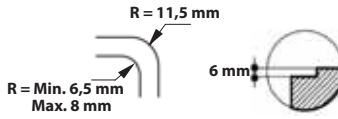
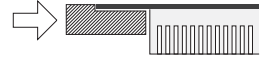
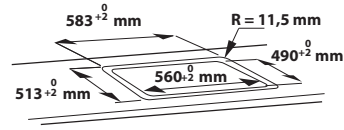
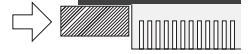
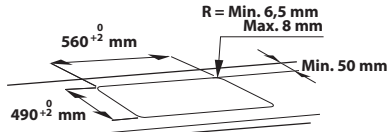
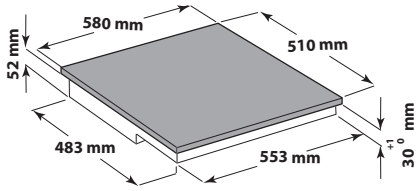
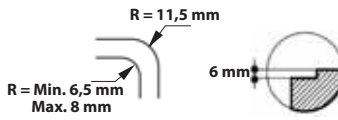
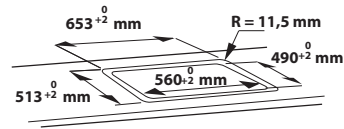
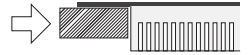
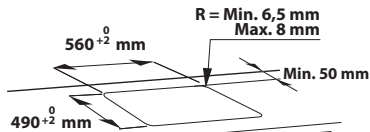
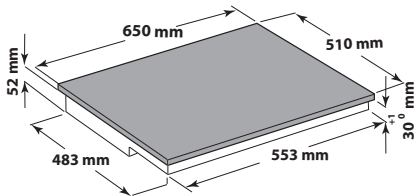
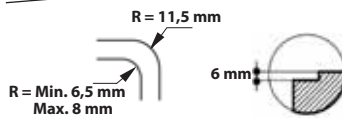
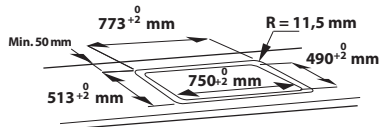
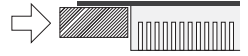
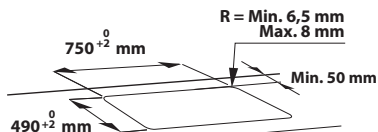
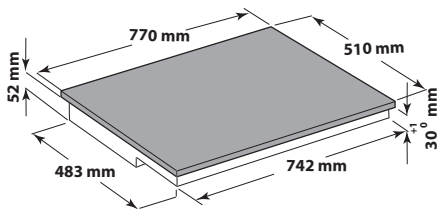
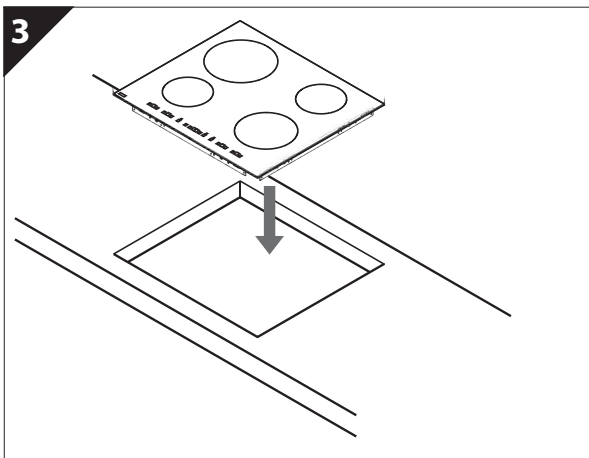
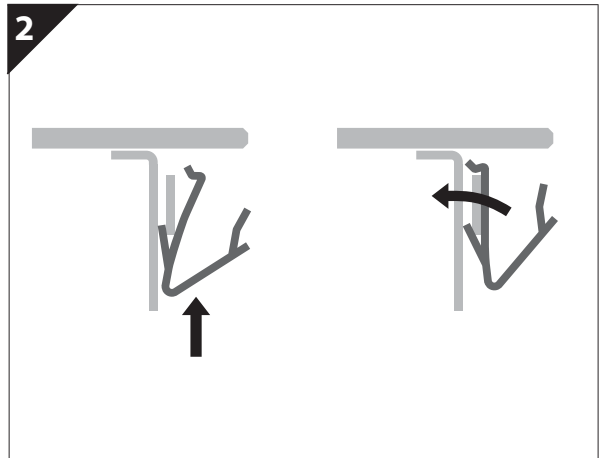
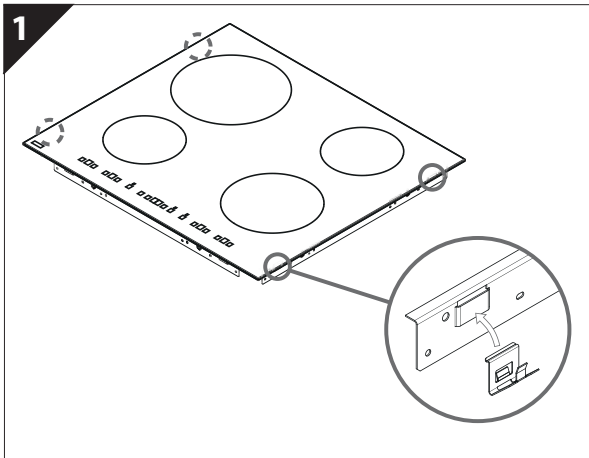
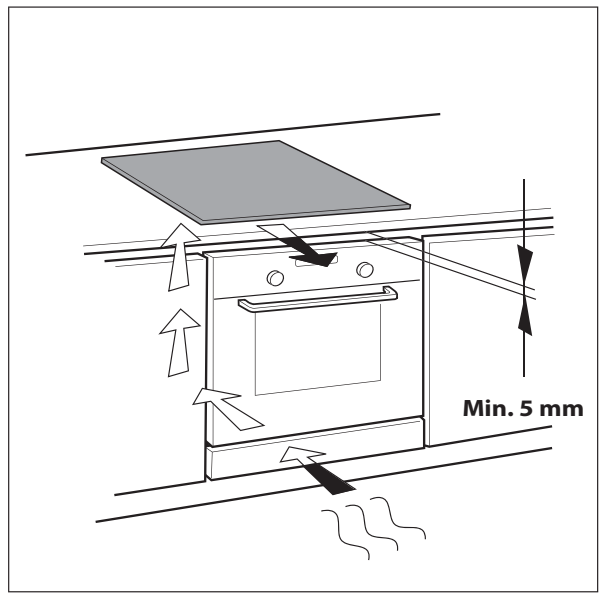
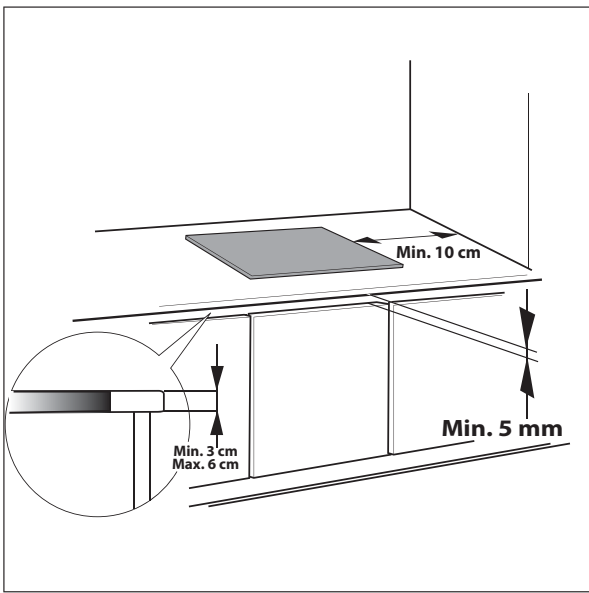


