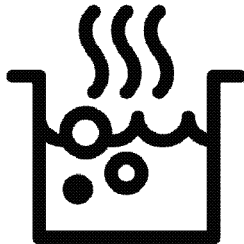




**Inbyggd häll**  
Bruksanvisning  
**Sisäänrakennettu keittolevy**  
Käyttöopas



**HII 64401 MT**

**SV / FI**

185.2621.42/R.AA/6.12.2022/8-8

7757182106

## Bästa kund,

### Läs den här manualen noggrant innan produkten används.

Beko tack för att du valt den här produkten. Vi vill att din produkt, som tillverkas med hög kvalitet och teknik, ska ge dig bästa möjliga effektivitet. För att göra detta ska du noggrant läsa den här manualen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten och spara den som referens. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren. Följ instruktionerna och ta hänsyn till all information och alla varningar som anges i användarmanualen.

Beakta all information och alla varningar i användarmanualen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Spara den här användarmanualen. Om du ger produkten till någon annan ska du även ge manualen till den nya användaren.

Användarmanualen innehåller följande symboler:



Risk som kan leda till dödsfall eller skador.

**OBS!** Risk som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.



Risk som kan leda till brännskador vid kontakt med heta ytor.



Viktig information eller användningsråd.



Läs användarmanualen.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

### **1 Säkerhetsanvisningar 4**

Syftet med användningen.....	4
Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur.....	4
Elsäkerhet.....	5
Transportsäkerhet.....	6
Säkerhet vid installation.....	6
Säker användning.....	7
Temperaturvarningar.....	7
Användning av tillbehör.....	8
Säkerhet vid matlagning.....	8
Induktion.....	8
Underhålls- och rengöringssäkerhet.....	9

### **2 Miljöanvisningar 10**

Avfallsförordning.....	10
I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter.....	10
Förpackningsinformation.....	10
Rekommendationer för energibesparing.....	10

### **3 Din produkt 11**

Produktintroduktion.....	11
Introduktion och användning av produktens kontrollpanel.....	12

Kontroll av kokplattan.....	12
Allmän information om kokplattan.....	12
Tekniska specifikationer.....	13

### **4 Första användningen 14**

Första rengöringen.....	14
-------------------------	----

### **5 Så här använder du hällen 15**

Allmän information om användning av kokplattan.....	15
Kontrollpanel.....	17

### **6 Allmän information om matlagning 22**

Allmänna varningar om matlagning på kokplattan.....	22
--	----

### **7 Skötsel och underhåll 23**

Allmän information om rengöring.....	23
Rengöring av kokplattan.....	24
Rengöring av kontrollpanelen.....	24

### **8 Felsökning 25**

## 1 Säkerhetsanvisningar

- Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
  - Om produkten överläts till en annan person eller används i andra hand ska användarmanualen, produktetiketter, andra relevanta dokument och tillbehör levereras tillsammans med produkten.
  - Vårt företag kan inte hållas ansvarigt för eventuella skador som kan uppstå till följd av att dessa anvisningar inte följs.
  - Om dessa anvisningar inte följs, upphör all garanti att gälla.
  - ⚠ Låt alltid tillverkaren, den auktoriserade serviceverkstaden eller en av importören angiven person utföra installations- och reparationsarbeten.
  - ⚠ Använd endast originalreservdelar och -tillbehör.
  - ⚠ Försök inte att reparera eller byta ut någon del av produkten om det inte tydligt anges i användarmanualen.
  - ⚠ Gör inga tekniska ändringar på produkten.
- ### ⚠ Syftet med användningen
- Den här produkten är avsedd för hemmabruk. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
  - Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Apparaten är avsedd att användas i hushålls- och personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
  - **WARNING:** Produkten får endast användas för matlagning. Den får inte användas för olika ändamål, t.ex. för att värma upp rummet.
- ### ⚠ Säkerhet för barn, utsatta personer och husdjur
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och äldre och personer som är underutvecklade i fråga om fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller instrueras beträffande säker

- användning och faror med produkten.
- Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
  - Denna produkt får inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga (inklusive barn), om de inte hålls under uppsikt eller får nödvändiga instruktioner.
  - Barn bör övervakas så att de inte leker med produkten.
  - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller gå in i produkten.
  - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
  - Vänd handtaget på kastruller och stekpannor mot sidan av arbetsbänken så att barn inte kan ta tag i dem och bränna sig.
  - **WARNING:** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll alltid barn borta från produkten.
  - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för skador och kvävning.

- **(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**  
För barnens säkerhet ska du koppla ur strömkontakten och göra produkten obrukbar innan produkten kasseras.



### **Elsäkerhet**

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som motsvarar den strömstyrka som anges på typskylten. Låt en kvalificerad elektriker utföra jordinstallationen. Använd inte produkten utan att den är jordad i enlighet med lokala/nationella bestämmelser.
- Produktens stickkontakt eller elanslutning ska vara placerad på ett lättillgängligt ställe (där den inte påverkas av spisens låga). Om detta inte är möjligt ska det finnas en mekanism (säkring, strömbrytare etc.) på den elektriska installationen som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska bestämmelserna och som skiljer alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till eluttaget under

installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typskylten.
- **(Det är inte alla produkter som levereras med en sladd, så om din produkt INTE har en sladd)** Använd endast den anslutningskabel som anges i avsnittet "Tekniska specifikationer".
- Kläm inte fast nätsladden under och bakom produkten. Placera inga tunga föremål på sladden. Strömsladden får inte böjas, krossas eller komma i kontakt med någon värmekälla.
- Använd enbart originalkabeln. Använd inte avklippta eller skadade kablar eller förlängningskablar.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som anges av importföretaget för att förhindra eventuella faror.

**(Det är inte alla produkter som levereras med en stickpropp, så om din produkt HAR en stickpropp)**

- Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har lossnat

- ur sitt uttag, är trasigt, smutsigt, oljigt, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka från bänken).
- Vidrör aldrig kontakten med våta händer! Håll inte i sladden för att dra ut kontakten, utan alltid i själva kontakten.
- Se till att produktkontakten är ordentligt inkopplad i uttaget för att undvika ljusbågar.



### **Transportsäkerhet**

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar den.
- När du ska transportera produkten ska du slå in den med bubbelplast eller tjock kartong och tejpa fast den ordentligt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens löstagbara eller rörliga delar eller produkten skadas.
- Kontrollera produktens övergripande utseende för att upptäcka eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.



### **Säkerhet vid installation**

- Innan produkten installeras ska du kontrollera att den

inte är skadad. Installera inte produkten om den är skadad.

- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, kaminer etc.).
- Håll alla ventilationskanaler öppna runt produkten.

### **Säker användning**

- Se till att produkten stängs av efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla bort den eller stänga av säkringen från säkringsfacket.
- Använd inte en defekt eller skadad produkt. Koppla i förekommande fall bort produktens el- eller gasanslutningar och kontakta auktoriserad service.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd inte produkten i situationer som kan påverka ditt omdöme, till exempel om du tar droger och/eller dricker alkohol.
- Brandfarliga föremål som förvaras i

matlagingsområdet kan börja brinna. Förvara aldrig brandfarliga föremål i matlagingsområdet.

- Gjutjärn, aluminium eller kokkärl med skadad eller grov botten kan leda till att glasytan repas. När du byter ut kokkärl ska du alltid lyfta behållarna och inte dra dem på ytan.
- Ångtryck som byggs upp på grund av fukt på kokplattans yta eller i grytans botten kan få kokkärlet att flytta sig. Se därför till att kokplattan och botten på kokkärlet alltid är torra.
- Den här produkten är inte lämplig för användning med en fjärrkontroll eller en extern klocka.

### **Temperaturvarningar**

- **WARNING:** När produkten är i drift kommer de exponerade delarna att bli varma. Vidrör inte produkten och värmeelementen. Barn under 8 år bör inte befinna sig i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brännbara/explosiva material i närheten av produkten, eftersom

kanterna blir varma när den är i drift.

- **VARNING:** Risk för brand: Förvara inte föremål på tillagningsytorna.



### **Användning av tillbehör**

- **VARNING:** Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av köksapparaten eller som tillverkaren av apparaten har angett i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.



### **Säkerhet vid matlagning**

- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. Kortvariga tillagningsprocesser måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Obevakad matlagning på en kokplatta med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol förångas vid höga temperaturer och kan fatta

eld när den utsätts för heta ytor, vilket kan orsaka en brand.



### **Induktion**

- Plattorna är utrustade med induktionsteknik. Induktionshällen som både sparar tid och pengar måste användas med kastruller som passar för tillagning med induktionshäll; annars fungerar inte plattorna. Detaljerad information finns i avsnittet "Pot selection".
- Eftersom induktionshällar skapar ett magnetiskt fält, kan de orsaka skadlig påverkan för människor som använder enheterna som insulinpump eller pacemaker.
- Stäng värmeplattan från kontrollpanelen efter användning, lita inte på kruksensorn.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras i värmeplattan eftersom de kommer att bli varma.
- Metallföremål som lagras i lådor under hällen kan bli mycket heta under lång och intensiv användning. Förvara inte metallföremål i lådor under hällen.



- Lägg inte elektroniska produkter som mobiltelefoner, surfplattor, datorer på induktionshällen. Din produkt kan vara skadad.



### **Underhålls- och rengöringssäkerhet**

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det finns en risk för elektrisk stöt!
- Rengör inte produkten med ångrengörare eftersom detta kan orsaka elektriska stötar.
- Salt- och sockerrester på botten av köksredskapet eller sådana partiklar på glasytan kan leda till att glaset repas och spricker. Se till att botten är ren innan du placerar ut kokkärlet. Håll glaskeramikytan ren.

## 2 Miljöanvisningar

### **Avfallsförordning**

#### **I enlighet med WEEE-direktivet för hantering av avfallsprodukter**



Den här produkten gäller under EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten är försedd med en klassificeringssymbol för avfallshantering av elektriskt och elektroniskt material (WEEE).

Denna produkt är tillverkad med delar av hög kvalitet samt material som kan återanvändas och återvinnas. Produkten får inte slängas i hushållssoporna eller i annat avfall vid livsslut. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för mer information om närmaste återvinningsstation.

Lämpligt avfallshantering av begagnad apparat hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.

#### **I enlighet med RoHS-direktivet:**

Produkten du har köpt gäller under EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga av de farliga eller förbjudna material som anges i direktiven.

### **Förpackningsinformation**

- Produktens förpackningsmaterial tillverkas av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöbestämmelser. Släng inte förpackningsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller annat avfall. Ta dem till de insamlingsställen för förpackningsmaterial som utsetts av de lokala myndigheterna.

