



DA	Kogesektion	Brugsanvisning	2
FI	Keittotaso	Käyttöohje	21



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. DAGLIG BRUG.....	10
6. RÅD OG TIP.....	14
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	16
8. FEJLFINDING.....	16
9. TEKNISKE DATA.....	19
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 **Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger**

 **Generelle oplysninger og gode råd**

 **Miljøoplysninger**

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OPLYSNINGER 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 andre udsatte personer

- Apparatet kan 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 medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal denne aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.
- Børn på 3 år og derunder skal altid holdes væk fra dette apparat, når det er i drift.

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne. Børn på under 8 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikoverfladen/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- 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, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er

tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.

- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. 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 netstikket 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.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for skader, forbrænding og elektrisk chock.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er 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.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende 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 indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan

forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Bortskaffelse

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

2.6 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

3. INSTALLATION

**ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

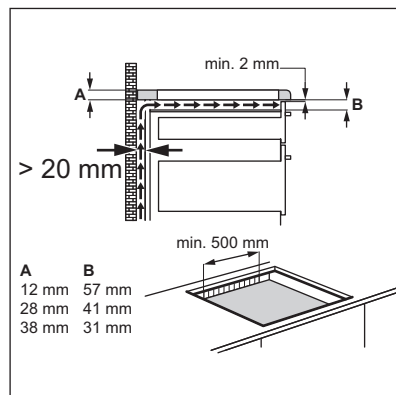
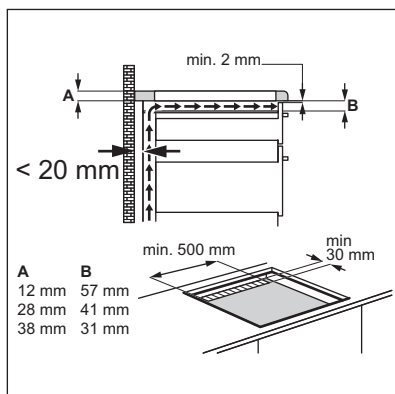
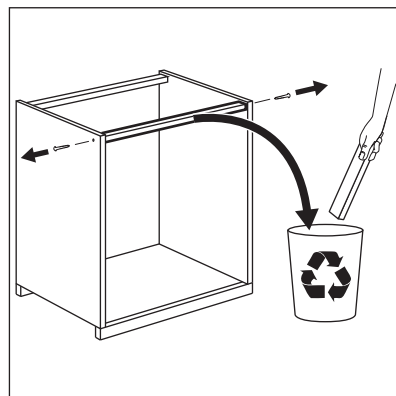
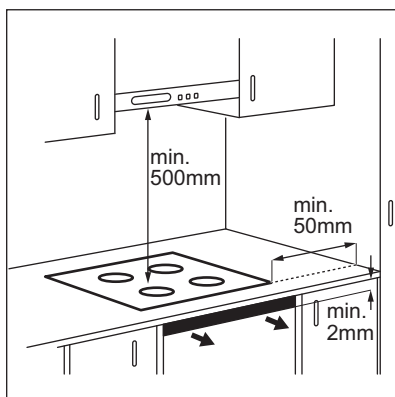
3.2 Indbygningskogesektioner