**A****B****C**



# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

## OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄÄ

Tässä käyttöohjeessa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia ohjeita. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä vaaran merkki, joka ilmoittaa käyttäjälle tai muulle henkilölle aiheutuvasta mahdollisesta vaarasta.

Kaikkia turvallisuutta koskevia ohjeita edeltää vaaran merkki ja toinen seuraavista sanoista:



### VAARA

**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**



### VAROITUS

**Osoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia vammoja, ellei sitä vältetä.**

Kaikki turvallisuutta koskevat ohjeet mainitsevat mahdollisen vaaran ja kertovat miten laitteen väärästä käytöstä johtuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen riskiä voi vähentää. Noudata tarkkaan seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä sähköverkkoon.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on moninapainen verkkokytkin, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Älä käytä sovitteita tai jatkojohtoja.
- Älä vedä laitteen virtajohtoa.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat tulevat kuumiksi käytön aikana. On varottava koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä etäällä ellei heitä jatkuvasti valvota.
- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla hyvin kuumiksi laitteen käytön aikana. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä ja on varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai heti sen jälkeen. Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä.
- Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä aseta keittoalueille metalliesineitä, kuten keittiövälineitä (veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia jne.), ne saattavat kuumentua.
- Laitteen alle on ehdottomasti asennettava välilevy, joka ei kuulu toimitukseen.
- Jos pinta on murtunut, kytke laite pois toiminnasta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi aiheuttaa tulipalovaaran. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
- Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittotasoin pinnalla.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Metalliesineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia on paras olla laittamatta keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Käytön jälkeen kytke keittoalue pois toiminnasta sen kytkimellä, älä luota keittoastian tunnistimeen.

## Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkausmateriaaleja ei saa heittää ympäristöön, vaan ne on hävitettävä paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti.

## Tuotteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EY mukaisesti.

Varmistamalla, että laite poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa välttämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

## Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitat on sama kuin keittoalueen läpimitat.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista.
- Käyttämällä painekattilaa voit vähentää edelleen energiankulutusta ja lyhentää kypsymisaikaa. (Älä käytä painekattilaa 6th Sense -toiminnossa.)
- Aseta keittoastian tason merkityn keittoalueen keskelle.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS (C) (E)

- Tämä laite, joka tulee kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, on asetuksen (C) (E) 1935/2004 mukainen, ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusvaatimusten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.

## ENNEN KÄYTTÖÄ



**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat ja pannut eivät ole oikean kokoisia. Käytä ainoastaan sellaisia kattiloita, joissa on merkintä "INDUCTION SYSTEM" (Katso viereistä kuvaa). Kattila tulee laittaa valitulle keittoalueelle ennen keittotason kytkemistä toimintaan.













## ENTISTEN KATTILOIDEN TARKISTAMINEN



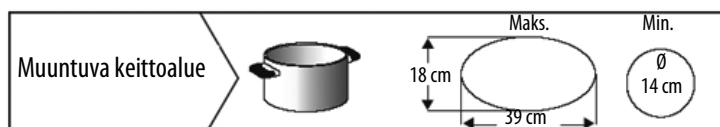
Tarkista magneetin avulla kattiloiden soveltuvuus käyttöön induktiokeittotasolla: kattilat eivät ole sopivia, jos magneetti ei toimi.

- Varmista, että kattiloiden pohja on tasainen, sillä epätasainen pinta voi naarmuttaa keittotasoa. Tarkista astiat.
- Älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle. Se saattaa vahingoittaa.

## KEITTOASTIAN POHJAN SUOSITELTAVAT LÄPIMITAT

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm → 30 cm (Kaksoiskeittoalue)	 Ø 28 cm	 18 cm 14 cm (Kaksoisalue) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

**TÄRKEÄÄ:** Keittoastian pohjan läpimitat keittoalueilla, joilla voidaan käyttää 6th Sense -toimintoa, on mainittu kappaleessa 6th Sense -toiminto.



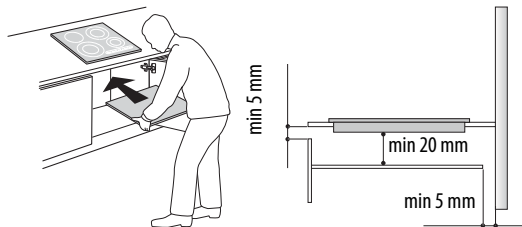
## ASENNUS

Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun.

### KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

#### VAROITUS

- Asenna keittotason alle välilevy.
- Tuotteen alaosaa ei saa olla kosketettavissa asennuksen jälkeen.
- Jos keittotason alle asennetaan uuni, välilevyä ei tarvita.



- Keittotason alapinnan ja välilevyn välisen etäisyyden tulee olla kuvassa näkyvien mittojen mukainen.
- Laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välissä olevaa pientä rakoa (min. 5 mm) ei saa tukkia.
- Leikkaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut ja sahanpurut.
- Jos liedon alle asennetaan uuni, varmista että siihen kuuluu jäähdytysjärjestelmä.
- Jos keittotaso upotetaan työtasoon, ota yhteys huoltopalveluun ja pyydä ruuvisarja 4801 211 00112.
- Irrota liesi työtasosta ruuvitalalla (ei sisälly toimitukseen) avaamalla joustin lukitus laitteen alta.
- Älä asenna keittotason astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen yläpuolelle, jotta virtapiirit eivät joudu kosketukseen höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

