

# **HIT60FL**

**Induktioliesitaso  
Induktionshäll**

# **HELKAMA**

Suomen Kodinkonetukku Oy Veneentekijäntie 12 00210 Helsinki Finland



# Sisältö

<b>1. Esipuhe</b> .....	<b>4</b>
1.1 Turvallisuusvaroitukset .....	4
1.2 Asennus .....	4
1.2.1 Sähköiskun vaara .....	4
1.2.2 Leikkaushaavavaara .....	4
1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	4
1.3 Käyttö ja huolto .....	5
1.3.1 Sähköiskun vaara .....	5
1.3.2 Terveysvaara.....	6
1.3.3 Kuuman pinnan vaara.....	6
1.3.4 Leikkaushaavavaara .....	6
1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	6
<b>Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä ohje tulevaa käyttöä varten.</b> .....	<b>8</b>
<b>2. Tuotteen esittely</b> .....	<b>8</b>
2.1 Laitteen kuvaus.....	8
2.2 Ohjauspaneeli .....	8
2.3 Toimintaperiaate.....	9
2.4 Ennen kuin käytät uutta induktioliesitasoasi .....	9
2.5 Tekniset tiedot .....	9
<b>3. Tuotteen toiminta</b> .....	<b>9</b>
3.1 Kosketuspainikkeet.....	9
3.2 Oikean keittoastian valinta.....	10
3.3 Kuinka käyttää .....	10
3.3.1 Aloita käyttö .....	10
3.3.2 Käytön lopettaminen .....	11
3.3.3 Boost - toiminnon käyttö.....	12
3.3.4 JOUSTAVA ALUE .....	13
3.3. 5 Painikkeiden lukitseminen .....	14
3.3. 6 Ajastinohjaus .....	14
3.3. Oletus käyttöajat.....	17
<b>4. Ruoanlaittoohjeet</b> .....	<b>17</b>
4.1 Ruoanlaittovinkit .....	17
4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen .....	17
4.1.2 Pihvin paistaminen.....	17
4.1.3 Wok-paistaminen .....	18
4.2 Pienten esineiden havaitseminen .....	18
<b>5. Lämpöasetukset</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>19</b>
<b>7. Vihjeitä</b> .....	<b>20</b>
<b>8. Vian näyttö ja tarkastus</b> .....	<b>21</b>
<b>9. Asennus</b> .....	<b>23</b>
9.1 Asennusvälineiden valinta .....	23
9.2 Varmista ennen keittotason asentamista .....	24

9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen .....	25
9.4 Ennen kiinnityskannattimien paikantamista .....	25
9.5 Kiinnikkeen asennon säätö.....	25
9.6 Varoitukset .....	26
9.7 Keittotason liittäminen verkkovirtaan.....	26

# 1. Esipuhe

## 1.1 Turvallisuusvaroitukset

Turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen keittotason käyttöä.

## 1.2 Asennus

### 1.2.1 Sähköiskun vaara

- Irrota laite sähköverkosta ennen kuin teet mitään töitä tai huoltotoimenpiteitä.
- Liittäminen hyvään maadoitusjärjestelmään on välttämätöntä ja pakollista.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin johtojärjestelmään.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

### 1.2.2 Leikkaushaavavaara

- Ole varovainen - paneelien reunat ovat teräviä.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

### 1.2.3 Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asentamista tai käyttöä.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa palavia materiaaleja tai tuotteita.
- Anna nämä ohjeet laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Vain asianmukaisen pätevyyden omaava henkilö saa asentaa tämän laitteen. Laite on maadoitettava.
- Tämä laite tulee kytkeä sähköverkkoon siten, että verkon ja laitteen väliin asennetaan erillinen kytkin, josta laitteen virran saa täysin katkaistua.

- Jos laitetta ei asenneta ohjeiden mukaan, takuu raukeaa.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja tavanomaista huoltoa ilman valvontaa.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Varoitus: Jos pinta on haljennut, katkaise laitteesta virta sähköiskun mahdollisuuden välttämiseksi. Keittotason pinnat ovat lasia/keräämistä tai vastaavaa materiaalia, ja ne suojaavat jännitteisiä osia.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä höyrypesuria keittotason puhdistamiseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittotasolla.
- Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Valvomaton kypsennys keittotasolla rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan sammuta laite ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitolla.

## **1.3 Käyttö ja huolto**

### **1.3.1 Sähköiskun vaara**

- Älä kypsennä rikkiäisellä tai halkeilevalla keittotasolla. Jos keittotason pinta rikkoutuu tai halkeilee, sammuta laite välittömästi verkkovirtalähteestä (sulake) ja ota yhteyttä pätevään huoltohenkilöön.
- Kytke keittotasoa pois päältä seinästä (sulake) ennen puhdistusta tai huoltoa.

- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

### **1.3.2 Terveysvaara**

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muu sähköinen implantti (kuten insuliinipumppu), on kuitenkin neuvoteltava lääkärin tai implantin valmistajan kanssa ennen tämän laitteen käyttöä varmistaakseen, että sähkömagneettinen säteily ei vaikuta implanttiin.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa kuolemaan.

### **1.3.3 Kuumen pinnan vaara**

- Käytön aikana tämän laitteen osat kuumenevat tarpeeksi aiheuttamaan palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatteiden tai muiden esineiden kuin sopivien keittoastioiden koskettaa induktiolasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset loitolla.
- Kattiloiden kahvat voivat olla kuumia kosketettaessa. Tarkista, että kattilan kahvat eivät ulotu muiden päälle kytkettyjen keittoalueiden yläpuolelle. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

### **1.3.4 Leikkaushaavavaara**

- Keittotason kaavin sisältää veitsenterävän terän, joka tulee näkyviin, kun turvakansi vedetään sisään. Käytä sitä erittäin huolellisesti ja säilytä aina turvallisesti ja poissa lasten ulottuvilta.
- Varovaisuuden laiminlyönti voi aiheuttaa vammoja tai viiltoja.

### **1.3.5 Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Ylikiehuminen voi aiheuttaa savua ja rasvaisia roiskeita, jotka voivat syttyä palamaan.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.

- Älä aseta tai jätä mitään magnetoituvia esineitä (esim. luottokortteja, muistikortteja) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneita, MP3-soittimia) laitteen lähelle, koska sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai lämmittämiseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen keittoalueet ja keittotaso tässä ohjekirjassa kuvatulla tavalla (eli kosketuspainikkeilla). Älä luota kattilantunnistusominaisuuteen sammuttaaksesi keittoalueita, kun poistat kattilat.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seistä tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yläpuolella olevissa kaapeissa. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapsilla tai henkilöillä, joilla on vamma, joka rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Opettajan tulee olla varma, että hän voi käyttää laitetta vaarantamatta itseään tai ympäristöään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei sitä ole erityisesti ohjeessa suositeltu. Kaikki muut huollot tulee suorittaa asianmukaisen pätevyyden omaavan henkilön tai huoltoliikkeen toimesta.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä kattiloita, joissa on rosoiset reunat, äläkä vedä kattiloita induktiolasipinnan poikki, koska se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankausaineita tai muita voimakkaita hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä.
- VAROITUS: Laite ja sen käsiksupäästävät osat kuumenevat käytön aikana.
- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.



- Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Onnittelut uuden induktiokeittotason hankinnasta.

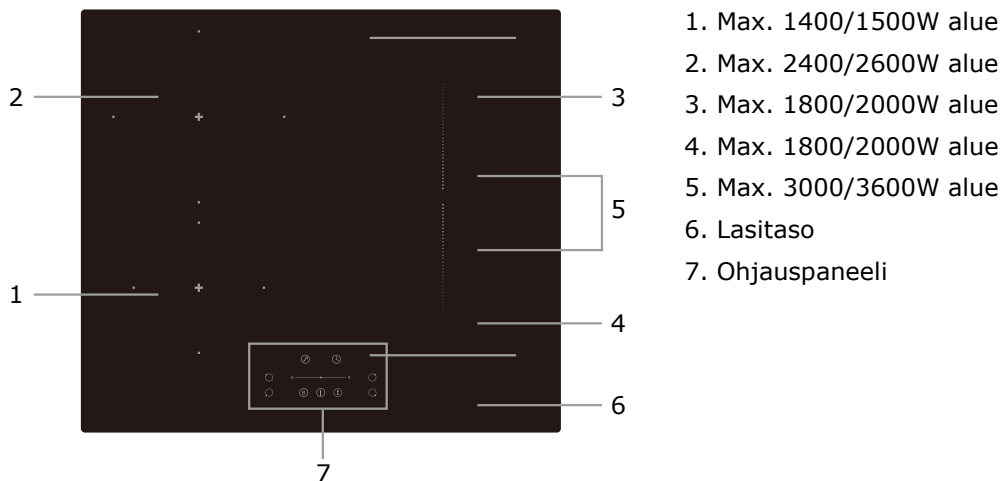
Suosittellemme, että käytät jonkin aikaa tämän käyttöohjeen/asennusohjeen lukemiseen ymmärtääksesi täysin, kuinka laite asennetaan oikein ja miten sitä käytetään.

Lisää tietoja laitteistamme saat: [www.helkamakodinkoneet.fi](http://www.helkamakodinkoneet.fi).

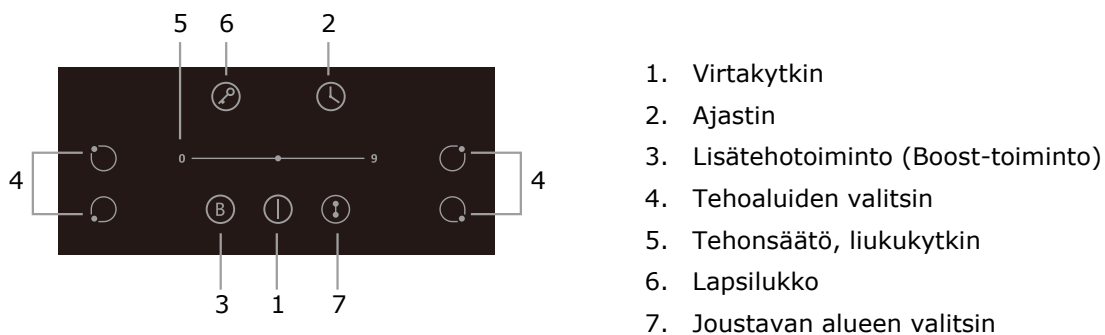
Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä tämä ohje tulevaa käyttöä varten.

## 2. Tuotteen esittely

### 2.1 Laitteen kuvaus

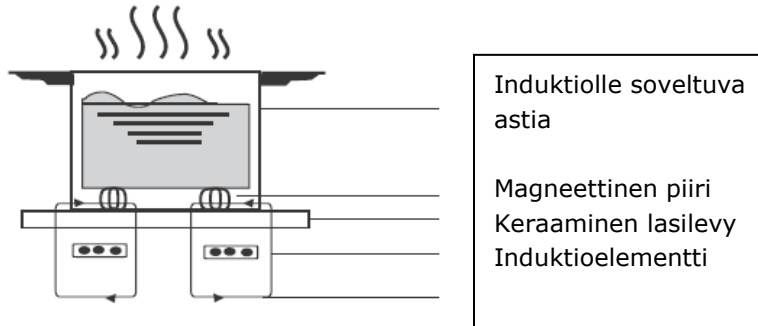


### 2.2 Ohjauspaneeli



## 2.3 Toimintaperiaate

Induktiokaittotasu on turvallinen, edistyksellinen, tehokas ja taloudellinen. Se toimii sähkömagneettisilla värähtelyillä, jotka tuottavat lämpöä suoraan kattilaan, eikä epäsuorasti lasipintaa lämmittämällä. Lasi kuumenee vain siksi, kun sen päälle asetettu pannu lämpenee ja lämmittää lasia.



