnes de manuelle emhætteindstillinger.
13 Retter	Sådan vælges forudindstillede automatiske programmer til forskellige typer mad.
14 FUNKTIONER	Sådan vælges automatiske programmer til forskellige tilberedningsmetoder.
15 	Stegning på pande. Til at stege forskellige typer af madvarer med automatisk kontrolerede varmetrin.
16 	Smeltning. Smelt forskellige produkter, f.eks. chokolade eller smør.

Symbol	Beskrivelse
17 	Kogning. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.

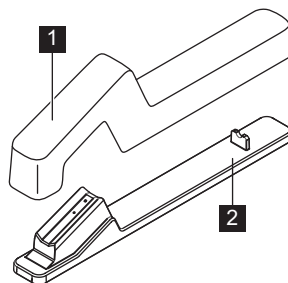
Vis navigation

Symbol	Beskrivelse
OK	Bekræft valg eller indstilling.
X	Luk pop-up vinduet.
	Skjul/udvid instruktionerne på displayet.
	Aktiver/deaktiver indstillingen.
	Gå et niveau tilbage/frem i Menu.

4.4 Termometer



- 1 Målepunkt
- 2 Minimumsmærke
- 3 Anbefalet nedsænkingsområde (for væsker)
- 4 Krog til placering af Termometer på kanten
- 5 Kontrollampe



- 1 Låg
- 2 Oplader

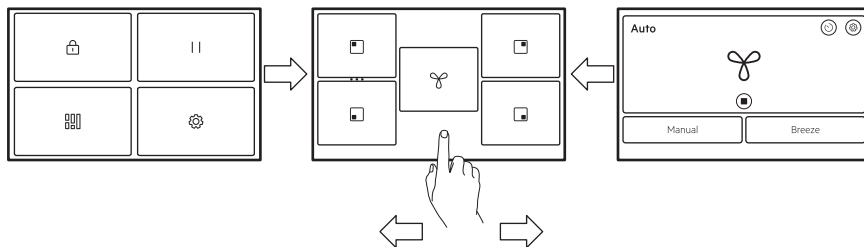
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Navigering i displayet



Tryk på symbolerne nederst på displayet for at navigere mellem skærbillederne. Du kan også stryge til venstre for at administrere indstillingerne for emhætten eller til højre for at nå Menu.



Hvis displayet ikke reagerer med det samme, skal du sørge for at berøre midten af det valgte symbol/tilvalg eller prøve at trykke i lidt længere tid.

5.2 Første tilslutning til lysnettet

Når du slutter kogepladen til nettet for første gang, skal du indstille Sprog, Lysstyrke, Lydstyrke og Panelsignaler.

Du kan ændre indstillingen i Menu > Indstillinger > Opsætning. Se "Daglig brug".

5.3 FlexPower

FlexPower definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer.

Produktet arbejder oprindeligt ved det højest mulige effektniveau. Du kan ændre den maksimale effekt, hvis installationen ikke understøtter den fulde effekt.



Hvis effektniveauet er lavere end 2.000 W, kan du ikke aktivere nogen automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER).

1. Sluk for kogepladen.
2. Sørg for, at alle kogezone er deaktiveret.
3. Berør på displayet for at åbne Menu.
4. Vælg Indstillinger > Opsætning > FlexPower og vælg det korrekte effektniveau.
5. Tryk på eller . Følg instruktionerne på displayet for at bekræfte dit valg.



FORSIGTIG!

Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

5.4 Trådløs / App-forbindelse

For at kunne bruge appen skal kogepladen være tilsluttet det trådløse netværk. WiFi er som standard slået til.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > WiFi.
3. Tryk på -skyderen for at aktivere WiFi.

Kogepladen er nu klar til at oprette forbindelse til det trådløse netværk og appen.

4. Tryk på TILSLUT.
5. Download fra app store. Scan QR-koden på bagsiden af brugervejledningen, eller download appen direkte fra app store.
6. Åbn appen, og registrer dig for at oprette en konto.
7. Tilføj ny hvidevare.
8. Følg instruktionerne i appen for at gennemføre tilslutningsprocessen.

Ændring/deaktivering af netværksforbindelsen

Sådan kobles kogepladen fra dit hjemmenetværk:

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > WiFi:
 - For at afbryde forbindelsen til dit trådløse netværk skal du trykke på AFBRYD.
 - For at deaktivere WiFi skal du trykke på -skyderen.

Se "Trådløs / app-forbindelse" ovenfor for at tilslutte kogepladen til det nye trådløse netværk.

5.5 Termometer-parring og kalibrering

Din kogepladen er ikke parret med Termometer ved levering. Par den før ibrugtagning, eller når du udskifter den med en ny.

For at sikre nøjagtige temperaturer skal Termometer altid kalibreres efter parring.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > Bluetooth.
3. Tryk på -skyderen for at aktivere Bluetooth.

Kogepladen finder automatisk det tilgængelige tilbehør. Hvis din Termometer ikke vises på listen, skal du sørge for, at det er opladet. Ryst eller dobbelttryk derefter på den, indtil lyset begynder at blinke.

4. Vælg Termometer på listen, og følg instruktionerne på displayet for at fuldføre parringsprocessen.

Efter parring viser displayet automatisk kalibreringsskærmen.

5. Tryk på START, og følg instruktionerne på displayet for at fuldføre kalibreringsprocessen.

Hvis du ikke kalibrerer Termometer ved dette trin, kan du gøre det senere. Indtast Bluetooth-indstillingerne igen, og vælg Termometer for at fortsætte opsætningen. Hvis du vil bruge alle funktionerne i Termometer, skal du kalibrere den først.

Termometer-nulstilling/fjernelse

Du kan til enhver tid nulstille Termometer eller frakoble den fra kogepladen.

1. Tryk på .
2. Vælg Indstillinger > Tilslutninger > Bluetooth.

Displayet viser den tilsluttede Termometer.

3. Tryk på Termometer.
 - For at kalibrere Termometer skal du trykke på NULSTIL igen.
 - Tryk på  for at fjerne Termometer fra kogepladen.

Hvis du vil tilslutte Termometer igen eller tilføje en ny, skal du se "Termometer-parring og kalibrering".

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

6.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres.
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogepladen er aktiveret.

- du spilder eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogepladen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du bruger forkert kogegrej, eller der er ikke noget kogegrej på en given zone. Induktionskogezone deaktiveres automatisk efter 50 sekunder.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid vises der en besked, og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmeindstillinger	Kogepladen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruger Stegning på pande, deaktiveres kogepladen efter 1,5 timer. For Smeltning deaktiveres kogepladen efter 6 timer.

6.3 Grydere registrering

Denne funktion registrerer, om der er gryder på kogezoneerne, og slukker for kogezoneerne, hvis kogegrejet ikke længere kan registreres.

- Hvis du først sætter kogegrej på en kogezone og derefter tænder for kogesektionen, vises en grå bjælke på oversigten over den tilsvarende kogezone.
- Bjælken vises ikke, hvis der ikke er kogegrej på kogezone, eller hvis kogegrejet ikke kan registreres på grund af forkert placering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kogegrejet fra en tændt kogezone og sætter det til side midlertidigt, vil den tilsvarende kogezoneoversigt begynde at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk. For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezoneerne inden den angivne timeout.

6.4 Brug af kogezoneerne

Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelserne af kogegrejets bund.



For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogeplader. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

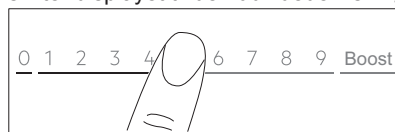
For at aktivere kogezone skal du placere kogegrejet i midten af kogezone og trykke på det relevante zonesymbol. De tilgængelige programmer vises på displayet. Indstil varmetrin, eller vælg en af de automatiske funktioner. For at vende tilbage til hovedmenu skal du trykke på **X** i øverste højre hjørne.

Når andre kogezone er aktive, kan varmeindstillingen for den zone, du ønsker at bruge, være begrænset. Se "Effektstyring"

6.5 Varmeindstillinger

1. Tænd for kogesektionen.
2. Sæt gryden på den valgte kogezone, og tryk på det relevante zonesymbol.
3. Tryk eller skub med fingeren for at indstille varmetrinnet.

Effektniveauikonerne 1-9 bliver større, og bjælken nedenfor bliver rød for at angive det aktuelle varmetrin. Når varmetrinnet er valgt, skifter displayet til den udvidede visning.



Du kan også ændre varmeindstillingen på displayet med zoneoversigt. For at gå til display med zoneoversigt skal du trykke på midten af den udvidede visning. For at ændre varmetrinnet skal du trykke

på **—** eller **+**. Tryk på varmetrinnet for at åbne den udvidede visning.

6.6 Boost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan kun aktiveres for kogezone i begrænset tid. Når

tiden er gået, går kogezone automatisk tilbage til højeste varmetrin.

1. Vælg kogezone.
2. Tryk på Boost for at aktivere funktionen. Funktionen deaktiveres automatisk. For at deaktivere funktionen skal du manuelt vælge zonen og ændre dens varmetrin til 0.



Boost virker ikke, når:

- Flex Bridge er i brug.
- strømmen i en fase er utilstrækkelig (se "Effektstyring").



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

6.7 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

Så længe kontrollampen **III** / **II** / **I** er tændt, er der risiko for forbrændinger fra restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogepåse opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger:

III - fortsæt madlavning,

II - holde varm,

I - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold en kogezone,
- når kogepåsen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

6.8 Holde varm

Denne funktion holder maden varm med indstillingen for lav temperatur.

Holde varm er kun tilgængelig, når kogezone stadig er varm efter den færdige tilberedningsproces (med et synligt restvarmeikon), og kogegrejet forbliver på zonen. Funktionen fungerer ikke med en kold kogezone.

1. Tryk på  for at aktivere Holde varm. Holde varm kører, indtil den slukkes.

2. Tryk på  i øverste venstre hjørne af displayet for at stoppe funktionen. Du kan indstille en timer, hvis det er nødvendigt. Se "Timerindstillinger".

6.9 Timer indstillinger



ECO timer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

For at spare energi deaktiveres kogezone varmegeme, før ECO timer lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

Du kan bruge denne funktion, når kogezone er aktiveret. Du kan indstille funktionen for hver kogezone separat.

1. Indstil varmetrinnet til den rigtige kogezone først, og indstil derefter funktionen.
2. Tryk på zonesymbolet.
3. Tryk på .
4. Sæt kryds i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
5. Indstil tid.
6. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre ECO timer indstillingerne

under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, udsendes et signal, og pop op-vinduet vises. Rør ved OK for at stoppe signalet.

Funktionen slås fra ved at indstille varmetrinnet til 0. Tryk alternativt på  for timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når der vises et pop-up vindue.

Timer

Du kan bruge denne funktion, når kogezone er aktiveret.

Funktionen har ingen indvirkning på andre funktioner, der kører samtidigt.

1. Vælg kogezone.
Den tilhørende skyder vises på displayet.
2. Tryk på .
3. Fjern markeringen i Stop zone feltet for at aktivere funktionen.
4. Indstil tid.
5. Tryk på OK for at bekræfte.

Du kan også vælge **X** for at annullere dit valg.

Du kan ændre Timer indstillingerne under tilberedningen: Tryk på  med timerværdien, og tryk derefter på REDIGER.

Når timeren løber ud, et pop-up vindue blinker. Tryk på OK at stoppe signalet.

For at deaktivere funktionen skal du tryk på  med timerværdien, tryk på **X** og bekræft dit valg, når et pop-up vindue vises.

6.10 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

Du kan ikke aktivere funktionen, hvis et automatisk program (Retter eller FUNKTIONER) kører.

Når funktionen er aktiv, kan kun symbolerne  og GENOPTAG anvendes. Alle andre symboler på kontrolpanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen. Når timerfunktionen er slut, skal du trykke et vilkårligt sted på displayet for at stoppe lydsignalet.

1. Tryk på  for at åbne Menu.
 2. Tryk på  for at aktivere funktionen.
- Varmetrinnet sænkes til  (Holde varm). Tryk på GENOPTAG for at deaktivere funktionen.

Det tidligere varmetrin gendannes.

6.11 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet/indstillingen for emhættens hastighed.

1. Indstil varmetrinnet.
2. Tryk på  for at åbne Menu.
3. Tryk på  for at aktivere funktionen. Funktionen deaktiveres ved at og holde LÅS OP nede i 4 sekunder.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

6.12 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogepladen.

1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Valgmuligheder > Børnesikring.
3. Tænd for kontakten, og berør bogstaverne E-U-O i den alfabetiske rækkefølge for at aktivere funktionen. Sluk for kontakten for at slå funktionen fra.

Det kan tage lidt tid, før funktionen fungerer efter aktivering.

6.13 Termometer generel info

Termometer er et trådløst termometer. Du kan bruge den til at justere tilberedningsparametrene til forskellige madvarer og vedligeholde disse under hele tilberedningsprocessen. Termometer fungerer også som et termometer, hvilket hjælper dig med at overvåge madens eller væskens temperatur under tilberedning. Du kan aktivere Termometer for Retter og FUNKTIONER samt manuel tilberedning.

Termometer opretter forbindelse til kogepladen via Bluetooth og er genopladelig. Ifølge normen: EN 60335 Termometer bør kun oplades ved hjælp af den oplader og strømadapter, der følger med pakken. Et minuts opladning giver op til 8 timers drift.

Lysets farve angiver Termometer-adfærden:

- Rød – opladning
- Blinkende rød – alarm / lavt batteri
- Grøn – fuldt opladet
- Blå – tilslutning

Målepunktet er placeret halvvejs mellem spidsen og den minimale niveaumarkering. Indsæt Termometer i maden mindst op til den minimale niveaumarkering. Anbring Termometer på kanten af gryden eller panden ved hjælp af kroge. Kun metaldelen af termometeret kan komme i kontakt med mad og væske. Hvis det falder ned i en væske, skal det forsigtigt fjernes med et egnet værktøj.

Tips til væsker

- Nedsenk Termometer i væsken 2-5 cm over minimumsmærket for at få de bedste tilberedningsresultater.
- Brug et låg for at spare tid og energi. Sæt kryds i feltet "Brug låg".

Tips til fast føde

- Følg instruktionerne på displayet for at placere Termometer korrekt i maden for at opnå de bedste tilberedningsresultater.
- Indsæt Termometer i den tykkeste del af maden.
- Sørg for at Termometer er sat fast ind i maden.
- For kød / fisk med en tykkelse på 2 - 3 cm skal spidsen af Termometer nå bunden af panden.
- Fjern Termometer, før du om nødvendigt drejer fødevaren, og sæt det derefter i igen.
- Når du bruger en plancha, skal du sørge for, at håndtaget på Termometer forbliver på uden for dens overflade.

6.14 Tilberedning med Termometer

Sørg for, at Termometer er tilsluttet, kalibreret og opladet, før du begynder at lave mad. Se "Før brug første gang".

Når du bruger automatiske programmer som f.eks. "FUNKTIONER" eller "Retter", skal du bruge Termometer som ekstra hjælp til at måle, indstille og justere måltemperaturen for den kogezone, der er angivet for hver ret eller tilberedningsmetode. Se "FUNKTIONER" og "Retter".

1. Vælg funktionen eller madvaren fra menuen.
2. Tryk på  i øverste højre hjørne af displayet for at indstille eller justere måltemperaturen.
 - Du kan trykke på OK øverst på pop op-vinduet for at bruge standardindstillingerne.

Kontrollér ☐, inden du aktiverer funktionen, for at deaktivere pop-up vinduet permanent.
 - For nogle funktioner er der bæredygtige tips tilgængelige på displayet.
 - For Stegning på pande kan du ændre standardvarmetrinnet. For nogle retter kan du kontrollere madens kerntemperatur, hvis du bruger Termometer.
 - Nogle af tilvalgene starter med forvarmning. Du kan følge udviklingen på kontrolbjælken.
 - For de fleste tilvalg, f.eks. SousVide og Pochering, kan du ændre standardtemperaturen.
 - Du kan ændre standardtilberedningstiden eller indstille din egen. Kun for SousVide er den minimale tilberedningstid foruddefineret.
3. Følg instruktionerne i popup-vinduet.
4. Når den indstillede tid er gået, og/eller måltemperaturen er opnået, udsendes et lydssignal, og der vises en meddelelse. For at lukke vinduet skal du trykke på OK.

Termometer

Når du tilbereder manuelt, kan du bruge Termometer som termometer til at måle rettens temperatur og til at underrette dig, når måltemperaturen er nået.

1. Åbn skyderen for kogezone, og indstil varmeindstillingen.

- Tryk på  i øverste højre hjørne af displayet.

Følg anvisningerne på displayet.

- Indstil rettens måltemperatur.

Den aktuelle temperatur målt i Termometer er nu synlig i displayets højre hjørne. Tryk igen for at justere måltemperaturen, hvis det er nødvendigt.

- Når kogezone opnår måltemperaturen, udsendes et lydsignal, og der vises en meddelelse.