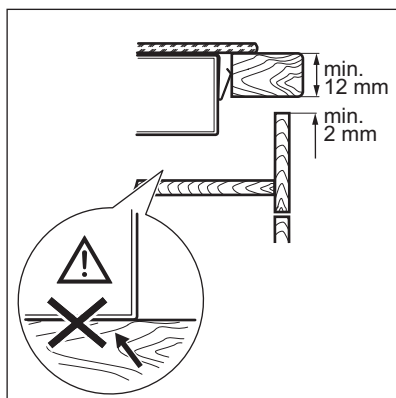
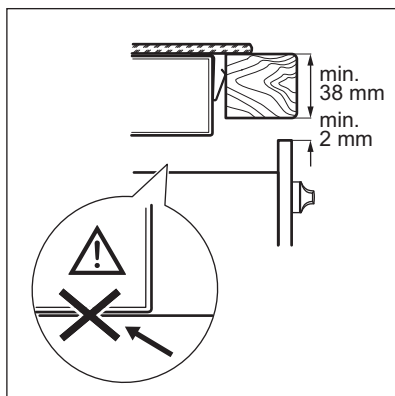
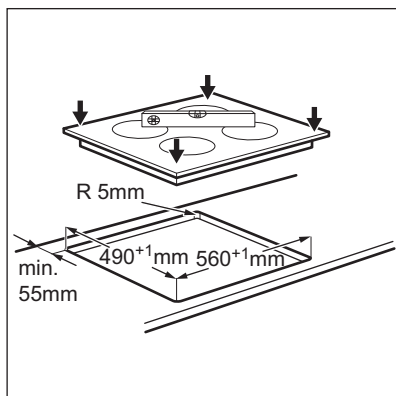
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.4 Montering

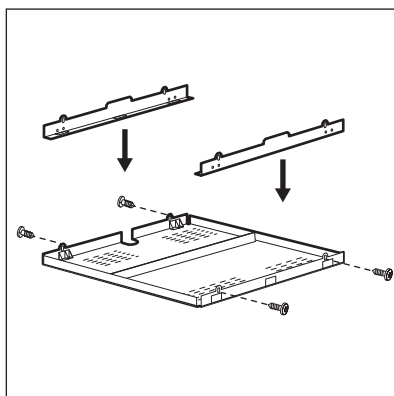
3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at erstatte det beskadigede netkabel skal du bruge følgende (eller højere) netkabeltype: H05V2V2-F T min 90°C. Kontakt altid Service Centre.





3.5 Beskyttelsesboks



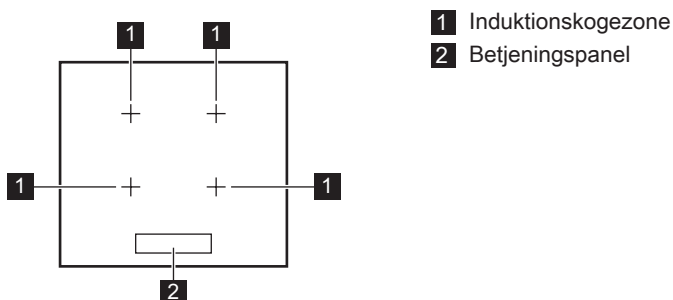
Hvis du bruger en beskyttelseskasse (ekstraudstyr), er der ikke brug for den forreste luftpassage på 2 mm og den beskyttende plade lige under kogesektionen. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



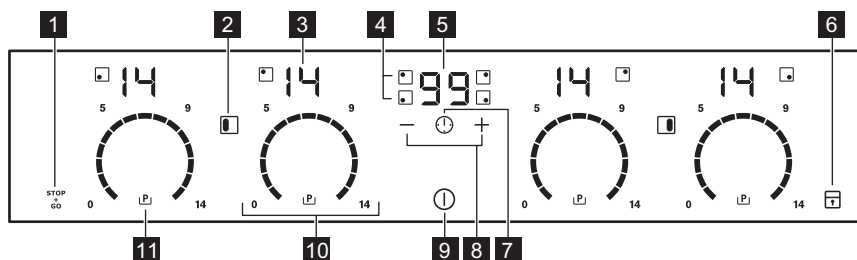
Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



4.2 Oversigt over betjeningspanel



Betjeningspanelet vises ved at aktivere apparatet med ①.

Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1 STOP + GO	STOP+GO	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
2	Bridge	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
3 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
4 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
5 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6	Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
7	-	Vælger kogezone.

	Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
8		-	Øger eller mindsker tiden.
9		ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
10	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
11		Boosterfunktion	Aktiverer/deaktiverer funktionen.