## 2.4 Ennen kuin käytät uutta induktioleisitasoasi

- Lue tämä opas kiinnittäen erityistä huomiota "Turvallisuusvaroitukset" -osaan.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat vielä olla induktioleisitasolla.



Ihmisten, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

## 2.5 Tekniset tiedot

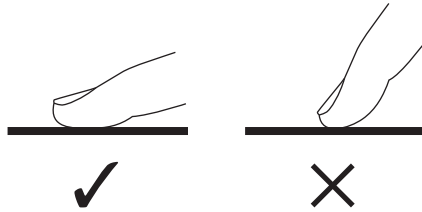
Keittotasu	HIT60FL
Keittoalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220-240V~ 50Hz tai 60Hz
Kokonaisteho	7400W
Tuotteen koko P×L×K (mm)	590x520x62
Sisämitat A×B (mm)	560x490

Paino ja mitat ovat likimääräisiä. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman ennakoilmoitusta.

## 3. Tuotteen toiminta

### 3.1 Kosketuspainikkeet

- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten sinun ei tarvitse painaa painiketta.
- Käytä sormenpäätäsi, älä sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin joka kerta, kun kosketat painiketta.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja ettei niiden päällä ole esineitä (esim. astia tai liina) peittämässä niitä. Jopa ohut vesikalvo voi vaikeuttaa säätimien käyttöä.

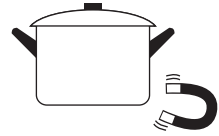


## 3.2 Oikean keittoastian valinta

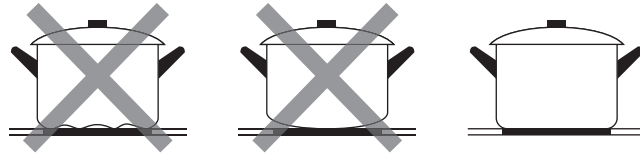


- Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiotasolle.  
Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai kattilan / pannun pohjasta.

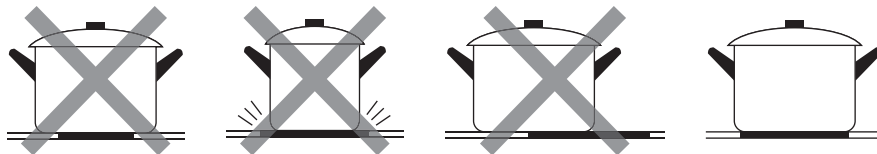
- Voit tarkistaa keittoastiasi sopivuuden suorittamalla magneettitestin.  
Siirrä magneettia kohti kattilan pohjaa. Jos se värähtelee, pannu sopii induktiotasolle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laita vettä kattilaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Jos Uei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut astiat eivät sovellu: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini ja keramiikka.



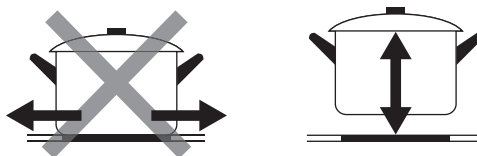
Älä käytä keittoastioita, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.



Varmista, että pannun pohja on sileä, tasaisesti lasia vasten ja samankokoinen kuin keittoalue. Käytä pannuja, joiden halkaisija on yhtä suuri kuin valitun alueen grafiikka. Isompaa pannua käytettäessä käytetään hieman laajempaa energia-aluetta maksimitehokkuudellaan. Jos käytät pienempää pannua teho voi olla odotettua pienempi. Keskitä pannu aina keittoalueen keskelle.

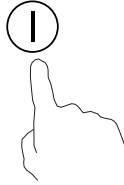
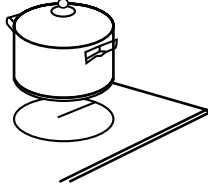

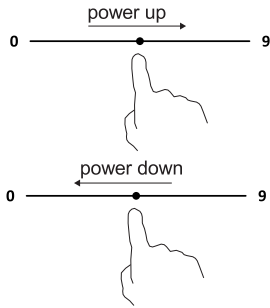


Nosta astiat aina pois induktiokeittotasolta – älä liu'uta, sillä ne voivat naarmuttaa lasia.



## 3.3 Kuinka käyttää

### 3.3.1 Aloita käyttö

<p>Kosketa virtapainiketta jonkin aikaa. Virran kytkeytyessä päälle kuulet merkkiään kerran. Kaikilla keittoalueilla näytetään " - " tai " - - ", mikä tarkoittaa, että induktiotaso on valmiustilassa.</p>	
<p>Aseta sopiva kattila keittoalueelle, jota haluat käyttää. Varmista, että kattilan pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.</p>	
<p>Koskettamalla lämmitysalueen valintasäädintä säätimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu. Se tarkoittaa, että kyseinen lämmitysalue on valittuna, ja sen tehoa voidaan säätää.</p>	
<p>Valitse lämpöasetus koskettamalla liukusäädintä. Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiotaso sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 1. Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana, kun se lämmitysalue on valittuna, jonka tehoa haluat säätää.</p>	

### Jos näyttö vilkkuu vuorotellen lämpöasetuksen kanssa

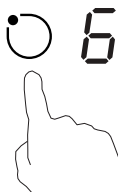
Se tarkoittaa jotakin seuraavista:

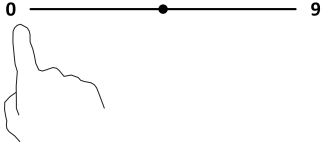
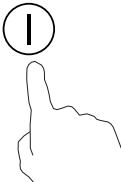

- et ole asettanut pannua oikealle keittoalueelle,
- käyttämäsi pannu ei sovellu induktiokeittämiseen,
- pannu on liian pieni tai ei ole kunnolla keskitetty keittoalueelle.

Lämmitystä ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa kattilaa.


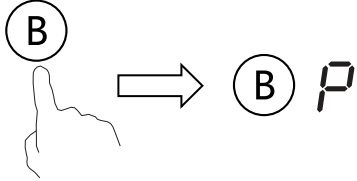
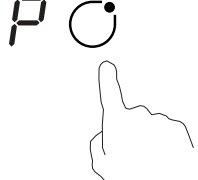
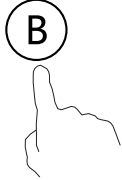
Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos keittoalueelle ei aseteta sopivaa kattilaa.

### 3.3.2 Käytön lopettaminen

<p>Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.</p>	
--	---

<p>Kytke keittoalue pois päältä vierittämällä säädin kohtaan "0". Varmista, että näytössä näkyy "0".</p>	
<p>Sammuta koko keittotaso koskettamalla virtakytkintä.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja! H-kirjain näytössä ilmaisee, mikä keittoalue on liian kuuma kosketukselle. H-kirjain katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Jos haluat lämmittää muita pannuja, käytä keittolevyä, joka on vielä kuuma, sillä se säästää energiaa.</p>	

### 3.3.3 Boost - toiminnon käyttö

<p>Aktivoi lisätehoiminto</p>	
<p>Kosketa halutun lämmitysalueen liikusäädintä.</p>	
<p>Kosketa lisätehoiminto-painiketta. Varmista, että näytöllä näkyy "P".</p>	
<p>Lisätehoiminnon peruuttaminen</p>	
<p>Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jolla haluat peruuttaa tehostustoiminnon.</p>	
<p>Kytke keittoalueen lisätehoiminto pois päältä koskettamalla lisätehoiminnon valintapainiketta. Varmista, että näyttö näyttää "0".</p>	

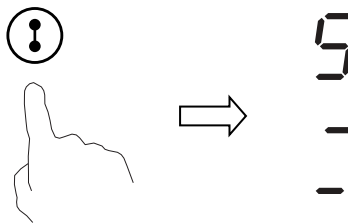
- Toiminto voi toimia millä tahansa keittoalueella.
- Keittoalue palautuu alkuperäiselle asetukselleen 5 minuutin kuluttua.
- Jos alkuperäinen lämpöasetus on ollut 0, keittoalue siirtyy lämpötila-asetukselle 9, kun 5 minuuttia lisätehotoiminnon kytkemisestä on kulunut.

### 3.3.4 JOUSTAVA ALUE

- Tätä aluetta voidaan käyttää yhtenä vyöhykkeenä tai vastaavasti kahtena eri vyöhykkeenä ruoanlaittotarpeista riippuen.
- Vapaa alue koostuu kahdesta toisistaan riippumattomasta elementistä, joita voidaan ohjata erikseen.

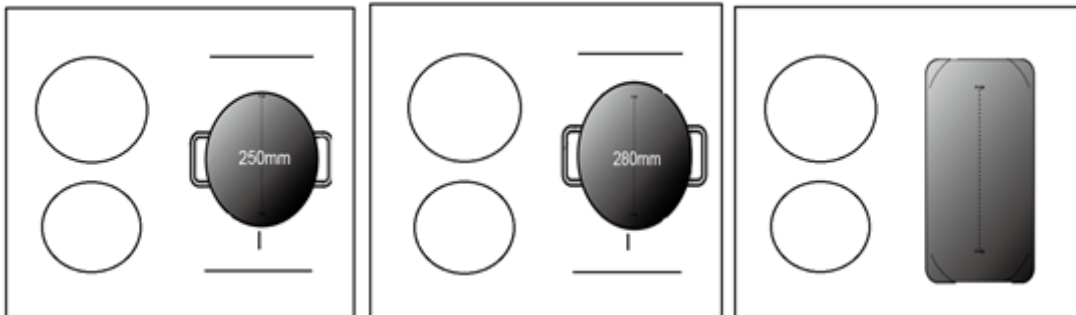
#### Käyttö isona vyöhykkeenä

1. Voit aktivoida vapaan alueen yhdeksi suureksi vyöhykkeeksi koskettamalla Joustava alue -painikkeita.



2. Ison vyöhykkeen käyttöä suosittelemme seuraavasti:

Keittoastia: halkaisijaltaan 250 mm tai 280 mm astia (myös neliskanttiset ja soikeat astiat)

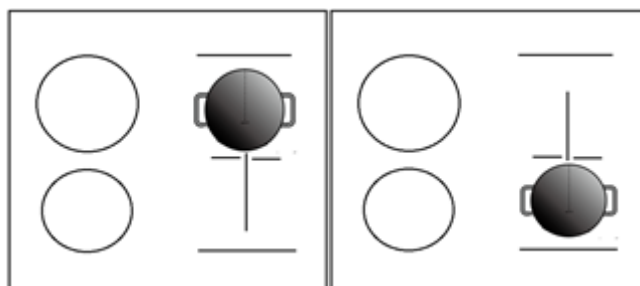


Emme suosittele käyttämään alueen ulkopuolelle ulottuvia astioita, jotka poikkeavat edellä esitetyistä kuvista. Sellaisten käyttö saattaa vaikuttaa laitteen kuumenemiseen.

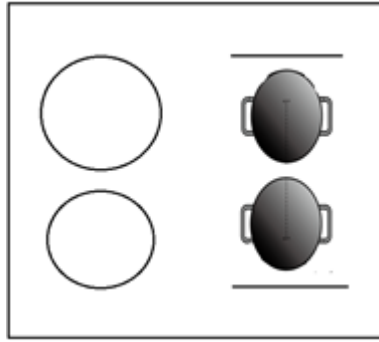
#### Kahtena erillisenä vyöhykkeenä

Jos haluat käyttää joustavaa aluetta kahtena eri vyöhykkeenä, sinulla on kaksi vaihtoehtoa.