6.15 FUNKTIONER: Stegning på pande

Med denne funktion kan du indstille et passende varmetrinsniveau til stegning af din mad. Kogesektionen tilpasser temperaturen til forskellige typer mad og fastholder den under hele tilberedningen. Når varmetrinnet er valgt, er det ikke nødvendigt at indstille det manuelt.

FORSIGTIG!

Brug kun koldt kogegrej.
Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

- Placer en gryde uden olie/fedt på en af kogezoneerne i venstre side. Du kan kombinere de fire sektioner i to kogezone med forskellige størrelser eller i ét stort tilberedningsområde ved hjælp af Flex Bridge.
- Vælg FUNKTIONER > Stegning på pande.
- Tilslut Termometer, hvis det er nødvendigt.

Tryk på  for at justere temperaturen.

- Vælg et stegeniveau.

Forvarmning starter.

- Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.

Timeren starter med det samme.

Når pandens tilsigtede temperatur er nået, lyder der et akustisk signal, og der vises et popup-vindue. Du kan nu komme olie og mad på panden. Tryk på OK for at lukke vinduet og begynde at tilberede. Tryk på 0 på betjeningspanelet for at stoppe funktionen manuelt.

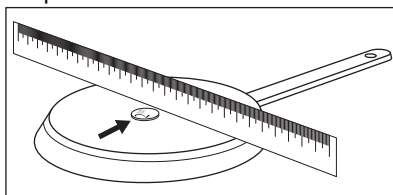
Tips og råd:

- Følg instruktionerne på displayet for, hvornår maden skal vendes, eller for at justere varmetrinnet.
- Du kan om nødvendigt ændre varmetrinnets standardniveau.
- Til tykke stykker eller rå kartofler skal du bruge låg i de første 10 min. af stegningen.
- Tunge pander kan tage længere tid om at varme op.
- Brug pander med belægning ved lavt varmetrin for at forhindre at beskadige eller overopvarme kogegrejet.
- Brug ikke tyndt emaljeret kogegrej. Det kan blive overophedet og beskadiget.

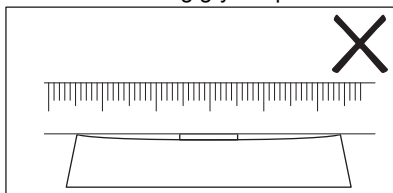
Korrekte gryder/pander til funktionen Stegning på pande

Brug kun gryder/pander med flade bunde. Sådan ser du om gryden/panden er den rigtige:

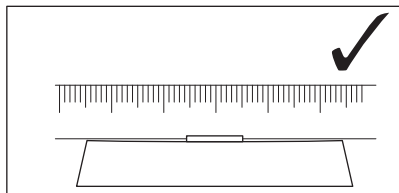
- Stil din gryde/pande på hovedet
- Anbring en lineal på bunden af gryden/panden.
- Prøv at anbringe en 1- eller 2-krone (eller en mønt med samme tykkelse, ca. 1,7 mm) mellem linealen og bunden af panden.



- Gryden/panden kan ikke bruges, hvis du kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



- Gryden/panden kan bruges, hvis du ikke kan anbringe mønten mellem linealen og gryden/panden.



6.16 FUNKTIONER: Kogning

Denne funktion justerer automatisk varmetrinnet, så vandet ikke koger over, når det når kogepunktet.

Kogning-funktionen kræver, at Termometer fungerer.

FORSIGTIG!

Brug ikke funktionen med tomt kogegrej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring en gryde fyldt med vand på kogezone. Væsken skal fuldt ud dække minimumsmærket på Termometer.
2. Vælg FUNKTIONER > Kogning.
3. Tilslut Termometer.

Tryk på  for at justere temperaturen.

4. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt. Timeren starter med det samme.

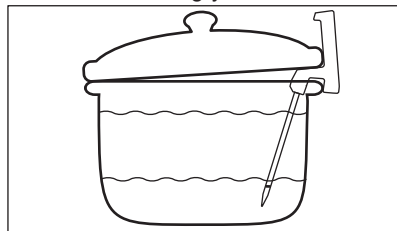
5. For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

Når kogepunktet er nået, reducerer kogesektionen automatisk varmetrinnet. På dette tidspunkt kan du også justere den manuelt efter behov. Følg vejledningen på skærmen.

Tips og råd:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Oplad Termometer før tilberedning.
- Kalibrér Termometer før brug for at bestemme det nøjagtige kogepunkt.
- Fyld gryden med koldt vand eller vand ved stuetemperatur. Det minimale væskenniveau skal fuldt ud dække minimumsmærket på Termometer. Det maksimale væskenniveau efterlader mindst

4 cm frirum under grydekanten.



- Afhængigt af typen af madvarer og kogegrej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået, hvis nødvendigt.
- Brug et låg for at spare på energien. Vær forsigtig, når du fjerner den.

6.17 FUNKTIONER: Smeltning

Du kan bruge denne funktion til at smelte fødevarer, f.eks. chokolade eller smør.

FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezone.
2. Vælg FUNKTIONER > Smeltning.
3. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
4. Tryk på OK.

For at stoppe funktionen manuelt skal du trykke på  i øverste venstre hjørne af displayet.

6.18 Retter

Denne funktion hjælper dig med at tilberede forskellige fødevarer ved hjælp af forudindstillede programmer, der er dedikeret til specifikke fødevarer kategorier. Tilgængeligheden af programmer afhænger af kogezone.

FORSIGTIG!

Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Stil kogegrej på kogezone. Du kan kombinere de fire sektioner i to kogezone med forskellige størrelser eller i ét stort tilberedningsområde ved hjælp af Flex Bridge.
2. Vælg Retter.

3. Vælg fødevaretypen.
4. Tilslut Termometer, hvis det er nødvendigt.

Tryk på  for at justere temperaturen.

5. Indstil en timer, hvis det er nødvendigt.
6. Følg anvisningerne på displayet.

Afhængigt af fødevaretypen og det valgte program kan du indstille og ændre detaljer, f.eks. grad af færdighed, varmeniveau til stegning osv.

Tips og råd:

- De oftest tilberedte retter føjes automatisk til listen over Foretrukne.
- Nogle retter har lange navne, som ikke kan vises fuldt ud på listen. Tryk på "..." for at se rettens fulde navn.
- Du kan manuelt føje programmer til listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved at trykke på . Gå til Indstillinger > Opsætning > Retter for at gendanne programmerne.

6.19 Sprog

1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Sprog.
3. Vælg sprog fra listen.

For at gemme valget skal du trykke

på  eller . Vælg derefter JA i pop-up vinduet.

Hvis du vælger det forkerte sprog, skal du trykke på  > . Der vises en liste. Vælg den første mulighed øverst til venstre og derefter den anden mulighed øverst til højre. Rul ned for at vælge det korrekte sprog på listen. Når pop-up vinduet vises, skal du vælge indstillingen til højre.

6.20 Panelsignaler / Lydstyrke

Du kan vælge hvilken type lyd, din kogesektion udsender, eller slå lydene helt fra. Du kan vælge mellem klik (standard) eller bip.

Du kan også vælge lydstyrkeniveau.

1. Berør  på displayet for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Panelsignaler / Lydstyrke.

3. Vælg det rette tilvalg.
Indstillingen gemmes automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan ændre displayets lysstyrke.

Der er 5 lysstyrkeniveauer, hvor 1 er det laveste, og 5 er det højeste.

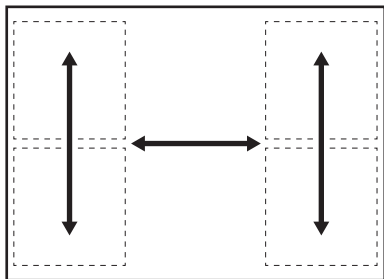
1. Tryk på  for at åbne Menu.
2. Vælg Indstillinger > Opsætning > Lysstyrke.
3. Vælg det rette niveau.
Indstillingen gemmes automatisk.

6.22 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone (tilsluttet til samme fase). Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezone automatisk.
- Varmetrinnet for den først valgte kogezone (eller en kogezone, der bruger FUNKTIONER eller Retter) prioriteres altid. Den resterende effekt vil blive fordelt mellem de andre kogezone i henhold til den valgte rækkefølge.
- Kontrolpanelets farve viser de tilgængelige varmetrin:
 - rød - det aktuelle varmetrin,
 - hvid - det maksimalt tilgængelige varmetrin,
 - lysegrå - det utilgængelige varmetrin (Effektstyring er i gang).
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.

Hvis kogesektionens samlede effekt er begrænset (1500 W - 6000 W), fordeler funktionen den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Se kapitlet "Før ibrugtagning" > "FlexPower".



6.23 Emhættefunktioner

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

Manuel betjening

Emhætten kan fungere sammen med kogepladen under madlavning, men også når kogepladen er slukket.

1. Tryk på for at åbne emhættens tilvalg.
2. Tryk eller skub med fingeren for at indstille blæserhastigheden.
3. Tryk på 0 for at deaktivere emhætten.

Auto

Funktionen justerer automatisk emhættens blæserhastighed baseret på kogezonens temperatur. Funktionen er normalt aktiveret som standard.

Auto-tilstand har flere tilgængelige blæsertilstande. For at ændre opsætningen skal du vælge > > Auto blæser.

Du kan aktivere funktionen, når kogepladen er tændt, og ingen af kogezoneerne er tændt, eller når som helst under madlavning.

i

Hvis du slår funktionen til, mens kogepladen er slukket, ingen af kogezoneerne er tændt, og der ikke er nogen synlig restvarme på betjeningspanelet, slukkes funktionen af sig selv efter nogle få sekunder.

1. Tryk og hold nede for at aktivere kogepladen.

2. Tryk på .
3. Hvis funktionen ikke er slået til som standard, skal du trykke på Auto for at aktivere den.
4. Stil kogegrejet på kogepladen, og vælg et varmetrin. Øg eller sænk varmetrinnet efter behov.

Emhætten reagerer på temperaturen i kogezone og øger eller sænker blæserhastigheden i overensstemmelse hermed. Blæserikonet med det nummer, der svarer til blæserhastigheden, vises.

5. Tryk på på en aktiveret kogezone for at deaktivere kogezone eller for at deaktivere kogezone.

Auto vil køre i et stykke tid afhængigt af indstillingsfunktionen. Hvis restvarmen er lav, kan Breeze også starte.

i

Blæserhastigheden kan justeres manuelt under tilberedningen ved at trykke på > Manuel.

Tryk på > for at deaktivere funktionen.

Hvis du slukker for kogepladen, mens Auto kører, huskes funktionen til næste madlavning.

Emhættetimer

Brug funktionen til at angive, hvor længe emhætten skal være tændt.

Det er ikke muligt at indstille emhættetimeren, mens emhætten er deaktiveret.

1. Berør > .
2. Indstil tid.
3. Tryk på OK for at starte timeren. Timeren begynder at tælle ned.
 - Når timeren er færdig med nedtællingen, stopper emhætten med at køre.
 - Det er muligt at indstille emhættetimeren, mens Auto er tændt. Hvis Auto deaktiverer emhætten, inden den indstillede tid udløber, nulstilles timeren.
 - Hvis timeren deaktiverer emhætten før Auto, slås funktionen fra.
 - I begge tilfælde aktiveres Auto, næste gang du tænder kogepladen.

Boost

Denne funktion aktiverer emhættens blæser på maksimal hastighed.

1. Tryk på  for at åbne emhættens tilvalg.
2. Tryk på eller skub skyderen til Boost for at aktivere funktionen.

Der lyder et signal.

3. Tryk på  for at åbne emhættens tilvalg, hvis det er nødvendigt.

Tryk på eller sæt skyderen til positionen 0 for at deaktivere funktionen, hvis det er nødvendigt.

Funktionen kan køre i op til 8 minutter.

Derefter skifter blæserhastigheden automatisk til 3. Du kan aktivere funktionen igen, hvis det er nødvendigt.

Breeze

Funktionen indstiller emhætteblæseren til en ekstra lav hastighed. Blæseren kører ved et minimalt støjniveau umiddelbart efter aktivering. Brug denne funktion efter tilberedning til at fjerne lugte, der bliver hængende.

Sådan aktiveres funktionen, når kogepladen er slukket, og restvarmen / / er synlig:

1. Berør  > Breeze.
2. Tryk på OK for at starte funktionen.

Der lyder et signal.  vises på displayet.

3. Hvis du vil indstille timeren, skal du trykke på  og derefter på .
4. Indstil tid.

Standardtiden er indstillet til 60 minutter.

Når timeren er løbet ud, slukkes emhætten automatisk.

Selvtørrende

Funktionen indstiller automatisk emhætteblæseren til at fortsætte med at køre, når du er færdig med at tilberede maden og slukker for kogesektionen. Blæseren kører på en minimumshastighed i 20 minutter. Funktionen fjerner eventuelle lugte, der bliver hængende efter tilberedning.

Når du bruger kogepladen første gang, aktiveres funktionen som standard.

Når funktionen er i gang, vises symbolet  på zoneoversigtsskærmen. Den resterende driftstid er synlig på emhættens timerdisplay. Det er ikke muligt at justere den indstillede tid. Når programmet er afsluttet, slukkes blæseren automatisk.

Sådan stoppes funktionen, mens den kører:

1. Tryk på .
 2. Tryk på .
- Emhættens blæser deaktiveres.

Sådan deaktiveres funktionen fuldstændigt:

1. Tryk på  >  > Selvtørrende.
2. Tryk på skyderen for at deaktivere funktionen.



Det anbefales ikke at deaktivere funktionen og lade den køre uafbrudt under hele programmet.

7. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 / ...Flex Bridge

Det fleksible induktionsområde består af fire zoner. Zonerne kan kombineres til to

kogezoner med forskellige størrelser eller til én stor kogezone. Du kan vælge kombinationen af zonerne ved at vælge funktionen, der er relevant for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre tilgængelige tilstande: Standard, Big Bridge og Max Bridge.

1. Placér kogegrejet på kogezonerne.

- Tryk på  > Flex Bridge. Du kan også bruge genvejen *******, der er synlig i zoneoversigten.
- Vælg den tilstand, der passer bedst til størrelsen på dit kogeøj.
- Vælg at indstille et varmetræk.

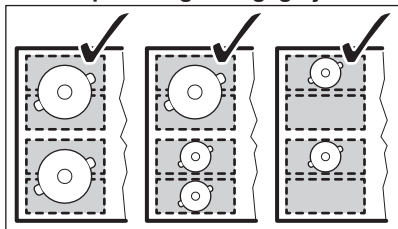


Du kan indstille forskellige varmeindstillinger for hvert separate område, der oprettes af en given tilstand.

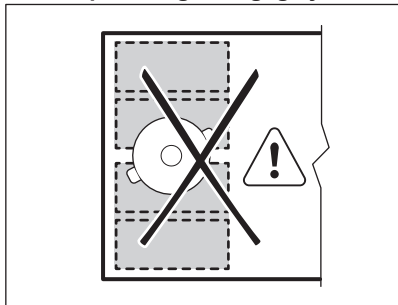
7.2 Flex Bridge standardtilstand

Denne funktion kombinerer sektionerne i to kogezone med samme størrelse. De to områder fungerer som uafhængige kogezone.

Korrekt placering af kogeøj:



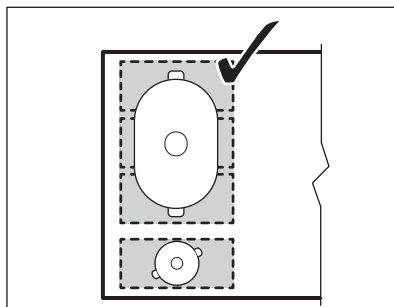
Forkert placering af kogeøj:



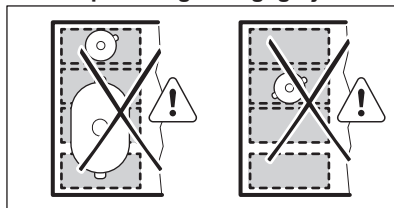
7.3 Flex Bridge Big Bridge funktion

Funktionen kombinerer de tre bagerste sektioner til én kogezone. Den enkelte, forreste sektion fungerer som en uafhængig kogezone.

Korrekt placering af kogeøj:



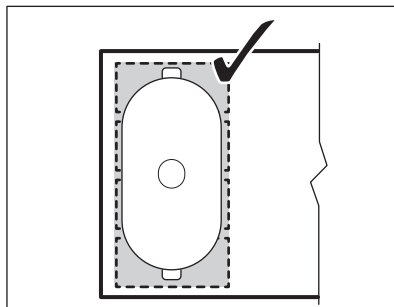
Forkert placering af kogeøj:



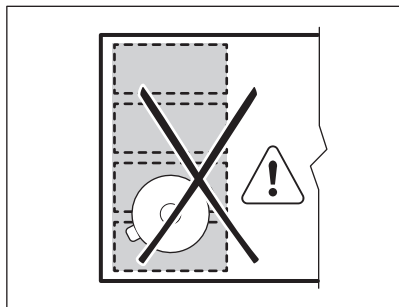
7.4 Flex Bridge Max Bridge funktion

Denne funktion kombinerer alle zoner og danner én stor kogezone. Du kan bruge den til at lave mad med en stor pande eller en plancha.