4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.
	Opkogningsautomatik-funktionen er i brug.
	Boosterfunktion er i brug.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring-funktionen er i brug.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

Induktionskogezoner laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

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

Betjeningspanelet tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen. Når kogesektionen er slukket, vises kun ①-sensorfeltet.

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkeert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet.

Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

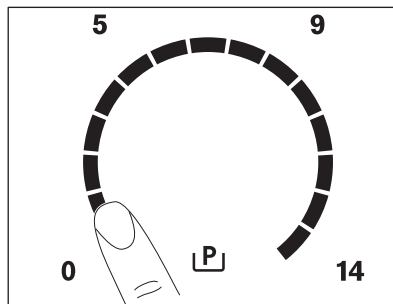
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.

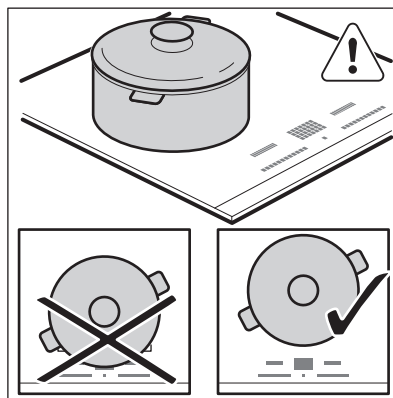


5.4 Brug af kogezoneerne



FORSIGTIG!

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Der er risiko for beskadigelse af de elektroniske dele.



Stil kogegrejet på krydset/firkanten, som er på den kogeplade, du bruger. Dæk krydset/firkanten helt. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Du kan bruge stort kogegrej på to kogezone samtidigt.

5.5 Bridge-funktion



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne.

Sådan aktiveres funktionen for

venstre/højre kogezone: Tryk på  / . Tryk på en af betjeningssensorerne i venstre/højre side for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på

 / . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

Når du kun bruger én af parrets kogezone, anbefales det, at du bruger den bageste kogezone. Når du bruger stort kogegrej, anbefales det også, at du stiller det nær den bageste kogezone.

5.6 Opkogningsautomatik

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på  ( tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 5 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: skift varmetrinnet.

5.7 Boosterfunktion

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.



Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på .  lyser.

Sådan deaktiveres funktionen: Skift varmetrinnet.

5.8 Timer

Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezoneen: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan ændres tiden: vælg kogezoneen med . Tryk på  eller .

Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezoneen med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.



Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezoneen slukkes.

Sådan stoppes lyden: tryk på .

CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezoneen er tændt.

Sådan indstilles kogezoneen: tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen: tryk på på timeren. tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den forløbne tid (minutter).

Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt: vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: indstil kogezone med , og tryk på eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

Sådan aktiveres funktionen: tryk på . tryk på eller på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

5.9 STOP+GO

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

5.10 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på . tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

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

5.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med . tændes. Tryk på i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

5.12 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.

Tryk på i 3 sekunder. eller tændes. Tryk på på timeren for at vælge ét af følgende:

- - lyden er slukket
- - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

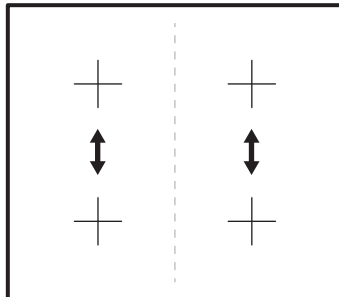
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- Du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.13 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.

- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



6. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej



For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål

Induktionskogezonerne tilpasser sig til en vis grad automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se kapitlet "Tekniske data".

6.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.

- hvislen, summen: blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

6.3 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezoneens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezoneens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

6.4 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezoneens strømforbrug er ikke lineært.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 3	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
3 - 5	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
7 - 9	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
7 - 9	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
14	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er aktiveret.		

7. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie, sukker og sukkerholdige

madvarer. Ellers kan snavset beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Sæt specialskraber skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern mtalskinnende misfarvning:** brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en fugtig klud.

8. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatik starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Strømstyringsfunktion er tændt.	Se kapitlet "Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på sensorfelterne.	Signalerne er slået fra.	Slå signalerne til. Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se kapitlet "Tekniske data".
	Kogegrejet dækker ikke krydset/firkanten.	Dæk krydset/firkanten helt.

Problemer	Mulige årsager	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.
 tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Driftsspændingen er uden for området.	Tal med en autoriseret installatør for at kontrollere installationen.
 tændes.	Der er en fejl i kogesektionen, fordi et kogegrej er kogt tør. Automatisk slukning og overophednings-sikringen for kogezonerne er aktiveret.	Sluk for kogesektionen. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezonen igen efter ca. 30 sekunder. Fejlmeddelelsen forsvinder, hvis kogegrejet var problemet. Restvarmeindikator fortsætter med at lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af. Kontrollér, om kogegrejet er egnet til kogesektionen. Se kapitlet "Nyttige oplysninger og råd".
 tændes.	Køleblæseren er blokeret.	Kontrollér, om der er noget, der blokerer for køleblæseren. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.
 tændes.	Den elektriske tilslutning er forkert. Kogesektionen er kun tilsluttet til én fase.	Tal med en autoriseret installatør for at kontrollere installationen. Se tilslutningsdiagrammet.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Mærkeplade

Model HOD670F
Type 60 GAD CC AU
Induktion 7.4 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.4 kW



9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	Boosterfunkt-ion [W]	Boosterfunkt-ion maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 180
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 180
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 180
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 180

Kogegrejets mål til brofunktionen

Bro-position	Mindste kogegrej [mm]	Største kogegrej [mm]
Venstre	140 x 280	210 x 330
Højre	140 x 280	210 x 330

Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

Identifikation af model	HOD670F
Type kogesektion	Indbygget kogesektion
Antal kogezone	4
Opvarmningsteknologi	Induktion

Diameter af runde koge- zoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	21,0 cm
	Forreste højre	21,0 cm
	Bageste højre	21,0 cm
Energiforbrug pr. kogezo- ne (EC electric cooking)	Forreste venstre	173,4 Wh/kg
	Bageste venstre	173,4 Wh/kg
	Forreste højre	183,2 Wh/kg
	Bageste højre	173,4 Wh/kg
Kogesektionens energi- forbrug (EC electric hob)		175,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved krydsene for de respektive kogezone.

10.2 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.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. 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.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	21
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	23
3. ASENNUS.....	25
4. TUOTEKUVAUS.....	27
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	29
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	33
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	35
8. VIANMÄÄRITYS.....	35
9. TEKNISET TIEDOT.....	38
10. ENERGIAEHDOKKUUS.....	39

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.electrolux.com/webselfservice



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registerelectrolux.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

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

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.
- 3-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset tulee pitää kaukana tästä laitteesta aina sen ollessa toiminnassa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- **HUOMAUTUS:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella 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.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosa ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilven sähkötiedot vastaavat kotitalouden sähköverkon arvoja. Ota muussa tapauksessa yhteyttä sähköasentajaan.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluumme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.

- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineiden jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

**VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittotasat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioitu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Hävittäminen

**VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

2.6 Huolto

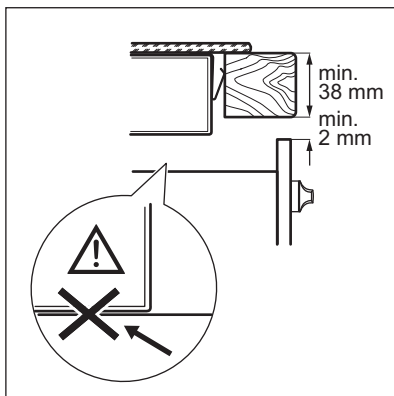
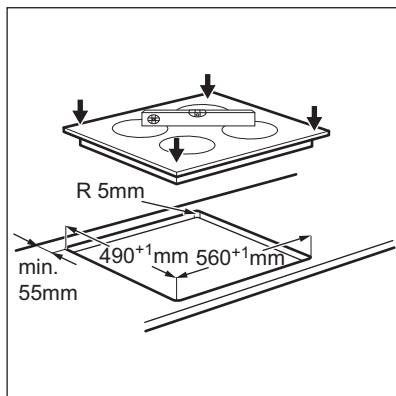
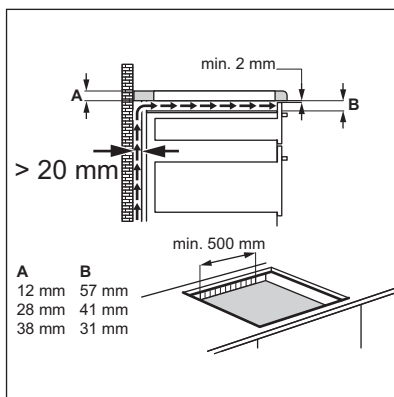
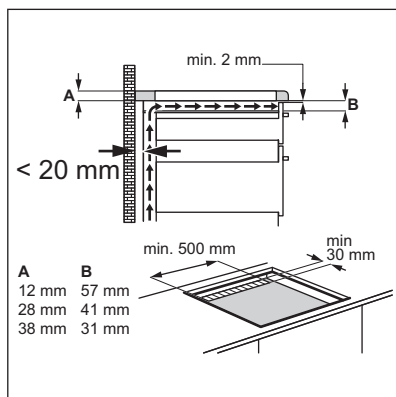
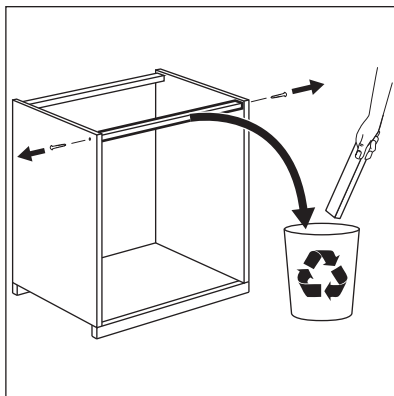
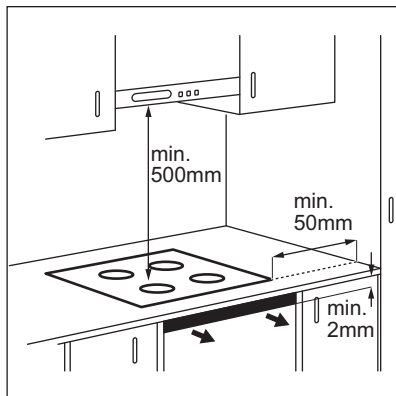
- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

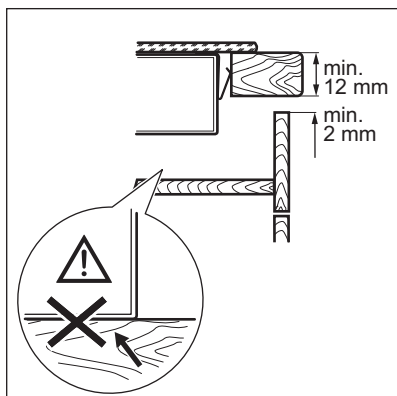
sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Liitäntäjohto

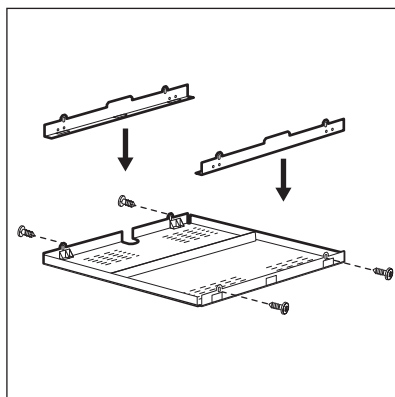
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä seuraavaa (tai sitä suurempaa) virtajohtotyyppiä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi: H05V2V2-F T min 90 °C. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3.4 Asennus