- (a) Aseta pannu joustavan alueen yläosaan tai alaosaan



- (b) 2 pannua joustavan alueen molemmille puolille.



Huomautus: Varmista, että pannun halkaisija on suurempi kuin 12cm.

### 3.3. 5 Painikkeiden lukitseminen

- Voit lukita painikkeet tahattoman käytön estämiseksi.
- Kun painikkeet on lukittu, kaikki painikkeet virtakytkintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.

<b>Ohjainten lukitsemiseen</b>	
Kosketa lapsilukko-painiketta.	Ajastimen ilmaisain näyttää " Lo "
<b>Ohjainten lukituksen avaaminen</b>	
Kosketa ja pidä lukituksen painiketta painettuna hetken aikaa.	



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä virtakytkintä lukuun ottamatta. Voit sammuttaa induktiotason aina virtakytkin-painikkeella (I) hätätilanteessa. Avaa keittotason lukitus ennen uuden toiminnon asettamista.

### 3.3. 6 Ajastinohjaus

Voit käyttää ajastinta kahdella eri tavalla:

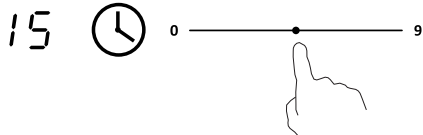
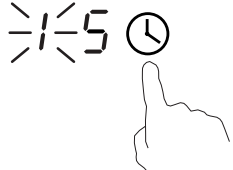
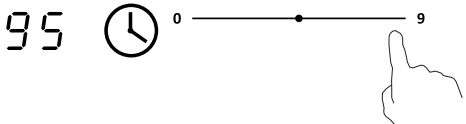
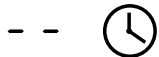
- Voit käyttää sitä minuuttikellona. Tässä tapauksessa ajastin ei sammuta mitään keittoaluetta, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit asettaa sen sammuttamaan yhden tai useamman keittoalueen, kun asetettu aika on kulunut umpeen.

Ajastimen maksimiaika on 99 min.

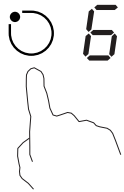
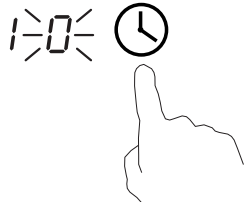
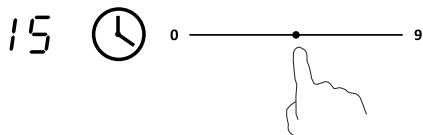
#### a) Ajastimen käyttäminen minuuttikellona

**Jos et valitse mitään keittoaluetta**

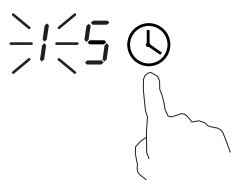
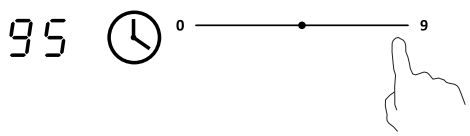


<p>Varmista, että keittotaso on päällä. Huomautus: voit käyttää ajastinta minuuttikellona, jos vähintään yksi keittoalue on aktiivinen.</p>	
<p>Paina ajastinpainiketta: ajastimen näytössä näkyy "10", jonka "0" vilkkuu.</p>	

<p>Aseta ajan jälkimmäinen numero koskettamalla liikusäädintä (esim. "5").</p>	
<p>Kosketa ajastinsäädintä uudelleen: "1" vilkkuu.</p>	
<p>Aseta ajan ensimmäinen numero koskettamalla liikusäädintä (esim. "9"). Nyt asettamasi ajastin on 95 minuuttia.</p>	
<p>Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin heti. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika</p>	
<p>Kuulet merkkiäänäen 30 sekunnin ajan ja ajastimen indikaattori näyttää "--", kun asetettu aika on kulunut.</p>	

## b) Ajastimen asettaminen kytkemään yksi keittoalue pois päältä

Valitse yksi vyöhyke	
<p>Valitse haluamasi lämmitysalue tehoalueen valintapainikkeella asettaaksesi ajastimen.</p>	
<p>Paina ajastinpainiketta: ajastimen näytössä näkyy "10", jonka "0" vilkkuu.</p>	
<p>Aseta ajan jälkimmäinen numero koskettamalla liikusäädintä (esim. "5").</p>	

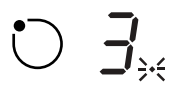
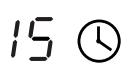

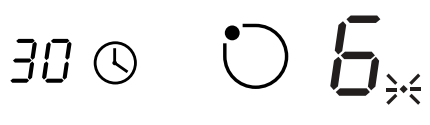


Kosketa ajastinsäädintä uudelleen: "1" vilkkuu.	
Aseta ajan ensimmäinen numero koskettamalla liukusäädintä (esim. "9"). Nyt asettamasi ajastin on 95 minuuttia.	
Kun aika on asetettu, se alkaa laskea alaspäin heti. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika. HUOMAA: Tehotason ilmaisimen vieressä oleva punainen piste syttyy osoittaen, että vyöhyke on valittu.	
Kun kypsennysajastimeen asetettu aika on kulunut umpeen, valittu vyöhyke sammuu automaattisesti.	





Muut keittoalueet jatkavat toimintaansa, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

Yllä olevat kuvat ovat vain viitteellisiä.

<b>asetta lisää vyöhykkeitä :</b>	
Useamman vyöhykkeen asettamisen vaiheet ovat samanlaisia kuin yhden vyöhykkeen asettamisen vaiheet: Kun asetat ajan useille keittoalueille samanaikaisesti, asianomaisten keittoalueiden tehotason ilmaisimen vieressä olevat punaiset pisteet ovat näkyvissä. Minuuttinäytössä näkyy lyhin asetettu aika, jota vastaavan alueen piste vilkkuu.	
 (asetettu 15 minuuttiin)	
 (asetettu 45 minuuttiin)	
Kun ajastin umpeutuu, vastaava keittoalue sammuu. Näytölle jää näkyviin seuraava ajastin, jota vastaavan alueen piste vilkkuu. Kuvassa oikealla:	 (asetettu 30 minuuttiin)
Kosketa lämmitysalueen valintasäädintä: tätä aluetta vastaava ajastin tulee näkyviin ajastimen näyttöön.	

### C) Peruuta ajastin

Kosketa haluamaasi lämmitysalueen valintapainiketta peruuttaaksesi ajastimen.	
---	---

Kun kosketat ajastinsäädintä, merkkivalo vilkkuu.	
Kosketa liukusäädintä asettaaksesi ajastimeksi "00", jolloin ajastus peruutetaan.	

### 3.3. Oletus käyttöajat

Automaattinen sammutus on induktiotason turvatoiminto. Liesitaso sammuu automaattisesti, jos nohdat sammuttaa liesitaso. Eri tehotasojen oletuskäyttöajat näkyvät alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletuskäyttöaika (tuntia), jonka jälkeen sammuu automaattisesti	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila poistetaan, induktiotaso lopettaa kuumenemisen välittömästi ja keittotaso sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

## 4. Ruoanlaittoohjeet



Ole varovainen paistaessasi, sillä öljy ja rasva kuumenevat hyvin nopeasti (varsinkin jos käytät lisätehotoimintoa). Äärimmäisen korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät itsestään, mistä aiheutuu vakava palovaara.

### 4.1 Ruoanlaittovinkit

- Kun ruoka kiehuu, vähennä lämpötila-asetusta.
- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikoja ja säästää energiaa säilyttämällä lämmön.
- Minimoi nesteiden tai rasvan määrä kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennys korkealla teholla ja vähennä tehoa, kun ruoka on lämmennyt.

#### 4.1.1 Hauduttaminen, riisin keittäminen

- Hauduttaminen tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85°C:ssa, kun kuplat vain nousevat satunnaisesti keittonesteen pintaa. Se on avain herkullisiin keittoihin ja pehmeisiin muhennoksiin, kun maut kehittyvät kypsentämättä ruokaa liikaa. Sinun tulisi myös keittää munapohjaisia ja jauhoja paksuuntuneet kastikkeet alle kiehumispisteen.
- Jotkut tehtävät, mukaan lukien riisin kypsennys absorptiomenetelmällä, voivat vaatia korkeamman asetuksen kuin pienin asetus varmistaaksesi, että ruoka kypsyy oikein suositellussa ajassa.

#### 4.1.2 Pihvin paistaminen

Kypsennä mehukkaita ja makuisia pihvejä:

1. Anna lihan olla huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen kypsennystä.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Voitele pihvin molemmat puolet öljyllä. Lorauta pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu uunin paksuudesta

pihvi ja kuinka kypsennä haluat sen. Ajat voivat vaihdella noin 2-8 minuuttia per puoli. Paina pihvi mittaamaan, kuinka kypsennetty se on – mitä kiinteämmältä se tuntuu, sitä 'well done' se on.

- Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan, jotta se rentoutuu ja muuttuu mureaksi ennen tarjoilua.

### 4.1.3 Wok-paistaminen

- Valitse induktioon sopiva tasainen wok tai iso paistinpannu.
- Pidä kaikki ainekset ja varusteet valmiina. Paistamisen tulee olla nopeaa. Jos valmistat suuria määriä, valmista ruokaa useassa pienemmässä erässä.
- Kuumenna pannu hetkeksi ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
- Kypsennä liha ensin, aseta se sivuun ja pidä lämpimänä.
- Paista vihannekset sekoitellen. Kun ne ovat kuumia mutta silti rapeita, käännä keittoalue pienemmälle asetukselle, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
- Sekoita ainesosia varovasti varmistaaksesi, että ne lämpenevät.
- Tarjoile heti.

## 4.2 Pienten esineiden havaitseminen

Jos sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiini) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) on jätetty keittotasolle, keittotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin viilentää induktiotasoa vielä 1 minuutin ajan.

## 5. Lämpöasetukset

Alla olevat asetukset ovat vain ohjeita. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien ruoanlaittovälineistäsi ja valmistamasi ruoan määrästä. Kokeile induktiotasoa löytääksesi asetukset, jotka sopivat sinulle parhaiten.