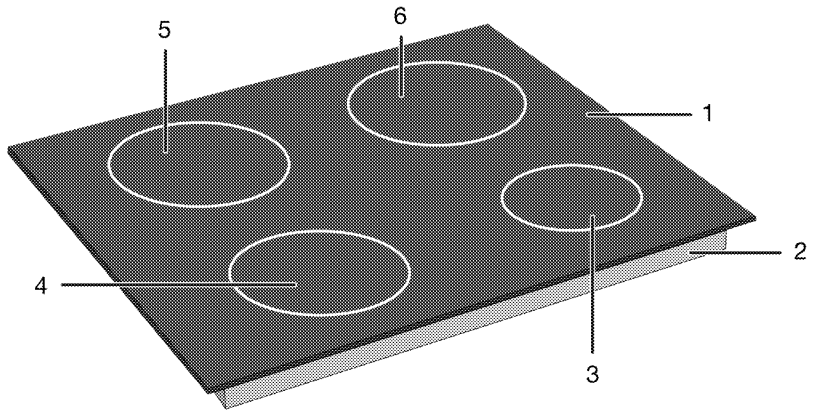
### **Rekommendationer för energibesparing**

Information om energieffektivitet enligt EU 66/2014 finns på produktbladet som medföljer produkten. Följande råd hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina frysta livsmedel före tillagning.
- Stäng av produkten 5-10 minuter före matlagningens sluttid för längre matlagning. Nu kan du spara upp till 20 % el genom att använda värme.
- Använd grytor/pannor med storlek och lock som är lämpliga för tillagningsytan. Välj alltid rätt storlek på kärlet för dina måltider. För kärnl av fel storlek krävs mer energi än nödvändigt.
- Håll kokplattor och kärll rena. Smuts minskar värmeöverföringen mellan kokområdet och kärlets botten.

## 3 Din produkt

### Produktintroduktion

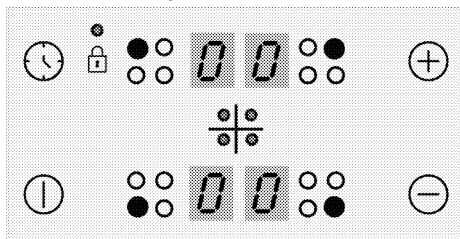


- 1 Matlagingsyta av glas
- 2 Nedre hölje
- 3 Zon för induktionsmatlagning
- 4 Zon för induktionsmatlagning
- 5 Zon för induktionsmatlagning
- 6 Zon för induktionsmatlagning





## Introduktion och användning av produktens kontrollpanel

I det här avsnittet hittar du en översikt över och grundläggande användningsområden för produktens kontrollpanel. Skillnader kan förekomma i bilder och vissa funktioner beroende på produkttyp.

### Kontroll av kokplattan





#### Knappar



-  : På-/av-knapp
-  : Knapp för timer
-  : Ökningsknapp
-  : Minskingsknapp

#### Symboler

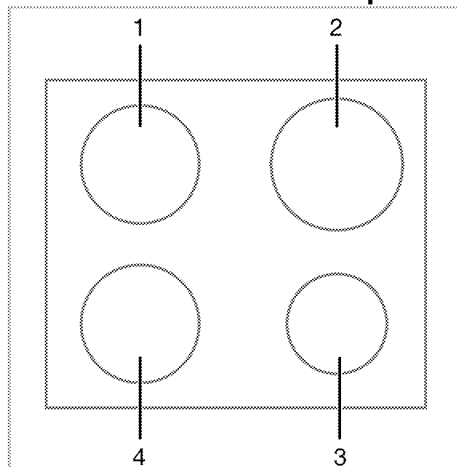
-  : Symbol för knapplås

#### Knappar för val av matlagingszon

-  : Tangent för val av matlagingszon längst bak till vänster
-  : Knapp för val av matlagingszon framtill vänster

-  : Knapp för val av matlagingszon fram till höger
-  : Knapp för val av matlagingszon längst bak till höger

### Allmän information om kokplattan



- 1 Bakre vänster - Zon för induktionsmatlagning
- 2 Bakre höger - Zon för induktionsmatlagning
- 3 Främre höger - Zon för induktionsmatlagning
- 4 Främre vänster - Zon för induktionsmatlagning

## Tekniska specifikationer

### Allmänna specifikationer

Produktens yttermått (höjd/bredd/djup)	52 mm*/580 mm/510 mm (För modeller som levereras med monteringsfjädrar och tätningsspackning monterade på produkten, betrakta bredd- och djupmåten som 10 mm mer än dessa mått.)
Mått för installation av hällen (bredd/djup)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Spänning/frekvens	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används / lämpar sig för användning i produkten	min.H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Total strömförbrukning	max. 7.2 kW

### Brännare

Bakre vänster	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	145 mm
Effekt	1600W
Främre vänster	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	180 mm
Effekt	2000W
Främre höger	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	145 mm
Effekt	1600 W
Bakre höger	<b>Zon för induktionsmatlagning</b>
Mått	180 mm
Effekt	2000 W

\* Höjden på kokplattan som anges i den tekniska tabellen är höjden på produktens basplåt.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Bilderna i den här manualen är schematiska och stämmer kanske inte exakt överens med din produkt.



De värden som anges på produktetiketter eller i den dokumentation som medföljer produkten har tagits fram under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

## 4 Första användningen

Innan du börjar använda produkten rekommenderas att du gör följande i följande avsnitt.

### Första rengöringen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial.
2. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka torrt med en trasa.

- OBS!** Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel. Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.
- OBS!** Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du hällen

### Allmän information om användning av kokplattan

#### Allmänna varningar

- Låt inga föremål falla ner på hällen. Även små föremål som saltshakers kan skada hällen. Använd inte spruckna hällar. Vatten kan sippra genom dessa sprickor och orsaka kortslutning. Om ytan är skadad på något sätt (t.ex. synliga sprickor) ska du först stänga av säkringen och sedan kontakta en auktoriserad service för att dra ut kontakten för att minska risken för elchock.
- Använd inte obalanserade kastruller/pannor eller såna som kan välta lätt.
- Värm inte tomma kastruller/pannor. Kastrullen och produkten kan skadas.
- Stäng alltid av kokplattans brännare efter användning.
- Produkten skadas, om kokplattan används utan kastrull/panna. Stäng alltid av kokplattorna efter användning.
- Efter varje användning blir matlagningssytan het, så lägg inte plastkrukorna / kokkärlarna på matlagningssytan. Ta bort dylik material från ytan omedelbart.
- Plötsliga temperaturförändringar på glasytans yta kan orsaka skada. Var försiktig så att du inte släpper ut kalla vätskor under tillagningen.
- Lägg passlig mängd mat i kastrullen eller pannan. På detta sätt kan du förhindra maten från att koka över och undvika onödigt rengöring.
- Placera inte kastrull- eller pannlock på brännare/zoner.
- Placera kastrullen centrerad över brännare/zon. Om du vill placera kastrullen på en annan brännare/zon, dra inte den mot önskad brännare, lyft upp den istället först och placera den sedan på en annan brännare.

#### Induktionshällens funktionsprincip

Induktionshällen är som en öppen krets. Kretsen slutförs när en gryta / kokkärl som är lämpliga för induktionskokning placeras på den och ett elektroniskt system under

glasytan genererar ett magnetfält. Krukorna / kokkärlens metallbotten värms upp genom att ta energi från detta magnetfält. På detta sätt genereras inte värmen i kokplattans yta, utan direkt på kastrullen/pannan på den. Glasytan värms upp från värmen från kastrullen/pannan.

#### Fördelar med induktionskokning

Induktionshällar erbjuder några fördelar då värmen överförs direkt till kastrullen/pannan.

- Mat som kokar över bränns inte fast snabbt, då glasmatlagningssytan inte värms upp direkt. Rengöring av den är lättare.
- Tillagningen är snabbare, då värmen genereras direkt på kastrullen/pannan. Detta sparar tid och energi jämfört med andra typer av kokplattor.
- Då värmen ges direkt till kastrullen/pannan, uppstår ingen värmeförlust, och tillagningen blir effektivare.
- Det faktum att värmeöverföringen slutar och matlagningssytan inte värms direkt när kastrullen/pannan tas bort från matlagningssytan, ger en säkrare användning mot möjliga olyckor under matlagningen.

#### Säker användning:

- Välj inte höga värmenivåer när kastruller/pannor som inte fastnar, som belagts med lite olja eller används utan olja (teflon-typ).
- Använd inte glasmatlagningssytor som avställningsytor eller som skärbräda.
- Placera inte metallobjekt så som bestick eller lock på hällens yta. De kan bli extremt varma.
- Använd aldrig aluminiumfolie under matlagningen. Placera aldrig mat inslagen i aluminiumfolie på induktionshällen.
- Håll magnetiska föremål, så som kreditkort eller tejp på avstånd från kokplattan under användning.
- Om ugn finns under kokplattan och den används, kan kokplattans sensor minska matlagningssnivån eller stänga av kokplattan.

- Kokplattan har en automatisk avstängningssystem. Mer information om detta system finns i följande kapitel. Om emellertid kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras.

### Kastruller/pannor

Man ska använda ferromagnetiska, kvalitetskastruller/-pannor, som är utrustade med etikett eller varning, om att den lämpar sig bara för induktionsmatlagning. Generellt sett ger högre järninnehåll i kastruller/pannor bättre prestation. Kockärlens / kockärlens basdiameter ska matcha induktionszonen. Föreslagna storlekar är presenterade nedan.

### Lämpliga kastruller/pannor:

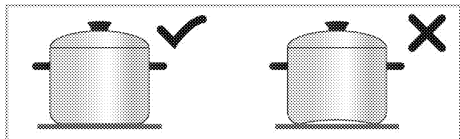
- Gjutjärnskastruller/-pannor
- Emaljerade kastruller/pannor
- Stål och rostfria stålkastruller/pannor  
Med märkning eller varning om lämplighet för induktionsmatlagning).

### Olämpliga kastruller/pannor:

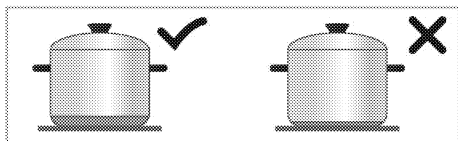
- Aluminiumkastruller/-pannor
- Kopparkastruller/-pannor
- Mässingskastruller/-pannor
- Glaskastruller/-pannor
- Lergods
- Keramiska och porslin

### Rekommendationer:

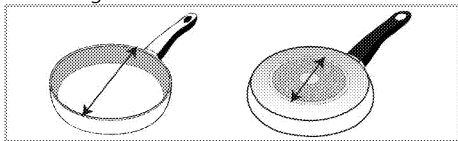
- Använd bara kastruller/pannor med platt botten. Använd inte kastruller/pannor med konvex eller konkav botten.



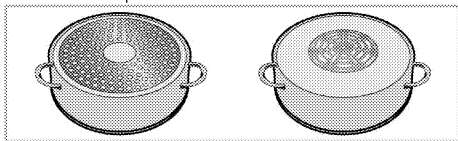
- Använd bara kastruller/pannor med tjock, behandlad botten. Om kastruller med tunt botten används, kan dessa kastruller värmas upp snabbt och dess botten kan smälta och skada matlagingsytan och produkten innan den automatiska avstängningssystemet aktiveras. Vassa kanter kan skrapa ytan.



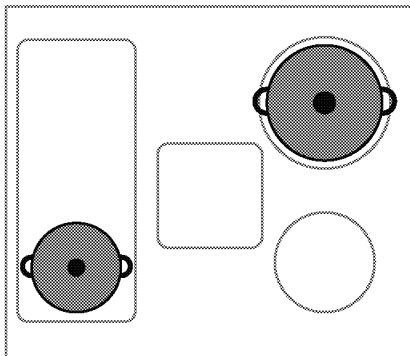
- Vissa kastrullers/pannors botten har mindre ferromagnetisk fält än dess verkliga diameter. Bara denna område värms av kokplattan. Värmen fördelas därmed inte jämnt och matlagningseffekten försämras. Dessutom detekterar kanske inte större induktionshållar dessa kastruller/pannor. Därför ska kokplattan väljas enligt den ferromagnetiska fältets storlek.