3.5 Suojakotelo



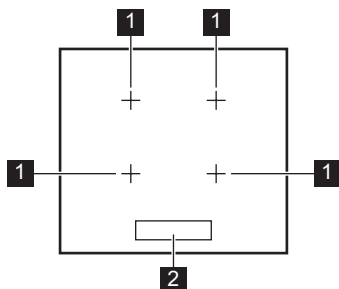
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), edessä oleva 2 mm:n ilmavirtaustila ja keittotason alapuolella oleva suojatase eivät ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

4. TUOTEKUVAUS

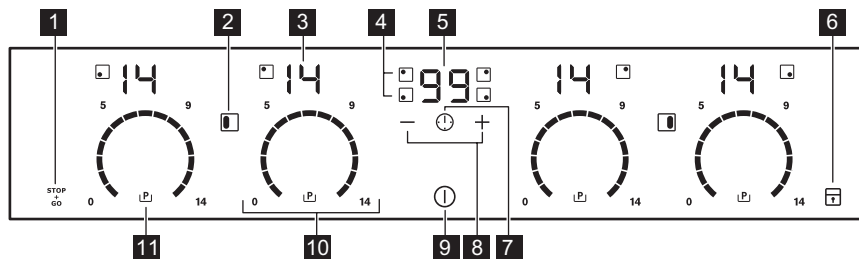
4.1 Keittoalueet



1 Induktiokeittoalue

2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Käyttöpaneeli tulee näkyviin, kun laite kytketään toimintaan painikkeella ①.

Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
4 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
5 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6	Lukitus / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
7	-	Keittoalueen valitseminen.
8	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
9	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
10 -	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
11	Power-toiminto	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus -toiminto on toiminnassa.
	Power-toiminto -toiminto on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Lapsilukko-toiminto on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu -toiminto on toiminnassa.

4.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.



VAROITUS!

/ / Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalo ilmaisee jälkilämmön tason.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain ① -kosketuspainike.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

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

Käyttöpaneeli syttyy, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuu, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.

- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  sytty ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

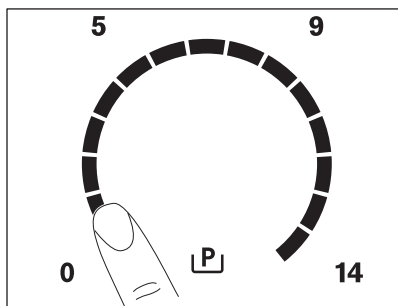
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 , 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeä säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.

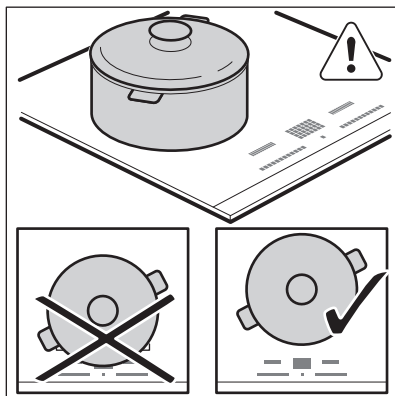


5.4 Keittoalueiden käyttäminen



HUOMIO!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.



Aseta keittoastia keittoalueen rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

5.5 Bridge -toiminto



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat.

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

Aseta ensin toisen keittoalueen tehotaso.

Kytke toiminto toimintaan vasempaan/ oikeaan keittoalueeseen: kosketa  / . Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä vasemmalla/ oikealla olevaa kosketuspainiketta.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  / . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

Kun käytät vain toista toiminnon kattavista keittoalueista, suosittelemme takimmaisena keittoalueen käyttämistä. Kun käytät suurikokoista keittoastiaa, suosittelemme sen asettamista takimmaiselle keittoalueelle.