Korrekt placering af kogeøj:



Forkert placering af kogeøj:



8. TIPS OG RÅD

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonernes ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Brug kun pander med flad bund til stegning på pande funktionen.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

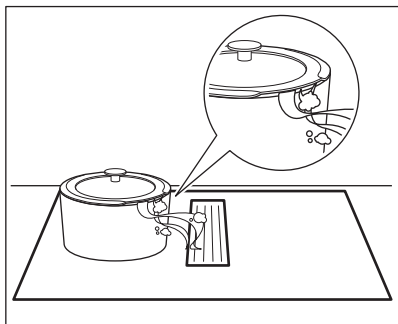
- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
 - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

Dampventilerede låg

Du kan bruge de særlige dampventilerede låg sammen med dit kogegrej til at optimere madlavningen yderligere. Lågene er designet til at lede den damp, der produceres i gryden, mod emhætten, hvilket minimerer uønsket madlugt og overdreven fugt i køkkenet. Lågene kan købes separat i flere størrelser, så de passer til de fleste almindelige typer kogegrej. Besøg vores hjemmeside for flere oplysninger.



8.2 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning; kogegrejet registreres, når du sætter det på kogepladen.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

8.3 Råd og tips til emhætten

- Du kan sætte gryder på gitteret, når emhætten ikke er tændt. Det vil ikke forårsage nogen skade.
- Når Auto-tilstanden kører, starter blæseren ved en lav hastighed i begyndelsen af hver madlavning. Hastigheden øges gradvist. Du kan også justere hastigheden manuelt, hvis det er nødvendigt.

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til

rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.



Det, som er trykt på det fleksible induktionsområde, kan blive snavset eller ændre farve, når kogegrejet flyttes henover det. Du kan rengøre området på den beskrevne måde.

9.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9.3 Rengøring af emhætten

Gitter

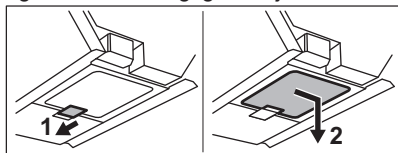
Gitteret leder luften ind i emhætten. Derudover beskytter det emhættesystemet og forhindrer fremmedlegemer i at falde ind ved et uheld. Gitteret er lavet af . Gitteret kan vaskes i hånden eller i en opvaskemaskine. Tør gitteret af med en blød klud.

Drypbakke

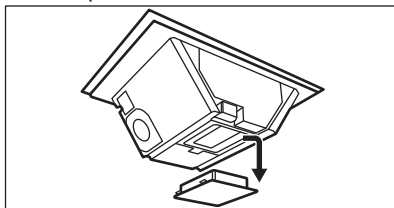
Der er en drypbakke under emhætten. Den opsamler den kondens, der dannes ved madlavning. Der kan til enhver tid dryppe vand fra emhættesystemet ned i drypbakken. Husk at tømme bakken regelmæssigt. Drypbakken kan ses ovenfra, når du fjerner gitteret og filterhuset sammen med filtrerne.

Før du tilgår drypbakken, skal du sørge for at beskytte indholdet af skuffen eller skabet under kogepladen mod utilsigtet spild.

1. For at få adgang til drypbakken skal du først låse den midterste lås på bagsiden op. Skub låsen i den modsatte retning. Tag fat i drypbakken med begge hænder, og skub den forsigtigt til højre.



2. Flyt drypbakken lodret nedad. Pas på ikke at spilde vandet.



3. Hæld vandet ud, og skyl drypbakken. Du kan vaske bakken manuelt (med varmt vand, sæbe og en blød klud/svamp) eller i opvaskemaskinen (standardprogram).

⚠ ADVARSEL!

Sørg for, at der ikke kommer væske ind i emhætten.

Hvis vand eller andre væsker spildes inde i emhættesystemet:

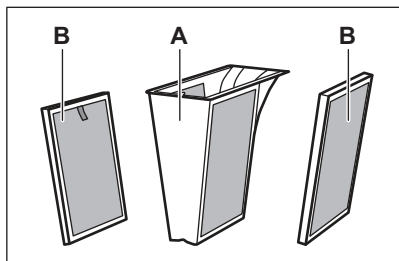
1. Sluk for emhætten.
2. Løft gitteret, og rengør forsigtigt emhætteområdet med varmt vand, en fugtig klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør den overskydende væske, der har samlet sig i bunden af emhættens hulrum, væk med en svamp eller en tør klud.
4. Rengør filteret, hvis det er nødvendigt (se "Rengøring af emhættefilteret").
5. Tøm drypbakken, hvis det er nødvendigt.
6. Tænd for emhætten, indstil blæserhastigheden til 2 eller højere, og lad den køre i et stykke tid for at fjerne den resterende fugt.

9.4 Rengøring og regenerering af emhættefiltrerne

Filtreringsenheden består af følgende elementer: Fedtfilter kombineret med fedtfilterhuset **A** og de aftagelige kulfilter med lang levetid **B**.



Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der medfølger ved levering.



Fedtfiltrene **A** opsamler fedt, olie og madrester og forhindrer dette i at komme ind i emhættesystemet. Kulfiltrene med lang levetid **B**, der indeholder aktivt kulskum, neutraliserer mados og madlugt.

Rengør filtrene jævnlgt, og regenerer dem regelmæssigt:

- Rengør fedtfiltrene **A**, så snart det opsamlede fedt er synligt. Rengøringshyppigheden afhænger af den mængde fedt og olie, der bruges i tilberedningen. Det anbefales at rengøre filtrene en gang om måneden eller oftere, hvis det er nødvendigt.
- Rengør kulfiltrene med lang levetid **B**, når det opbyggede fedt er synligt.
- Kulfiltrene med lang levetid **B** skal kun regenereres, når meddelelsen vises. Meddelelsen vises i displayets hovedvisning i form af en gul indikatorprik. Det maksimale antal regenerationscykler er 7. Derefter skal filtrene udskiftes med nye filtre.
- Derudover har kogepladen en indbygget tæller med en påmindelse om at rengøre fedtfiltrene og regenerere kulfiltrene med lang levetid. Tælleren for påmindelse starter automatisk, når du tænder emhætten første gang. Efter 140 timers brug med et pop op-vindue, og prikken ved siden af emhættesymbolet viser, at det er tid til at rengøre fedtfiltrene **A** og regenerere kulfiltrene med lang levetid **B**. Punktet vises kun, når blæseren er slukket, og det forbliver synligt, indtil du nulstiller meddelelsen eller udskifter filteret.

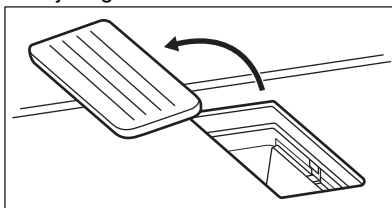
⚠ ADVARSEL!

Overmættede filtre kan udgøre en brandrisiko.

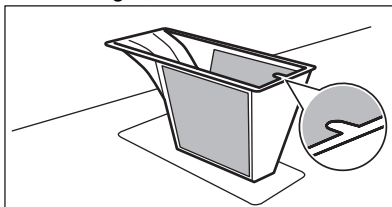
Afmontering/genmontering af filtre

Filtre og fedtfilterhuset sidder lige under gitteret i midten af kogepladen. Fjern dem forsigtigt, da de kan være glatte på grund af ophobet fedt.

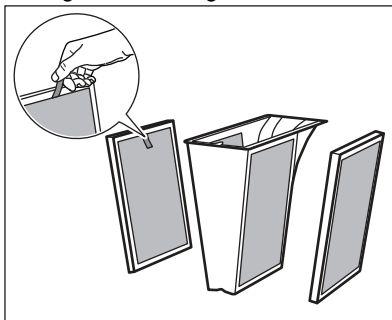
1. Fjern gitteret.



2. Tag fedtfilterhuset ud ved at tage fat i håndtaget, der stikker ud.



3. Tag kulfiltrene med lang levetid ud ved at tage fat i håndtaget.



4. Saml filterenheden igen efter rengøring:

- a. Skub kulfiltrene med lang levetid ind i emhættesystemet langs de indbyggede skinner.
- b. Sæt fedtfilterhuset i igen.
- c. Sæt gitteret på igen.

Rengøring af fedtfiltre og fedtfilterhus

1. Vask fedtfilterhuset forsigtigt i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel sammen med fedtfiltrene. Skyl herefter med varmt vand. Du kan bruge en blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester, hvis det er nødvendigt. Du kan vaske fedtfiltrene og fedtfilterhuset i opvaskemaskinen på et standardprogram sammen med andet i samme opvask.



Afhængigt af sæbetype og antallet af gange i opvaskemaskinen, kan der naturligt forekomme mild misfarvning på filteret. Dette påvirker ikke fedtfilterets ydeevne.

Det anbefales ikke at bruge køkkenrulle til rengøring/tørring af filterkomponenterne.

2. Lad det tørre i et stykke tid ved stuetemperatur.
3. Sæt fedtfilterhuset med fedtfiltrene i igen.
4. Vælg > > filtre. Vælg filteret, og tryk på NULSTIL.

Tælleren genstarter.

Rengøring af kulfiltre med lang levetid

1. Vask filtrene forsigtigt med varmt vand uden rengøringsmidler. Rengøringsmidler kan beskadige kulfiltreringen. Du kan bruge en blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester, hvis det er nødvendigt.

- Alternativt kan du, efter fjernelse af snavs, som sidder ekstra godt fast på filtrene, vaske dem i opvaskemaskinen ved 65-70°C (på et program, der er længere end 90 min) uden opvaskemidler og service i samme fyldning.
2. Lad filtrene tørre i mindst 24t ved stuetemperatur. Filtrene skal være helt tørre, før de monteres igen.
 3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten.

Regenerering af kulfiltre med lang levetid

1. Rengør først filtrene, som beskrevet ovenfor.
 2. Placer filtrene i ovnen, og indstil den til 100°C i 120 min. Anbring filtrene på den midterste ovnribbe. Brug en ovnfunktion uden varmluft.
 3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten.
 4. Vælg > > filtre. Vælg filteret, og tryk på NULSTIL.
- Tælleren genstarter.

9.5 Rengøring af Termometer

- Rengør Termometer før ibrugtagning.
- Brug kun neutralt rengøringsmiddel.
- Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.
- Vask ikke Termometer i opvaskemaskinen.
- Plastikhåndtaget kan blive misfarvet, hvilket ikke har nogen indvirkning på, hvordan Termometer fungerer.

10. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er korrekt tilsluttet strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
	Du indstillede ikke varmetrinnet inden 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Daglig brug".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del af displayet er dækket, eller gryderne er placeret for tæt på displayet. Der er væske eller en genstand på displayet.	Fjern genstandene. Flyt gryderne fra displayet. Rengør displayet, vent til produktet er koldt. Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 1 minut.
Et akustisk signal lyder, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampe for restvarme lyser ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren under kogepladen er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Når du har aktiveret automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER), begynder kogepladen at varme op, stopper og starter derefter igen.	Dette er en sikkerhedskontrol for at sikre, at Termometer er i en gryde, hvor automatiske programmer (Retter eller FUNKTIONER) blev aktiveret.	Det er en normal procedure og er ikke et tegn på funktionsfejl.
Du kan ikke aktivere det højeste varmetrin.	En anden zone er allerede indstillet til det højeste varmetrin.	Reducer først varmetrinnet for den anden zone.
	FlexPower-niveauet er for lavt.	Skift den maksimale effekt i Menu. Se "Før første brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Termometer svarer ikke, eller displayet viser, at Termometer ikke blev fundet.	Termometerer aflaget, eller Bluetooth er ikke indstillet.	Oplad Termometer. Tilslut Termometer til kogepladen via Bluetooth. Se "Termometer-parring og kalibrering".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet viser, at vandtemperatu- ren er højere end 100°C.	Du kalibrerede ikke Termometer, el- ler du gjorde det forkert.	Kalibrer Termometer igen. Se "Termometer-parring og kalibre- ring".
	Du saltede vandet for meget.	Salt ikke kogende vand.
	Andre produkter er på samme fre- kvens og forstyrrer forbindelsen.	Fjern alle produkter, der kan forstyr- re forbindelsen. Se under "Tekniske data".
Madens temperatur er anderledes end forventet.	Termometer er forkert indsat.	Sørg for, at målingspunktet er place- ret i den tykkeste del af maden. Se "Daglig brug".
Det røde lys på Termometer blinker.	Termometer er afladet eller beskadig- et.	Oplad Termometer. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Kogepladen registrerer betydelige temperaturspring.	Du har tilsat vand eller skiftet gryde under tilberedning.	Undgå at tilsætte vand eller skifte gryden, efter en funktion er startet.
	Varmen i gryden blev ikke jævnt for- delt, især ved tykke væsker.	Rør hyppigt rundt i maden.
Gryden bliver for varm, eller maden bliver overstegt for hurtigt.	Du brugte en gryde, som er for lille.	Brug gryder, hvis størrelser passer til en given kogezone. Se un- der "Tekniske data".
Du kan ikke aktivere en funktion.	En anden funktion er i drift på den samme kogezone, som forhindrer aktiveringen.	Stop funktionen, inden du aktiverer en anden.
Automatiske programmer (Retter el- ler FUNKTIONER) eller SousVide stopper.	I starten af en tilberedning er tempe- raturen på væsken i gryden højere end 40°C. Det anvendte kogegrej er meget varmt.	Brug kun kolde væsker. Forvarm ikke kogegrejet.
Der er ingen lyd, når der røres ved betjeningspanelets sensorfelter.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Forkert sprog blev indstillet.	Du ændrede sproget ved en fejl.	Følg instruktionerne i "Daglig brug", "Sprog" for at ændre det forkerte sprog.
Det fleksible tilberedningsområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet er forkert placeret på det fleksible tilberedningsområde.	Placer kogegrejet korrekt på det fleksible tilberedningsområde. Koge- grejets position afhænger af den ak- tiverede funktion eller funktionstil- stand. Se "Fleksibelt induktionsko- geområde".
	Diameteren på kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion el- ler funktionstilstand. Brug kogegrej, der har en diameter på under 160 mm, på en enkelt sektion af det flek- sible tilberedningsområde. Se "Flek- sibelt induktionskogeområde".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
En kogezone slukkes.	Automatisk slukning deaktiverer kogezone.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen. Se "Daglig brug".
 og en besked lyser.	Lås er i brug.	Se "Daglig brug".
E - U - O vises.	Børnesikring er i brug.	Se "Daglig brug".
Varmetrinsbjælken blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	Flex Bridge er i brug. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegrejet.	Anbring kogegrejet på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
 tændes.	Den elektriske forbindelse er defekt.	Kobl kogepladen fra lysnettet, og kontroller tilslutningen. Se "Installation".
 tændes.	Zonetemperatursensoren registrerer en for høj eller for lav temperatur.	Lad kogezone køle af, eller hæv den omgivende temperatur til over 15°C. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
 tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Sørg for, at der ikke er noget, der blokerer blæseren. Hvis blæseren ikke er blokeret af noget, og problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Kogegrejet varmer op i mere end 5 min.	Bunden af kogegrejet er ikke egnet til induktion.	Brug kogegrej med en egnet bund (flad, magnetisk). Se "Råd og tips".
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
Kogepladen kan ikke oprette forbindelse til det trådløse netværk.	Routeren blokerer for nye WLAN-deltagere.	Sørg for, at routeren tillader nye deltagere. Genstart routeren, hvis det er nødvendigt.
	Den trådløse tilslutning i kogepladen er ikke aktiveret.	Aktiver WiFi. Se "Før brug første gang", "Trådløs/app-tilslutning".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
	Routerens frekvens er indstillet til 5 GHz.	Skift routerens indstillinger til 2,4 GHz eller 2,4+5 GHz. Hvis routeren kun understøtter 5 GHz frekvens, kan kogepladen ikke tilsluttes.
	Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren tættere på kogepladen. Brug en WiFi-forstærker til at forstærke signalet, hvis det er nødvendigt.
Du kan ikke finde kogepladen i WLAN-netværkslisten i app-indstillingerne.	Kogepladen er allerede tilsluttet netværket, men er muligvis ikke synlig.	Kobl kogepladen fra netværket. Se kapitlet "Før brug første gang", "Trådløs/app-tilslutning".
Emhættens kontrolpanel blinker, og emhætten starter ikke eller slukkes.	Blæseren kan slukke af sig selv under visse forhold, f.eks. når lokalet ikke er ordentligt ventileret.	Åbn vinduerne. Det kan være nødvendigt at installere vindueskontakten. Se "Montage". Hvis der allerede er en vindueskontakt, skal du kontrollere, at den er korrekt installeret. Se installationshæftet. Tryk på et symbol. Emhætten kører igen.
Blæseren fungerer ikke korrekt, når emhættens funktioner aktiveres.	Stuetemperaturen omkring emhætten er for høj. Der er utilstrækkelig luftcirkulation inde i og omkring emhætten.	Sluk for kogepladen, og tag stikket ud af kontakten. Vent mindst 10 sekunder, og sæt derefter stikket i igen. Andre forslag: Prøv at sænke temperaturen i rummet. Tag emhættefilteret ud, og fjern den resterende fugt fra undersiden af emhætten. Se "Vedligeholdelse og rengøring". Lad emhætten tørre i en dag, og aktiver derefter emhætten igen.
Den damp, der dannes under tilberedning, absorberes ikke tilstrækkeligt af emhætten.	Lågene på kogegrejet er ikke sat rigtigt på.	Hvis dit kogegrej ikke har ventilerede låg, skal du sørge for at vippe lågene, så den frigivne damp rettes mod emhætten. Se "Råd og tips" for oplysninger om de særlige dampventilerede låg, der anbefales til brug med den integrerede emhætte.
Der vises en gul prik som indikator i displayets hovedvisning.	Emhættens filter er overmættet.	Rengør og regenerer emhættefilteret, og nulstil meddelelsen. Se "Vedligeholdelse og rengøring".
En højere varmeindstilling er ikke tilgængelig.	Effektstyring betjener og reducerer den maksimale effekt.	Se "Daglig brug", Effektstyring.
Kogning -funktionen starter ikke.	Lasermærket på spidsen af Termometer er ikke helt nedsænket i væske. Vandet er for varmt. Termometer er ikke opladet.	Tilsæt mere vand til gryden. Brug vand ved stuetemperatur. Oplad Termometer, før tilberedningsprocessen startes.
Kogning-funktionen fungerer forkert.	Temperaturlæsningen er unøjagtig, fordi Termometer ikke er kalibreret.	Kalibrér Termometer før den første tilberedningsproces.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Opvarmning med Stegning på pande funktionen tager lang tid.	Kogegrejet er for lille, for tungt eller bunden er ujævn.	Se "Råd og tips".

