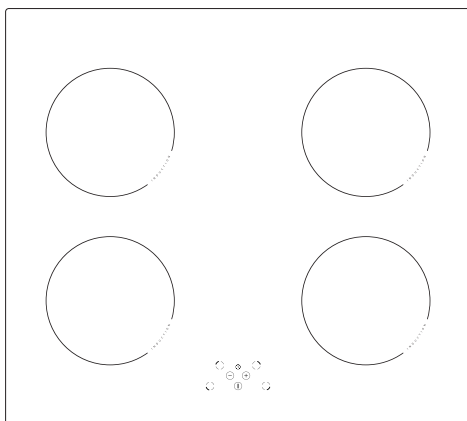


SENZ

SIC60NOG



FI	Käyttöohjeet.....	2
SE	Bruksanvisning.....	29

- Lue koko käyttöohje huolellisesti ennen induktiokeittotason käyttöönottoa.
- Tutustu induktiokeittotasoon ja sen toimintoihin siinä järjestyksessä, kuin ne käyttöohjeessa esitetään.
- Tutustu huolellisesti tietoihin laitteen oikeasta käytöstä ja huollosta. Näin varmistat, että keittotaso on turvallinen käyttää ja kestää käytössä pitkään.
- Noudata turvallisuusohjeita tarkoin. Ne on tarkoitettu estämään onnettomuuksia ja suo-
-jaamaan induktiokeittotasoa vahingoilta.
- Säilytä käyttöohje tulevaa käyttöä varten.

Huom!

Älä käytä keittotasoa ennen kuin olet lukenut käyttöohjeet kokonaan. Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanvalmistukseen. Muu käyttö (esim. keittiön lämmitykseen) voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvaurioita. Valmistaja pidättää oikeuden muutoksiin, jotka eivät vaikuta keittotason toimintaan.

SISÄLLYSLUETTELO

Perustiedot.....	2
Turvallisuusohjeet.....	4
Laitteen kuvaus.....	9
Asennus.....	10
Käyttö.....	14
Puhdistus ja hoito.....	24
Vianmääritys.....	26
Tekniset tiedot.....	28

Huomautus. Laite ja sen esillä olevat osat kuume-nevat käytön aikana. Varo erityisesti koskettamasta mitään kuumennuselementtejä, sillä ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.

Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (alle 8-vuotiaat mukaan lukien), joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat heikentyneet tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen käytössä. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa laitetta tai käyttää sitä ilman valvontaa.

Huomautus. Valvomaton rasvan tai öljyn keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja siitä saattaa aiheutua tulipalo.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä. Sammuta laite ja peitä liekki kannella tai syttymättömällä huovalla.

Huomautus. Palovaara: Älä säilytä mitään keittopinnalla.

Huomautus. Jos keittotason pinta on halkeillut, katkaise virta välttääksesi sähköiskun vaaran.

Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.

Sammuta laite aina virtapainikkeesta käytön jälkeen, äläkä turvaudu ainoastaan keittoastioiden tunnistustoimintoon.

Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteella.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen keittotason käyttöönottoa. Näin varmistat laitteen käyttäjän turvallisuuden ja vältät vaurioittamasta tasoa.
- Keittotason saa asentaa vain ammattitaitoinen henkilö. Sähköliitännän saa suorittaa vain sähköasennusoikeudet omaava sähköasentaja.
- Älä asenna laitetta kylmälaitteiden lähelle.
- Kaluston, johon liesi asennetaan, on kestävä 100 °C:n lämpötila. Tämä koskee vaneripintoja, reunoja, muovipintoja, liimaa sekä maalia.
- Keittotasoa ei saa käyttää ennen kuin se on asennettu. Näin vältät koskettamasta sähköisiä osia.
- Mahdolliset sähkölaitteiden korjaukset saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittama työ saattaa aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Irrota pistotulppa tai poista sulake, jotta keittotaso on täysin jännitteetön. Vain silloin on keittotason virta katkaistu täydellisesti.
- Lapsia ei saa päästää käytössä olevan keittotason lähelle. Kuumaa ruokaa sisältävät astiat voivat aiheuttaa palovammoja.
- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käyttöön, joiden fyysiset, henkiset tai aisteihin liittyvät kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta laitteesta tai jotka eivät tunne sitä, ellei tämä tapahdu heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden valvonnassa tai näiden heille antaman ohjauksen mukaisesti.
- Virran katkeaminen poistaa kaikki asetukset ja lukemat. Toimi varovasti kun sähkö on saatu palautettua, koska jälkilämmön ilmaisin ei enää näytä, onko ennen sähkökatkoa lämmitetty keittoalue yhä lämmin.
- Jälkilämmön ilmaisin varoittaa kuumasta keittoalueesta.
- Jos pistorasia on lähellä keittoaluetta, varmista, että johto ei kosketa kuumia alueita.
- Jos käytät ruoan valmistuksessa öljyä ja rasvaa, älä jätä laitetta ilman valvontaa, sillä kuuma rasva voi syttyä palamaan.
- Älä käytä muovisäiliöitä ja alumiinifoliota. Ne sulavat korkeissa lämpötiloissa ja saattavat vahingoittaa keittopintaa.
- Älä anna kiinteän tai nestemäisen sokerin, sitruunahapon, suolan tai muovin joutua kuumalle keittoalueelle.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