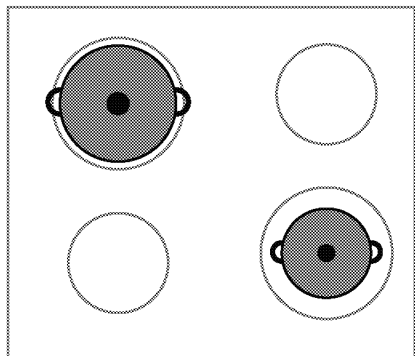
- Vissa kastrullers/pannors botten kan innehålla icke-ferromagnetiska material, så som aluminium. Dessa kastruller/pannor värms inte tillräckligt eller induktionshållan detekterar inte dessa alls. I vissa fall kan en dålig kastrullers/pannors visas.



- **i** Jämn fördelning av kockärlen på höger och vänster mittenkokplattor för att välja kokplattor, påverkar matlagningen positivt när flera rätter lagas på induktionshållen.







## Test av kastruller/pannor

Testa om kastrullen lämpar sig för användning med induktionshäll på följande sätt.

1. Den är kompatibel, om kastrullens botten kan hålla en magnet.
2. Den är kompatibel, om "L" inte blinkar när kastrullen placeras på induktionshällen och kokplattan slås på.

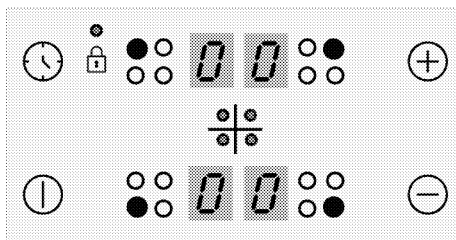
## Rekommendationer för kastrull-/pannstorlek

Diameter på matlagingszon - mm	Diameter på gryta - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320

Detektering av kastruller/pannor av induktionshällen beror på den ferromagnetiska diametern och materialet i kastrullens/pannans botten. För att försäkra kastrullens/pannans detektering och uppnå effektiv matlagning, ska kastrull/panna väljas enligt kokplattans storlek. Kastrull-/pannstorlek som rekommenderas för kokplattans storlek har presenterats ovan. Kokbeteendet kan variera beroende på grytans typer, grytans storlek och kokzonens storlek. För ett mer homogent kokbeteende kan en stegvis större kokzon användas. Att använda en större kokzon orsakar inte slöseri med energi på induktionshällar, eftersom värmen bara skapas i det aktuella grytområdet.

## Kontrollpanel

**i** Knapplåset kommer att avbrytas i händelse av strömavbrott.



### Knappar

- ⏻ : På-/av-knapp
- 🕒 : Knapp för timer
- ⊕ : Ökningsknapp
- ⊖ : Minskingsknapp

### Symboler

- 🔒 : Symbol för knapplås

### Knappar för val av matlagingszon

- ⊕ : Tangent för val av matlagingszon längst bak till vänster
- ⊖ : Knapp för val av matlagingszon fram till vänster
- ⊕ : Knapp för val av matlagingszon fram till höger
- ⊖ : Knapp för val av matlagingszon längst bak till höger

**i** Bilderna och illustrationerna är endast till i beskrivande syfte. Faktiska displayer och funktioner kan variera beroende på modell av hällen.

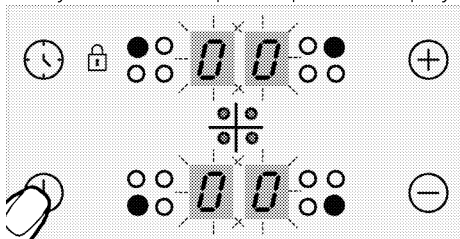
**i** Den här produkten styrs med en pekkontrollpanel. Varje åtgärd du gör på pekkontrollen bekräftas av en hörbar signal.

**i** Håll alltid kontrollpanelen rena och torr. Fuktiga och smutsiga ytor kan orsaka felfunktion.

### Sätta på hällen

1. Tryck på ⏻ knappen på kontrollpanelen.

"0" symbolen visas på alla plattors displayer.



- i** Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

### Stänga av hällen

1. Tryck på knappen på kontrollpanelen. Hällen kommer att stängas av och återgå till standby-läge.

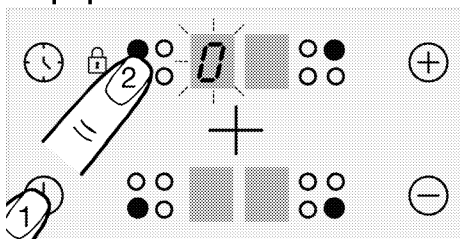
- i** "H" eller "h" visas på plattans display när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm. Rör inte vid plattorna.

### Restvärmeindikator

"H" symbolen visas på plattans skärm när hällen är avstängd indikerar att hällen fortfarande är varm och kan användas för varmhållning av en liten mängd mat. Den här symbolen omvandlas strax till "h" som står för mindre varmt.

- i** När strömmen slås av tänds inte indikatorn för restvärme och användaren varnas inte för heta plattor.

### Slå på plattor



1. Tryck på knappen för att slå på hällen.  
2. Tryck på valknappen för plattan du vill slå på.

"0" symbolen visas på plattans display och den berörda displayen lyser starkare.

- i** Om ingen användning sker inom 20 sekunder återgår hällen automatiskt till standby-läge.

### Ställa in temperaturnivå

- i** På nivåer från 1 till 7 kan vattnet eller oljan i kärlet koka eller stoppa. Detta kan leda användaren att tro att produkten slås på och av intermittent. Detta fall, som förekommer framför allt när vatten- eller oljenivån är låg, är inte ett fel; det är så som produkten fungerar.

Tryck på eller knappen för att ställa in temperaturnivån mellan "1" och "9" eller "9" och "1".

- i** Den yttre delen av tillagningszonen (av induktionshällstyp) på 280 mm (om produkten är utrustad med en sådan) aktiveras endast om en kastrull stor nog att täcka tillagningszonen placeras på tillagningszonen och temperaturen är satt till en nivå högre än 8.

### Slå av plattor:

En vald platta kan stängas av på 3 olika sätt:




- Genom att låta temperaturnivån falla till "0"**  
Du kan stänga av plattan genom att sänka temperaturinställningen till "0" läget.
- Genom att trycka på dem relevanta plattans symbol under en längre tid**  
Stäng av plattan genom att trycka på den relevanta symbolen under en längre tid tills temperaturläget sänks till "0".
- Genom att använda avstängningen på timer läget för vald platta.**  
När tiden är över kommer timern att stänga av plattan som är tilldelad den. "0" eller "00" kommer att visas på relevant display.  
Dessutom hörs ett ljudalarm när tiden är över. Tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att tysta ljudalarmet.

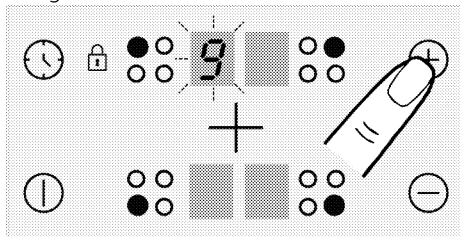
### Hög effekt (booster)

(Den här funktionen är tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

För en snabb uppvärmning kan du använda dig av snabbstart funktionen "P". Denna funktion är inte avsedd att användas vid en längre koktid. Snabbstart funktionen finns inte alltid tillgänglig på alla plattor.



### Att slå på High Power Snabbstart

1. Tryck på knappen  för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.
3. Tryck på  eller  knappen tills du når läge "9".



4. När plattan står på läge "9", tryck på  knappen en gång för att ställa in plattans temperatur till "P".

### Att slå av High Power Snabbstart

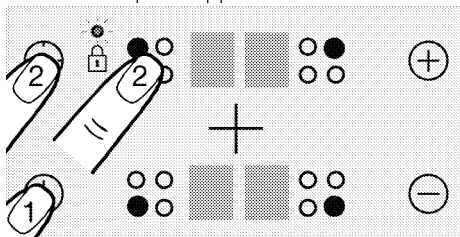
- För att slå av snabbstartsfunktionen, tryck på  och sätt temperaturen på läge "9". Plattan slår av snabbstartsfunktionen och fortsätter att vara påslagen på läge "9".
- Du kan sänka temperaturnivån genom att trycka på  eller stänga av den helt genom att sänka temperaturläget till "0".


### Knapplås


Du kan aktivera knapplåset för att undvika att ändra funktionerna av misstag när hällen används.

### Aktivera knapplås




1. Tryck på knappen  för att slå på hällen.
2. Tryck på  och  knapparna samtidigt för att slå på knapplåset.



» Knapplåset kommer att slås på och en punkt på symbolen  kommer att tändas.


-  Om du stänger av hällen när knapparna är låsta kommer knapplåset att aktiveras nästa gång du slår på hällen igen. Knapplåset måste avaktiveras för att kunna använda hällen.

### Avaktivera knapplås





1. När knapplåset är påslaget, tryck på  och  knapparna samtidigt.
- » Knapplåset kommer att slås av och en punkt på symbolen  kommer att slockna.

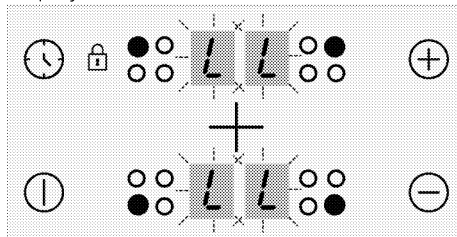
### Barnlås (Den här funktionen är tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

Du kan skydda hällen från att användas oavsiktligt för att förhindra att barn sätter på plattan. Barnlåset kan bara aktiveras och avaktiveras i standby-läge.


-  Barnslås kommer att avbrytas vid strömavbrott.

### Slå på barnlåset (Den här funktionen är tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. Tryck på  knappen för att slå på hällen.
  2. Tryck på  och  knapparna samtidigt. Efter "pip" signalen tryck på  för att slå på barnlåset.
- » Barnlåset kommer att slås på "L" symbolen kommer att visas på alla plattors displayer.



### Slå av barnlåset (Den här funktionen är tillval. Den kanske inte finns på din produkt.)

1. När knapplåset är påslaget, tryck på  knappen för att slå på hällen.

2. Tryck på ⊖ och ⊕ knapparna samtidigt.  
Efter "pip" signalen tryck på ⊖ för att slå av barnlåset.

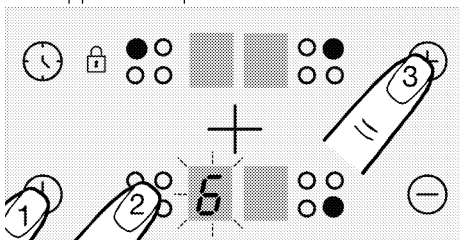
» Barnlåset kommer att slås av och "L" symbolen kommer att slockna på alla plattors displayer.