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model HHHX890PMC:
Type 67 D4A 05 FD
Induktion 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 462 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Wi-Fi-forbindelse

Wi-Fi-frekvens	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominal effekt (maks. varmetrin) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180
Fleksibelt tilberedningsområde	2300	3200	10	minimum 105

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

11.4 Tekniske specifikationer for Termometer

Termometer er godkendt til brug i kontakt med mad.

Arbejdsfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maksimal transmissionseffekt	7 dBm

12. ENERGIFORBRUG

12.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning for kogeslader

Identifikation af model	HHHX890PMC	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	2	
Antal kogeområder	1	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste højre Bageste højre	14.5 cm 18.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste højre Bageste højre	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

12.2 Kogesektion - Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

12.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.5 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

12.4 Produktdatablad og produktoplysninger i henhold til EU's regler om energimærkning og miljøvenligt design for emhætte

Produktdatabladet i henhold til (EU) no 65/2014		
Leverandørens navn eller varemærke	ELECTROLUX	
Modellkennung	HHHX890PMC	
Årligt energiforbrug - AECemhætte	32.7	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	A+	
Hydraulisk effektivitet - FDEemhætte	32.0	
Klasse for hydraulisk effektivitet	A	
Belysningseffektivitet - LEemhætte	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	
Fedtfiltreringseffektivitet - GFEemhætte	85.1	%
Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	B	
Minimal luftstrøm under normal brug	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm under normal brug	550.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv hastighed eller turboindstilling	650.0	m³/t
A-vægtet lydeffektemission ved minimumshastighed	50	dB(A) re 1 pW
A-vægtet lydeffektemission ved maksimumshastighed	66	dB(A) re 1 pW
A-vægtet lydeffektemission ved intensiv hastighed eller turboindstilling	69	dB(A) re 1 pW
Målt energiforbrug i slukket tilstand - Po	0.49	W
Målt energiforbrug i standbytilstand - Ps	-	W
Yderligere oplysninger i henhold til (EU) no 66/2014		
Tidsforøgelsesfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks - EEmhætte	42.6	
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt (BEP) - QBEP	286.7	m³/t
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt - PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm - Qmaks	650.0	m³/t
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt - WBEP	111.9	W
Belysningssystemets nominelle effekt - WL	-	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogepladen - Emiddle	-	lux

Apparat testet i overensstemmelse med:
IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN
60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Emhætte - Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du starter tilberedningen, skal du indstille emhætteblæseren til en lav

- hastighed. Lad emhætten køre et par minutter, når tilberedningen er færdig.
- Forøg kun blæserhastigheden for at fjerne store mængder damp eller røg. Det anbefales kun at bruge Boost-funktionen i ekstreme situationer.
 - Rengør emhættefilteret regelmæssigt, og udskift det, når det er nødvendigt for at opretholde dets effektivitet.

- Brug kanalsystemets maksimale diameter til at optimere effektiviteten og minimere støj.

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	40
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	43
3. ASENNUS.....	46
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	49
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	52
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	54
7. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE.....	64
8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	65
9. HUOLTO JA PUHDISTUS	66
10. VIANMÄÄRITYS.....	70
11. TEKNISET TIEDOT.....	74
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	75
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	77

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella ja mobiililaitteilla, joissa on asianmukainen sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.

- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Varmista, että huoneen ilmanvaihto on hyvä. Muiden kaasulla tai polttoaineilla toimivien laitteiden tai avotulien kehittämät höyryt tai savu eivät saa päästä tilaan ilmastointikanavien kautta.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole tukoksia ja ettei laitteen keräämää ilmaa syötetä muiden laitteiden savun- ja höyrynpöistokanaviin (keskuslämmitysjärjestelmät, termosifonit, vedenlämmittimet, jne.).
- Kun laite toimii muiden laitteiden kanssa, huoneen alipaine saa olla korkeintaan 0,04 mbar.
- Puhdista liesituulettimen suodatin säännöllisesti ja poista rasvajäämät laitteesta tulipalovaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, sähköjärjestelmään on asennettava eristyslaite, joka mahdollistaa virran katkaisemisen kaikista laitteen navoista. Täydellinen virran katkaisu on taattava ylijänniteluokan III

määrityksien mukaisesti. Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.

- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Laitetta ei saa asentaa niin, että ilma poistuu seinän sisään, ellei seinän syvennystä ole tarkoitettu tähän tarkoitukseen.
- Kanavattomaan asennukseen puhaltimen ulostulo on sijoitettava suoraan seinää vasten tai erotettava ylimääräisellä kaapin

seinällä, jotta estetään pääsy puhaltimen siipiin.

- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laadikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laadikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaadikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla kytkentäkaavion tai asennuskirjan mukaan..
- Poistoilma-asennuksen yhteydessä, ja jos varusteet ovat olemassa tai pakollisia (seinäventtiili, ikkunakytkin ja/tai ikkunanavaaja), sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla kytkentäkaavion tai asennuskirjan mukaisesti.
- Laite on maadoitettava..
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.

- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitännät ja verkkojännitte ovat oikeat.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia. Ammattitaitoisen henkilön on tarkistettava ilmanvaihto säännöllisesti.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä koskaan käytä avotulta, kun integroitu liesituuletin on toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemaa varusteita.



VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä koskaan poista ritilää tai liesituulettimen suodatinta, kun integroitu liesituuletin tai laite on toiminnassa.
- Älä koskaan käytä integroitua liesituuletinta ilman sen suodatinta.
- Älä peitä integroidun liesituulettimen tuloaukkoa astioilla.
- Älä avaa pohjakantta, kun integroitu liesituuletin tai laite on toiminnassa.
- Älä aseta pieniä tai kevyitä esineitä integroidun liesituulettimen lähelle, jotta ne eivät jää jumiin laitteen sisälle.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Paistolämpömittari

VAROITUS!

Loukkaantumisen ja palovamman vaara.

- Käytä Paistolämpömittari -varustetta sen käyttötarkoituksen mukaisesti. Älä käytä sitä minkään kohteen avaamiseen tai nostamiseen.
- Käytä ainoastaan keittotasoon suositeltua Paistolämpömittari -varustetta yksi kerrallaan.
- Älä käytä sitä, jos se toimii virheellisesti tai on vaurioitunut.
- Älä käytä Paistolämpömittari -kantta mikroaaltouunissa tai uunissa.

- Varmista, että Paistolämpömittari on aina ruoan sisällä tai että nestettä on minimitasoon saakka.
- Puhdista Paistolämpömittari ennen jokaista käyttökertaa ja aina käytön jälkeen. Ole varovainen, Paistolämpömittari:n kärki on terävä.
- Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieninä, liuotteita tai metalliesineitä. Paistolämpömittari -varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa. Silikonikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, mikä ei vaikuta Paistolämpömittari -varusteen toimintaan.
- Käytä alkuperäistä pakkausta Paistolämpömittari:n säilyttämiseen ja lataamiseen.
- Varmista, että Paistolämpömittari on jäähtynyt, puhdas ja kuiva, ennen kuin asetat sen laturiin.
- Säilytä Paistolämpömittari-varustetta turvallisessa ja kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

2.5 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieninä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.6 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.7 Hävittäminen



VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

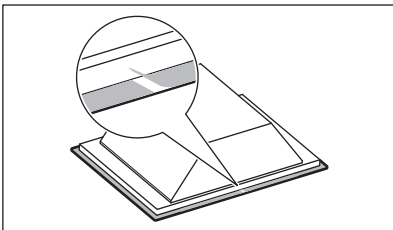
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Tiivisteen kiinnittäminen



Asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.

4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

Integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.
2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raidojen on oltava samanpituiset kuin huulokset.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huulosten kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huulloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonia pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.4 Asennus

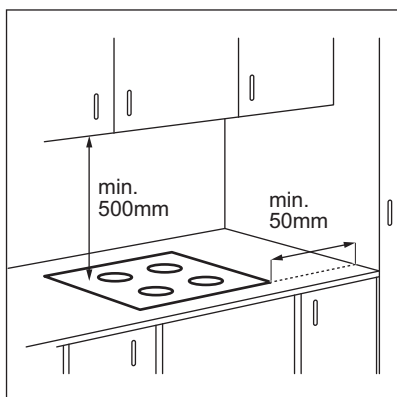
Katso lisätietoja keittotason asennuksesta asennusoppaasta.

Seuraa asennusoppaassa ja/tai keittotason alapuolella olevissa tarroissa esitettyä keittotason kytkentäkaaviota ja (jos sovellettavissa) ikkunakytkimen kytkentäkaaviota.



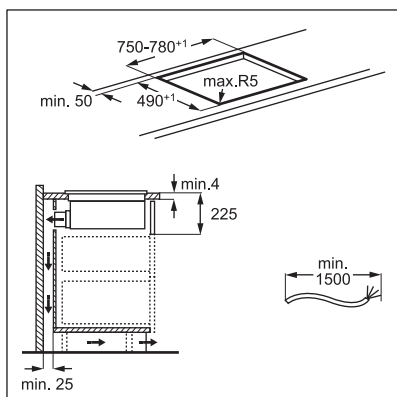
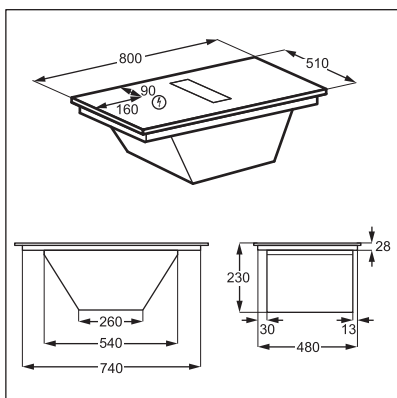
Vain tietyissä maissa

Poistoputkiasennuksen yhteydessä saattaa olla tarpeen asentaa ikkunakytkin (konsultoi valtuutettua tekniikkaa). Se on ostettava erikseen, sillä sitä ei toimiteta keittotason mukana. Ikkunakytkimen voi asentaa vain valtuutettu asentaja. Katso lisätietoja asennusoppaasta.

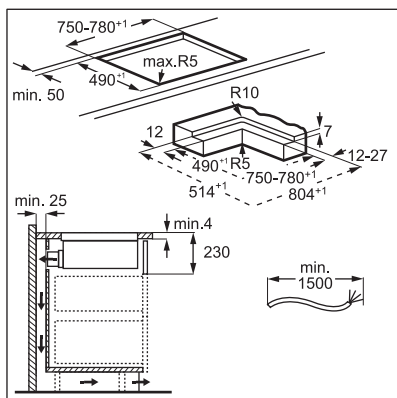
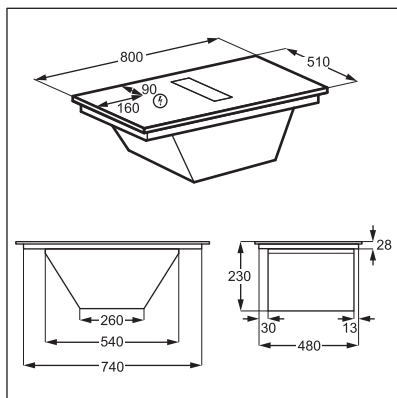


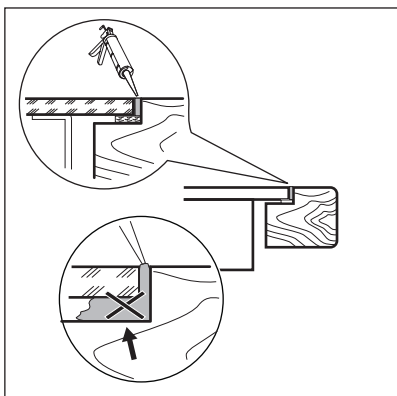
Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, keittotason ilmanvaihto voi lämmittää laatikossa säilytettävät tavarat kypsennyksen aikana.

ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS





Etsi video-opas ”Electroluxin induktiotason liesituulettimen asennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Suodatinkotelon asennus

Laitetta on aina käytettävä kaikkien toimitukseen sisältyvien suodattimien kanssa.

Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että longLife hiilisuodattimet on asennettu kotelon sisälle niin, että kädensijat osoittavat sisäänpäin. Katso kohta ”Liesituulettimen suodattimen puhdistus”. Kun suodattimen kotelo on asennettu, aseta se liesituuletinjärjestelmään ja aseta ritilä liesituulettiimeen.

3.5 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla ja sitä saa käyttää ainoastaan A sulakkeella varustetusta turvapistorasiasista.
- Vaihda vioittunut verkkokaapeli käyttämällä kaapelityyppiä, joka kestää vähintään 125 °C :n lämpötilan.
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

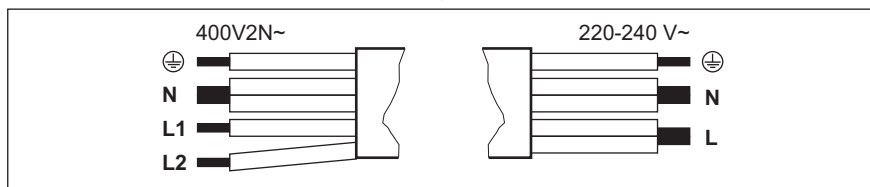
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

⚠ HUOMIO!

Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Kaksivaiheinen liitäntä

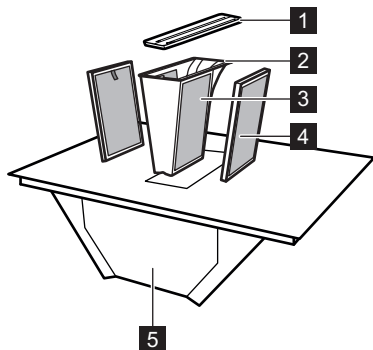
1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä mustan ja ruskean johdon päästä.
3. Kiinnitä uusi johtimen holkki kummankin johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



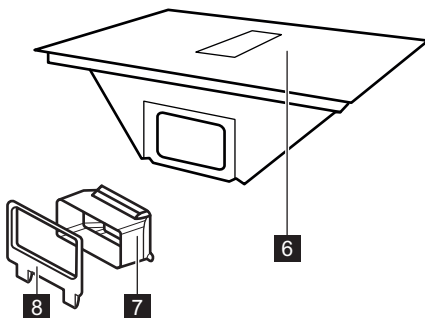
Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² tai 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² tai 3 x 4 mm ²	
	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	
N	Sininen ja sininen	Sininen ja sininen	N
L1	Musta	Musta ja ruskea	L
L2	Ruskea		

4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Tuotteen yleiskatsaus

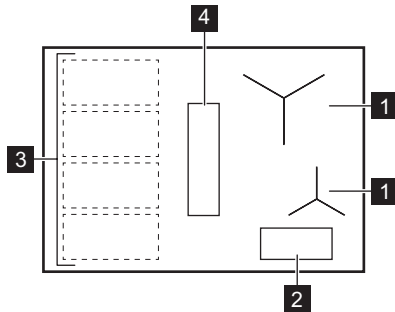


- 1 Ritilä
- 2 Rasvasuodattimen kotelo
- 3 Rasvasuodatin (kiinteä)
- 4 Pitkäikäinen hiilisuodatin
- 5 Tiptusalusta (liesituulettimen alla)



- 6 Keittotaso
- 7 Ilmakanavasovitin
- 8 Ilmakanavaliitin takaseinään

4.2 Keittoaluejärjestely



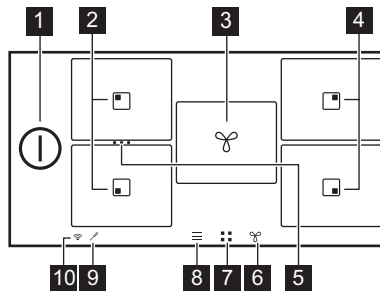
- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli
- 3** Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta
- 4** Liesituuletin



Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

4.3 Ohjauspaneelin asettelu

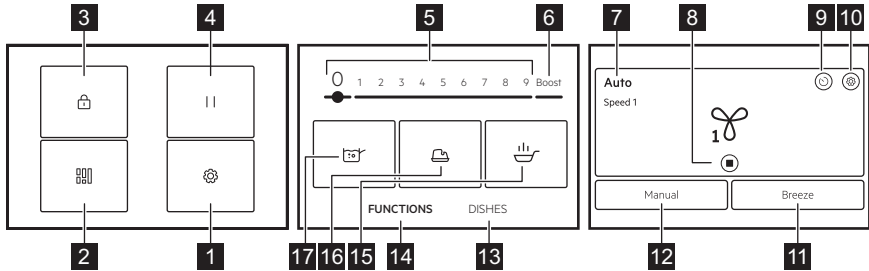
Päänäkymä



Symboli	Kuvaus
1 ①	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 ■	Alue, jossa on toiminnot Paista ja Keittäminen.
3 ✂	Liesituulettimen toimintojen asettaminen.
4 ■	Alue, jossa on Keittäminen-toiminto.
5 ...	Flex Bridge-pikavalinta. Tilan vaihtaminen kolmen käytettävissä olevan tilan välillä: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta segmenteiksi.
6 ✂	Liesituulettimen toimintojen pikavalinta.
7 □ □	Alueen yleisnäkymän avaaminen.
8 ≡	Avaa toiminto Valikko.

Symboli	Kuvaus
9 	Merkkivalo Paistolämpömittari.
10 	Merkkivalo WiFi.

Laajennettu näkymä



Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversion mukaan.

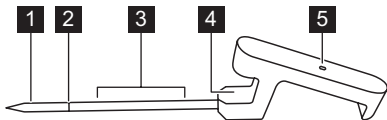
Symboli	Kuvaus
1 	Asetukset. Keittotason asetusten avaaminen.
2 	Flex Bridge. Tilan vaihtaminen kolmen käytettävissä olevan tilan välillä: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta segmenteiksi.
3 	Lukko. Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen poisto.
4 	Pause. Kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.
5 1 - 9	Tehotason säätäminen.
6 Boost	Suurimman tehotason kytkeminen päälle.
7 Manuaalinen / Auto	Näyttää liesituulettimen tuulettimen nykyisen asetuksen.
8 	Liesituulettimen pysäyttäminen/uudelleenkäynnistys.
9 	Liesituulettimen ajastin. Liesituulettimen ajastimen asettaminen.
10 	Liesituulettimen asetukset. Liesituulettimen asetusten avaaminen.
11 Breeze	Breeze-toiminnon kääntäminen.
12 Manuaalinen	Liesituulettimen manuaalisten asetusten avaaminen.
13 Ruokat	Esiasetettujen automaattiohjelmien valitseminen eri ruokalajeille.
14 TOIMINNOT	Automaattisten ohjelmien valitseminen eri kypsennysmenetelmille.
15 	Paista. Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotasojen automaattisella säädöllä.

Symboli	Kuvaus
16 	Sulatus. Eri tuotteiden (esim. suklaa tai voi) sulattamiseen.
17 	Keittäminen. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehuaan saavutettuaan kiehumispisteen.

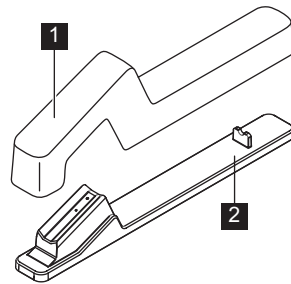
Näytöllä liikkuminen

Symboli	Kuvaus
OK	Valinnan tai asetuksen vahvistaminen.
X	Ponnahdusikkunan sulkeminen.
	Näytössä olevia ohjeita voi pienentää tai laajentaa.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan / pois toiminnasta.
	Valikossa Valikko siirtyminen taaksepäin/eteenpäin yhden tason verran.

4.4 Paistolämpömittari



- 1** Mittauskohta
- 2** Minimitaso
- 3** Suositeltu upotusalue (nesteet)
- 4** Koukku Paistolämpömittari-varusteen asettamiseksi reunaan
- 5** Säättövalo



- 1** Kansi
- 2** Latausasema

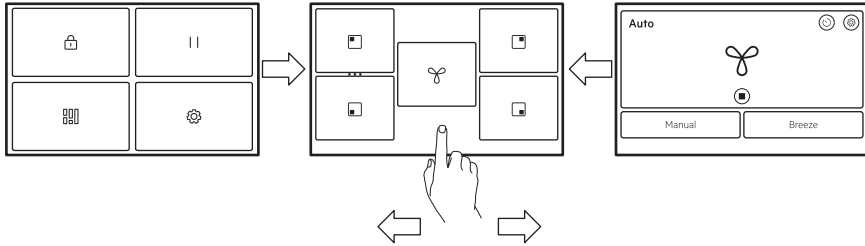
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Näytössä liikkuminen



Voit siirtyä näyttöjen välillä napauttamalla näytön alaosassa olevia symboleja. Voit myös pyyhkäistä vasemmalle hallitaksesi liesituulettimen asetuksia tai oikealle päästäksesi kohteeseen Valikko.



Jos näyttö ei reagoi välittömästi, varmista, että painat valitun symbolin/lisätoiminnon keskustaa tai yritä painaa sitä hieman pitempään.

5.2 Sähköliitäntä sähköverkkoon ensimmäistä kertaa

Kun keittotaso kytketään verkkovirtaan, sinun on määritettävä asetukset Kieli, Näytön kirkkaus, äänenvoimakkuus ja Painikeäänet.

Voit muuttaa asetuksia kohdassa Valikko > Asetukset > Asetukset. Tutustu kohtaan "Päivittäinen käyttö".

5.3 FlexPower

FlexPower määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussulakkeiden sallimissa rajoissa.

Perusasetuksena on, että laite toimii suurimmalla mahdollisella teholla. Voit muuttaa enimmäistehoa, jos asennus ei tue enimmäistehoa.



Jos tehotaso on alle 2 000 W, automaattisia ohjelmia ei voi kytkeä toimintaan (Ruoat tai TOIMINNOT).

1. Katkaise virta keittotasosta.
2. Varmista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
3. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä painiketta
4. Valitse Asetukset > Asetukset > FlexPower ja valitse sopiva tehotaso .

5. Kosketa tai . Vahvista valinta noudattamalla näytön ohjeita.



HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

5.4 Langaton / sovelluksen yhteys

Jotta voit käyttää sovellusta, keittotaso on kytkettävä langattomaan verkkoon. WiFi on oletusarvoisesti päällä.

1. Kosketa
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > WiFi.
3. Paina liukusäädintä aktivoidaksesi WiFi.

Keittotaso on nyt valmis muodostamaan yhteyden langattomaan verkkoon ja sovellukseen.

4. Kosketa YHDISTÄ.
5. Lataa sovellus. Skannaa käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi tai lataa sovellus suoraan sovelluskaupasta.
6. Avaa sovellus ja rekisteröi tili.
7. Lisää uusi laite.
8. Suorita yhdistämisprosessi noudattamalla sovelluksen ohjeita.

Verkkoyhteyden muuttaminen/ poistaminen

Keittolevyn yhteyden katkaiseminen kotisi verkosta:

1. Kosketa .
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > WiFi:
 - Katkaise yhteys langattomasta verkosta painamalla KATKAISE YHTEYS.
 - Kytke WiFi pois päältä painamalla liikusäädintä .

Keittotason yhdistämiseksi uuteen langattomaan verkkoon katso edellä kohta "Langaton/sovellus-yhteys".

5.5 Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi

Kun keittotaso toimitetaan, sitä ei ole yhdistetty Paistolämpömittari-varusteeseen. Yhdistä se ennen ensimmäistä käyttökertaa tai kun vaihdat sen uuteen.

Varmista tarkat lämpötilat kalibroimalla Paistolämpömittari aina yhteyden muodostamisen jälkeen.

1. Kosketa .
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > Bluetooth.
3. Paina liikusäädintä  aktivoiaksesi Bluetooth.

Keittotaso etsii automaattisesti käytettävissä olevat varusteet. Jos Paistolämpömittari ei näy luettelossa, varmista, että se on ladattu.

Ravista tai kaksoisnapauta sitä sitten, kunnes valo alkaa vilkkua.

4. Valitse luettelosta Paistolämpömittari ja noudata näytön ohjeita yhteyden muodostamiseksi.

Kun yhteys on muodostettu, näytössä näkyy automaattisesti kalibrointinäyttö.

5. Suorita kalibrointi loppuun painamalla ALOITA ja noudata näytön ohjeita.

Jos et kalibroi Paistolämpömittari tässä vaiheessa, voit tehdä sen myöhemmin. Syötä Bluetooth-asetukset uudelleen ja jatka asetuksia valitsemalla Paistolämpömittari. Voidaksesi käyttää kaikkia Paistolämpömittari:n toimintoja, kalibroi se ensin.

Paistolämpömittari nollaus/ poistaminen

Voit milloin tahansa nollata Paistolämpömittari:n tai irrottaa sen keittotasosta.

1. Kosketa .
2. Valitse Asetukset > Yhteysasetukset > Bluetooth.

Näytössä näkyy yhdistetty Paistolämpömittari.

3. Paina Paistolämpömittari.
 - Kalibroi Paistolämpömittari uudelleen painamalla NOLLAA.
 - Poista Paistolämpömittari keittotasosta painamalla .

Paistolämpömittari:n yhdistämiseksi uudelleen tai uuden lisäämiseksi katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

6.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy

pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.

- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- Käytössä on virheellinen keittoastia tai kyseisellä alueella ei ole keittoastiaa. Induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä 50 sekunnin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua viesti tulee näkyviin ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluva ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 5	5 tuntia
6	4 tuntia
7 - 9	1,5 tuntia



Kun valitset Paista-asetuksen, keittotaso sammuu 1,5 tunnin kuluttua. Kun valitset Sulatus-valinnan, keittotaso sammuu 6 tunnin kuluttua.

6.3 Keittoastian havaitseminen

Tämä toiminto havaitsee, onko keittoalueille asetettu keittoastioita, ja kytkee keittoalueet pois päältä, jos keittoastiaa ei enää havaita.

- Jos asetat keittoastian keittoalueelle ensin ja kytket keittotason päälle, vastaavan keittoalueen yleiskuvaan ilmestyy harmaa palkki.
- Palkki ei ilmesty näkyviin, jos keittoalueella ei ole keittoastioita tai keittoastiaa ei voida havaita virheellisen sijoittelunsa tai sopimattoman materiaalin vuoksi.
- Jos käyttöön kytketä keittoaluetta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan keittoalueen merkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle

kytkeytyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä. Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

6.4 Keittoalueiden käyttäminen

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.



Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

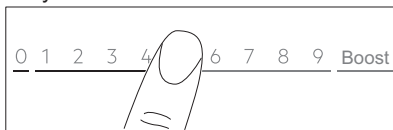
Kytke keittoalue toimintaan asettamalla keittoastia keittoalueen keskelle ja koskettamalla vastaavaa alueen symbolia. Käytettävissä olevat ohjelmat tulevat näkyviin näyttöön. Aseta tehotaso tai valitse jokin automaattitoiminnoista. Päänäkömään palaaminen koskettamalla oikeassa yläkulmassa olevaa painiketta **X**.

Kun muut alueet ovat toiminnassa, haluamasi alueen tehotaso voi olla rajoitettu. Lue lisää kohdasta "Tehon säätö".

6.5 Tehoasetus

1. Kytke keittotaso käyttöön.
2. Aseta keittoastia valitulle keittoalueelle ja kosketa vastaavaa alueen symbolia.
3. Aseta tehotaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormea.

Tehotason kuvakkeet 1-9 suurenevät ja alla oleva palkki muuttuu punaiseksi osoittamaan senhetkistä tehotasoa. Kun tehotaso on valittu, näyttö muuttuu laajennetun näytön näkymäksi.



Voit myös muuttaa tehotasoa alueen yleisnäkymässä. Siirry alueen yleisnäkymään koskettamalla laajennetun näytön näkymää.

Voit muuttaa tehotasoa koskettamalla — tai +. Avaa laajennettu näkymä koskettamalla tehotasoa.

6.6 Boost

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan keittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen keittoalue palaa automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.

1. Valitse keittoalue.
2. Kytke toiminto päälle koskettamalla Boost.

Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto voidaan kytkeä manuaalisesti pois päältä valitsemalla alue ja muuttamalla sen tehotasoksi 0.



Boost ei toimi, kun:

- Flex Bridge on kytketty päälle,
- yhden vaiheen teho on riittämätön (katso kohta "Tehon säätö").



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

6.7 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

Jos merkkivalo palaa, jälkilämpö voi aiheuttaa palovammoja.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

- jatka kypsennystä,

- lämpimänä pito,

I - jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.8 Lämpimänäpito

Tämä toiminto pitää ruoan lämpimänä alhaisen lämpötilan asetuksella.

Lämpimänäpito on käytettävissä vain, kun keittoalue on edelleen lämmin kypsennystoiminnon päätyttyä (kun jälkilämmön kuvake on näkyvässä) ja keittoastia pysyy alueella. Toiminto ei toimi jäähtyneellä keittoalueella.

1. Kytke Lämpimänäpito toimintaan koskettamalla -painiketta.

Toiminto Lämpimänäpito on toiminnassa, kunnes se kytketään pois.

2. Voit pysäyttää toiminnon koskettamalla painiketta näytön vasemmasta yläkulmasta.

Voit asettaa ajastimen tarvittaessa. Katso kohta "Ajastinasetukset".

6.9 Ajastinvalinnat



ECO Ajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ECO Ajastin äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan. Voit asettaa kunkin keittoalueen toiminnon erikseen.

1. Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.
2. Kosketa alueen symbolia.

3. Kosketa .

Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.

4. Kytke toiminto käyttöön valitsemalla ruutu Sammuta keittoalue.

5. Aseta aika.

6. Vahvasta koskettamalla painiketta OK.

Voit halutessasi peruuttaa valintasi

valitsemalla .

Voit muuttaa ECO Ajastin-asetuksia

kypsennyksen aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastin loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna avautuu. Kosketa OK kytkeäksesi äänimerkin pois päältä.

Kytke toiminto pois päältä asettamalla tehotaso asetukseen 0. Kosketa

vaihtoehtoisesti painiketta  ajastimen arvon vasemmalla puolella, kosketa sen vieressä

olevaa painiketta  ja vahvasta valinta ponnahdusikkunan tullessa näkyviin.

Ajastin

Voit käyttää tätä toimintoa, kun keittoalue on kytketty toimintaan.

Toiminto ei vaikuta muihin samanaikaisiin toimintoihin.

1. Valitse jokin keittoalue.

Vastaava liukukytin syttyy näyttöön.

2. Kosketa .

Ajastimen valikkoikkuna syttyy näyttöön.

3. Kytke toiminto käyttöön poistamalla ruudun Sammuta keittoalue valinta.

4. Aseta aika.

5. Vahvasta koskettamalla painiketta OK.

Voit halutessasi peruuttaa valintasi

valitsemalla .

Voit muuttaa Ajastin-asetuksia kypsennyksen

aikana: kosketa  ja valitse ajastimen arvo ja kosketa sen jälkeen painiketta MUOKKAA.

Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin. Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta OK.

Kytke toiminto pois päältä kosketa

painiketta  ajastimen arvolla, kosketa  ja vahvasta valinta, kun ponnahdusikkuna tulee näkyviin.

6.10 || Pause

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Toimintoa ei voida kytkeä päälle, jos jokin automaattiohjelma (Ruoat tai TOIMINNOT) on käynnissä.

Ainoastaan  ja JATKA voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja. Kun ajastintoiminto päättyy, sammuta äänimerkki napauttamalla mitä tahansa kohtaa näytöstä.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .

2. Kytke toiminto päälle koskettamalla .

Tehoasetu laskee arvoon  (Lämpimänäpito).