Lämmön asetus	Sopivuus
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• hellävarainen lämmitys pienille ruokamäärille</li><li>• suklaan, voin ja nopeasti palavien ruokien sulattaminen</li><li>• hellävarainen kiehuminen</li><li>• hidas lämpeneminen</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• uudelleenlämmitys</li><li>• nopea kiehuminen</li><li>• riisin keittäminen</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannukakkujen kypsentyminen</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• paistaminen</li><li>• pastan keittäminen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• sekoitellen paistaminen</li><li>• ruskistaminen</li><li>• keiton kiehuminen</li><li>• veden kiehuminen</li></ul>

## 6. Hoito ja puhdistus

Mitä?	Miten?	Tärkeä!
Jokapäiväinen likaantuminen lasissa (sormenjäljet, tahrat, ruoan jättämät tahrat tai ei-sokeriroiskeet lasille)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise keittotason virta.</li> <li>2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!)</li> <li>3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li> <li>4. Kytke keittotason virta takaisin päälle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keittotason virta katkaistaan, näytössä ei ole 'kuuma pinta' -ilmaisinta, vaan Keittoalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen.</li> <li>• Kestävät hankausaineet, jotkin nailoniset hankausaineet ja voimakkaat/hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasi. Lue aina tarra tarkistaaksesi, soveltuuko puhdistusaine tai hankausaine.</li> <li>• Älä koskaan jätä puhdistusjäämiä keittotasolle: lasi saattaa tahraantua.</li> </ul>
Ylikiehuminen, sula ja kuuma sokeri roiskuu lasille	<p>Poista nämä välittömästi, käyttäen induktiolasiin sopivaa kaavinta, mutta varo kuumaa keittoaluetta.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke keittotason virta pois päältä</li> <li>2. Pidä terää tai työkalua 30° kulmassa kulma ja kaavi lika</li> <li>3. Puhdista lika tiskiliinalla tai talouspaperilla.</li> <li>4. Noudata vaiheita 2–4 kohdassa "Arki likaantuminen lasilla" edellä.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poista sulatteiden ja tahrojen jättämät tahrat, sokeripitoista ruokaa tai roiskeet mahdollisimman pian. Jos ne jätetään jäähtymään lasille, niitä voi olla vaikea saada poistettua, tai voivat jopa pysyvästi vahingoittaa lasipintaa.</li> <li>• Leikkausvaara: kun turvakansi on vedetty sisään, terä kaapimessa on veitsenterävä. Ole äärimmäisen varovainen terän kanssa huolehdi ja säilytä aina turvallisesti lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
Roiskeita pääsee kosketussäätimien päälle	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke keittotason virta pois päältä</li> <li>2. Imeytä roiskunut aine</li> <li>3. Pyyhi kosketusohjausalue painikkeella puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla.</li> <li>4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä.</li> <li>5. Kytke keittotason virta päälle takaisin.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja mennä pois päältä ja kosketussäätimet ei ehkä toimi, mikäli nestettä pääsee niiden päälle. Varmista, että kosketusohjausalue pyyhitän kuivaksi ennen kuin laitat keittotason takaisin päälle.</li> </ul>

## 7. Vihjeitä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktiotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktiotaso on kytketty virtalähteeseen ja että se on päällä. Tarkista, onko virtakatkos kotonasi tai alueellasi. Jos olet tarkistanut kaikki ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Avaa säätimien lukitus. Katso kohta "Induktiokaitotason käyttäminen"
Kosketussäätimiä on vaikea käyttää.	Säätimien päällä voi olla vettä tai kosteutta, taikka painiketta saatetaan painaa vain sormen kärjellä.	Varmista että painikkeet ovat kuivat ja käytä koko sormenpäästä, kun kosketat painikkeita.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiövälineet. Sopimaton, hankaava hankaus tai käytettyjä puhdistusaineita.	Käytä keittoastioita, joissa litteä ja sileä pohja. Katso 'Valitseminen oikeat keittoastiat'. Katso 'Hoito ja puhdistus'.
Jotkut pannut tekevät rätinä tai napsautusääniä.	Tämä voi johtua keittiövälineidesi rakenteesta. (eri metallikerrokset värähtelee eri tavalla).	Tämä on normaalia ruoanlaittovälineille ja ei osoita vikaa.
Induktioliesi tekee matalan huminaa, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu tekniikasta induktiokeitämisessä.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi hiljentyä tai kadota kokonaan, kun vähennetään lämpöasetusta.
Tuulettimen ääni kuuluu induktiotasosta.	Sisäänrakennetun jäädytystuulettimen tarkoitus on estää elektroniikan ylikuumentuminen. Se voi jatkua hetkenaikaa vaikka olet kääntänyt induktiotason pois päältä.	Tämä on normaalia eikä sitä tarvita toimenpiteitä. Älä kytke virtaa pois sulakkeesta tuulettimen ollessa käynnissä.
Pannut eivät kuumene eikä näy näytössä.	Induktiotasoa ei voi havaita pannua, koska se ei ole sopiva induktiotasolle.  Induktiotasoa ei voi havaita pannua, koska se on liian pieni keittoalueelle tai ei ole kunnolla keskitetty siihen.	Käytä sopivia keittoastioita induktiotasolle. Katso kohta "Oikeiden keittoastioiden valinta".  Keskitä pannu ja varmista että sen pohja vastaa keittoalueen kokoa.

Induktiotaso tai keittolevy vyöhyke on sammuttanut itsensä yllättäen kuuluu äänimerkki ja virhekoodi tulee näkyviin (tyypillisesti vuorotellen yksi tai kaksi numeroa ajastimen näyttö).	Tekninen vika.	Merkitse virheilmoitus muistiin (kirjaimet ja numerot), Sammuta induktiokeittotason virta ja ota yhteyttä pätevä teknikkoon.
--	----------------	--

## 8. Vian näyttö ja tarkastus

Induktioliesi on varustettu itsediagnostiikkatoiminnolla. Tämän avulla asianmukaisen pätevyyden omaava huoltohenkilö pystyy tarkastamaan useiden komponenttien toiminnan purkamatta induktioliettä tai irrottamatta sitä työtasosta.

### Ongelmien kartoittaminen

1) Vikakoodit ja niiden ratkaisut:

Vikakoodi	Ongelma	Ratkaisu
<b>Ei automaattista palautusta</b>		
E1	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri.	Tarkista liitântä tai vaihda keraamisen levyn lämpötila-anturi.
E2	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku.	
Eb	Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika.	
E3	Keraamisen levyn anturin korkea lämpötila.	Odota, että keraamisen levyn lämpötila palaa normaaliksi. Kosketa virtakytkin-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen.
E4	IGBT-vian lämpötila-anturi --avoin piiri .	Vaihda elektroniikkakortti.
E5	IGBT-vian lämpötila-anturi --oikosulku	
E6	IGBT:n korkea lämpötila.	Odota, kunnes IGBT:n lämpötila palaa normaali. Kosketa virtakytkin-painiketta käynnistääksesi laitteen uudelleen. Tarkista, toimiiko puhallin tasaisesti; jos ei, vaihda tuuletin.
E7	Syöttöjännite on alle nimellisjännitteen.	Tarkista, onko virransyöttö normaalia. Kytke virta päälle kun virransyöttö on normaalia.
E8	Syöttöjännite on nimellisjännitteen yläpuolella.	
U1	Yhteysvirhe.	Liitä näyttölevyn ja elektroniikkakortin välinen liitântä uudelleen. Vaihda elektroniikkakortti tai näyttötaulu.

2) Erityinen vika ja ratkaisu

<b>Epäonnistuminen</b>	<b>Ongelma</b>	<b>Ratkaisu A</b>	<b>Ratkaisu B</b>
LED ei syty, kun laite on kytketty.	Ei virtaa.	Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa ja että pistorasia toimii.	
	virtakortin ja näyttökortin kytkentä vika.	Tarkista yhteys.	
	virtakortti on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali.	Näyttötaulu on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
Kypsennystilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty.	Lieden korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanotto tai tuuletusaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa on jotain vikaa.	Tarkista, käykö tuuletin sujuvasti! jos ei, vaihda tuuletin .	
	Virtalevy on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
Lämmitys loppuu yhtäkkiä käytön aikana ja näytössä vilkkuu " <u>u</u> ".	pannu tai kattila on väärä.	Käytä oikeaa kattilaa (katso käyttöohje).	pannun tunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda virtakortti.
	Pannun halkaisija on liian pieni .		
	Liesi on ylikuumentunut;	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota lämpötilan palautumista normaaliksi. Käynnistä laite uudelleen painamalla virtakytkin-painiketta.	
Saman puolen lämmitysvyöhykkeillä (kuten ensimmäinen ja toinen vyöhyke) näkyy " <u>u</u> ".	Virtalevyn ja näyttökortin yhteysvirhe;	Tarkista yhteys.	
	näyttölevy on vaurioitunut.	Vaihda näyttötaulu.	
	Päälevy on vaurioitunut.	Vaihda virtakortti.	
Tuulettimen moottori kuulostaa epänormaalilta.	Tuulettimen moottori on vaurioitunut.	Vaihda tuuletin.	

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arviointia ja tarkastusta.

Älä pura yksikköä itse, jotta välttyt vaaralta ja vaurioilta induktiokeittotasolle.

## 9. Asennus

### 9.1 Asennusvälineiden valinta

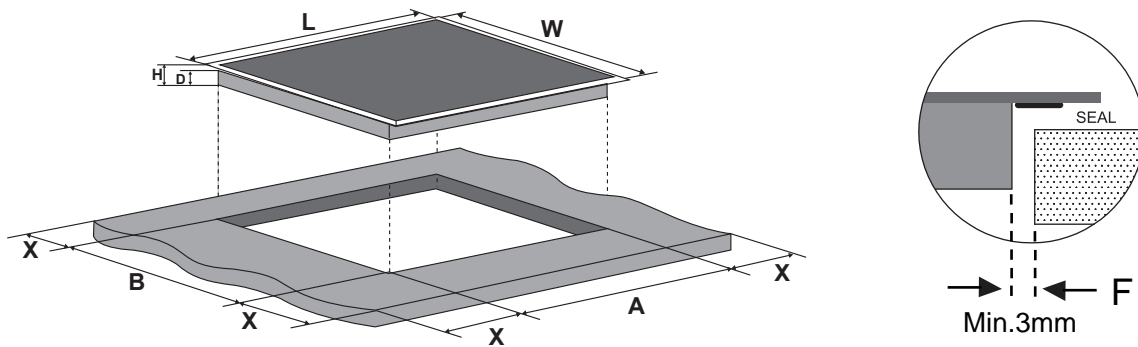
Leikkaa työtaso piirustuksen mittojen mukaan.

Asennusta ja käyttöä varten on jätettävä vähintään 5 cm tilaa reiän ympärille.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse lämpöä kestävä ja eristetty työtasomateriaali (puuta ja vastaavaa kuitu- tai hygroskooppista materiaalia ei saa käyttää työpintamateriaalina, ellei niitä ole kyllästetty) keittolevyn lämpösäteilyn aiheuttaman sähköiskun ja suuremman muodonmuutoksen välttämiseksi.



Keittotason sivujen välinen turvaetäisyys työtason sisäpintaan tulee olla vähintään 3 mm.

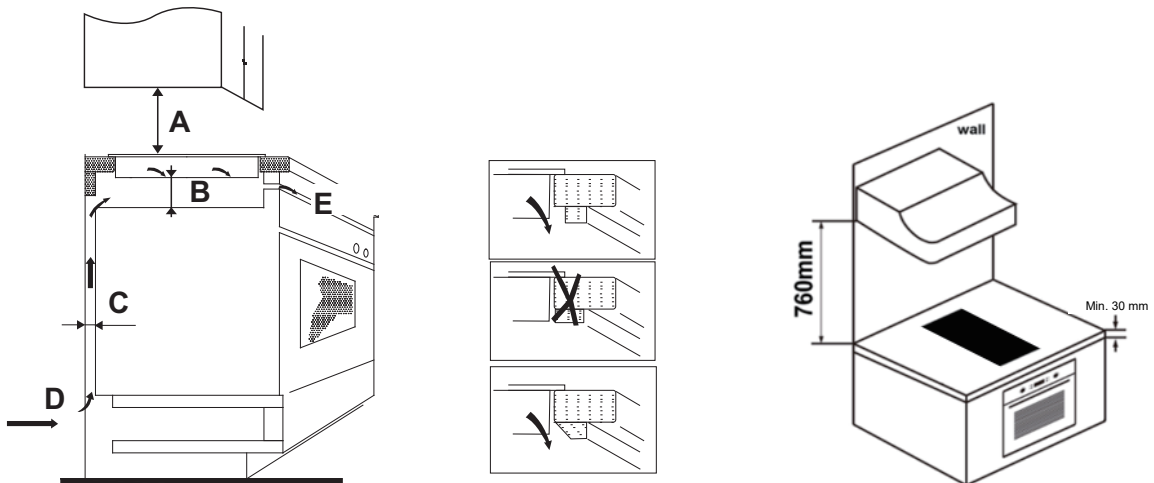


L(mm)	L(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että induktioliesi on hyvin tuuletettu ja että ilman sisääntulo- ja ulostuloaukot eivät ole tukossa. Varmista, että induktioliesi on hyvässä toimintakunnossa.