### Timerfunktion

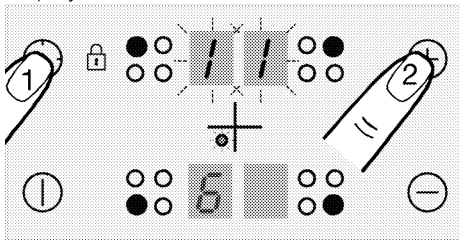
Den här funktionen förenklar tillagningen för dig. Det är inte nödvändigt att se till ugnen under tillagningsperioden. Tillagningszonen stängs av automatiskt i slutet av den tid du har valt.

### Aktivera timern

1. Tryck på knappen ① för att slå på hällen.
2. Välj önskad platta genom att trycka på knapparna för plattan.



3. Tryck på ⊕ eller ⊖ knapparna för att ställa in önskat temperaturläge.
4. Tryck på ⊕ knappen för att slå på timern. "00" symbolen kommer att tändas på plattans display och ett kommatecken kommer att lysa på den valda plattans display.



**i** Bakre höger och vänster plattornas displayer fungerar som tidsvisare när timern är påslagen.

5. Tryck på ⊕ eller ⊖ knapparna för att ställa in önskad tid.

**i** Timern kan bara ställas in för plattor som redan är påslagna.

**i** Upprepa åtgärderna ovan för andra plattor för vilka du vill ställa in timern.

**i** Timern kan inte justeras om inte plattan och temperaturvärdet för plattan väljs.

**i** När du väljer en platta med inställd timer, kan du se återstående tid genom att trycka på ⊕ knappen igen.

### Avaktivera timern

Så fort den inställda tiden är över slås hällen automatiskt av och avger en ljudsignal. Tryck på valfri knapp för att tysta ljudsignalen.

### Slå av timers tidigare

Om du slår av timern tidigare fortsätter hällen arbeta med den inställda temperaturen tills den stängs av.

1. Välj den platta du vill slå av.
2. Tryck på ⊕ knappen för att slå på timern.
3. Tills "00" visas på timer skärmen, tryck på ⊖ för att ställa in värdet "00".

Punktformat ljus visas på den relevanta plattans display och timerns display kommer att stänga av sig själv. **helt** efter att ha blinkat under en tid slås timern av.

### Använda induktionsplattorna på ett säkert och effektivt sätt

**Funktionsprincip:** Induktionshällen värmer upp kärlet direkt. Därför finns det många fördelar jämfört med andra typer av hällar. Den arbetar effektivare och hällens yta hettas inte upp. Induktionshällen är utrustad med ett överlägset säkerhetssystem som ger dig maximal användarsäkerhet.

**i** Din häll kan vara utrustad med induktionsplattor med en diameter av 145, 180 och 210-280 mm beroende på modell. Genom induktionsfunktionen känner plattorna av varje käril som placeras på dem. Energin bildas bara på de ställen där kärlet har kontakt med plattan och därmed minimeras energiförbrukningen.

## Automatisk avstängningssystem

Hällen har en automatisk avstängningssystem. Om en eller flera matlagningszoner är på, stängs matlagningszonen av automatiskt efter en viss tid (se tabell-1). Om kokplattan har en timer, stängs även timerskärmen av. Tidsgränsen för automatisk avstängning beror på vald temperaturnivå. Maximianvändningsperiod används för denna temperaturnivå. Matlagningszonen kan användas igen, efter att den stängts av automatiskt, som beskrivits ovan.

**Tabell -1** Automatiska avstängningsperioder

Temperaturnivå	Automatiska avstängningsperioder - timmar
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Snabbstart)	5-10 min. (*)
(*) Hällen faller till nivå 9 efter 5 minuter	

## Överhettningsskydd

Hällen är utrustad med en sensor för att säkerställa skydd mot överhettning. Följande måste beaktas vid överhettning:

- Den aktiva plattan kan slås av.
- Den valda nivån kan falla. Det här förhållandet går dock inte att se på indikatorn.


## Säkerhetssystem för överkokning

Hällen är utrustad med ett säkerhetssystem för överkokning. Om det är något som kokar över på kontrollpanelen stänger systemet av strömmen omedelbart och slår av hällen.

"F"-varningen visas på displayen under den här perioden.

## Exakt ströminställning

Induktionshällen reagerar direkt, som ett svar på användningsprinciperna. Den ändrar effektinställningarna mycket snabbt. Alltså kan du undvika att ett kokkärl (innehållande vatten, mjölk eller dylikt) kokar över även när det är på väg att göra det.

 Om ytan på pekkontrollspanelen är exponerad för stora mängder ångor kan hela kontrollsystemet avaktiveras och avge felsignaler.

 Håll ytan på pekkontrollspanelen ren. Felaktig användning kan observeras.

## 6 Allmän information om matlagning

Det här avsnittet beskriver tips om beredning och tillagning av din mat.

### Allmänna varningar om matlagning på kokplattan

- Fyll aldrig pannan med olja till mer än en tredjedel. Lämna inte hällen obevakad när du värmer upp olja. Överhettade oljor utgör en brandrisk. **Försök aldrig släcka en eld med vatten!** Om oljan fattar eld ska du täcka över den med en eldfilt eller fuktig trasa. Slå av hällen om det är säkert att göra det och kontakta brandkåren.
- Ta bort överflödigt vatten från maten och lägg den i den varma oljan försiktigt. Tina fryst mat innan tillagning.
- När du värmer olja, se till att krukans du använder är torr och håll locket öppet.
- Se rekommendationer om matlagning och energibesparing i sektionen "Miljöinstruktioner".
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.

## 7 Skötsel och underhåll

### Allmän information om rengöring

#### ⚠ Allmänna varningar

- Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör den. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Använd inte rengöringsmedlen direkt på de varma ytorna. Det kan orsaka permanenta fläckar.
- Apparaten ska rengöras noggrant och torkas efter varje användning. Matrester ska därför vara lätta att rengöra och dessa rester ska förhindras att brinna när apparaten används igen senare. På så sätt förlängs apparatens livslängd och ofta förekommande problem minskar.
- Använd inte ångrengöringsprodukter.
- Vissa rengöringsmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer, avkalkningsmedel eller vassa föremål under rengöringen.
- Det behövs inget särskilt rengöringsmedel för rengöring efter varje användning. Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr mikrofiberduk.
- Se till att du torkar bort all kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under matlagningen.
- Rengör inte någon del av apparaten i en diskmaskin.

#### För hällen:

- Sur smuts som mjölk, tomatpuré och olja kan orsaka permanenta fläckar på kokplattorna och komponenterna i brännarna/värmeplattorna. Rengör alla överflödiga vätskor omedelbart efter att du har kylt av kokplattan genom att stänga av den.

#### Rostfritt stål och rostfria ytor

- Använd inte sura eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfritt stål eller rostfria ytor och handtag.
- Rostfritt stål eller rostfria ytor kan ändra färg med tiden. Detta är normalt. Efter varje användning ska du rengöra med ett rengöringsmedel som är lämpligt för det rostfria stålet eller den rostfria ytan.

- Rengör med en mjuk tvålduk och ett flytande (icke repande) rengöringsmedel som lämpar sig för rostfria ytor, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse-, mjölk- och proteinfläckar på rostfria ytor och glasytor omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under lång tid.

#### Glasytor

- När du rengör glasytor får du inte använda skrapor av hård metall eller slipande rengöringsmedel. De kan skada glasytan.
- Rengör apparaten med diskmedel, varmt vatten och en mikrofiberduk som är avsedd för glasytor och torka den med en torr mikrofiberduk.
- Om det finns rester av rengöringsmedel efter rengöring, torka av med kallt vatten och torka med en ren och torr mikrofiberduk. Rester av rengöringsmedel kan skada glasytan nästa gång.
- Under inga omständigheter får torkade rester på glasytan rengöras med tandade knivar, stålull eller liknande skrapverktyg.
- Du kan ta bort kalkfläckar (gula fläckar) på glasytan med ett kommersiellt tillgängligt avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som vinäger eller citronsaft.
- Om ytan är mycket smutsig, applicera rengöringsmedlet på fläcken med en svamp och vänta länge på att det ska verka ordentligt. Rengör därefter glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

#### Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårda metallskrapor och slipande rengöringsmedel. Det kan skada ytorna.
- Se till att leder till apparatens komponenter inte lämnas fuktiga och med rengöringsmedel. Annars kan korrosion uppstå på dessa leder.

## Rengöring av kokplattan

### Glasmatlagningsyta

Följ glasytans rengöringsinstruktioner i "Allmän rengöringsinformation" sektionen för rengöring av kokplattans glasyta. I speciella fall kan du följa rengöringsinstruktionerna nedan.

- Sockerbaserad mat, så som chokladsås, stärkelse och sirap ska tas bort omedelbart utan att vänta att ytan svalnar. Annars kan glasmatlagningsytan skadas permanent.
- Använd inte rengöringsmedel till rengöring när kokplattan är het, annars kan permanenta fläckar bildas.

### Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av paneler med vred, torka av panelen och vredet med en fuktig mjuk

trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort vreden och packningarna på undersidan för att rengöra kontrollpanelen. Kontrollpanelen och vreden kan då skadas.

- Använd inte rengöringsmedel för rostfritt stål runt vreden när du rengör rostfria paneler med vred. Indikatorerna runt vreden kan försvinna.
- Rengör pekkontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en knapplåsfunktion ska du aktivera knapplåset innan du rengör kontrollpanelen. Felaktig detektering kan annars uppstå på knapparna.



## 8 Felsökning

Kontakta en auktoriserad serviceagent eller tekniker med licens eller den återförsäljare där du köpte produkten om du inte kan åtgärda problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt själv.

### Produkten fungerar inte.

- Nätsäkring är defekt eller har löst ut. >>> *Kontrollera säkringarna i säkringsskåpet. Byt om nödvändigt ut eller återställ dem.*
- Produkten är inte ansluten till ett (jordat) uttag. >>> *Kontrollera kontaktens anslutning.*
- Knappar/vred på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Om din produkt är utrustad med kanplåsfunktion kan knapplåset vara aktiverat. Avaktivera det.*
- Om displayen inte lyser när du slår på hällen igen. >>> *Koppla ur apparaten med krets brytaren. Vänta minst 20 sekunder och koppla sedan in den igen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt spishällen svalna.*
- Tillagningskärlet passar inte. >>> *Kontrollera ditt kärl.*

### visas på displayen för tillagningszonen.

- Du har inte placerat kärlet på den aktiva tillagningszonen. >>> **Kontrollera om det finns ett kokkärl på tillagningszonen.**
- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> *Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.*
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> *Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.*
- Kärlet eller tillagningszonen är överhettade. >>> *Låt dem svalna.*

### Den valda tillagningszonen stängs plötsligt av under drift.

- Tillagningstiden för den valda tillagningszonen kan vara över. >>> *Du kan ställa in en ny tillagningstid eller avsluta tillagningen.*
- Överhettningsskyddet är aktivt. >>> *Låt spishällen svalna.*
- Ett föremål kan täcka pekkontrollpanelen. >>> *Avlägsna föremålet från panelen.*

### Kärlet blir inte varmt även om tillagningszonen är på.

- Ditt kokkärl är inte kompatibelt med induktionskokning. >>> *Kontrollera om kärlet är kompatibelt med induktionshällar.*
- Kokkärlet är inte centrerat på rätt sätt eller så är kärlets bottenyta inte tillräckligt bred för tillagningszonen. >>> *Välj ett tillräckligt brett kokkärl och placera det rätt i mitten av tillagningszonen.*

### Kylfläkten fortsätter att fungera även om spishällen är avstängd.

- Detta innebär inget fel. Kylfläkten fortsätter att fungera tills elektroniken i hällen svalnar till en lämplig temperatur.