#### VAROITUS

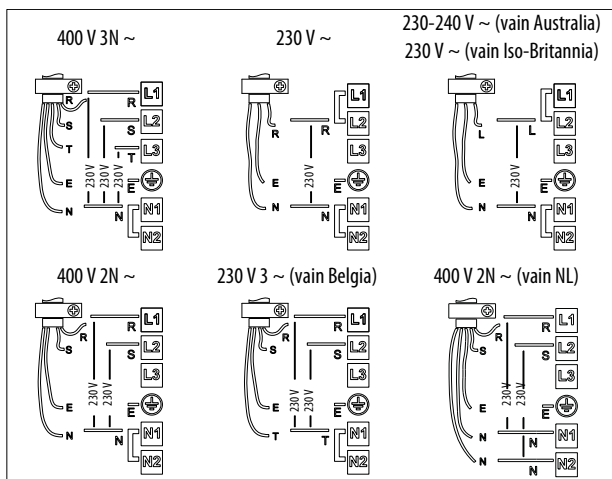
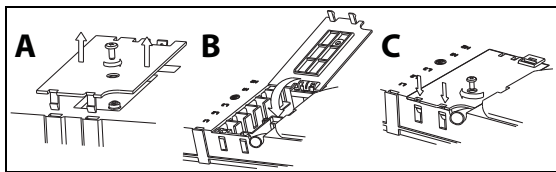
- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohton on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty vastaa asuntosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.

### Liitäntäkotelon liitäntä

Käytä sähköliitännässä alla olevan taulukon mukaisesti kaapelia tyyppiä H05RR-F.

Johtimet	Lukumäärä x koko
230 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240 V ~ + ⊕	3 X 4 mm <sup>2</sup> (vain Australia)
230 V 3 ~ + ⊕	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 3N ~ + ⊕	5 X 1,5 mm <sup>2</sup>
400 V 2N ~ ⊕	4 X 1,5 mm <sup>2</sup>



Kytke keltavihreä maadoituskaapeli liittimeen, jossa on merkintä ⊕.

Tämän johdon on oltava muita johtoja pidempi.

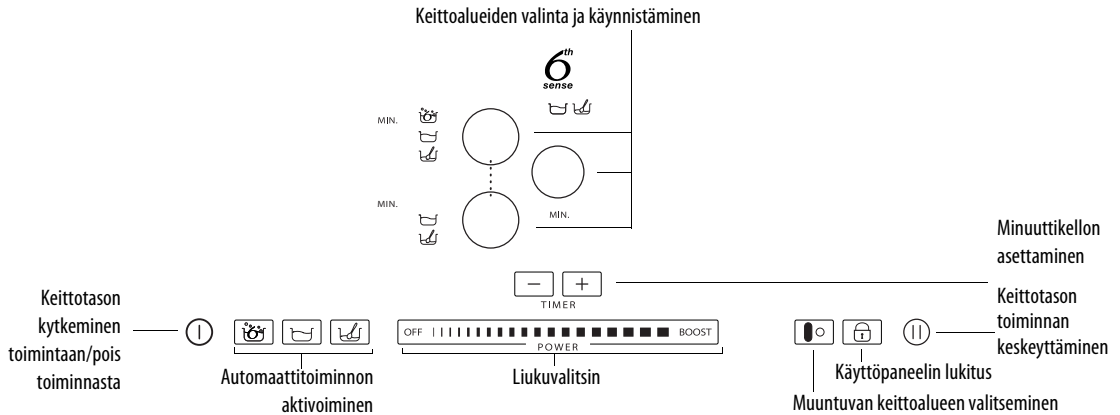
1. Irrota liitäntärasian kansi (A) avaamalla ruuvi ja laita kansi liitäntärasian saranaan (B).
2. Työnnä virtajohto kaapelin vedonpoistimeen ja kytke johtimet liitäntäkoteloon sen vierellä olevan kaavion mukaisesti.
3. Kiinnitä virtajohto vedonpoistimeen.
4. Sulje kansi (C) ja ruuvaa se kiinni koteloon aikaisemmin irrottamalla ruuvilla - kohta (1).

Joka kerta kun liesi kytketään sähköverkkoon, se suorittaa muutaman sekunnin pituisen automaattisen tarkistustoiminnon.

Mikäli liedessä jo on virtajohto, noudata virtajohtoon liitettyjä ohjeita. Suorita sähköverkkoon liittäminen moninapaisen verkkokytkimen avulla, jonka koskettimien väli on ainakin 3 mm.


## Käyttöpaneelin kuvaus

Paneelissa on hipaisupainikkeet: niitä käytetään painamalla vastaavan kuvakkeen kohtaa (hipaisu riittää).




## Ensimmäinen käyttö / sähkökatkon jälkeen


Kun keittotaso kytketään sähköverkkoon, käyttöpaneeli on lukittu (painikkeen merkivalo palaa).

Vapauta käyttöpaneeli painamalla painiketta  3 sekunnin ajan. Merkkivalo sammuu ja keittotasoa voidaan käyttää normaalisti.