Huomautus: Turvaetäisyys keittolevyn ja yläpuolella olevan kaapiston välillä tulee olla vähintään 760 mm

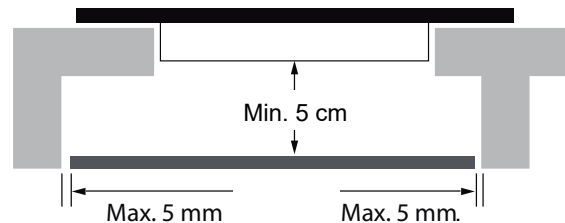




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Ilmanotto	Ilman ulostulo 5mm

## VAROITUS: Varmistetaan riittävä tuuletus

Varmista että induktiotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman sisääntulo ja ulostulo ei ole tukossa. Jotta keittotason pohjaan ei kosketa vahingossa, on tarpeen asettaa ruuveilla kiinnitettävä esim. puinen sisäosa vähintään 50 mm etäisyydelle keittotason pohjasta. Seuraa alla olevat vaatimukset.



Induktioalasossa on ilmanvaihtoreikiä rungon ympärillä. SINUN TÄYTYY varmistaa, että näitä reikiä ei ole tukittu, kun taso asennetaan paikoilleen.



- Huomioi, että liiman, joka liittää muovin tai puumateriaalin huonekaluihin, on kestävä vähintään 150°C lämpötilaa, jotta paneeli ei irtoa.
- Takaseinän, viereisten ja ympäröivien pintojen on siksi kestävä 90 °C lämpötilaa.

## 9.2 Varmista ennen keittotason asentamista

- Työtaso on neliömäinen ja tasainen, eikä mikään rakenteellinen osa häiritse tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu lämmönkestävästä ja eristetystä materiaalista.
- Jos liesi on asennettu uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu tuuletin.
- Asennus noudattaa kaikkia välisvaatimuksia ja sovellettavia standardeja ja määräyksiä.
- Laitteelle on sopiva erotuskytkin (sulake), joka katkaisee verkkovirran kokonaan. Sen tulee olla asennettuna ja sijoitettuna paikallisten johdotussääntöjen ja -määräysten mukaisesti.
- Erotuskytkin (sulake) on helposti käyttäjän ulottuvilla keittotason ollessa asennettuna.
- Ota yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustu paikallisiin sääntöihin ja määräyksiin, jos olet epävarma asennuksesta.
- Seinäpinnoissa on käytetty lämmönkestäviä ja helposti puhdistettavia pinnoitteita (kuten keraamisia laattoja) keittotason ympärillä.

## 9.3 Varmista keittotason asennuksen jälkeen

- Virtajohtoon ei pääse käsiksi kaapin ovien tai laatikoiden kautta.
- On riittävä ilmanvaihto kaapin ulkopuolelta keittotason pohjalle.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon tai kaappitilan yläpuolelle, alle asennetaan lämpösuoja keittotason alapuolelle.
- Erotuskytkin (sulake) on helposti käyttäjän ulottuvilla.

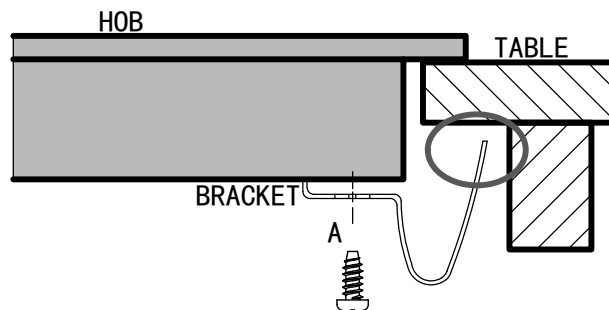
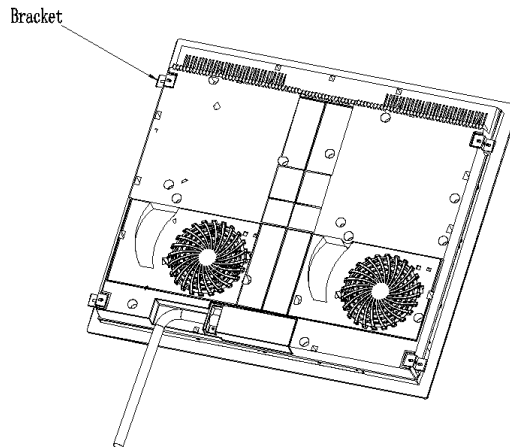
## 9.4 Ennen kiinnityskannattimien paikantamista

Laite tulee sijoittaa vakaalle, sileälle pinnalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa keittotasosta ulkoneviin säätimiin.

## 9.5 Kiinnikkeen asennon säätö

Kiinnitä keittotaso työtasolle ruuvaamalla 4 kiinnikettä keittotason pohjassa (katso kuva) asennuksen jälkeen.

Säädä kiinnikkeen asentoa eri pöytälevyn paksuuksien mukaan.



**Missään olosuhteissa kiinnikkeet eivät saa koskea työtason sisäpintaa**

**asennuksen jälkeen (katso kuva).**

## 9.6 Varoitukset

1. Induktiotason saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Älä koskaan suorita toimenpidettä itse.
2. Keittotason ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus voi vahingoittaa laitteen elektroniikkaa.
3. Höyrypesuria ei saa käyttää.

## 9.7 Keittotason liittäminen verkkovirtaan



Vain asianmukaisen pätevyyden omaava henkilö saa kytkeä tämän keittotason verkkovirtaan.

Ennen kuin liität keittotason verkkovirtaan, tarkista, että:

1. Kotitalouden johdotusjärjestelmä sopii keittotason käyttämälle teholle.
2. Jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua arvoa
3. Syöttökaapelin osat kestävät arvokilvessä määritellyn kuormituksen.

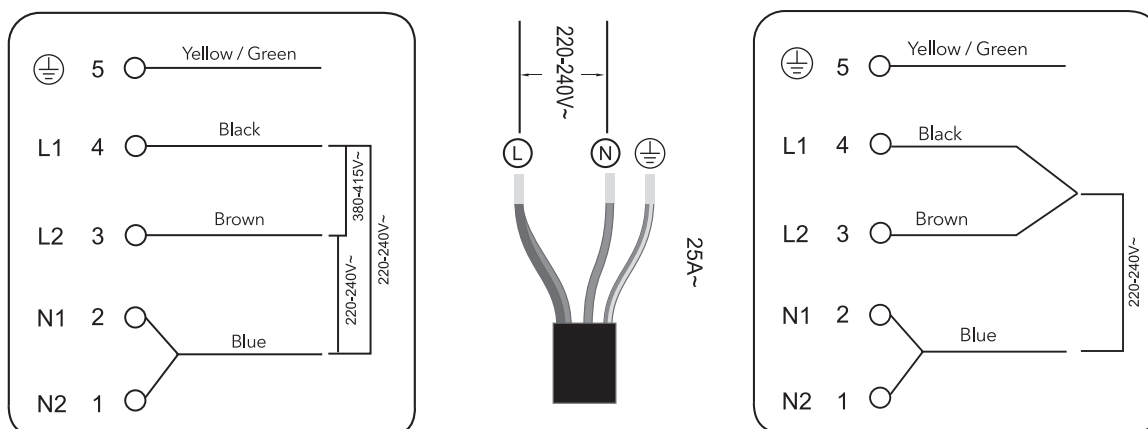
Kun liität keittotason verkkovirtaan, älä käytä sovittimia tai muita vastaavia laitteita, koska ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista ja tulipalon.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia osia ja se on sijoitettava niin, että sen lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 75°C.



Tarkista sähköasentajalta, onko kodin johtojärjestelmä soveltuva ilman muutoksia.



Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä kaikki muutokset.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, toimenpide on suoritettava huoltoliikkeen toimesta onnettomuuksien välttämiseksi.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisija vähintään 3 mm:n aukko koskettimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että oikea sähköliitäntä on tehty ja että se on vaatimusten ja turvallisuusmääräyksiä mukainen.
- Kaapelia ei saa taivuttaa tai puristaa kokoon.
- Kaapeli tulee tarkastaa säännöllisesti ja vain valtuutettu huoltohenkilö saa vaihtaa sen.



Keittotason pohjapintaan ja virtajohtoon ei pääse käsiksi asennuksen jälkeen .

  <b>Tämän tuotteen oikea hävittäminen</b>	<p>Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä kotitalousjätteenä, vaan se tulee viedä asianmukaiseen jätteenkeräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat estämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, jotka voisivat muuten aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta hävittämisestä. Jos haluat lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä, ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, kotitalousjätehuoltoon tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.</p>
--	--

	Symbol	Value	Unit
Mallin nimi	/	HIT60FL	
Laitteen tyyppi	/	Induktio	
Keittoalueiden määrä	/	1 keittoalue + 2 keittolevyä	
Lämmitystekniikka	/	Induktio	
Pyöreyden keittilevyjen halkaisija	∅	Levy 1: 16,0 Levy 2: 21,0	cm
Keittoalueen koko	Pituus * leveys	38,6 * 18,0	cm
Energiankulutus (per KG)	EC <sub>electric cooking</sub>	Levy 1: 191,6 Levy 2: 181,4 Alue: 188,1	Wh/kg
Liesitason energiankulutus (per KG)	EC <sub>electric hob</sub>	187,0	Wh/kg

# Innehåll

<b>1. Förord</b> .....	<b>4</b>
1.1 Säkerhetsvarningar .....	4
1.2 Installation .....	4
1.2.1 Risk för elektriska stötar .....	4
1.2.2 Risk för skärskador .....	4
1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	4
1.3 Drift och underhåll .....	6
1.3.1 Risk för elektriska stötar .....	6
1.3.2 Hälsofara .....	6
1.3.3 Risk för heta ytor .....	7
1.3.4 Risk för skärskador .....	7
1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner .....	7
<b>2. Produktintroduktion</b> .....	<b>9</b>
2.1 Ovanifrån .....	9
2.2 Kontrollpanel .....	9
2.3 Arbetsteori .....	9
2.4 Innan du använder din nya induktionshäll .....	10
2.5 Teknisk specifikation .....	10
<b>3. Drift av produkt</b> .....	<b>10</b>
3.1 Pekkontroller .....	10
3.2 Välja rätt kokkärl .....	10
3.3 Hur man använder .....	11
3.3.1 Börja laga mat .....	11
3.3.2 Avsluta tillagningen .....	12
3.3.3 Använda Boost-funktionen .....	13
3.3.4 FLEXIBELT OMRÅDE .....	13
3.3.5 Låsa kontrollerna .....	14
3.3.6 Timerkontroll .....	15
3.3.7 Standardarbetstider .....	17
<b>4. Riktlinjer för matlagning</b> .....	<b>17</b>
4.1 Matlagningstips .....	18
4.1.1 Sjud, koka ris .....	18
4.1.2 Brynbiff .....	18
4.1.3 För wokning .....	18
4.2 Upptäckt av småartiklar .....	18
<b>5. Värmeinställningar</b> .....	<b>18</b>
<b>6. Skötsel och rengöring</b> .....	<b>19</b>
<b>7. Tips och tips</b> .....	<b>20</b>
<b>8. Felvisning och inspektion</b> .....	<b>21</b>
<b>9. Installation</b> .....	<b>23</b>
9.1 Val av installationsutrustning .....	23
9.2 Innan du installerar hällen, se till att .....	25
9.3 Efter installation av hällen, se till att .....	25
9.4 Innan du placerar fästena .....	25

9.5 Justering av fästets position .....	25
9.6 Varningar .....	26
9.7 Ansluta hällen till elnätet .....	26

# 1. Förord

## 1.1 Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

## 1.2 Installation

### 1.2.1 Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.
- Ändringar av husets ledningssystem får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

### 1.2.2 Risk för skärskador

- Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

### 1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter bör placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig fråkoppling från



strömförsörjningen.

- Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk , sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap , såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner om användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.  
Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten .
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna inblandade. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn .
- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar , för hälllytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar .
- En ångtvätt får inte användas.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningstorna. VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt. VARNING: Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand .
- VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.

Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

- **VARNING:** Matlagning utan uppsikt på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.  
**VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt. Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.
- **VARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av spishällen eller som anges av tillverkaren av ugnen i bruksanvisningen som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten . Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

## **1.3 Drift och underhåll**

### **1.3.1 Risk för elektriska stötar**

- Tillaga inte på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten med strömförsörjningen (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

### **1.3.2 Hälsofara**

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till döden.

### **1.3.3 Risk för heta ytor**

- Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Håll barn borta.
- Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kolla upp kastrullens handtag hänger inte över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skällningar.

### **1.3.4 Risk för skärskador**

- Det knivskarpa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetskåpan dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

### **1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Boilover orsakar rökning och feta spillovers som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet.
- Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekkontrollerna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas

allvarligt.

- Lämna inte barn ensamma eller oövervakade i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säker på att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på din spishäll.
- Använd inte kastruller med ojämna kanter eller dra kastruller över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer såsom: - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; - gårdshus; - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - Bed and breakfast-miljöer.
- **VARNING:** Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

**Grattis** till köpet av din nya induktionshäll.

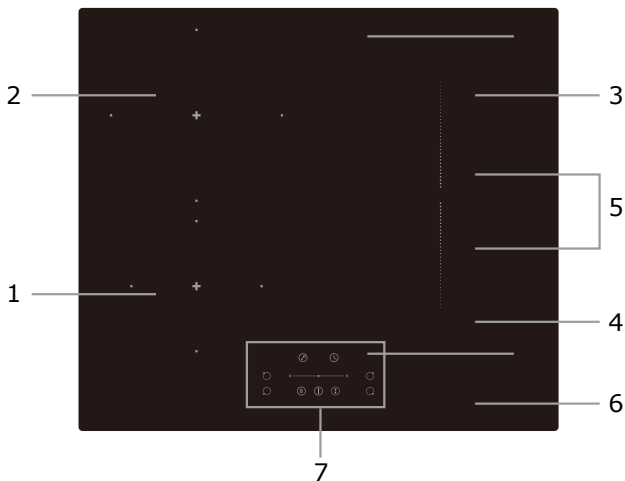
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning/installationsmanual för att till fullo förstå hur man installerar och använder den korrekt.

För installation, läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och behåll denna bruksanvisning/installation Manual för framtida referens.

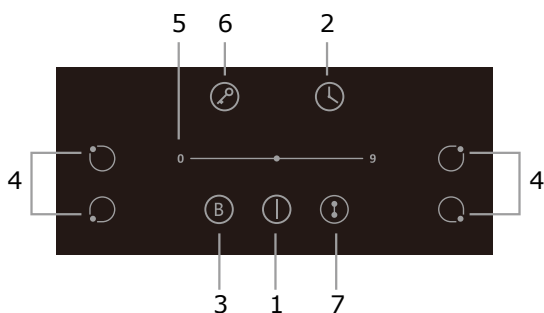
## 2. Produktintroduktion

### 2.1 Ovanifrån



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Max. 3000/3600W zone
6. Glass plate
7. Control panel

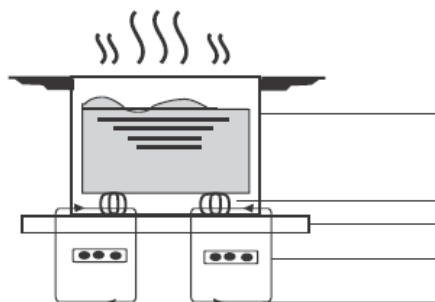
### 2.2 Kontrollpanel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control
7. Flexible Area control

### 2.3 Arbetsteori

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir varmt bara för att pannan så småningom värmer upp det.



iron pot

magnetic circuit  
ceramic glass plate  
induction coil  
induced currents

## 2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort all skyddsfilm som fortfarande finns på din induktionshäll.

## 2.5 Teknisk specifikation

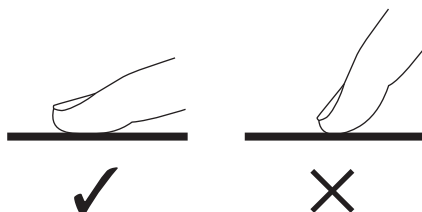
Kokhäll	HIT60FL
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elkraft	7400W
Produktstorlek LxBxH(mm)	590X520X62
Inbyggnadsmått AxB (mm)	560x490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande

## 3. Drift av produkten


### 3.1 Tryck på kontroller

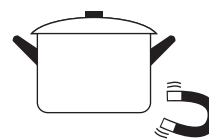
- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd fingrets boll, inte dess spets.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) täcker dem. Även en tunn hinna av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



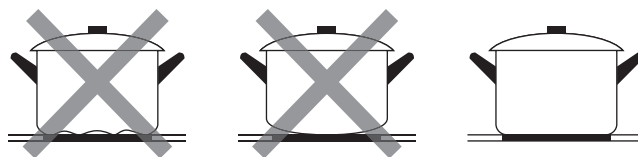
### 3.2 Att välja rätt kokkärl



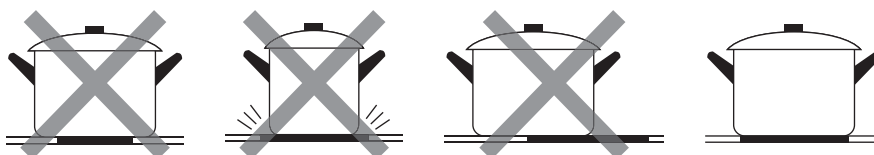
- Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om din kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om det är lockade, är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll lite vatten i pannan du vill kontrollera.
  2. Om  blinkar inte i displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



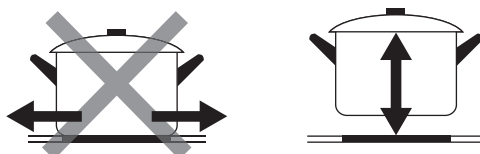
Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på din panna är slät, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Om du använder en kruka kommer en något bredare energi att användas med maximal effektivitet. Om du använder mindre potteffektivitet kan vara mindre än förväntat. Pott mindre än 140 mm kan vara oupptäckt av hällen. Placera alltid din panna på kokzonen .

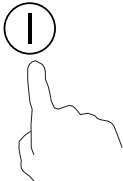
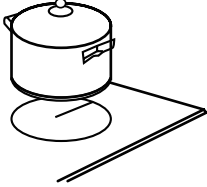



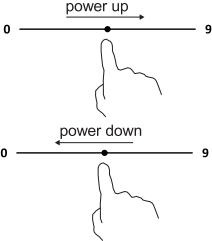
Lyft alltid kastruller från induktionshällen – skjut inte, eftersom de kan repa glaset.



## 3.3 Hur man använder

### 3.3.1 Börja laga mat

<p>Tryck på PÅ/AV kontroll . När strömmen slagits på piper summern en gång, alla visas show " - " eller " - - ", vilket indikerar att induktionshällen har gått in standbyläget.</p>	
<p>Placera en lämplig panna på kokzonen som du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Se till att botten av pannan och ytan på f kokzonen är ren och torr.</li></ul>	


<p>Om du trycker på kontrollen för val av värmezon, och en indikator bredvid knappen blinkar</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, Induktionshällen stängs av automatiskt . Du måste börja om kl steg 1</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagning.</li> </ul>	

### Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen


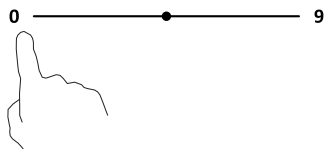
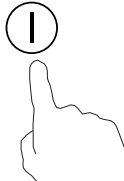

Detta innebär att:

- du inte har placerat en kastrull på rätt kokzon eller,
- panna du använder inte är lämplig för induktionstillagning eller,
- panna är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig panna på kokzonen.


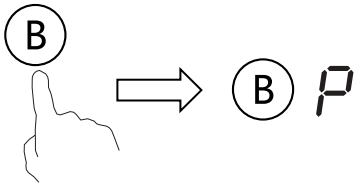
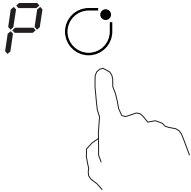
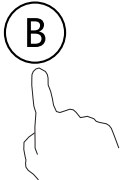
Displayen " "  rsvinner automatiskt efter 1 minut om ingen lämplig kastrull placeras på den.

### 3.3.2 Avsluta tillagningen

<p>Tryck på reglaget för val av värmezon som du vill stänga av</p>	
<p>Stäng av kokzonen genom att trycka på reglaget till "   ". Se till att displayen visar "0"</p>	
<p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på PÅ/AV kontrollera.</p>	
<p>Se upp för heta ytor H visar vilken kokzon som är varm till Rör. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan det också vara används som energisparfunktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd kokplattan som fortfarande är varm.</p>	



### 3.3.3 Använda Boost - funktionen

Aktivera boost-funktionen	
Tryck på reglaget för val av värmezona .	
Genom att trycka på boostkontrollen visar zonindikatorn " P " och effekträckvidden Max.	
Avbryt Boost-funktionen	
Tryck på reglaget för val av värmezona för att avbryta boostfunktionen	
Tryck på "Boost" -kontrollen för att avbryta Boost funktion, så återgår kokzonen till sin ursprungliga inställning .	

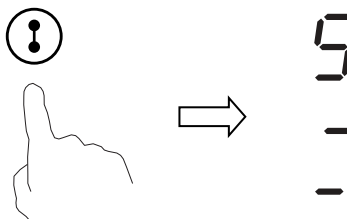
- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

### 3.3.4 FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enskild zon eller som två olika zoner till matlagingsbehoven när som helst.
- Fri yta är gjord av två oberoende induktorer som kan styras separat.

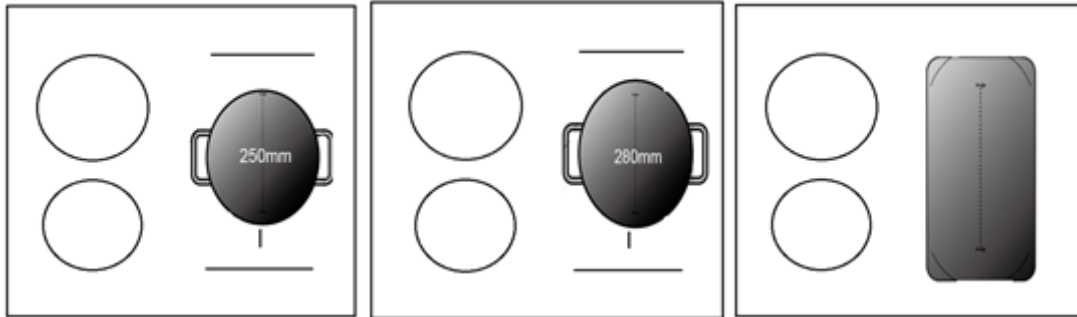
#### Som stor zon

1. För att aktivera det fria området som en enda stor zon, tryck på kontrollen för flexibelt område .



2. Som en stor zon föreslår vi att den används enligt följande:

Kokkärl: 250 mm eller 280 mm i diameter kokkärl (fyrkantigt eller ovalt köksredskap är acceptabla)

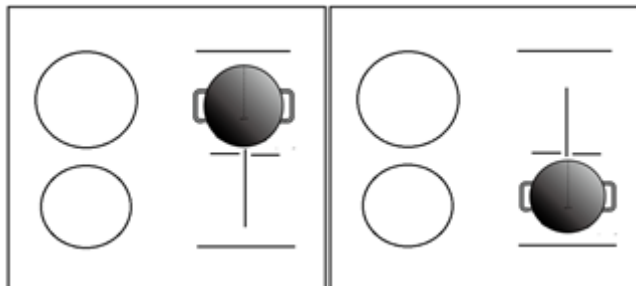


Vi rekommenderar inte andra operationer förutom ovan nämnda tre funktioner eftersom det kan påverka uppvärmningen av apparaten

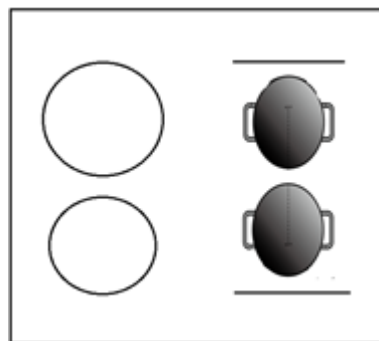
### Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner kan du ha två val uppvärmning.