## Ljud från spisen under matlagning

Vissa ljud kan höras från spisen under tillagningen. Dessa ljud beror på kokkärlets sammansättning. Dessa ljud är normala, de är inte ett fel och de är en del av induktionstekniken.

### Möjliga ljud och orsaker

- **Fläktljud:** Spisen är utrustad med en fläkt som aktiveras automatiskt beroende på temperaturen i apparaten. Fläkten har olika driftsnivåer och arbetar på olika nivåer beroende på temperaturen.
- **Lägre brummande som en transformators driftsljud:** Detta beror på induktionstekniken. Eftersom värmen överförs direkt till botten av kokkärllet kan sådana brummande ljud höras beroende på kokkärllets material. Därför kan olika ljud höras med olika kokkärl.
- **Knäppande ljud:** Orsaken till detta är strukturen och materialet i kokkärllets botten. Om matlagningsskärlet består av flera lager av olika material kan det uppstå ett knäppande ljud.
- **Gnällande ljud:** Ett gnällande ljud kan höras när två tillagningszoner på samma sida av spisen används för att laga mat med olika matlagingsnivåer.

### Felkoder/orsaker och möjliga lösningar - För vred

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 22 E 26	Induktionshällen är överhettad.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när kokplattans temperatur sjunker under gränsvärdena.
E 46	En eller flera knappar hålls intryckta i mer än 10 sekunder. Ett föremål har lämnats på kontrollpanelen eller kontrollpanelen har utsatts för ånga.	Problemet ska lösas när du tar bort handen från hällen. Problemet ska lösas när kontrollpanelen rengörs.
E 47	Ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används inte.	Felet ska lösas när ett kokkärl som lämpar sig för induktionsuppvärmning används.
E 1 - E 15	Kommunikationsfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 16 - E 21	Temperatursensorfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 23 E 24	Programvarufel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 25	Fläktdriftfel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 31 - E 45	Fel i elektronikretsen på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och sätt igång igen efter 30 sekunder. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Felkoder	Felorsaker	Möjliga lösningar
E 48 E 49 E 51	Sensorfel på induktionshällen.	Sensortrustningen ska vara kompatibel för driftsförhållandena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.
E 52 - E 57	Hög temperatur-fel på induktionshällen.	Stäng av induktionshällen och vänta tills den har svalnat. Felet ska lösas när sensorns temperatur sjunker under gränsvärdena. Kontakta den auktoriserade återförsäljaren om problemet kvarstår.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkiet

Tillverkad i TURKIET

Importör i Ryssland: «BEKO LLC»

Adress: Selskaya-gatan, 49, Fedorovskoe, Pershinskoe landsbygdsområde, Kirzhach-distriktet, Vladimir-regionen, Ryska federationen 601021

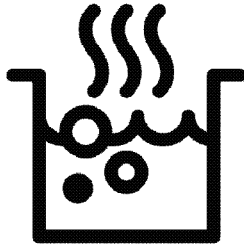
Tillverkningsdatumet ingår i produktens serienummer som anges på märkningsetiketten, som finns på produkten, nämligen: de två första siffrorna i serienumret anger tillverkningsåret och de två sista siffrorna månaden. Exempelvis anger "10- 100001-05" att produkten tillverkades i maj 2010.

Du kan begära certifieringsnummer från vårt kundcenter 8-800-200-23-56 Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar beträffande modifiering, utformning och specifikation av en elektrisk enhet.





**Sisäänrakennettu keittolevy**  
Käyttöopas



## Hyvä asiakas,

### Lue tämä käyttöohje ennen tuotteen käyttöä.

Beko Kiitos, että olet valinnut tuotteemme. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä ja säilytä niitä turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Noudata ohjeita, ja huomioi kaikki siinä olet ohjeet ja varoitukset.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöohjeessa. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Käyttöohje sisältää seuraavat symbolit:



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.

**ILMOITUS** Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.



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



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



**1 Turvallisuusohjeet 4**

Käyttötarkoitus.....	4
Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus.....	4
Sähköturvallisuus.....	5
Kuljetusturvallisuus.....	6
Asennusturvallisuus.....	6
Käyttöturvallisuus.....	7
Lämpötilavaroitukset.....	7
Lisätarvikkeiden käyttö.....	8
Ruoanvalmistuksen turvallisuus.....	8
Induktio.....	8
Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana .....	9

**2 Ympäristöön liittyvät ohjeet 10**

Jättemääräykset.....	10
Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen.....	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen.....	10
Energiansäästövinkejä.....	10

**3 Laitteesi 11**

Tuotteen esittely.....	11
------------------------	----

Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö12	
Keittotason ohjaus.....	12
Keittotason yleiset tiedot.....	12
Tekniset tiedot.....	13

**4 Ensimmäinen käyttökerta 14**

Ensimmäinen puhdistuskerta.....	14
---------------------------------	----

**5 Keittotason käyttö 15**

Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen.....	15
Ohjauspaneeli.....	17

**6 Yleisiä tietoja  
ruoanvalmistuksesta 22**

Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla.....	22
---	----

**7 Kunnossapito ja huolto 23**

Yleiset puhdistusohjeet.....	23
Keittotason puhdistus.....	24
Ohjauspaneelin puhdistus.....	24

**8 Vianetsintä 25**

## **1 Turvallisuusohjeet**

- Tämä osio sisältää turvaohjeet, jotka auttavat ehkäisemään henkilö- ja materiaalivahinkojen riskejä.
- Jos tuote siirretään toiselle henkilölle tai se ostetaan käytettynä, käyttöohje, tuote-etiketit, muut asianmukaiset asiakirjat ja tarvikkeet tulee toimittaa tuotteen mukana.
- Yritystämme ei voida pitää vastuussa vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.
- ⚠ Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojaan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- ⚠ Käytä vain aitoja varaosia ja varusteita.
- ⚠ Älä yritä korjata tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- ⚠ Älä tee tuotteeseen teknisiä muutoksia.

### **⚠ Käyttötarkoitus**

- Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksien ja henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.

### **⚠ Lasten, herkkien**

### **henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus**

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



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

loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.

- (Jos tuotteessasi on pistoke) Lasten turvallisuuden varmistamiseksi irrota virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



## Sähköturvallisuus

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

huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.

- Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
  - (Jos tuotteessasi ei ole virtajohtoa) Käytä vain "Tekniset tiedot" - osiossa määriteltyä liitoskaapelia.
  - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Virtajohto ei saa vääntyä, murskaantua tai olla kosketuksissa lämmönlähteisiin.
  - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
  - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
- (Jos tuotteessasi on pistoke)
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa

(esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Kun irrotat pistoketta, älä pidä kiinni johdosta vaan itse pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinäoinnin estämiseksi.



### **Kuljetusturvallisuus**

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



### **Asennusturvallisuus**

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

- Pidä kaikki laitteen ilma-  
aukot avoinna.



### **Käyttöturvallisuus**

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuiliotukset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.
- Älä käytä laitetta tilanteissa, jotka vaikuttavat päätöksentekokykyysi, kuten huumeiden ja/tai alkoholin vaikutuksen alaisena.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Keittoastiat, joissa on valurautaa, alumiinia tai vaurioitunut/karhea pohja,

voivat naarmuttaa lasipintaa. Kun asetat keittoastioita laitteeseen, huuhtelee aina astiat ennen sitä äläkä liu'uta niitä pinnoilla.

- Höyrynpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista siksi, että keittotason pinta ja kattiloiden pohja ovat aina kuivat.
- Laitetta ei voi käyttää etäohjauksella tai ulkoisella ajastimella.



### **Lämpötilavaroitukset**

- **VAROITUS:** Laitteen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske laitteeseen ja sen vastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.



## Lisätarvikkeiden käyttö

- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemia keittotasosuojia tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuojia. Laitteeseen sopimattomien suojien käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.



## Ruoanvalmistuksen

### turvallisuus

- **VAROITUS:** Ruoanvalmistusprosessia tulee tarkkailla. Lyhyitä ruoanvalmistusprosesseja tulee tarkkailla jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa lämpötiloissa ja voi syttyä

tuleen osuessaan kuumille pinnoille.



## Induktio

- Uunin salamalevyt käyttävät induktioteknologiaa. Tällä aikaa ja rahaa säästävällä induktioliedellä on käytettävä astioita, jotka soveltuvat induktiokäyttöön; muuten salamalevyt eivät toimi. Saat lisätietoa kappaleesta "Kattilan valinta".
- Koska induktioliedet luovat magneettikentän, ne voivat aiheuttaa haittavaikutuksia ihmisille, jotka käyttävät insuliinipumpun tai sydämen tahdistimen kaltaisia laitteita.
- Sammuta keittolevy ohjauspaneelistä käytön jälkeen – älä luota vain tunnistusanturiin.
- Metalliesineitä, kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet ei saa asettaa keittolevyn päälle, koska ne kuumenevat.
- Keittotason alla olevissa laatikoissa säilytetyt metalliesineet voivat kuumentua pitkään ja intensiivisesti. Älä säilytä metalliesineitä keittotason alla olevissa laatikoissa.
- Älä aseta elektronisia tuotteita, kuten matkapuhelimia, tabletteja

tai tietokoneita induktioliedelle. Tuotteesi voi olla vaurioitunut.



### **Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana**

- Odota, että laite jäähtyy ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!

- Älä puhdistaa laitetta höyrypesurilla, sillä tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Suola- ja sokerijäämät keittoastioiden pohjassa tai vastaavat hiukkaset lasipinnoilla voivat naarmuttaa ja halkaista lasin. Varmista, että keittoastioiden pohja on puhdas ennen niiden käyttöä. Pidä lasinen keraaminen pinta puhtaana.

## 2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

### Jätemääräykset

**Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen**



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

Käytetyn laitteen asianmukainen hävittäminen auttaa estämään mahdolliset kielteiset vaikutukset ympäristöön ja ihmisten terveyteen.

### **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä

direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

### **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

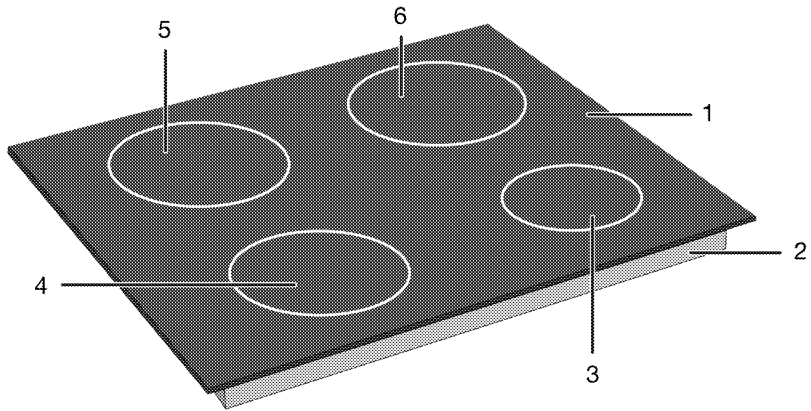
### **Energiansäästövinkejä**

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

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Käytä kaasulevyille sopivan kokoisia kannellisia kattiloita/pannuja. Valitse aina ruoalle sopivan kokoinen kattila. Väärin kokoiset astiat vaativat tarpeellista enemmän energiaa.
- Pidä keittotason keittopinnat ja kattilat puhtaina. Lika vähentää lämmönsiirtoa keittoalueen ja kattilan pohjan välillä.