## Keittotason kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan painamalla painiketta  noin 2 sekunnin ajan: painikkeen merkivalo syttyy ja keittoalueiden tunnustuskuvioihin tulee viivoja.

Keittotaso kytketään pois toiminnasta koskettamalla samaa painiketta, kunnes se sammuu. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta.

 Ellei mitään toimintoa valita 10 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

## Keittoalueiden kytkeminen toimintaan ja lämpötilan säätäminen



Kun keittotaso on kytketty toimintaan, valitulle keittoalueelle laitetaan keittoastia.

Keittoalue aktivoidaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta: kuvion sisälle tulee näkyviin numero 5, joka vastaa keskitasoa.

Tehotasoa säädetään siirtämällä sormea vaakatasossa liukuvalitsimella: kuvion sisällä oleva numero muuttuu sormen asennon mukaan minimistä 1 maksimiin 9.

Liukuvalitsimella voidaan myös käynnistää tehostointo. Se tehdään painamalla kohtaa BOOST (P näytössä). Tehotasoa BOOST voidaan käyttää enintään 10 minuuttia, jonka jälkeen laite asettuu automaattisesti tasolle 9. Malleissa, joihin kuuluu kolme keittoaluetta, on mahdollista asettaa samanaikaisesti kolme BOOST-tasoa: tässä tapauksessa laite mukauttaa automaattisesti tehon jakautumisen eri alueille.

**5.** Mikäli käytössä on useampi keittoalue, liukuvalitsimella on mahdollista muuttaa valitun alueen tehoa. Alueen valinta näkyy valopisteestä tehon osoittimen oikeassa alareunassa. Alue valitaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta.

**44** Mikäli kattila ei sovi käytettäväksi induktiotasolla, se on sijoitettu väärin tai se on väärän kokoinen, näyttöön tulee ilmoitus Ei kattilaa (viereinen kuva). Ellei kattilaa tunnisteta 60 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

## Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa pyöreää painiketta (näyttöön tulee piste tehoston näytön oikeaan alareunaan). Paina liukuvalitsimen kohtaa OFF.

**H** Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ja, jos se on kuuma, kuvioon tulee kirjain H. H on jälkilämmön osoitin. Keittotason jokaisessa keittoalueessa on tämä merkivalo. Se näyttää minkä keittoalueen lämpötila on vielä korkea. Kun keittoalue jäähtyy, merkivalo sammuu.

## Ajastimen valinta

Ajastin on aikakytin, joka avulla voit asettaa enintään 90 minuutin pituisen kypsennysajan.

Valitse ajastettava keittoalue (näytössä syttyy piste tehoton näytön oikeaan alareunaan) ja aseta haluamasi aika ajastintoiminnon painikkeilla + ja -. Minuutit näkyvät keittoalueen näytön vierellä.


Muutaman sekunnin kuluttua ajastin aloittaa ajan laskennan (keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua).

Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Ajastimen käytön ohjeet 6th Sense -toiminnon yhteydessä löytyvät seuraavilla sivuilla olevasta 6th Sense -toiminnon kuvauksesta.




## Käyttöpaneelin lukitus

Toiminto lukitsee keittotason painikkeet, jotta sitä ei voi vahingossa käynnistää (esimerkiksi puhdistamisen aikana).

Paina kolmen sekunnin ajan painiketta : äänimerkki ja lukkokuvaakkeen merkkivalo osoittavat toiminnon aktivoitumisen. Käyttöpaneeli on lukittu ja vain laiteen kytkeminen pois toiminnasta on sallittu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely. Merkkivalo sammuu ja keittotaso on taas käytettävissä.

TÄRKEÄÄ: Jos symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä on vettä, ylikiehunutta nestettä tai muuta ainetta, käyttöpaneelin lukitus voi kytkeytyä tai vapautua itsestään.

## Tauko

Tällä toiminnolla keittotaso voidaan kytkeä pois toiminnasta väliaikaisesti ja kytkeä taas toimintaan samoilla asetuksilla (6th Sense -toimintoa ja ajastimen asetuksia lukuun ottamatta). Paina painiketta : tehoton näytön tilalle tulee vilkkuva . Kypsennystoiminnon jatkamiseksi on painettava uudelleen painiketta .


## Muuntuva keittoalue



Tällä toiminnolla voit käyttää keittotasoa kahtena erillisenä keittoalueena tai erikoissuurena keittoalueena.


Toiminto sopii hyvin käytettäessä soikeita, suorakulmaisia tai pitkulaisia keittoastioita (pohjan koko enintään 38 x 18 cm) tai useampaa kuin yhtä normaalikokoista kattilaa.