(a) Sätt en kastrull på höger sida eller på höger sida av den flexibla zonen.



(b) Sätt två kastruller på båda sidor av den flexibla zonen.



Observera: Se till att kastrullen är större än 120 m.

### 3.3.5 Låsning av kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som av misstag vrider på kokzoner på).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen avaktiverade.

För att låsa kontrollerna	
Tryck på låset kontrollerna	Timerindikatorn visar " Lo "

### För att låsa upp kontrollerna

ned låskontrollen en stund .



När hällen är i låst läge är alla kontroller avaktiverade utom PÅ/AV , du kan stäng alltid av induktionshällen med ON/OFF (I) kontroll i en nödsituation , men du ska låsa upp hällen först i nästa operation .

### 3.3. 6 Timerkontroll \_

Du kan använda timern på två olika sätt:


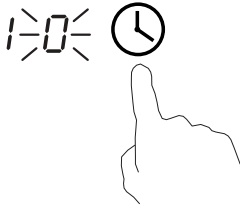
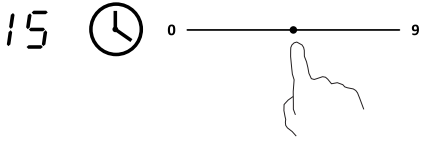
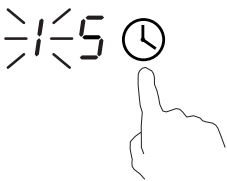
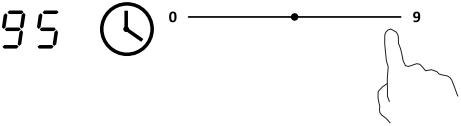


- Du kan använda den som en minutur. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den för att stänga av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden är slut. Timern för max är 99 min.

#### a) Använda timern som en minutmätare

Om du inte väljer någon kokzon

Se till att spishällen är påslagen . Obs: du kan använda minuturet. Minst en sektion ska vara aktiv.	
Tryck på timerkontroll _ "10" visas i timerdisplayen. och "0"blinkar .	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget. (t.ex. 5)	
Tryck på timerkontrollen igen "1" kommer att blinka	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 9), nu är timern du ställer in 95 minuter .	
När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid	
Summern kommer att ljuda i 30 sekunder och timern indikatorn visar " - - " när inställningstiden färdiga.	

#### b) Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Sätt en zon	
val av värmezona att ställa in timern för.	
Jag på kort tid , t ouch timerkontroll , t he "10" visas i timerdisplayen och " 0"blinkar .	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget. (t.ex. 5)	
Tryck på timerkontrollen igen "1" kommer att blinka.	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 9), nu är timern du ställer in 95 minuter .	
När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid . OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.	
När tillagningstimern löper ut, motsvarande tillagning zonen kommer att stängas av automatiskt.	

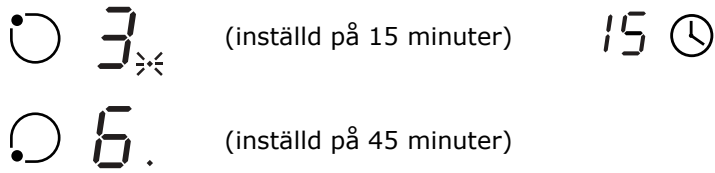


Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har slagits på tidigare.

Bilderna som visas ovan är endast för referens, och den slutliga produkten ska gälla.

**ställ in fler zoner :**

Stegen för att ställa in fler zoner liknar stegen för att ställa in en zon; När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt är decimalpunkter för de relevanta kokzonerna på. Minutdisplayen visar min. timer. Punkten för motsvarande zon blinkar. Den visas som nedan:



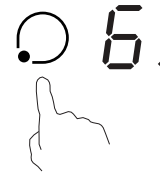
När nedräkningstimern löper ut, motsvarande zon kommer att stängas av. Då kommer det att synas den nya min. timer och punkten för motsvarande zon blinkar. Den som visas till höger:



Tryck på kontrollen för val av värmezonen, motsvarande timer kommer att visas i timerindikatorn.

### C) Avbryt timern

val av värmezonen för att avbryta timern



När du trycker på timerkontrollen blinkar indikatorn



Peka på skjutreglaget för att ställa in timern på "00", timern avbryts

### 3.3. 7 Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om någonsin du glömmer att stänga av din matlagning. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i nedanstående tabell:

Kraftnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter s .



Personer med en pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder denna enhet.

## 4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp väldigt snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett att antändas spontant och detta är allvarligt brandrisk.

## 4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när maten kokar upp.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på hög inställning och minska inställningen när maten har värmts upp.

### 4.1.1 Sjud, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85 ° C, när bubblorna bara stiger ibland till ytan på matlagningvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att överkoka maten. Du bör också koka äggbaserat och mjöl förtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive kokning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

### 4.1.2 Brynbiff

För att laga saftiga, smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Hetta upp en tjockpanna.
3. Pensla båda sidor av steken med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannan och sänk sedan ner köttet på den heta pannan.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biff och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på steken för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "vällagad" blir den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den slappnar av och blir mör innan servering.

### 4.1.3 För wokning

1. Välj en induktionskompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, laga maten i flera mindre omgångar.
3. Värm upp pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Koka eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Stek grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.
6. Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmade.
7. Servera omedelbart.

## 4.2 Detektering av små artiklar

När en olämplig storlek eller omagnetisk panna (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, knappen) har lämnats på hällen går hällen automatiskt över till standby-läge efter 1 minut. Fläkten kommer att hålla koka ner induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## 5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kokkärl och mängden du lagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta inställningarna som

passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• delikat uppvärmning för små mängder mat</li> <li>• smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt</li> <li>• försiktig sjudning</li> <li>• långsam uppvärmning</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• återuppvärmning</li> <li>• snabb sjudning</li> <li>• koka ris</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannkakor</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautera</li> <li>• koka pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• woka</li> <li>• brännande</li> <li>• koka upp soppan</li> <li>• kokande vatten</li> </ul>

## 6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
Vardagssmuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!)</li> <li>3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå på strömmen till spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När strömmen till spishällen är avstängd visas ingen "het yta" indikation utom kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig.</li> <li>• Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glas. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig.</li> <li>• Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.</li> </ul>
Kokar, smälter och heta sockerhaltiga spill på glaset	<p>Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakblad skrapa lämplig för induktionsglas spishällar, men akta dig för varm matlagning zonytor:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå på strömmen till spishällen av vid väggen.</li> <li>2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkla och skrapa smutsen eller spill till ett svalt område av spishällen.</li> <li>3. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller hushållspapper.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 för "Vardag smuts på glas" ovan.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar efter smältor och sockerrik mat eller spillovers så snart som möjligt. Om den får svalna på glas, kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan.</li> <li>• Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är indraget, bladet i en skrapa är knivskarp. Använd med extrem sköta och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>

Spillovers på pekkontroller	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå på strömmen till spishällen av.</li> <li>2. Sug upp spill</li> <li>3. Torka av pekkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka av området helt torrt med en pappershandduk.</li> <li>5. Slå på strömmen till spishällen tillbaka på.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spishällen kan pipa och vrída sig sig själv av, och pekkontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att du torka pekkontrollområdet torrt innan du vänder tillbaka spishällen på.</li> </ul>
-----------------------------	---	---

## 7. Tips och tips

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte vara det påslagen.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ström avbrott i ditt hem eller område. Om du har kollat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Använda din induktionshäll" för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller dig kanske använder spetsen på din finger när du rör vid kontroller.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd bollen av fingret när du rör vid kontroller.
Glaset repas.	Kokkärlet med grova kanter.  Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöringsmedel som används.	Använd kokkärlet med platt och släta baser. Se 'Välja rätt kokkärlet'.  Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa pannor gör sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktion av din kokkärlet (lager av olika metaller vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för kokkärlet och indikerar inte något fel.
Induktionshällen gör en låg brummande ljud när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken av induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet ska tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud som kommer från induktionshäll.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har kommit på hindra elektroniken från överhettning. Det får fortsätta kör även efter att du har vridit på induktionshäll avstängd.	Detta är normalt och behöver nej handling. Slå inte på strömmen till induktionshällen avstängd kl väggen medan fläkten är löpning.



Pannor blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäck pannan eftersom den inte är det lämplig för induktionsmatlagning.  Induktionshällen kan inte upptäck pannan för det är den också liten för kokzonen eller inte riktigt centrerad på den.	Använd kokkärl som lämpar sig för induktionsmatlagning. Se avsnitt "Välja rätt kokkärl".  Centrera pannan och se till att dess bas matchar storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en matlagning zonen har stängt av sig själv oväntat hörs en ton och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i matlagningen timerdisplay).	Tekniskt fel.	Vänligen notera felet bokstäver och siffror, byt strömmen till induktionshällen av vid väggen och kontakta a kvalificerad tekniker.