## 3 Laitteesi

### Tuotteen esittely

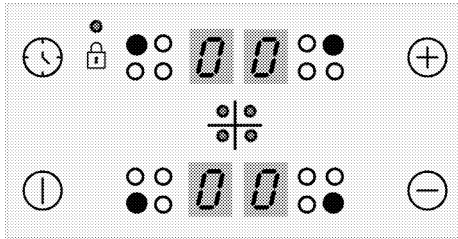


- 1 Lasikeittopinta
- 2 Alakotelo
- 3 Induktiokeittoalue
- 4 Induktiokeittoalue
- 5 Induktiokeittoalue
- 6 Induktiokeittoalue

## Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

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

### Keittotason ohjaus



### Näppäimet

- : Päälle/pois-näppäin
- : Ajastimen näppäin
- : Lisäysnäppäin
- : Vähennysnäppäin

### Symbolit

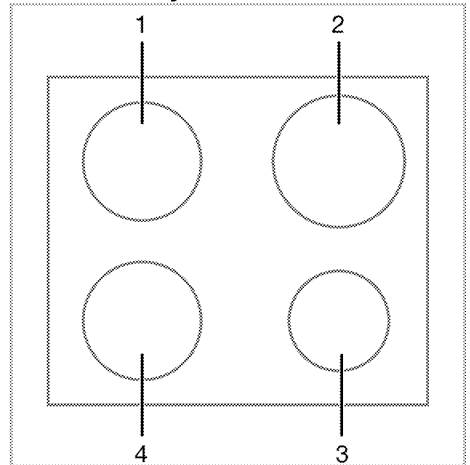
- : Näppäinlukkosymboli

### Keittoalueen valintanäppäimet

- : Takavasemman keittoalueen valintanäppäin
- : Etuvasenman keittoalueen valintanäppäin

- : Etuoikean keittoalueen valintanäppäin
- : Takaoikean keittoalueen valintanäppäin

### Keittotason yleiset tiedot



- 1 Takana vasemmalla - Induktiokeittoalue
- 2 Takana oikealla - Induktiokeittoalue
- 3 Edessä oikealla - Induktiokeittoalue
- 4 Edessä vasemmalla - Induktiokeittoalue



## Tekniset tiedot

### Yleiset tekniset tiedot

Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	52 mm*/580 mm/510 mm(Jos mallissa on jouset ja tiiviste, jotka on kiinnitetty tuotteeseen, ota leveys- ja syvyysmitat huomioon 10 mm enemmän kuin nämä mitat.)
Lieden asennusmitat (leveys/syvyys)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Jännite/taajuus	2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kokonaisvirrankulutus	maks. 7.2 kW

### Keittolevyt

Takana vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	145 mm
Virta	1600W
Edessä vasemmalla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	180 mm
Virta	2000W
Edessä oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	145 mm
Virta	1600 W
Takana oikealla	<b>Induktiokeittoalue</b>
Mitta	180 mm
Virta	2000 W

\* Teknisessä luettelossa ilmoitettu liedien korkeus on laitteen peruskorkeus.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



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



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

## 4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

### Ensimmäinen puhdistuskerta

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

**ILMOITUS** Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

**ILMOITUS** Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

## 5 Keittotason käyttö

### Yleistä tietoa lieden käyttöön liittyen

#### Yleiset varoitukset

- Älä anna esineiden pudota keittotason päälle. Jopa pienet esineet, kuten suolahakkurit, voivat vahingoittaa keittotasoa. Älä käytä säröillä olevia keittotasoja. Vesi voi valua näiden halkeamien läpi ja aiheuttaa oikosulun. Jos pinta on vaurioitunut millään tavalla (esim. Näkyviä halkeamia), sammuta sulake ensin ja soita sitten valtuutettuun huoltoon irrottamaan laite sähköverkosta sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä epätasapainossa olevia ja helposti kaatuvia kattiloita/pannuja liedellä.
- Älä lämmitä tyhjiä kattiloita/pannuja. Kattila ja laite voi vaurioitua.
- Sammuta aina lieden polttimet jokaisen käytön jälkeen.
- Laite vaurioituu, jos keittotasoa käytetään ilman kattilaa/pannua. Sammuta aina keittolevyt jokaisen käytön jälkeen.
- Jokaisen käyttökerran jälkeen keittotaso on kuuma, joten älä laita muoviasiotoita / kattiloita keittotasolle. Poista nämä materiaalit pinnalta välittömästi.
- Äkilliset lämpötilan muutokset lasisella keittopinnalla voivat aiheuttaa vaurioita. Varo läikyttämästä kylmiä nesteitä kypsennyksen aikana.
- Aseta sopiva määrä ruokaa kattilaan ja pannuun. Näin estät ruoan kiehumisen yli kattilasta/pannusta ja vältyt ylimääräiseltä puhdistamiselta.
- Älä aseta kattilan/pannun kansia polttimien/alueiden päälle.
- Keskitä kattilat polttimien/alueiden päälle. Jos haluat asettaa kattilan eri polttimen/alueen päälle, älä liu'uta sitä toisen polttimen päälle. Nosta se ylös ja laske toisen polttimen päälle.

#### Induktiokeittotason käyttöperiaate.

Induktiokeittotaso on kuin avoin piiri. Piiri päättyy, kun induktiokeittämiseen soveltuvat kattilat / pannut asetetaan sen päälle ja lasin pinnan alla oleva elektroninen järjestelmä tuottaa magneettikentän.

Ruukkujen / kattiloiden metallialusta lämmitetään ottamalla energiaa tästä magneettikentästä. Näin ollen lämpöä ei luoda keittotason pintaan, vaan suoraan kattilaan/pannuun sen päällä. Lasipinta lämpenee kattilan/pannun lämmöstä.

#### Induktiotekniikalla keittämisen edut

Induktiokeittotasot tarjoavat joitakin etuja, koska lämpö siirretään suoraan kattilaan/pannuun.

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

#### Turvallinen käyttö:

- Älä valitse korkeaa lämpötasoa, kun tarttumattomia, pienellä öljymäärällä pinnoitettuja kattiloita/pannuja tai ilman öljyä käytetään (teflon-tyyppi).
- Älä käytä lasikeittopintoja tavaroiden säilytysalustoina tai leikkuulautoina.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten aterimet tai kannet keittotason päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota keittämässä. Älä koskaan aseta alumiinifolioon käärittyjä ruokia induktioalueelle.
- Pidä magneettiset esineet, kuten luottokortit tai teipit etäällä keittotasosta käytön aikana.
- Jos keittotason alla on uuni ja sitä käytetään, keittotason anturit voivat laskea sen tehotasoa tai sammuttaa sen.
- Keittotasossa on automaattinen sammutusjärjestelmä. Lisätietoja tästä järjestelmästä on esitetty seuraavissa kappaleissa. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat

kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua.

### Kattilat/pannut

Käytä ferromagneettisia, korkealaatuisia kattiloita/pannuja, joissa on merkintä tai varoitus soveltuvuudesta käyttöön induktiokeittotasolla. Mitä korkeampi rautapitoisuus, sen parempi kattilan/pannun suorituskyky. Keittoastioiden / kattiloiden pohjan halkaisijan on vastattava induktiovyöhykettä. Ehdotetut koot on esitetty alla.

### Sopivat kattilat/pannut:

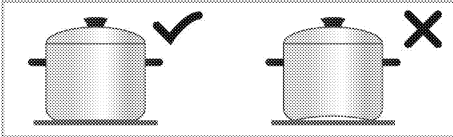
- Valurautakattila/pannu
- Emalikkattila/pannu
- Ruostumattomat teräskattilat/pannut (merkinnällä tai varoituksella soveltuvuudesta induktiokäyttöön).

### Sopimattomat kattilat/pannut:

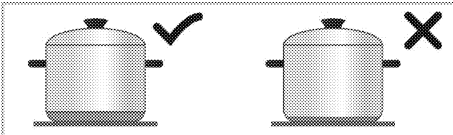
- Alumiinikattilat/pannut
- Kuparikattilat/pannut
- Messinkikattilat/pannut
- Lasikattilat/pannut
- Saviastiat
- Keraamiset posliiniset

### Suosituks

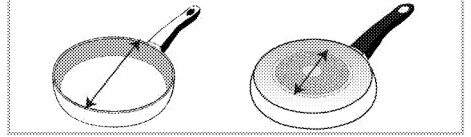
- Käytä vain kattiloita/pannuja tasaisella pohjalla. Älä käytä kattilaa/pannua koveralla tai kuperalalla pohjalla.



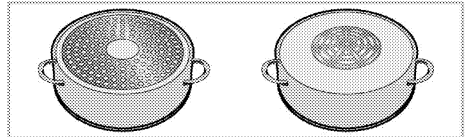
- Käytä vain kattiloita/pannuja paksulla, työstetyllä pohjalla. Jos käytät ohutpohjaisia kattiloita keittämiseen, nämä kattilat kuumenevat erittäin nopeasti ja niiden pohja voi sulaa ja vaurioittaa keittopintaa ja laitetta, ennen automaattisen sammutusjärjestelmän aktivoitua. Terävät reunat naarmuttavat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



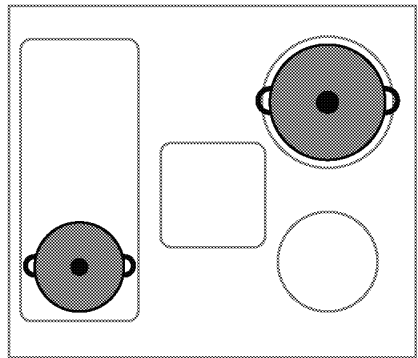
- Joidenkin kattiloiden/pannujen ferromagneettinen kenttä on todellista halkaisijaa pienempi. Keittotaso lämmittää vain tämän alueen. Näin ollen lämpö ei jakaudu tasaisesti ja keittämisen tehokkuus heikkenee. Tämän lisäksi suuret induktiokeittotasot eivät ehkä tunnista näitä kattiloita/pannuja. Näin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

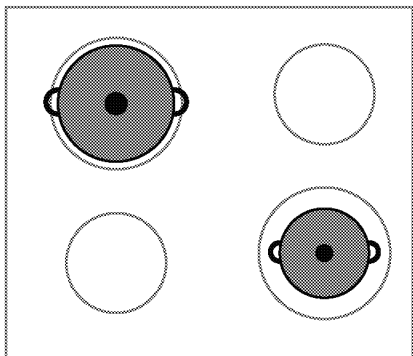


- Jotkin kattiloiden/pannujen pohjat sisältävät raudattomia materiaaleja, kuten alumiinia. Nämä kattilat/pannut eivät ehkä lämpene kunnolla tai induktiokeittotaso ei tunnista niitä lainkaan. Joissakin tapauksissa saattaa ilmetä huono kattiloiden/pannujen varoitus.