Muuntuva keittoalue aktivoidaan kytkemällä keittotaso toimintaan ja painamalla painiketta . Kaksoiskeittoalueen näytössä näkyy tehotosa 5. Kumpikin numeron vieressä oleva piste palaa merkinä siitä, että muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Voit muuttaa tehotosaa siirtämällä sormea kosketusliukusäätimen päällä: ympyrän sisällä oleva luku muuttuu nopealla sormen hipaisulla minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9.

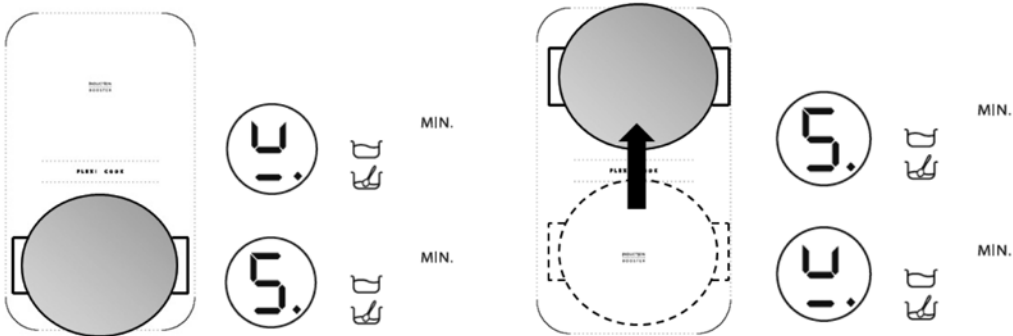
Muuntuva keittoalue kytketään pois toiminnasta painamalla painiketta . Keittoalueet palaavat normaaliin yksittäiseen toimintaan. Keittoalue kytketään pois toiminnasta painamalla OFF-painiketta.

 Jos laite ei tunnista kattilaa keittoalueella (koska kattilaa ei ole laitettu keittoalueelle tai kattila ei ole kunnolla keittoalueella tai kattila ei ole sopiva induktiokeittotasolle), näytössä näkyy viesti "ei kattilaa" . Viesti näkyy 60 sekunnin ajan. Tämän ajan kuluessa voit laittaa muuntuvalle keittoalueelle kattilan tai siirtää kattiloita alueella tarpeen mukaan.



Jos keittoalueelle ei ole laitettu kattilaa 60 sekunnin kuluttua, järjestelmä lakkaa "etsimästä" kattilaa alueelta, ja symboli  pysyy näkyvissä muistuttaen, että alue on poistettu käytöstä.


Jos haluat aktivoida muuntuvan keittoalueen toiminnon uudelleen kummallekin vastukselle, paina painiketta .

Muuntuvan keittoalueen toiminto pystyy tunnistamaan, kun kattila siirretään muuntuvan keittoalueen alueelta toiselle, ja se säilyttää tehoton samana kuin alueella, jolle kattila alun perin asetettiin. (Katso alla olevan kuvan esimerkki: jos kattila siirretään etuvastuksen päältä takavastuksen päälle, näytössä näkyy sen alueen tehotosa, jolla kattila on.)

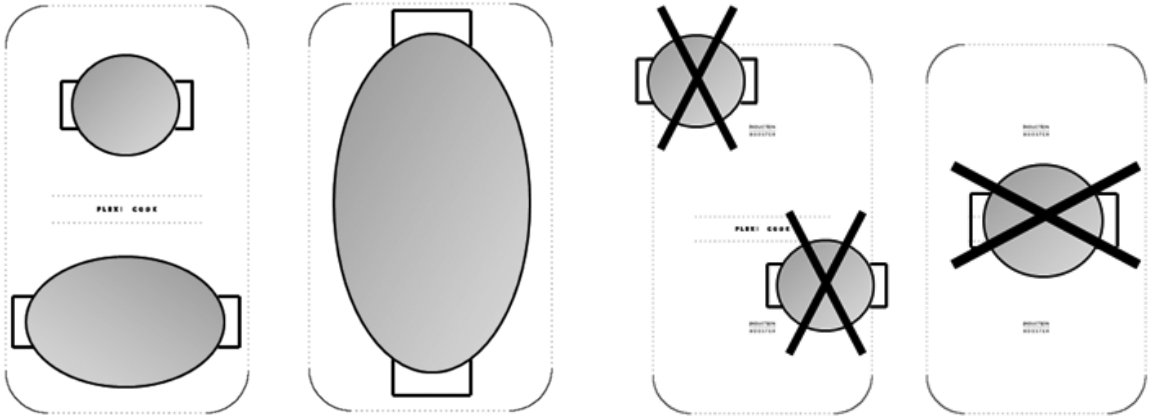


Muuntuvaa keittoaluetta voi käyttää myös kahtena erillisenä keittoalueena painamalla yhden alueen vastaavaa painiketta. Aseta kattila yhden alueen keskelle ja säädä tehotosa kosketusliukusäätimellä.