Toiminnon poistaminen käytöstä koskettamalla painiketta JATKA.

Aiemmat tehotasot palautuvat.

6.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason / tuulettimen tahattoman nopeuden muuttamisen.

1. Aseta tehotaso.

2. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla . Kytke toiminto pois päältä painamalla AVAA LUKITUS 4 sekunnin ajan.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

6.12 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason ja liesituulettimen tahattoman käytön.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Vaihtoehdot > Lapsilukko.
3. Ota toiminto käyttöön kääntämällä kytkin päälle ja kosketa kirjaimia E-U-O aakosjärjestyksessä.

Poista toiminto käytöstä kääntämällä kytkin pois päältä.

Toiminnon uudelleenkäynnistyminen voi kestää jonkin aikaa aktivoinnin jälkeen.

6.13 Paistolämpömittari yleiset tiedot

Paistolämpömittari on langaton lämpötila-anturi. Sen avulla voit säätää eri ruokalajien kypsennysparametreja ja ylläpitää ne koko kypsennystoiminnon ajan. Paistolämpömittari toimii lämpötilamittarina, joka auttaa tarkkailemaan ruoan tai nesteen lämpötilaa ruoanlaiton aikana. Voit aktivoida Paistolämpömittari:n sekä Ruoat että TOIMINNOT varten, kuin myös manuaalisen kypsennyksen.

Paistolämpömittari liitetään keittotasoon Bluetooth:n kautta ja se on ladattava. Standardin EN 60335 mukaan Paistolämpömittari tulee ladata vain pakkaukseen kuuluvalla latausasemalla ja virtasovittimella. Yhden minuutin latauksella saa jopa 8 käyttötuntia.

Valon väri osoittaa Paistolämpömittari-käyttötymisen:

- Punainen – latautuu
- Vilkuva punainen – hälytys / akku vähissä
- Vihreä – täyteen ladattu
- Sininen – muodostaa yhteyttä

Mittauskohta sijaitsee puolivälissä kärjen ja minimitason välissä. Aseta Paistolämpömittari ruokaan vähintään minimitasoon saakka. Aseta Paistolämpömittari keittoastian tai pannun reunaan koukun avulla. Vain paistolämpömittarin metalliosa voi koskettaa ruokaa ja nesteä. Jos se putoaa nesteeseen, poista se varovasti sopivalla työkalulla.

Vinkkejä nesteitä koskien

- Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi Paistolämpömittari tulee

upottaa nesteeseen 2–5 cm minimitason yläpuolelle.

- Käytä kantta ajan ja energian säästämiseksi. Merkitse Käytä kantta -ruutu.

Vinkkejä kiinteitä ruokia koskien

- Noudata näytön ohjeita asettaaksesi Paistolämpömittari:n ruokiin parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Aseta Paistolämpömittari ruoan paksuimpaan kohtaan.
- Varmista, että Paistolämpömittari on asetettu hyvin ruokaan.
- 2–3 cm paksuisissa liha-/kalaruoissa Paistolämpömittari-varusteen kärki tulee asettaa pannun pohjaan kiinni.
- Poista Paistolämpömittari ennen ruoan kääntämistä tarvittaessa ja aseta se takaisin paikalleen.
- Planchaa käyttäessä tulee varmistaa, että Paistolämpömittari-varusteen kahva pysyy sen pinnan ulkopuolella.

6.14 Kypsennys toiminnolla Paistolämpömittari

Varmista, että Paistolämpömittari on yhdistetty, kalibroitu ja ladattu ennen ruoanlaiton aloittamista. Katso kohta "Ennen ensikäyttöä".

Kun käytät automaattisia ohjelmia, kuten "TOIMINNOT" tai "Ruoat", käytä Paistolämpömittari lisäapuna mitataksesi, asettaaksesi ja säätääksesi kullekin ruokalajille tai valmistustavalle määritettyä keittoalueen kohdelämpötilaa. Katso kohta "TOIMINNOT" ja "Ruoat".

1. Valitse toiminto tai ruokalaji valikosta.
2. Paina näytön oikeassa yläkulmassa

olevaa -painiketta kohdelämpötilan asettamiseksi tai säätämiseksi.

- Voit käyttää oletusasetuksia koskettamalla OK -painiketta ponnahdusikkunan yläosassa. Poista ponnahdusikkuna pysyvästi käytöstä rastiittamalla kohta ☐ ennen toiminnon kytkemistä toimintaan.
- Joihinkin toimintoihin on saatavilla ekovinkkejä.
- Oletustehotasoa voidaan muuttaa Paista -toiminnossa. Joidenkin

ruokalajien kohdalla voit tarkistaa ruoan sisälämpötilan käyttäessä Paistolämpömittari -toimintoa.

- Jotkin valinnat käynnistyvät esikuumennuksella. Voit tarkistaa edistymisen säätöpalkista.
- Useimmissa valinnoissa (esim. SousVide ja Haudutus) voit muuttaa oletuslämpötilaa.
- Voit muuttaa oletuskypsennysaikaa tai asettaa haluamasi ajan. Vähimmäiskypsennysaika on esimääritetty ainoastaan SousVide -toiminnossa.

3. Noudata ponnahdusikkunoiden ohjeita.
4. Kun asetettu aika on saavutettu ja/tai kohdelämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee ilmoitus. Sulje ikkuna koskettamalla OK.

Lämpötilamittari

Kun valmistat ruokaa manuaalisesti, voit käyttää Paistolämpömittari lämpötilamittarina ruoan lämpötilan mittaamiseen ja saadaksesi ilmoituksen, kun kohdelämpötila on saavutettu.

1. Avaa keittoalueen liikusäädin ja aseta tehoasetus.
2. Paina näytön oikeassa yläkulmassa olevaa -painiketta.

Noudata näytöllä olevia ohjeita.

3. Aseta ruoan kohdelämpötila. Paistolämpömittari:n mittaama tämänhetkinen lämpötila näkyy nyt näytön oikeassa kulmassa. Säädä kohdelämpötilaa tarvittaessa napauttamalla uudelleen.
4. Kun keittoalue on saavuttanut kohdelämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee ilmoitus.

6.15 TOIMINNOT: Paista

Tämän toiminnon avulla voit asettaa sopivan tehotason ruoan paistamiseksi. Keittotaso säätää lämpötilan erilaisten ruokalajien mukaan ja säilyttää sen koko valmistusprosessin ajan. Kun tehotaso on asetettu, manuaalinen lämpötilan säätö ei ole tarpeen.

HUOMIO!

Käytä ainoastaan kylmiä keittoastioita. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta öljytön/rasvaton pannu vasemmalle puolelle keittoalueelle. Voit yhdistää neljä osiota kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi Flex Bridge -toiminnolla.
2. Valitse TOIMINNOT > Paista.
3. Yhdistä Paistolämpömittari tarvittaessa.

Säädä lämpötilaa painamalla .

4. Valitse paistotaso. Esilämmitys alkaa.

5. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Kun keittoastia saavuttaa vaaditun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja ponnahdusikkuna tulee näkyviin. Voit nyt asettaa öljyn ja ruoan pannulle. Sulje ikkuna ja aloita paistaminen painamalla OK. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti painamalla säätöpalkin 0-painiketta.

Neuvoja ja vinkkejä:

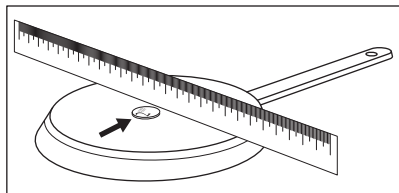
- Noudata näytössä näkyviä ohjeita ruoan kääntämisestä tai lämpötilan säätämisestä.
- Oletustehotasoa voidaan muuttaa tarvittaessa.
- Käytä paksuja ruoka-aineita tai raakoja perunoita kypsennettäessä kantta ensimmäisten 10 minuutin aikana.
- Raskaiden pannujen kuumentuminen voi kestää kauemmin.
- Käytä monikerroksisia pannuja alhaisilla tehotasoilla keittoastian ylikuumenemisen ja vaurioitumisen välttämiseksi.
- Älä käytä ohuita emaloituja keittoastioita. Ne voivat kuumentua liikaa ja vaurioitua.

Toimintoon Paista soveltuvat pannut

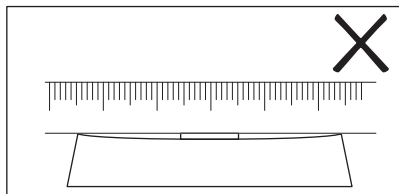
Käytä ainoastaan tasapohjaisia pannuja. Keittoastian sopivuuden voi tarkistaa seuraavasti:

1. Aseta pannu ylösalaisin.
2. Aseta viivoitin pannun alle.
3. Yritä asettaa 1, 2 tai 5 euron kolikko (tai mikä tahansa kolikko, jonka paksuus on

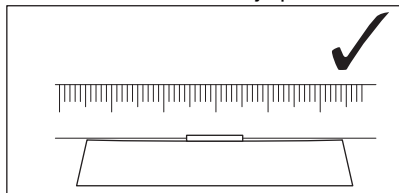
n. 1,7 mm) viivaimen ja pannun pohjan väliin.



- a. Pannun pohja on epätasainen, jos kolikko sopii viivaimen ja pannun väliin.



- b. Pannun pohja on tasainen, jos kolikko ei sovi viivaimen ja pannun väliin.



6.16 TOIMINNOT: Keittäminen

Tämä toiminto säätää tehotason automaattisesti siten, että kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen vesi ei kiehu yli.

Keittäminen-toiminto edellyttää, että Paistolämpömittari toimii.

HUOMIO!

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa. Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta vedellä täytetty keittoastia keittoalueelle. Neste on peitettävä Paistolämpömittari:n minimitasen merkki kokonaan.
2. Valitse TOIMINNOT > Keittäminen.
3. Yhdistä Paistolämpömittari.

Säädä lämpötilaa painamalla .

4. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa.

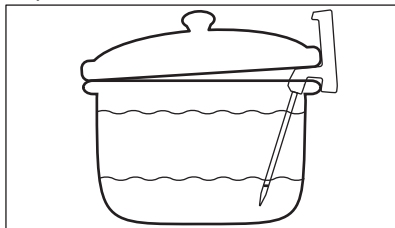
Ajastin käynnistyy välittömästi.

5. Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

Kun kiehumispiste on saavutettu, keittotaso alentaa tehotasoa automaattisesti. Tässä vaiheessa voit myös säätää sitä tarvittaessa manuaalisesti. Noudata näytön ohjeita.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Lataa Paistolämpömittari ennen ruoanlaittoa.
- Kalibroi Paistolämpömittari ennen käyttöä tarkan kiehumispisteen määrittämiseksi.
- Täytä keittoastia kylmällä tai huoneenlämpöisellä vedellä. Nesteen vähimmäistaso on peitettävä Paistolämpömittari:n minimitasen merkki kokonaan. Nesteen enimmäistaso jättää vähintään 4 cm tilaa keittoastian reunan alapuolelle.



- Ruokalajin ja keittoastian tyypin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää tarvittaessa suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säästä energiaa käyttämällä kantta. Ole varovainen irrottaessasi sitä.

6.17 TOIMINNOT Sulatus

Tämän toiminnon avulla voidaan sulattaa eri tuotteita (esim. suklaa tai voi).

HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle.
2. Valitse TOIMINNOT > Sulatus.
3. Aseta ajastintoinnointo tarvittaessa.
4. Valitse OK.

Voit pysäyttää toiminnon manuaalisesti koskettamalla painiketta  näytön vasemmasta yläkulmasta.

6.18 Ruokat

Tämä toiminto auttaa valmistamaan erilaisia ruokalajeja käyttämällä esiasetettuja ohjelmia, jotka on tarkoitettu tietyille ruokalajin kategorioille. Keittoalue vaikuttaa ohjelmien saatavuuteen.

HUOMIO!

Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta keittoastia keittoalueelle. Voit yhdistää neljä osiota kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi Flex Bridge -toiminnolla.
2. Valitse Ruokat.
3. Valitse ruokalaji.
4. Yhdistä Paistolämpömittari tarvittaessa.

Säädä lämpötilaa painamalla .

5. Aseta ajastintoiminto tarvittaessa.
 6. Noudata näytöllä olevia ohjeita.
- Ruokalajin ja valitun ohjelman mukaan voit asettaa ja muokata tietoja, esim. kypsyyssaste, paistamisen tehotaso jne.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Useimmin valmistetut ruokat lisätään automaattisesti luetteloon Enimmäkseen valmistettu.
- Joillakin ruokalajeilla on pitkät nimet, jotka eivät näy luettelossa kokonaan. Näet ruoan koko nimen koskettamalla "...".
- Voit lisätä ohjelmia manuaalisesti luetteloon Suosikit .
- Voit piilottaa tietyt ohjelmat koskettamalla painiketta . Voit palauttaa ohjelmat siirtymällä kohtaan Asetukset > Asetukset > Ruokat.

6.19 Kieli

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
2. Valitse Asetukset > Asetukset > Kieli.
3. Valitse kieli luettelosta.

Tallenna valinta koskettamalla **X** tai .
Valitse sitten KYLLÄ ponnahdusikkunasta.

Jos valitset väärän kielen, kosketa  > .
Näkyviin ilmestyy luettelo. Valitse ensimmäinen lisätoiminto vasemmanpuoleisesta yläosasta ja sen jälkeen toinen lisätoiminto oikeanpuoleisesta yläkulmasta. Selaa luetteloa alaspäin ja valitse oikea kieli. Kun ponnahdusikkuna ilmestyy näkyviin, valitse lisätoiminto oikealta.

6.20 Painikeäänet / äänenvoimakkuus

Voit valita haluamasi äänimerkin tai kytkeä keittotason äänimerkit kokonaan pois käytöstä. Voit valita joko napsahduksen (oletusarvo) tai piippauksen.

Voit myös valita äänenvoimakkuuden tason.

1. Avaa Valikko koskettamalla näytöllä painiketta .
 2. Valitse Asetukset > Asetukset > Painikeäänet / äänenvoimakkuus.
 3. Valitse sopiva lisätoiminto.
- Asetus tallentuu automaattisesti.

6.21 Näytön kirkkaus

Näytön kirkkautta voidaan säätää.

Kirkkaustasoja on 5, 1 on matalin taso ja 5 suurin taso.

1. Avaa Valikko koskettamalla painiketta .
 2. Valitse Asetukset > Asetukset > Näytön kirkkaus.
 3. Valitse sopiva taso.
- Asetus tallentuu automaattisesti.

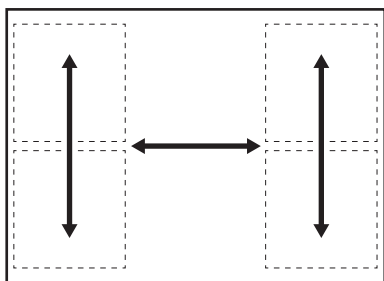
6.22 Tehon säätö

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien (samaa vaiheeseen kytkettyjen) keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjaa lämpöasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyypikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.

- Valitun keittoalueen tehotaso (tai keittoalue, jossa on käytössä TOIMINNOT tai Ruokat) on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jakautuu muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksen mukaan.
- Sääätöpalkin väri näyttää käytettävissä olevat tehotason vaihtoehdot:
 - punainen – senhetkinen tehotaso,
 - valkoinen – suurin käytettävissä oleva tehotaso,
 - vaaleanharmaa – tehotaso ei ole käytettävissä (Tehon säätö toiminnassa).
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.

Jos keittotason kokonaistehoksi on rajoitettu (1 500 W–6 000 W), toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden välillä. Katso luku "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "FlexPower".



6.23 Liesituulettimen toiminnot

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Manuaalinen käyttö

Liesituuletinta voidaan käyttää keittotason rinnalla kypsennyksen aikana ja silloin, kun keittotason virta on sammutettu.

1. Avaa liesituulettiminnot painamalla .
2. Aseta puhaltimen nopeustaso koskettamalla tai liu'uttamalla sormeasi.
3. Kytke liesituuletin pois päältä painamalla 0.

Auto

Toiminto säättää automaattisesti puhaltimen nopeustason keittoalueen lämpötilan mukaan. Toiminto on yleensä käytössä oletusarvoisesti.

Auto-tilassa on käytettävissä useita tuuletintiloja. Voit muuttaa asetuksia valitsemalla  >  > Automaattinen tuuletus.

Toiminnon voi poistaa käytöstä keittotason virran ollessa päällä, vaikka mikään keittoalueista ei olisi käytössä, tai milloin tahansa ruoanlaiton aikana.



Jos toiminto poistetaan käytöstä keittotason virran ollessa sammutettuna, kun mikään keittoalueista ei ole toiminnassa eikä käyttöpaneelissa ole havaittavissa olevaa jälkilämpöä, toiminto sammuu itsestään muutaman sekunnin kuluttua.