- i** Tasainen keittoastioiden jakaminen oikealle ja vasemmalle ja keskikeittolevyille vaikuttaa keittämistulokseen positiivisesti, kun useita aterioita keitetään induktioliedellä.





### Kattiloiden/pannujen testi

Testaa sopiiko kattila keittämiseen induktiokiittotasolla seuraavalla tavalla.

1. Se on yhteensopiva, jos magneetti kiinnittyy kattilan pohjaan.
2. Se on yhteensopiva, jos "L" ei vilku, kun kattila asetetaan induktiokiittotason päälle ja keittotaso kytketään päälle.

### Kattiloiden/pannujen kokosuositukset

Keittoalueen halkaisija - mm	Kattilan halkaisija - mm
145	min 100 - maks. 145
180	min 100 - maks. 180
210	min 140 - maks. 210
240	min 140 - maks. 240
280	min 125 - maks. 280
320	min 125 - maks. 320

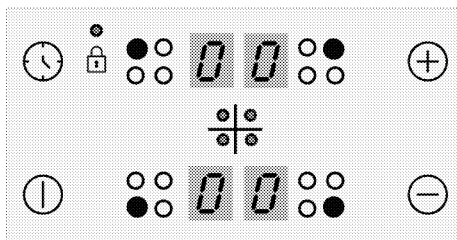
Kattiloiden/pannujen tunnistaminen induktiokiittotasolla riippuu kattilan/pannun pohjan halkaisijasta ja ferromagneettipitoisuudesta.

Kattiloiden/pannujen tunnistamisen ja tehokkaan keittämisen varmistamiseksi, kattilat/pannut on valittava keittolevyn koon mukaan. Keittolevylle sopivien kattiloiden/pannujen kokosuositukset on esitetty alla.

Keittämiskäyttäytyminen voi vaihdella kattiloiden tyypistä, kattilan koosta ja keittoalueen koosta riippuen. Homogeenisemmaksi kiehumiskäyttäytymiseksi voidaan käyttää yhden askeleen suurempaa keittoaluetta. Suuremman keittoalueen käyttö ei aiheuta energian tuhlausta induktiotelevyillä, koska lämpö syntyy vain kyseisellä kattilalla.

## Ohjauspaneeli

**i** Näppäinlukko perutaan virtakatkoksen ilmetessä.



### Näppäimet

- ⌚ : Päälle/pois-näppäin
- 🕒 : Ajastimen näppäin
- ⊕ : Lisäysnäppäin
- ⊖ : Vähennysnäppäin

### Symbolit

🔒 : Näppäinlukkosymboli

### Keittoalueen valintänäppäimet

- : Takavasemman keittoalueen valintänäppäin
- : Etuvasenman keittoalueen valintänäppäin
- : Etuoikean keittoalueen valintänäppäin
- : Takaoikean keittoalueen valintänäppäin

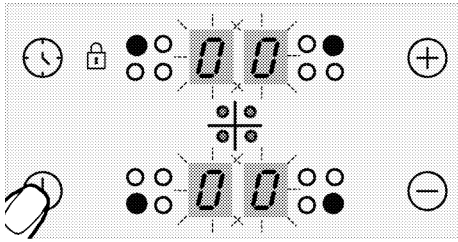
**i** Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todelliset näytöt ja toiminnot vaihtelevat lieden mallin mukaan.

**i** Tätä laitetta ohjataan kosketusohjauspaneelilla. Jokainen kosketusohjainpaneelilla suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

**i** Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likaista pinta saattaa aiheuttaa toimintahäiriöitä.


### Lieden päälle kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin ⌚-näppäintä. "0"-kuvake näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.



- i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

## Lieden pois päältä kytkeminen

1. Kosketa ohjauspaneelin -näppäintä. Liesi sammuu ja palaa valmiustilaan.

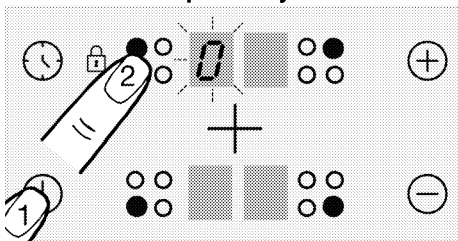
- i** "H"- tai "h"-symbolit, jotka näkyvät keittoalueen näytössä, ilmaisevat, että keittoalue on vielä kuuma. Älä koske keittoalueisiin.


## Jäännöslämmön merkkivalo

"H"-symboli, joka tulee näkyviin keittoalueen näytössä, osoittavat että liesi on edelleen kuuma, ja sitä voidaan käyttää pitämään pientä ruokamäärää lämpimänä. Tämä symboli muuttuu kohta symboliksi "h" tarkoittaen jäähtyvää lämpötilaa.

- i** Kun virta on sammutettu, jäännöslämmön merkkivalo ei syty eikä varoita käyttäjää kuumista keittoalueista.

## Keittoalueiden päälle kytkeminen





1. Kytke liesi päälle koskettamalla -näppäintä.
  2. Kosketa keittoalueen valintanäppäintä, ja kytke haluttu keittoalue päälle.
- "0"-symboli tulee näkyviin keittoalueen näytössä, ja vastaavan keittoalueen näyttö on kirkkaammin valaistu.

- i** Jos mitään toimintoa ei suoriteta 20 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

## Lämpötilatason asettaminen

- i** Tasoilla 1 - 7 vesi tai öljy padassa voi kiehua tai lopettaa kiehumisen. Tällöin käyttäjä voi luulla, että laite kytkeytyy päälle tai pois jaksottaisesti. Tässä tapauksessa, joka havaitaan erityisesti silloin kun vettä tai öljyä on vähän, kyse ei ole viasta: laite on suunniteltu toimimaan näin.

Kosketa - tai -näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" - "9" tai "9" - "1".

- i** 280mm induktiokeittolevyn ulkoreuna (jos tuote on varustettu 280mm induktiokeittolevyllä) käynnistyy vain kun tarpeeksi suuri kattila, joka peittää keittoalueen asetetaan keittoalueelle ja lämpötila asetetaan korkeammalle tasolle kuin 8.

## Keittoalueiden sammuttaminen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. **Laskemalla lämpötilaksi "0".**  
Keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".
2. **Koskettamalla vastaavan keittoalueen symbolia tietyn ajan.**  
Kytke keittoalue päälle painamalla vastaavaa symbolia tietyn aikaa, ja laske lämpötilataso arvoon "0".
3. **Käyttämällä halutun keittoalueen ajastinsammutusta.**  
Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" tai "00" tulee näkyviin vastaavissa näytöissä. Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

## Korkea teho (Tehostin)

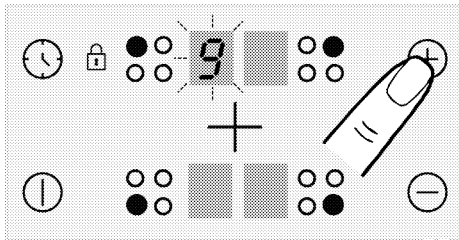
**(Tämä toiminto on lisävaruste. Sitä ei välttämättä ole laitteessasi.)**

Pikakuumennusta varten voit käyttää tehostintoimintoa "P". Tätä toimintoa ei kuitenkaan suositella pitkäaikaiseen

kuumentamiseen. Tehostintoiminto ei ehkä ole käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

### Korkean tehon (Tehostimen) päälle kytkeminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ①-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.
3. Kosketa ⊕- tai ⊖-näppäintä ja aseta ensin taso "9".



4. Kun keittoalue on tasolla "9", kosketa ⊕-näppäintä kerran vaihtaaksesi keittoalueen lämpötilaksi "P".

### Korkean tehon (Tehostimen) sammuttaminen:

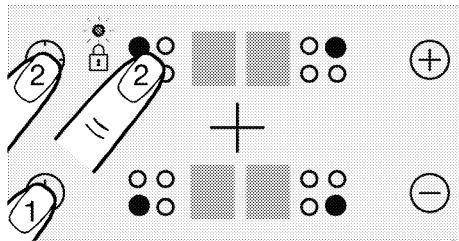
- Ota tehostintoiminto pois käytöstä koskettamalla ⊖-näppäintä ja aseta lämpötilatasoksi "9". Keittoalue poistuu tehostimesta ja jatkaa toimintaa tasolla "9".
- Voit laskea lämpötilatasoa koskettamalla ⊖-näppäintä tai voit kytkeä keittoalueen kokonaan pois päältä laskemalla lämpötilatasoksi "0".

### Näppäinlukko

Voit aktivoida näppäinlukon, jotta toimintoja ei vahingossa muuteta liesien ollessa käytössä.

### Näppäinlukon aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ①-näppäintä.
2. Ota näppäinlukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti ⌚- ja ●●-näppäimiä.




» Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin  piste syttyy.

- Jos kytket liesien pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket liesien päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.

### Näppäinlukon pois käytöstä asettaminen

1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen samanaikaisesti ⌚- ja ●●-näppäimiä.

» Näppäinlukko on aktiivinen ja symbolin  piste katoaa.

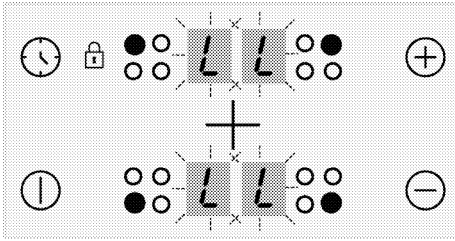
### Lapsilukko (Tämä toiminto on lisävaruste. Sitä ei välttämättä ole laitteessasi.)

Voit suojata liesien tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoa päälle. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.

- Lapsilukko peruutetaan, jos virta katkeaa.

### Lapsilukon aktivoiminen (Tämä toiminto on lisävaruste. Sitä ei välttämättä ole laitteessasi.)

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ①-näppäintä.
  2. Ota lapsilukko käyttöön koskettamalla samanaikaisesti ⊖- ja ⊕-näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa ⊕-näppäintä ja aktivoi lapsilukko.
- » Lapsilukko on aktiivinen ja "L"-symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.



## Lapsilukon asettaminen pois käytöstä (Tämä toiminto on lisävaruste. Sitä ei välttämättä ole laitteessasi.)

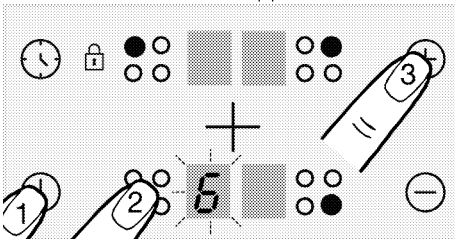
1. Kosketa näppäinlukon ollessa aktiivinen ①-näppäintä.
2. Poista lapsilukko käytöstä koskettamalla samanaikaisesti ①- ja ②-näppäimiä. Äänimerkin jälkeen kosketa ①-näppäintä ja aseta lapsilukko pois käytöstä.  
» Lapsilukko on pois käytöstä ja "L"-symboli näkyy kaikissa keittoalueen näytöissä.