5.6 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

 Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa  ( syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Viiden sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.7 Power-toiminto

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotalolle.

 Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa  ( syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.8 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen:

kosketa  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Ajan muuttaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

 Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen:

kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta   syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).

Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue

painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: aseta keittoalue

painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa

hälytinajastimena keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.9 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

5.10 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta   syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.11 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella

. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan

painikkeella . Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.

5.12 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa ajastimen

painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

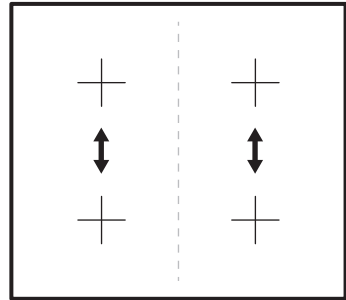
Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automaattikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.13 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.

- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Indukti-keittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä indukti-keittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi indukti-keittotasolla, jos:

- pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian mitat

Indukti-keittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että keittotasossa olisi jokin vika.

6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen

kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusuuarella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana.
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puoli välissä.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimitaan.		

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa keittotasoon vaurioita. Varo palovammoja. Aseta erityinen kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirrkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirrkaat metalliset värimuutokset:** puhdista lasipinta liinalla, jota on kostutettu veden ja viinietikan liuokseen.

8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammatilaisen puoleen.
		Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO -toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävästi kauan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaaso on asetettu.	Korkeimman tehotaason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".
	Keittoastia ei peitä rastia/neliötä.	Peitä rasti/neliö kokonaan.
 ja numero syttyy näyttöön.	Keittoalueessa on jokin vika.	Kytke keittoalue irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy.	Sähköliitäntä on virheellinen. Syöttöjännite poikkeaa sallituista arvoista.	Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan eristyksen tarkistamiseksi.
 syttyy.	Keittotason toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Automaattinen virrankatkaisu ja alueiden ylikuumenemissuojat on lauennut.	Kytke keittotasot pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke alue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää. Jälkilämmön merkkivalo voi palaa. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi. Tarkista sopiiko keittoastia keittotasoon. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
 sytty.	Puhallin on tukkiutunut.	Tarkista, onko puhaltimes- sa esineitä, jotka estävät sen toiminnan. Jos  syttyy uudelleen, ota yh- teys valtuutettuun huolto- liikkeeseen.
 sytty.	Sähköliitäntä on virheeli- nen. Keittotaso on liitetty vain yhteen vaiheeseen.	Ota yhteyttä pätevään säh- köasentajaan asennuksen tarkistamiseksi. Katso kyt- kentäkaavio.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HOD670F
Tyyppi 60 GAD CC AU
Induktio 7.4 kW
Sarjanumero
ELECTROLUX

Tuotenumero 949 596 445 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
7.4 kW


9.2 Keittoalueiden määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin teho- taso) [W]	Power-toimin- to [W]	Power-toimin- to kesto enin- tään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3200	10	125 - 180
Vasemmalla takana	2300	3200	10	125 - 180
Oikealla edes- sä	2300	3200	10	125 - 180
Oikealla takana	2300	3200	10	125 - 180

Keittoastian koot siltatoiminnossa

Silta-asento	Keittoastian minimikoko [mm]	Keittoastian maksimikoko [mm]
Vasen	140 x 280	210 x 330
Oikea	140 x 280	210 x 330

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

Mallin tunnus		HOD670F
Keittotasotyyppi		Sisäänrakennettu keittotaso
Keittoalueiden määrä		4
Kuumennustekniikka		Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	21,0 cm
	Oikealla edessä	21,0 cm
	Oikealla takana	21,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	173,4 Wh/kg
	Vasemmalla takana	173,4 Wh/kg
	Oikealla edessä	183,2 Wh/kg
	Oikealla takana	173,4 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		175,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty rasteilla vastaaviin keittoalueisiin.

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. 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.