 Tärkeää: aseta kattilat keittoalueen keskelle siten, että yhden keittoalueen keskellä oleva logo  peittyi.

Jos käytät isokokoista, soikeaa, suorakulmaista tai pitkulaista kattilaa, aseta kattila keittoalueen keskelle siten, että kumpikin logo  peittyi.

Esimerkkejä kattilan oikeasta ja väärästä sijoittamisesta:



Kun Muuntuva keittoalue (Flexi cook) toiminto on käytössä, tehostointointoa (Booster) ja 6th Sense -toimintoa ei voi käyttää. Kun ajastin asetetaan, sen symboli näkyy ylimmän keittotason näytön vieressä.


## Automaattitoimintojen kuvaus



Keittotasossa on keittoalueisiin liittyviä automaattitoimintoja. Jokaisen alueen valintapainikkeen vierellä näkyvät käytettävissä olevien toimintojen kuvakkeet. Aina kun jokin automaattitoiminto valitaan, kuvakkeen vierelle sytty merkkivalo ja valitun alueen näyttöön tulee kirjain A.

## 6th Sense -toiminto

6th Sense -toiminto valitsee automaattisesti sopivan tehotason, jolla vesi kuumenee kiehumispisteeseen. Kun kiehumispiste on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiääni.

Aseta vettä sisältävä kattila keittoalueelle, kytke keittotas toimintaan ja valitse keittoalue. Paina painiketta . Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Kuumennuksen aikana keittoalueen näytössä näkyy liikkuva kuva.



Jotta 6th Sense -toiminto toimii oikein, huomioi seuraavat asiat:

- käytä ainoastaan vettä (huoneenlämpöistä),
- älä lisää suolaa, ruoka-aineita tai mausteita (ennen kuin kiehumispiste on saavutettu),
- älä muuta keittoalueen tehotasoa äläkä poista tai siirrä kattilaa,
- täytä keittoastiasta vähintään 1/3 (ainakin 1 litra), älä koskaan täytä sitä ihan täyteen (katso viereistä taulukkoa),
- älä käytä painekattilaa keittoalueella, johon on kytketty 6th Sense -toiminto.

Huomioi lisäksi seuraavat ohjeet parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi:

- älä käynnistä 6th Sense -toimintoa, jos keittoalue on vielä kuuma (näytössä näkyy H-kirjain).

Keittoalueen halkaisija	Kattilan pohjan läpimitta 6th Sense-toiminnon käyttämistä varten.	Kattilan sisältämän veden maksimimäärä
18 cm	17-19 cm	5 litraa
24 cm	23-25 cm	7 litraa
28 cm	24-28 cm	7 litraa


Kun vesi on kuumennut kiehumispisteeseen, keittotasosta kuuluu merkkiääni. Merkkiääni kuuluu toistuvasti kolme kertaa säännöllisin väliajoin. Toisen merkkiäänien jälkeen kiehumisaikaa laskeva ajastin käynnistyy automaattisesti. Kolmannen merkkiäänien jälkeen keittotas valitsee automaattisesti alemman tehotason, joka pitää kiehumisen yllä. Tämän jälkeen voit lisätä haluamasi ruoka-aineet, asettaa ajastimen tai muuttaa tehotasoa. Jos tehotasoa muutetaan tai keittotas asetetaan taukotilaan, 6th Sense -toiminto poistuu käytöstä.



Keittotas ohjaa 6th Sense -toimintoa ja tehostimen tasoja automaattisesti, minkä vuoksi joissakin tilanteissa tehostusta ei voi käynnistää, kun 6th Sense -toiminto on jo kytketty toimintaan.


Käytössä olevan kattilan laatu voi vaikuttaa 6th Sense -toiminnon tehoon.

## Toiminto Simmering

Kun ruoka kiehuu, painamalla painiketta  laite asettaa automaattisesti hiljaisen kiehumisen säilyttävän tehotason. Näyttöön tulee A: merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

## Toiminto Melting

Tämä toiminto pitää keittoalueella alhaisen, tasaisen lämpötilan. Aseta kattila/astia paikalleen, kytke keittotas toimintaan ja valitse haluamasi keittoalue. Paina painiketta

. Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.