## 8. Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostisk funktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

### Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder & Solution;

Felkod	Problem	Lösning
<b>Ingen automatisk återställning</b>		
E1	Keramisk platta temperatursensor fel - öppen krets .	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för den keramiska plattan.
E2	Keramisk platta temperatursensor fel- -kortslutning .	
Eb	Keramisk platta temperatursensor fel	
E3	Hög temperatur på keramisk plattsensor .	Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.
E4	Temperatursensor för IGBT-felet --öppen krets .	Byt ut strömkortet.
E5	Temperatursensor för IGBT-felet --kortslutning	
E6	Hög temperatur på IGBT .	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till vanligt. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går smidigt;

		om inte, byt ut fläkten.
E7	Matningsspänningen är under märkspänningen.	Vänligen kontrollera om ström utbudet är normalt.
E8	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Ström på efter strömmen utbudet är normalt.
U1	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet . Byt ut strömkortet eller displaytavlan . _

## 2) Specifikt misslyckande och lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden gör det inte tänds när enheten är ansluten.	Ingen ström tillförs.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt fast i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Fel på anslutet tillbehörsströmkort och bildskärmskortet .	Kontrollera anslutningen.	
	Tillbehörsströmkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet .	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte eller så är LED-displayen inte normal.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Tillagningslägesindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går mjukt; Om inte, byt ut fläkten .	
	Elkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen slutar plötsligt under drift och displayen blinkar " <u> </u> ".	Pan Type är fel. Krukans diameter är för liten .	Använd rätt kastrull (se bruksanvisningen.)	Pandetektionskretsen är skadad, byt ut strömkortet.
	Spisen har överhettats;	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.	
Uppvärmningszoner på samma sida (som den första och andra zonen) skulle visa " <u> </u> ".	Strömkortet och bildskärmskortets anslutna fel;	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet på communicate-delen är	Byt ut displaykortet.	

	skadat.		
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.  
Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

## 9. Installation

### 9.1 Val av installationsutrustning

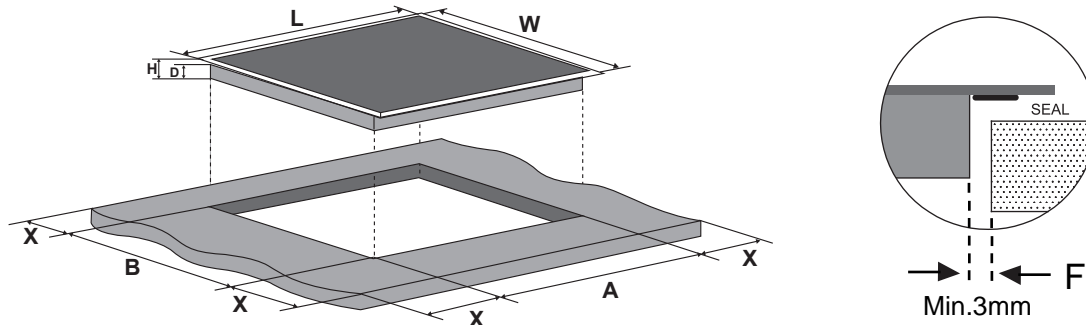
Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmebeständig och isolerad arbetsyta material (Trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytor om det inte är impregnerat) för att undvika den elektriska stöten och större deformation som orsakas av värmestrålningen från värmeplattan. Som visas nedan :



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och den inre ytan s av bänkskivan ska vara kl minst 3 mm.

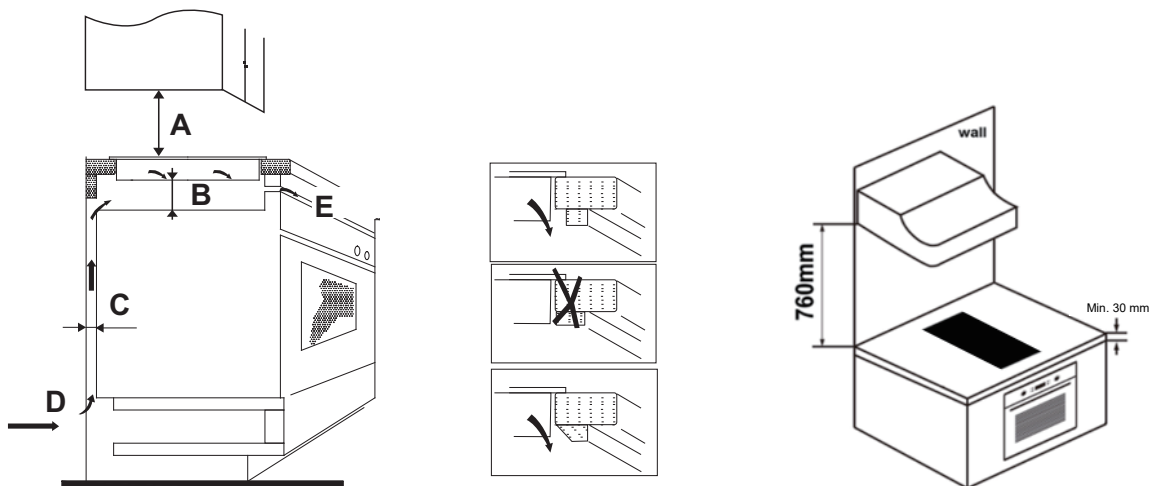


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min .	3 min.

Se under alla omständigheter till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i gott skick . Enligt nedanstående



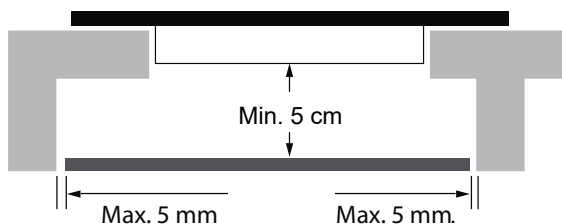
Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplatta och skåpet ovanför värmeplattan bör vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutgång 5mm

## VARNING: Säkerställande Tillräcklig V-entilation

Se till \_ de i nduktionsspis kokplatta är väl ventilerad och den där luft inlopp och utlopp a r e inte blockerad. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens överhettade botten , eller får en oväntad elektrisk stöt under arbetet, är det nödvändigt att sätta en träinsats, fixerad med skruvar, på ett minsta avstånd av 50 mm från botten av hällen. Följ kraven nedan .



Den r e a r e ventilation håll en runda \_ utanför av kokplatta. DU MÅSTE se till \_ dessa håll a r e inte blockerad av bänkskivan \_ när du sätta kokplatta in i placera.



- Tänk på att limmet som förenar plast- eller trämaterialen till möbelen måste motstå temperaturer som inte understiger 150 °C för att undvika att panelen fastnar.
- Den bakre väggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför klara en temperatur på 90 °C .

## 9.2 Innan du installerar hällen , se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven .
- Arbetsytan är gjord av ett värmebeständigt och isolerat material .
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt .
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på frigång och tillämpliga standarder och föreskrifter .
- En lämplig brytare som ger fullständig fränkoppling från elnätet är inbyggd i de permanenta ledningarna, monterade och placerade för att följa lokala ledningsregler och föreskrifter.
- Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspaltkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av krav) .
- Isoleringsbrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med hällen installerad .
- Rådfråga lokala byggmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen .
- Du använder värmebeständiga och lättstädade ytor (som keramiska plattor) för väggytorna runt hällen.

## 9.3 Efter installation av hällen , se till att

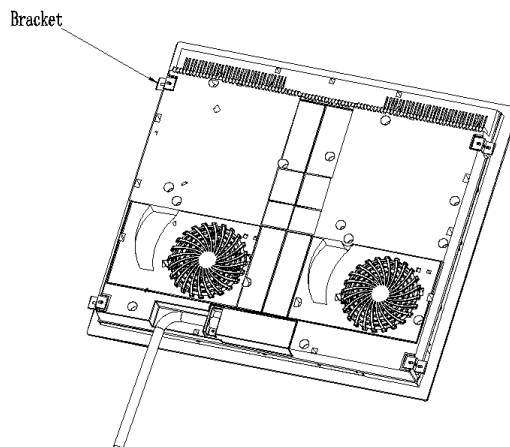
- Strömkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor .
- finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten .
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåp, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens bas .
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden .

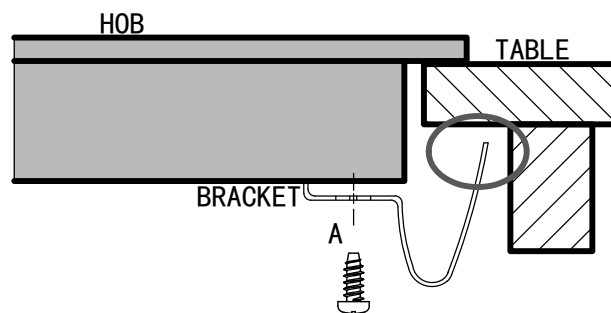
## 9.4 Innan du placerar fästena

Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte våld på reglagen som sticker ut från hällen.

## 9.5 Justering av fästets position

Fäst hällen på arbetsytan med skruv 4 fästen på botten av hällen (se bild) efter installationen. Justera fästets position för att passa olika bordsskivors tjocklek.





Under några omständigheter, fästena kan inte komma i kontakt med bänkskivans inre yta efter montering \_ (se bild) .

## 9.6 Varningar

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs hos dig service. Utför aldrig operationen själv.
2. Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför a diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller kläder torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra dess pålitlighet.
4. Vägg och inducerad värmezonen ovanför bordets yta ska tåla värme.
5. För att undvika skador, smörgåsskiktet och limmet måste vara beständig mot värme.
6. En ångtvätt får inte användas.

## 9.7 Anslutning av hällen till elnätet



Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligt kvalificerad person. Innan du ansluter hällen till elnätet, kontrollera att:

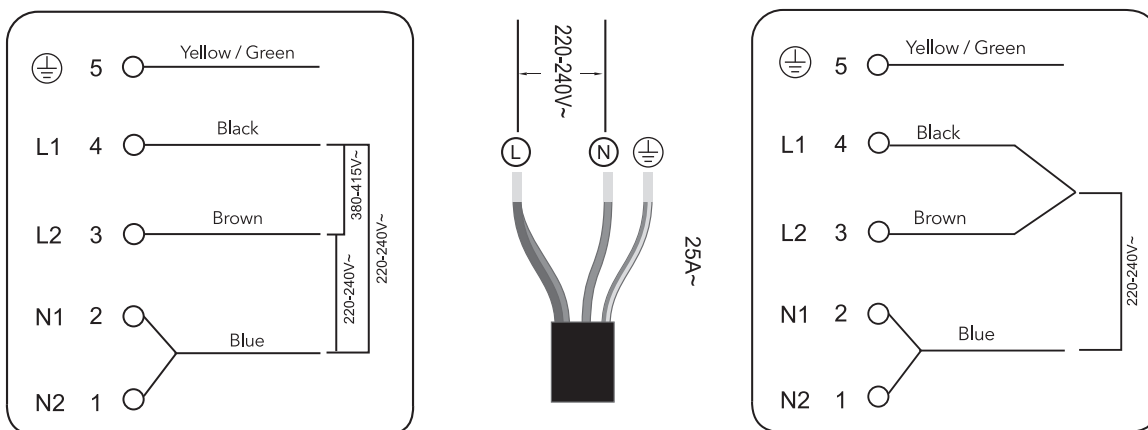
1. Hushållsledningssystemet är lämpligt för den effekt som dras av hällen.
2. Spänningen motsvarar värdet på typskylten
3. Nätkabellsektionerna tål den belastning som anges på typskylten.

För att ansluta hällen till elnätet, använd inte adapterar, reducerare eller förgreningar enheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Nätkabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75 ° C vid någon punkt.




Kontrollera med en elektriker om husets ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Eventuella ändringar får endast göras av en behörig elektriker.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut, måste åtgärden utföras av en återförsäljare med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören ska se till att rätt elektrisk anslutning är gjord och att den är förenlig med säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av auktoriserade tekniker.



Spishällens bottenyta och nätsladd är inte åtkomliga efter installationen .

 <p><b>Korrekt kassering av denna produkt</b></p>	<p>Symbolen på produkten , eller i dess förpackning, indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall, istället bör den lämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning . Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallstjänst eller butiken där du köpte produkten.</p>
--	--

	Symbol	Value	Unit
Modell	/	<b>HIT60FL</b>	
Typ	/	<b>Built-in hob</b>	
Kokzoner	/	1 flexibla zon och 2 plattor	
Värmeteknik	/	<b>Induction</b>	
Diameter för cirkulära kokplattor	∅	Platta 1: <b>16.0</b> Platta 2: <b>21.0</b>	cm
Diameter för flexibla kokzon	L W	Zon 1: <b>38.6*18.0</b>	cm
Energiförbrukning per kokzon (per KG)	EC <sub>electric cooking</sub>	Platta 1: <b>191.6</b> Platta 2: <b>181.4</b> Zon 1: <b>188.1</b>	Wh/kg
Energiförbrukning av induktionshäll (per KG)	EC <sub>electric hob</sub>	<b>187.0</b>	Wh/kg