## Ajastintoininto

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Uunia ei tarvitse valvoa koko ruoanlaittoaikaa. Keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

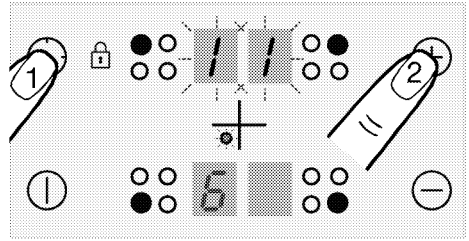
## Ajastimen aktivoiminen

1. Kytke liesi päälle koskettamalla ①-näppäintä.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.



3. Kosketa ③- tai ④-näppäintä asettaaksesi halutun lämpötilan.
4. Kytke ajastin päälle koskettamalla ⑤-näppäintä.

"00" tulee näkyviin ajastinnäytössä, ja desimaalipilkku alkaa vilkkua valitun keittoalueen näytössä.



**i** Oikean ja vasemman takakeittoalueen näytöt toimivat ajastinnäyttöinä ajastimen ollessa aktiivinen.

5. Aseta haluttu aika painamalla ⑥- tai ⑦-näppäintä.

- i** Ajastimet voidaan asettaa vain jo käytössä oleville keittoalueille.
- i** Toista edellä mainitut toimenpiteet niiden muiden keittoalueiden osalta, joihin haluat asettaa ajastimen.
- i** Ajastinta ei voi säätää, ellei keittoaluetta ja keittoalueen lämpötila-arvoa ole valittu.
- i** Kun valitaan keittoalue jolle ajastin on asetettu, voit nähdä jäljellä olevan aja koskettamalla uudelleen ⑤-näppäintä.

## Ajastimen pois käytöstä asettaminen

Kun asetettu aika on kulunut, liesi kytkeytyy automaattisesti pois ja antaa äänimerkin. Sammuta äänimerkki painamalla jotain näppäintä.

## Ajastimien kytkeminen pois päältä aiemmin

Jos sammutat ajastimen aikaisemmin, liesi jatkaa toimintaansa asetetussa lämpötilassa kunnes liesi kytketään pois päältä.

1. Kosketa sammutettavaa keittoaluetta.
2. Kytke ajastin päälle koskettamalla ⑤-näppäintä.
3. Kosketa kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä ①-näppäintä asettaaksesi arvoksi "00".

Vastaavan keittoalueen näytössä syttyy pisteenmuotoinen valo ja ajastinnäyttö



sammuu kokonaan vilkuttuaan tietyin ajanjakson ja ajastin on peruutettu.

## Induktiolieden keittoalueiden käyttäminen turvallisesti ja tehokkaasti

**Käyttöperiaatteet:** Induktioliesi kuumentaa keittoastian välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Siksi induktioliedellä on lukuisia etuja muihin liesityyppeihin verrattuna. Se toimii tehokkaammin eikä lieden pinta kuumene. Induktioliesi on varustettu ensiluokkaisilla turvajärjestelmillä, joiden ansiosta sen käyttäminen on mahdollisimman turvallista.

**i** Liesi voidaan varustaa induktiokeittoalueilla, joiden halkaisija on mallin mukaan 145, 180 ja 210-280 mm. Induktio-ominaisuuden ansiosta jokainen keittoalue tunnistaa sille asetetun astian pohjan halkaisijan. Energiaa muodostuu vain alueilla joissa astia on kosketuksissa keittoalueen kanssa ja siten saavutetaan mahdollisimman vähäinen energiankulutus.

## Järjestelmän automaattinen sammu-

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

Automaattisen sammutuksen aikaraja riippuu valitusta lämpötilatasosta. Maksimikäyttöaikaa käytetään tälle lämpötilatasolle. Keittoaluetta voidaan käyttää uudelleen, kun se on sammunut automaattisesti yllä kuvatulla tavalla.

**Taulukko -1:** Automaattiset sammutusajat

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tunteja
0	0
1	6

Lämpötilataso	Automaattiset sammutusajat - tunteja
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minuuttia
P (Tehostin)	5-10 minuuttia (*)
(*) Keittolevy putoaa tasolle 9 kun 5 minuuttia on kulunut.	

## Ylikuumenemissuoja

Liesi on varustettu tunnistimilla ylikuumenemistä vastaan. Seuraava voidaan havaita ylikuumenemisen yhteydessä:

- Aktiivinen keittoalue voidaan sammuttaa.
- Valittu taso saattaa pudota. Tätä tilaa ei voi pitää kuitenkaan ilmaisimena.

## Ylivirtauksen turvajärjestelmä

Keittoliesi on varustettu ylivirtauksen turvajärjestelmällä. Ohjauspaneelille roiskuvan ylivirtauksen sattuessa järjestelmä katkaisee virran välittömästi ja sammuttaa lieden. "F"-varoitusta tulee näkyviin tämän jakson aikana.

## Täsmällinen tehoasetus

Induktioliesi reagoi komentoihin välittömästi, sillä ominaisuus kuuluu sen toimintaperiaatteisiin. Liesi muuttaa tehoasetukset erittäin nopeasti. Siksi voit estää keittoastiaa (joka sisältää vettä, maitoa jne.) kiehumasta yli, vaikka se olisikin juuri kiehahtamassa yli.

**i** Jos kosketusohjauspaneelin pinta on altistunut runsaalle höyrylle, koko ohjausjärjestelmä saattaa kaatua ja antaa virhesignaalin.

**i** Pidä kosketusohjauspaneelin pinta puhtaana. Virhetoimintoja voi olla havaittavissa.

## 6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoan valmistelu- ja keittämävinkkejä.

### Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista keittotasolla

- Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tuleen, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.
- Poista aina ylimääräinen vesi ennen ruoan paistamista ja aseta ne kuumaan öljyyn hitaasti. Varmista, että pakasteruoka on täysin sulanut ennen paistamista.
- Kun lämmität öljyä, varmista, että käyttämäsi astia on kuiva, ja pidä sen kansi auki.
- Keittosuositukset energiaa säästämällä on esitetty osassa "Ympäristöohjeet".
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.

# 7 Kunnossapito ja huolto

## Yleiset puhdistusohjeet

### ⚠ Yleiset varoitukset

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

### Keittotasolle:

- Hapan lika, kuten maito, tomaattipasta ja öljy, voi aiheuttaa pysyviä tahroja keittotasoihin ja polttimien/keittolevyjen osiin. Puhdista ylivuotoiset nesteet heti keittotason jäädyttämisen jälkeen sammuttamalla se.

### Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien tai inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön

jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.

- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.

### Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.
- Puhdistusainejäämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäämät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäytymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

### Muoviosat ja maalatut pinnat

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

puhdistusainejäämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

## **Keittotason puhdistus**

### **Lasikeittopinta**

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

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

## **Ohjauspaneelin puhdistus**

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

## 8 Vianetsintä

Ota yhteys valtuutettuun huoltoedustajaan tai lisensoituun teknikkoon tai jälleenmyyjään, jos et voi ratkaista mahdollisia ongelmia tässä luvussa esitettyjen ohjeiden avulla. Älä koskaan yritä korjata viallista tuotetta itse.

### Tuote ei toimi.

- Päävaroke voi olla viallinen tai lauennut. >>> *Tarkasta varokkeet varokekotelossa. Vaihda tai nollaa ne tarvittaessa.*
- Tuotetta ei ole liitetty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkasta pistokkeen liitäntä.*
- Painikkeet/nupit/näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> *Jos tuote on varustettu näppäinlukolla, voivat näppäimet olla lukittu. Poista se käytöstä.*
- Jos näyttö ei syty, kun levy kytetään päälle. >>> *Kytke laite irti katkaisimella. Odota 20 sekuntia ja kytke se uudelleen.*
- Ylikuumenemissuoja on aktivoitu. >>> *Anna levyn jäähtyä.*
- Keittoastia ei ole sopiva. >>> *Tarkasta astia.*

### symboli ilmestyy keittoalueen näyttöön.

- Et ole sijoittanut kattila aktiiviselle keittoalueelle. >>> **Tarkasta, onko kattila keittoalueella.**
- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*
- Kattila tai keittoalue ylikuumentunut. >>> *Anna niiden jäähtyä.*

### Valittu keittoalue sammuu äkillisesti käytön aikana.

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

### Kattila ei lämpene, vaikka keittoalue on päällä.

- Kattila ei sovellu käyttöön induktioliedellä. >>> *Tarkasta, soveltuuko kattila käyttöön induktioliedellä.*
- Keittokattilaa ei ole asetettu oikein tai sen pohjan pinta-ala ei ole riittävän suuri keittoalueelle >>> *Valitse riittävän suuri kattila ja keskitä se keittoalueelle.*

### Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa, vaikka levy on sammutettu.

- Tämä ei ole vika. Jäähdytyspuhallin toimii, kunnes levyn elektroniikka jäähtyy sopivaan lämpötilaan.

## Aäntä keittotasosta käytön aikana

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

### Mahdolliset äänet ja syyt

- **Puhaltimen ääni:** Keittotaso on varustettu puhaltimella, joka aktivoituu automaattisesti laitteen lämpötilan mukaan. Puhaltimella on eri toimintatasot ja se toimii eri tasoilla lämpötilan mukaan.
- **Matala surina, kuin muuntajan käyntiääni:** Tämä johtuu induktiotekniikan luonteesta. Koska lämpö siirretään suoraan keittoastian pohjaan, tämä surina voi kuulua keittoastian materiaalin mukaan. Täten eri ääni voi kuulua eri keittoastioista.
- **Säröäänet:** Syy tähän on keittoastian pohjan rakenne ja materiaali. Säröääni voi kuulua, jos keittoastia on valmistettu eri kerroksista ja materiaaleista.
- **Vinkuva ääni:** Vinkuva ääni voi kuulua, kun kahta keittoaluetta keittotason samalla puolella käytetään keittämiseen eri tehotasoilla.

## Virhekoodit/syyt ja mahdolliset ratkaisut - Keittotasolle

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 22 E 26	Induktio-aste ylikuumentunut	Kytke induktio-aste pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun keittotason lämpötila laskee rajan alapuolelle.
E 46	Yhtä tai useampaa näppäintä painetaan yli 10 sekunnin ajan. Esine jätetty ohjauspaneelin päälle tai ohjain on altistunut höyrylle.	Ongelma katoaa, kun käsi poistetaan keittotasolta. Ongelma katoaa, kun ohjauspaneeli puhdistetaan.
E 47	Induktiolämmitykseen sopimatonta keittoastiaa käytetään.	Ongelma katoaa, kun induktiolämmitykseen sopivaa keittoastiaa käytetään.
E 1 - E 15	Yhteysvirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 16 - E 21	Lämpötila-anturin virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 23 E 24	Ohjelmistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 25	Puhaltimen toimintavirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 31 - E 45	Elektroniikkakortin laitteistovirhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja päälle 30 sekunnin kuluttua. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

Virhekoodit	Virheen syy	Mahdollinen ratkaisu
E 48 E 49 E 51	Anturivirhe induktiokeittotasossa.	Anturilaitteen on oltava yhteensopiva käyttöolosuhteiden kanssa. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.
E 52 - E 57	Korkean lämpötilan virhe induktiokeittotasossa.	Kytke induktiotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä. Virhe katoaa, kun anturin lämpötila laskee rajan alapuolelle. Ota yhteys valtuutettuun jälleenmyyjään, jos ongelma ei katoa.