1. Kytke keittotaso toimintaan painamalla pitkään painiketta .
2. Kosketa .
3. Jos toiminto ei ole oletusarvoisesti käytössä, ota se käyttöön painamalla Auto-painiketta.
4. Aseta keittoastia keittotasolle ja valitse tehoasetus. Lisää tai vähennä tehotasoa tarvittaessa.

Liesituuletin reagoi keittoalueen lämpötilaan nostaen tai laskien puhaltimen nopeutta vastaavasti. Näkyviin tulee tuulettimen kuvake, jossa on tuulettimen nopeutta vastaava numero.

5. Paina aktivoitulla keittoalueella  keittoalueen kytkemiseksi pois päältä tai  kytkeäksesi keittoalueen pois päältä.

Auto toimii jonkin aikaa asetetusta tilasta riippuen. Jos keittotaso ei ole enää kovin lämmin, myös Breeze voi alkaa toimia.



Tuulettimen tehoa voidaan säätää manuaalisesti kypsennyksen aikana painamalla  > Manuaalinen.

Poista toiminto käytöstä painamalla  > .

Jos poistat keittotason käytöstä, kun Auto on käynnissä, toiminto muistetaan seuraavaa kypsennystä varten.

Liesituulettimen ajastin

Toimintoa voi käyttää liesituulettimen toiminta-ajan asettamiseen.

Liesituulettimen ajastinta ei voi asettaa, kun liesituuletin on kytketty pois toiminnasta.

1. Paina  > .

2. Aseta aika.

3. Käynnistä ajastin painamalla OK.

Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

- Kun ajastimen ajanlaskenta on päättynyt, liesituulettimen toiminta päättyy.
- Liesituulettimen ajastimen voi asettaa, kun Auto on käynnissä. Jos Auto kytkeytyy pois toiminnasta ennen ajastimen ajanlaskun päättymistä, ajastin nollautuu.
- Jos ajastin kytkee liesituulettimen pois käytöstä ennen toimintoa Auto, toiminto kytkeytyy pois käytöstä.
- Molemmissa tapauksissa Auto käynnistyvät seuraavalla kerralla, kun keittotaso käynnistetään.

Boost

Tämä toiminto käynnistää liesituulettimen suurimmalla nopeudellaan.

1. Avaa liesituulettimatoiminnot painamalla .

2. Kytke toiminto päälle painamalla tai liu'uttamalla sormeasi kohtaan Boost.

Äänimerkki kuuluu.

3. Avaa liesituulettimatoiminnot tarvittaessa painamalla .

Kytke toiminto pois päältä tarvittaessa painamalla tai liu'uttamalla sormeasi asentoon 0.

Toiminto voi toimia enintään 8 minuutin ajan. Tämän jälkeen tuulettimen nopeus muuttuu automaattisesti arvoon 3. Toiminnon voi tarvittaessa ottaa käyttöön uudelleen.

Breeze

Toiminto asettaa liesituulettimen puhaltimen erityispienelle nopeudelle. Tuuletin toimii minimiäänentasolla heti aktivoinnin jälkeen. Tätä toimintoa voi käyttää ruoanlaiton jälkeen jäljelle jääneiden hajujen poistamiseen.

Toiminnon kytkeminen toimintaan, kun keittotaso on pois päältä ja jälkilämpöä

   on näkyvissä:

1. Paina  > Breeze.

2. Käynnistä toiminto painamalla OK.

Äänimerkki kuuluu.  ilmestyy näytölle.

3. Aseta ajastin tarvittaessa painamalla  ja sen jälkeen .

4. Aseta aika.

Oletusajaksi on asetettu 60 minuuttia.

Kun ajastin päättyy, liesituuletin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Itsekuivaus

Toiminto asettaa liesituulettimen puhaltimen automaattisesti toimintaan kypsennyksen päätyttyä ja keittotason sammuttamisen jälkeen. Tuuletin toimii miniminopeudella 20 minuutin ajan. Toiminto poistaa jäljelle jääneet hajut kypsennyksen jälkeen.

Kun keittotasoa käytetään ensimmäisen kerran, toiminto kytkeytyy päälle oletusarvoisesti.

Kun toiminto on toiminnassa, alueen yleiskuvasnäytössä näkyy symboli . Jäljellä oleva käyttöaika näkyy liesituulettimen ajastimen näytössä. Asetettua aikaa ei voida säätää. Kun ohjelma on päättynyt, puhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Toiminnon pysäyttäminen sen ollessa käynnissä:

1. Kosketa .

2. Kosketa .

Liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois toiminnasta.

Toiminnon kytkeminen kokonaan pois toiminnasta:

1. Paina  >  > Itsekuivaus.

2. Kytke toiminto pois päältä koskettamalla liukusäädintä.



On suositeltavaa, ettei toimintoa poisteta käytöstä ja että se toimisi keskeytyksettä koko ohjelman ajan.

7. JOUSTAVA INDUKTIOKEITTOALUE



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 / ...Flex Bridge

Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osasta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit valita osioiden yhdistelmän valitsemalla käyttämällesi keittoastialle sopivan tilan. Käytettävissä on kolme tilaa: Standard, Big Bridge ja Max Bridge.

1. Aseta keittoastia keittoalueille.
2. Paina  > Flex Bridge. Voit käyttää myös alueen yleiskuvassa näkyvää pikavalintaa
3. Valitse keittoastian kokoon parhaiten sopiva tila.
4. Tehoasetuksen säätäminen.

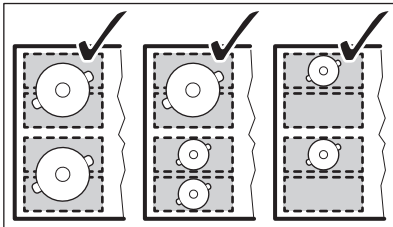


Voit asettaa eri tehoasetukset kullekin tiettyssä tilassa luodulle erilliselle alueelle.

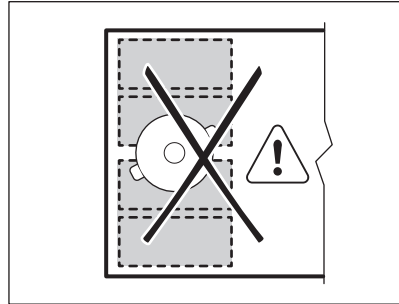
7.2 Flex Bridge-standarditila

Tämä tila yhdistää osiot kahdeksi samankokoiseksi keittoalueeksi. Nämä kaksi aluetta toimivat samoin kuin erilliset keittoalueet.

Virheelliset keittoastioiden asennot:



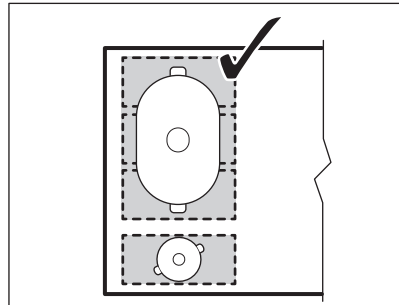
Virheellinen keittoastian asento:



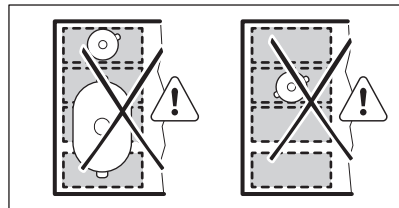
7.3 Flex Bridge Big Bridge -tila

Tämä tila yhdistää kaikki kolme taaimmaista osiota yhteen keittoalueeseen. Yksittäinen etuosio toimii erillisenä keittoalueena.

Virheellinen keittoastioiden asento:



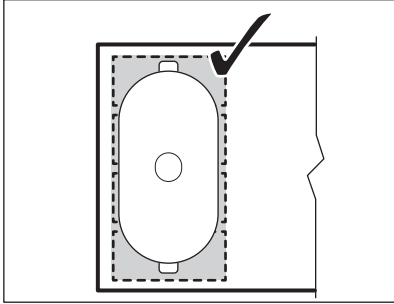
Virheellinen keittoastian asento:



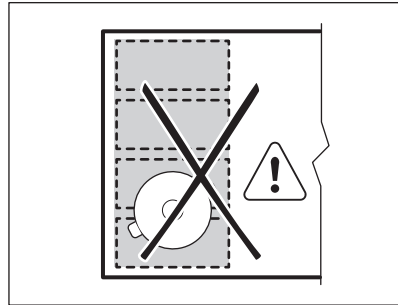
7.4 Flex Bridge Max Bridge -tila

Tämä tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit käyttää sitä kypsennykseen suurella keittoastialla tai planchalla.

Virheellinen keittoastioiden asento:



Virheellinen keittoastian asento:



8. NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Käytä Paista-toimintoa varten ainoastaan pannuja, joissa on tasainen pohja.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
 - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen

tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.

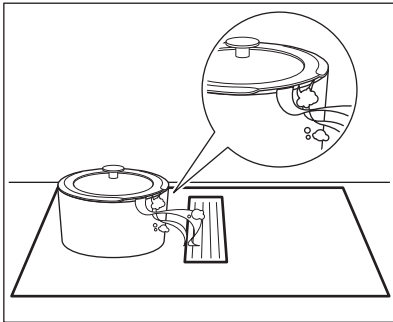
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset tiedot” -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

Höyryventtiilikansi

Voit hyödyntää liesituuletinta ruoanlaitossa vielä paremmin käyttämällä erityisiä höyryventtiilikansia keittoastioiden kanssa. Kannet on suunniteltu ohjaamaan kattilan sisällä muodostuva höyry liesituuletinta kohti, mikä minimoi toivomattomat kypsennyksen aiheuttamat hajut ja liiallisen kosteuden keittiöstä. Kansia voi ostaa erikseen erikokoisina ja yleisimpiin keittoastiatyyppeihin sopivina. Lisätietoja kotisivuillamme.



8.2 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehostasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehostasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehostasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen, keittotasolle asetettu keittoastia tunnistetaan.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

8.3 Neuvoja ja vinkkejä liesituulettimen käyttöön

- Ritilän päälle voi asettaa pannuja, kun liesituuletin ei ole toiminnassa. Pannut eivät vahingoita liesituuletinta.
- Kun tila Auto on toiminnassa, puhallin käynnistyy hiljaisella nopeudella aina ruoanlaiton alussa. Nopeus kiihtyy vähitellen. Tarvittaessa nopeutta voi myös säätää manuaalisesti.

9. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.

- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.



Joustavan induktiokeittoalueen painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liikuttelun seurauksena. Voit puhdistaa alueen kuvatulla tavalla.

9.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9.3 Liesituulettimen puhdistus

Ritilä

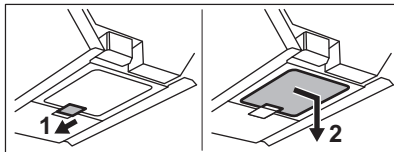
Ritilä johtaa ilman liesituulettiin. Lisäksi se suojaa tuuletinjärjestelmää ja estää vieraiden esineiden putoamisen laitteen sisään vahingossa. Ritilä on valmistettu . Ritilän voi pestä käsin tai astianpesukoneessa. Pyyhi ritilä pehmeällä liinalla.

kaukalo

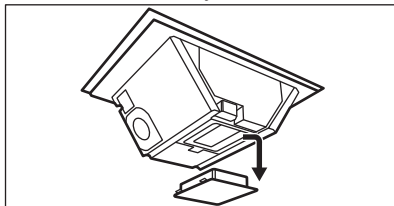
Liesituulettimen alla on kaukalo. Se kerää ruoanlaiton aikana tiivistyneen kosteuden. Liesituuletinjärjestelmästä voi milloin tahansa tippua vettä kaukaloon.. Muista tyhjentää alusta säännöllisesti. Tiputusalusta näkyy ylhäältä käsin, kun ritilä, suodattimen kotelo ja suodattimet on poistettu.

Ennen kaukalon käsittelyä on varmistettava, että liesituulettimen alla olevan laatikon tai kaapin sisältö on suojattu tahattomilta roiskeilta.

1. Pääset käsiksi kaukaloon avaamalla ensin takana sijaitsevan keskisalvan. Liu'uta salpaa vastakkaiseen suuntaan. Tartu kaukaloon molemmiin käsin ja liu'uta sitä varovasti oikealle.



2. Siirrä kaukaloa pystysuoraan alaspäin. Varo, ettei vettä läiky.



3. Kaada vesi pois ja huuhtelee kaukalo. Voit pestä alustan käsin (lämpimällä vedellä, saippualla ja pehmeällä liinalla/sienellä) tai astianpesukoneessa (vakio-ohjelmalla).

VAROITUS!

Varmista, ettei liesituulettiin pääse nestettä.

Jos vettä tai muita nesteitä roiskuu liesituuletinjärjestelmän sisään:

1. Katkaise virta liesituulettimesta.
2. Nosta ritilä ja puhdista liesituuletinalue huolellisesti lämpimällä vedellä, kostealla liinalla tai sienellä ja miedolla puhdistusaineella.

3. Pyyhi liesituulettimen sisätilan pohjalle kerääntynyt ylimääräinen neste sienellä tai kuivalla liinalla.
4. Puhdista suodatin tarvittaessa (katso kohta "Liesituulettimen suodattimen puhdistaminen").
5. Tyhjennä vesikaukalo tarvittaessa.
6. Käynnistä liesituulettimen virta, aseta puhaltimen nopeus vähintään tasolle 2 ja anna laitteen olla toiminnassa jonkin aikaa, jotta jäljellä oleva kosteus haihtuu.

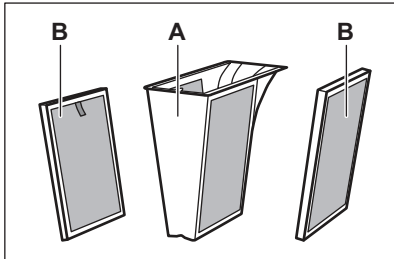
9.4 Liesituulettimen suodattimien puhdistus ja regenerointi

Suodatinyksikkö koostuu seuraavista osista: rasvasuodattimet yhdistettynä

rasvasuodattimen koteloon **A** ja irrotettavat pitkäikäiset hiilisuodattimet **B**.



Laitetta on aina käytettävä kaikkien toimitukseen sisältyvien suodattimien kanssa.



Rasvasuodattimet **A** keräävät rasvaa, öljyä ja ruoanjätteitä ja estävät niiden pääsyn liesituulettinjärjestelmään. Pitkäikäiset

hiilisuodattimet **B**, jotka sisältävät aktiivihiilivaahtoa, neutraloivat savun ja ruoanlaiton hajut.

Puhdista suodattimet säännöllisesti ja regeneroi ne tasaisin väliajoin:

- Puhdista rasvasuodattimet heti, **A** kun niissä alkaa näkyä kerääntynyttä rasvaa. Puhdistustarve riippuu ruoanlaitossa käytetyn rasvan ja öljyn määrästä. Suodattimet on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa tai tarvittaessa useamminkin.

- Puhdista pitkäikäiset hiilisuodattimet **B** vain silloin, kun rasvaa on kerääntynyt sen verran, että se on näkyvissä.
- Regeneroi pitkäikäiset hiilisuodattimet **B** vain, kun ilmoitus on päällä. Ilmoitus tulee näkyviin näytön päänäkymään keltaisena pistemäisenä merkkivalona. Regenerointijaksojen enimmäismäärä on 7. Sen ajan jälkeen suodattimet on vaihdettava uusiin.
- Lisäksi keittotasossa on sisäänrakennettu laskuri, joka ilmoittaa rasvasuodattimien puhdistamisesta ja pitkäikäisten hiilisuodattimien regeneroimisesta. Laskuri käynnistyy automaattisesti, kun liesituuletin käynnistetään ensimmäisen kerran. 140 käyttötunnin jälkeen ponnahdusikkuna ja liesituulettimen symbolin vieressä oleva piste ilmestyvät ilmoittaen, että on aika puhdistaa rasvasuodattimet **A** ja regeneroida pitkäikäiset hiilisuodattimet **B**. Piste näkyy vain, kun tuuletin on pois päältä, ja pysyy näkyvissä, kunnes nollaat ilmoituksen tai vaihdat suodattimen.



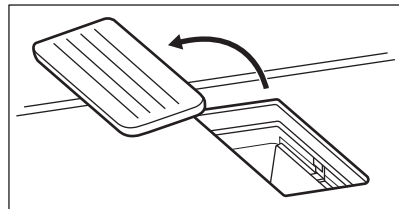
VAROITUS!

Likaiset ja rasvaiset suodattimet voivat aiheuttaa tulipalon.

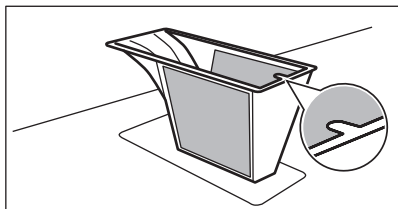
Suodattimien irrottaminen / paikalleen asettaminen

Suodattimet ja rasvasuodattimen kotelo sijaitsevat keittotason keskellä olevan ritilän alapuolella. Poista varovasti, sillä ne voivat olla liukkaita kertyneen rasvan vuoksi.