## PUHDISTUS

### VAROITUS

- Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitetta.
- Varmista ennen puhdistamisen aloittamista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta eikä näytössä enää näy jälkilämmön merkkiä (H).

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä karheita sieniä tai teräsvillaa. Niiden käyttäminen voi ajan myötä vahingoittaa lasia.

- Jokaisen käytön jälkeen anna keittotason ensin jäähtyä ja puhdista se sitten ruoanjäänteistä muodostuvien kerrostumien ja tahrojen välttämiseksi.
- Sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne täytyy poistaa heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, keittiöpaperia tai erityisesti lasikeraamiselle keittotasolle tarkoitettuja puhdistusaineita (noudata valmistajan ohjeita).

## VIANMÄÄRITYS

- Lue kohdassa Käyttöohjeet annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Kuivaa pinta huolellisesti puhdistamisen jälkeen.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Ellet saa keittotasoa käytön jälkeen kytkettyä pois toiminnasta, kytke se irti sähköverkosta.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
Keittotaso kytketty pois toiminnasta ja 10 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki 30 sekunnin välein.	Kytkimet ovat jatkuvasti painettuna.	Käyttöpaneelilla on vettä tai keittiövälineitä.	Puhdista käyttöpaneeli.
C81, C82, C83	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi.	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F42 tai F43	Keittotason liitännän jännite ei ole oikea.	Anturi havaitsee liitäntäjännitteestä poikkeavan jännitteen.	Irrota laite sähköverkosta ja tarkista liitäntä.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.		

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohdassa Vianetsintä olevia neuvoja.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.**

Ilmoita aina:

- lyhyt häiriön kuvaus;
- keittotason tyyppi ja malli;
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanan jälkeen oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn);
- tarkka osoitteesi;
- puhelinnumerosi.





**SERVICE** 0000 000 00000



Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein). Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

# TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Toiminto	Tason käyttö (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	lhanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen - keittäminen	lhanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	lhanteellinen ruskistamiseen, reippaaseen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5- 10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	lhanteellinen kuullottamiseen, keyveen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10- 20 minuuttia)
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	lhanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittaminen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehattaminen - saostaminen - sekoittaminen	lhanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		lhanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - sekoittaminen	lhanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen ja vasta valmistettujen ruokien pitämiseen lämpimänä (esimerkiksi kastikkeet, sopat, vihanneskeitot)
	1		lhanteellinen vasta valmistettujen ruokien lämpimänä pitämiseen, risottojen sekoittamiseen ja tarjoiluastioiden pitämiseen lämpimänä (sopivassa keittoastiassa)
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H)

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	Simmering	Automaattisesti sopiva tehotaso ruokien pitkään jatkuvaan keittämiseen. Sopii tomaatti- tai jauheliihakastikkeen ja keittojen keittämiseen. Säilyttää valvotun tehotason (ihanteellinen vesihaudekypsennystä varten). Estää ruoan ylikiehumisen tai pohjaanpalamisen, jotka ovat tyypillisiä tällaisten ruokien valmistuksessa. Käytä toimintoa kun ruoka on alkanut kiehua.
	Melting	Automaattisesti sopiva tehotaso arkojen tuotteiden varovaiseen sulattamiseen. Ei vaaranna makua ja tuoksua (suklaa, voi jne.).
	6th Sense Kuudes aisti veden keittäminen	Saavuttaa automaattisesti veden kiehumispisteen ja alentaa tehoa pitäen veden kiehumispisteessä, kunnes siihen lisätään keitettävä ruoka. Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, laitteesta kuuluu merkkiäni, jolloin halutut ainekset voidaan lisätä (esimerkiksi mausteet, pasta, riisi, vihannekset, kypsennettävä liha ja kala). Voidaan käyttää myös astioiden steriloinnissa.
	Muuntuva keittoalue	Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jolloin voidaan käyttää suorakulmaisia ja soikeita keittoastioita tai ritiloita hyödyntäen koko alue. Suurikokoisten ruokien grillaus (kala, vartaat, vihannekset, pihvit, makkarat). Paistrullien tai kokonaisen kalan kypsennys kattilassa tai padassa yleensä kastikkeessa tai lihaliemessä

# KYPSENNYSTAULUKKO

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Tehot	Toinen vaihe	Tehot
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Kuiva pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paattaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, palkokasvit	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistaminen	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhenkos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Munakkaat	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Omeletti	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Kypsentäminen	5-6
	Pannukakku	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Maitokastike	Pohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauho)	5-6	Vieminen kevyeen kiehumiseen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakiisseli	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	4-5
	Vanukkaat	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Kypsentäminen	2-3