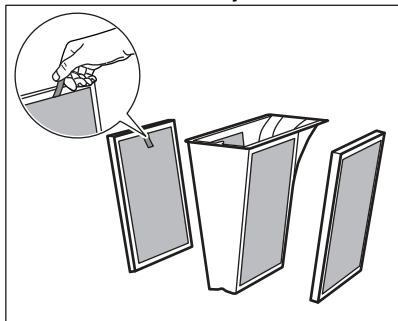
1. Poista ritilä.



2. Irrota rasvasuodattimen kotelo tarttumalla ulos työntyvään kädensijaan.



3. Irrota pitkäikäiset hiilisuodattimet tarttumalla kädensijaan.



4. Laita suodatin takaisin puhdistuksen jälkeen:
 - a. Liu'uta pitkäikäiset hiilisuodattimet liesituuletinjärjestelmän sisälle sisäänrakennettuja kannattimia pitkin.
 - b. Aseta rasvasuodattimen kotelo takaisin sisään.
 - c. Aseta ritalä takaisin päälle.

Rasvasuodattimien ja rasvasuodattimen kotelon puhdistaminen

1. Pese rasvasuodattimen kotelo sekä rasvasuodattimet huolellisesti lämpimässä vedessä miedolla puhdistusaineella ja huuhtelee sitten lämpimällä vedellä. Voit tarvittaessa poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla. Voit pestä rasvasuodattimet ja rasvasuodattimen kotelon astianpesukoneessa vakio-ohjelmalla muiden astioiden kanssa samassa koneellisessa.



Konetiskiaineen tyyppistä ja pesukertojen lukumäärästä riippuen verkko voi luonnollisesti värjäytyä hieman. Tämä ei vaikuta rasvasuodattimen toimintaan.

Paperipyyhkeiden käyttöä ei suositella suodatinosien puhdistamiseen/kuivaamiseen.

2. Anna sen kuivua jonkin aikaa huoneenlämmössä.
3. Aseta rasvasuodattimet sisältävä rasvasuodattimen kotelo takaisin sisään.
4. Valitse > > Suodattimet. Valitse suodatin ja paina NOLLAA. Laskuri käynnistyy uudelleen.

Pitkäikäisten hiilisuodattimien puhdistaminen

1. Pese suodattimet huolellisesti lämpimällä vedellä ilman puhdistusaineita. Pesuaineet voivat vahingoittaa hiilisuodatusosia. Voit tarvittaessa poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla. Vaihtoehtoisesti voit raskaan lian poistamisen jälkeen pestä suodattimet myös astianpesukoneessa 65–70 °C:n lämpötilassa (yli 90 min - ohjelmalla) ilman pesuaineita ja ilman, että astioita on samassa pesuerässä.
2. Jätä suodattimet kuivumaan vähintään 24t ajaksi huoneenlämmössä. Suodattimien pitää antaa kuivua kokonaan ennen takaisin asettamista.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään.

Pitkäikäisten hiilisuodattimien regenerointi

1. Puhdista suodattimet ensin edellä kuvatulla tavalla.
2. Aseta uunin lämpötilaksi 100 °C ja anna suodattimien olla uunissa 120 min. Aseta suodattimet paistoritilälle keskitasolle. Käytä uunia ilman tuuletintoimintoa.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään.

4. Valitse  >  > Suodattimet. Valitse suodatin ja paina NOLLAA. Laskuri käynnistyy uudelleen.

9.5 Paistolämpömittari – Puhdistaminen

- Puhdista Paistolämpömittari ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita.
- Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metallisiesineitä.
- Paistolämpömittari -varustetta ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Muovikahvassa voi esiintyä värimuutoksia, mikä ei vaikuta Paistolämpömittari -varusteen toimintaan.

10. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Pause on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Näyttö ei reagoi kosketukseen.	Osa näytöstä on peitetty tai keittotasiat on asetettu liian lähelle näyttöä. Näytön päällä on nestettä tai jokin esine.	Poista esineet. Siirrä kattilat pois näytöltä. Puhdista näyttö ja odota, että laite on jäähtynyt. Irrota keittotaso verkkovirrasta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 1 minuutin kuluttua.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai keittotason pinnan alla oleva anturi on viallinen.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kun automaattiset ohjelmat (Ruoa tai TOIMINNOT) on kytketty toimintaan, keittotaso alkaa lämmentä, pysähtyy ja käynnistyy uudelleen.	Kyseinen turvatarkastus varmistaa, että Paistolämpömittari on keittoastiasa, jota käytetään automaattiohjelmissa (Ruoa tai TOIMINNOT).	Se on normaali toiminto eikä kyse ole toimintahäiriöstä.
Korkeinta tehotasoa ei voida kytkeä toimintaan.	Korkein tehotaso on jo asetettu toiseen alueeseen.	Laske ensin toisen alueen tehoa.
	FlexPower -taso on liian matala.	Muuta ensimmäisteho Valikko. Katso lisätiedot kohdasta "Ennen ensikäyttöä".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat takaluokalle, jos mahdollista.
Paistolämpömittari ei vastaa tai näytössä näkyy, että Paistolämpömittari ei löydy.	Paistolämpömittari on purkautunut tai Bluetooth ei ole asetettu.	Lataa Paistolämpömittari. Yhdistä Paistolämpömittari keittotason Bluetooth:n kautta. Katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".
Näyttö näyttää, että veden lämpötila on yli 100 °C.	Paistolämpömittari -toimintoa ei kalibroitu tai se kalibroitiin virheellisesti.	Kalibroi Paistolämpömittari uudelleen. Katso kohta "Paistolämpömittari yhteyden muodostaminen ja kalibrointi".
	Veteen on lisätty liikaa suolaa.	Älä lisää suolaa kiehuvaan veteen.
	Muut laitteet toimivat samalla taa-juudella ja aiheuttavat yhteyteen häiriötä.	Poista laitteet, jotka voivat aiheuttaa yhteyteen häiriötä. Katso "Tekniset tiedot".
Ruoaan lämpötila on odotettua korkeampi tai matalampi.	Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti.	Varmista, että mittauskohta on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Paistolämpömittari:n punainen valo vilkkuu.	Paistolämpömittari on purkautunut tai vaurioitunut.	Lataa Paistolämpömittari. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Keittotaso tunnistaa huomattavan lämpötilapoikkeaman.	Vettä on lisätty tai keittoastia on vaihdettu ruoanlaiton aikana.	Vältä lisäämästä vettä tai vaihtamasta keittoastiaa toiminnon käynnistymisen jälkeen.
	Lämpö ei jakautunut tasaisesti keittoastiaan, erityisesti paksujen nesteiden kohdalla.	Sekoita ruokaa säännöllisesti.
Keittoastia kuumenee liikaa tai ruoka kypsy liikaa liian nopeasti.	Käytössä oleva keittoastia on liian pieni.	Käytä kooltaan sopivia keittoastioita kyseessä olevassa keittoluokassa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan.	Samalla keittoluokalla on käynnissä toinen toiminto, joka estää toiminnon käyttämisen.	Pysäytä toiminto ennen toisen toiminnon käynnistämistä.
Automaattiset ohjelmat (Ruoa tai TOIMINNOT) tai SousVide pysähtyvät.	Keittoastiasa olevan nesteen lämpötila on yli 40 °C ruoanlaittoa aloitettaessa. Käytetty keittoastia on kuuma.	Käytä ainoastaan kylmiä nesteitä. Älä esikuumenna keittoastiaa.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Asetettu kieli on virheellinen.	Kieli on vaihdettu vahingossa.	Voit vaihtaa kielen noudattamalla kohdan "Päivittäinen käyttö", "Kieli" ohjeita.
Joustava induktiokeittoalue ei kuumenna keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalla induktiokeittoalueella. Keittoastian asento riippuu valitusta toiminnasta tai toimintatilasta. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovellu valitulle toiminnolle tai toimintatilalle.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on alle 160 mm yhdessä joustavan induktiokeittoalueen osiossa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
Keittoalue kytketty pois toiminnasta.	Automaattinen virrankatkaisu kytkee keittoalueen pois toiminnasta.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja viesti tulee näkyviin.	Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
E - U - O tulee näkyviin.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Tehotasopalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
	Flex Bridge on kytketty päälle. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia käytössä olevan toimintatilan osioiden oikealle määrelle tai vaihda toimintatila. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
 menee päälle.	Sähköliitäntä on viallinen.	Irrota keittotaso verkkovirrasta ja tarkista liitäntä. Lue ohjeet "Asennus"-luvusta.
 menee päälle.	Alueen lämpötila-anturi havaitsee liian korkean tai liian alhaisen lämpötilan.	Anna keittoalueen jäähtyä tai nosta ympäristön lämpötila yli 15 asteen. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 menee päälle.	Jäähdytyspuhallin on tukossa.	Varmista, ettei puhaltimen välissä ole mitään. Jos puhaltimen välissä ei ole mitään ja ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Astia kuumenee yli 5 minuuttia.	Astian pohja ei sovellu induktiokäyttöön.	Käytä keittoastioita, joiden pohja on tarkoitukseen soveltuva (tasainen, magneettinen). Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärittäykset").
Keittotaso ei saa yhteyttä langattomaan verkkoon.	Reititin estää uudet WLAN-osallistujat.	Varmista, että reitin sallii uusia osallistujia. Käynnistä reitin tarvittaessa uudelleen.
	Keittotason langaton yhteys ei ole käynnistynyt.	Käynnistä WiFi. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton/sovellysyhteys".
	Reitittimen taajuus on asetettu arvoon 5 GHz.	Muuta reitittimen asetukset arvoon 2,4 GHz tai 2,4+5 GHz. Jos reititin tukee vain taajuutta 5 GHz, keittotaso ei voi yhdistää.
	Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin lähemmäs laitetta. Käytä WiFi toistolaitetta signaalin vahvistamiseksi tarvittaessa.
Et löydä keittotasoa WLAN-verkkojen luettelosta sovelluksen asetuksissa.	Keittotaso on jo yhteydessä verkkoon, mutta ei ehkä näy.	Katkaise keittotason langaton verkko-yhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton/sovellysyhteys".
Liesituulettimen säätöpalkki vilkkuu eikä liesituuletin käynnisty tai sen virta sammuu.	Puhaltimen virta voi sammua itsestään tietyissä olosuhteissa, esim. kun huonetta ei tuuleteta kunnolla.	Avaa ikkuna. Sinun on ehkä asennettava ikkunan kytkin. Katso kohta "Kokoaminen". Jos ikkunan kytkin on jo käytössä, varmista, että se on asennettu oikein. Katso lisätietoja asennusoppaasta. Paina mitä tahansa symbolia. Liesituuletin toimii jälleen.
Liesituulettimen puhallin ei toimi kunnolla, kun liesituulettimen toiminnot kytketään toimintaan.	Liesituulettimen ympäristölämpötila on liian korkea. Ilma ei kierrä riittävästi liesituulettimen sisällä ja ympärillä.	Kytke keittotaso pois toiminnasta ja irrota se verkkovirrasta. Odota vähintään kymmenen sekuntia ja liitä se sitten takaisin. Muita ehdotuksia: Yritä jäähdyttää ympäröivän alueen lämpötila. Ota liesituulettimen suodatin ja poista jäännöskosteus sen sisältä. Katso kohta "Hoito ja puhdistus". Jätä liesituulettinjärjestelmä kuivumaan vuorokauden ajaksi ja kytke liesituulettimen uudelleen toimintaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Ruonanlaiton aikana syntyvä höyry ei poistu kunnolla liesituulettimen kautta.	Keittoastian kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.	Jos keittoastiassa ei ole tuuletusaukollisia kansia, käännä kannet niin, että poistuva höyry ohjautuu liesituuletinta kohti. Katso lisätietoja integroidun liesituulettimen kanssa käytettäväksi suositeltavista erityisistä höyrytuuletuskansista kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Keltainen pistemerkkivalo sytty näytön päänäkömään.	Liesituulettimen suodatin on ylikylästynyt.	Puhdista ja regeneroi liesituulettimen suodatin ja nollaa ilmoitus. Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
Korkeampi tehoasetus ei ole käytettävissä.	Tehon säätö toimii ja pienentää maksimitehoa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö" Tehon säätö.
Toiminto Keittäminen ei käynnisty.	Paistolämpömittari-kärjen lasermerkkiä ei ole kokonaan upotettu nesteeseen. Vesi on liian lämmintä. Paistolämpömittari ei ole ladattu.	Lisää vettä kattilaan. Käytä huoneenlämpöistä vettä. Lataa Paistolämpömittari ennen kypsennoysoiminnon aloittamista.
Keittäminen-toiminto toimii virheellisesti.	Lämpötilalukema on virheellinen, koska Paistolämpömittari ei ole kalibroitu.	Kalibroi Paistolämpömittari ennen ensimmäistä kypsennoysoimintoa.
Kuumennus toiminnolla Paista kestää pitkään.	Keittoastia on liian pieni, liian raskas tai pohja on epätasainen.	Katso "Neuvoja ja vinkkejä".

10.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli HHHX890PMC:
 Tyyppi: 67 D4A 05 FD
 Induktio 7.35 kW
 Sarjanro
 ELECTROLUX

PNC 949 599 462 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Valmistettu: Saksa
 7.35 kW



11.2 WiFi yhteys

WiFi taajuus	2400 - 2483,5 MHz
--------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Boost [W]	Boost kesto enintään [min]	Keittoastian hal- kaisija [mm]
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180
Joustava induktio- keittoalue	2300	3200	10	vähintään 105

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

11.4 Paistolämpömittari tekniset tiedot

Paistolämpömittari on hyväksytty käytettäväksi elintarvikkeiden yhteydessä.

Käyttötaajuus	2400 - 2483,5 MHz
Suurin lähetysteho	7 dBm
Lämpötila-alue	0 - 200°C
Mittausjakso	2 s

12. ENERGIA TEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen mukaisesti

Mallin tunniste	HHHX890PMC	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	2	
Keittoalueiden lukumäärä	1	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Oikea edessä Oikea takana	14.5 cm 18.0 cm
Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen	P 45.8 cm L 21.4 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Oikea edessä Oikea takana	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg

Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	191.1 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

12.2 Keittotaso – Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

12.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.5 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

12.4 Liesituulettimen tuotetietolomake ja tuotetiedot Euroopan unionin energiamerkintä- ja ekologisen suunnittelun ja asetusten mukaan

Tuoteseloste asetuksenasetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti		
Tavarantoimittajan nimi tai tavaramerkki	ELECTROLUX	
Mallitunniste	HHHX890PMC	
Vuotuinen energiankulutus - AEChood	32.7	kWh/vuosi
Energiatehokkuusluokka	A+	
Virtausdynaaminen hyötysuhde - FDEhood	32.0	
Virtausdynaamisen hyötysuhteen luokka	A	
Valotehokkuus - LEhood	-	lux/W
Valotehokkuusluokka	-	
Rasvansuodatuksen erotusaste - GFEhood	85.1	%
Rasvansuodatuksen erotusasteen luokka	B	
Ilmavirta tavanomaisen käytön vähimmäisteholla	270.0	m³/h
Ilmavirta tavanomaisen käytön enimmäisteholla	550.0	m³/h
Ilmavirta teho- tai boost-toiminnolla	650.0	m³/h

A-painotettu ääniteho vähimmäisnopeudella	50	db(A) re 1 pW
A-painotettu ääniteho enimmäisnopeudella	66	db(A) re 1 pW
A-painotettu ääniteho teho- tai boost-nopeudella	69	db(A) re 1 pW
Mitattu tehonkulutus pois päältä -tilassa - Po	0.49	W
Mitattu tehonkulutus valmiustilassa - Ps	-	W
Lisätiedot asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti		
Ajan korotuskerroin - f	0.8	
Energiatehokkuusindeksi - EELhood	42.6	
Mitattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä - QBEP	286.7	m³/h
Mitattu ilmanpaine parhaan hyötysuhteen pisteessä - PBEP	449	Pa
Suurin ilmavirta - Qmax	650.0	m³/h
Mitattu sähkön ottoteho parhaan hyötysuhteen pisteessä - WBEP	111.9	W
Valaistusjärjestelmän nimellisteho	-	W
Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla - Emiddle	-	lux

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Uuni – Energiansäästö

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun aloitat ruoanlaiton, aseta liesituuletin alhaiselle nopeudelle. Kun lopetat ruoanlaiton, pidä liesituuletin käynnissä vielä muutaman minuutin ajan.

- Lisää liesituulettimen nopeutta vain päästäksesi eroon suurista höyry- tai savumääristä. Suosittelemme, että käytät Boost-toimintoa vain äärimmäisissä tapauksissa.
- Puhdista liesituulettimen suodatin säännöllisesti ja vaihda se tarvittaessa sen tehokkuuden ylläpitämiseksi.
- Käytä kanavajärjestelmän suurinta halkaisijaa tehokkuuden optimoimiseksi ja melun minimoimiseksi.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.