- Käytä keittotasolla vain keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja sileä. Pohja ei saa olla teräväreunainen, jottei keittotaso naarmuunnu.
- Vältä esineiden pudottamista keittopinnalle. Terävät iskut, kuten maustepurkin putoaminen, voivat johtaa keittopinnan halkeamiin tai murenemiseen.
- Ylikiehuvat ruoat voivat päästä murtumien läpi laitteen jännitteisiin osiin.
- Jos keittoalue on halkeillut, katkaise virta, jotta vältät sähköiskun vaaran.
- Älä käytä keittopintaa leikkuulautana tai työpöytänä.
- Älä aseta keittopinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia ja alumiinifoliota, sillä ne voivat kuumeta.
- Keittotasoa ei saa asentaa tuulettimettoman uunin, astianpesukoneen, kylmäkalusteiden eikä pesukoneen päälle.
- Jos keittotaso on asennettu keittiön työtasoon, sen alapuolella olevassa kaapissa olevat metalliset esineet voivat kuumeta korkeisiin lämpötiloihin lieden tuuletusjärjestelmästä virtaavan ilman vuoksi. Tämän vuoksi on suositeltavaa käyttää välilevyä (ks. kuva 2).
- Noudata induktiokeittotason hoito- ja puhdistusohjeita. Laitteen takuu mitätöityy, jos laitetta käytetään tai hoidetaan väärin.

ENERGIANSÄÄSTÖ



Järkevästä energiankäytöstä on hyötyä sekä kodin taloudelle että luonnolle.

•Käytä oikeita keittoastioita.

Keittoastia, jossa on tasainen ja paksu pohja, säästää 1/3 sähköä. Muista peittää keittoastia kannella, muuten sähkön kulutus nousee nelinkertaiseksi!

•Pidä aina keittoalueet ja keittoastioiden pohjat puhtaina.

Lika estää oikean lämmönsiirron. Usein kiinni palaneet tahrat voidaan poistaa vain ympäristölle vaarallisilla aineilla.

•Vältä kannen tarpeetonta nostamista.

•Älä asenna liettä jääkaapin/pakastimen välittömään läheisyyteen.

Tämä lisää sähkönkulutusta tarpeettomasti.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN



Pakkaus suojaa tuotetta kuljetusvaurioilta. Hävitä pakkauksen purkamisen jälkeen kaikki pakkaustarvikkeet tavalla, joka ei aiheuta haittaa ympäristölle. Laitteen kaikki pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä. Ne voidaan kierrättää 100-prosenttisesti, ja niissä on tästä kertova asianmukainen symboli.

Tärkeää! Pidä pakkausmateriaali (pussit, styroksikappaleet jne.) poissa lasten ulottuvilta pakkauksen purkamisen aikana.

HÄVITTÄMINEN



Jos poistat laitteen lopullisesti käytöstä, älä vie sitä tavalliseen yhdyskuntajätessäiliöön, vaan toimita lähimpään kierrätys- tai keräyspisteeseen. Laitteessa, sen käyttöohjeissa tai pakkauksessa on kierrätys-

kelpoisuusmerkki.

Laite on valmistettu kierrätyskelpoisista materiaaleista. Viemällä vanhan laitteen keräyspisteeseen autat suojelemaan luontoa. Jos et tiedä, missä lähin kierrätys- tai keräyspiste sijaitsee, kysy kunnan ympäristöhallinnolta.

LAITTEEN KUVAUS

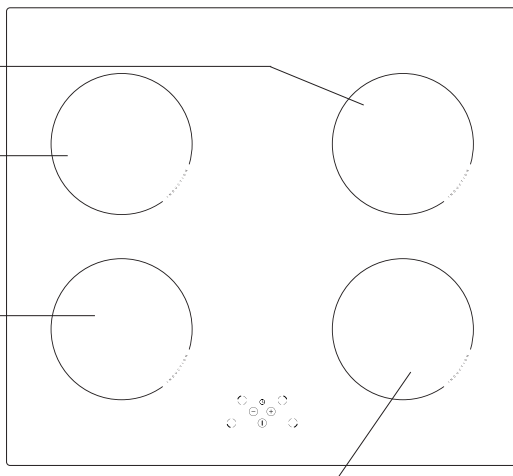
SIC60NOG - keittotason kuvaus

Oikea takimmainen keittoalue

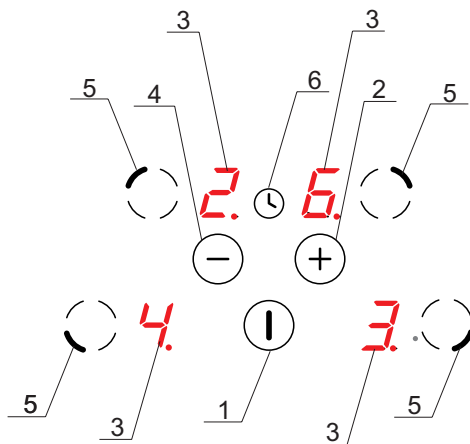
Vasen takimmainen keittoalue

Vasen etummainen keittoalue

Oikea etummainen keittoalue



Ohjauspaneeli



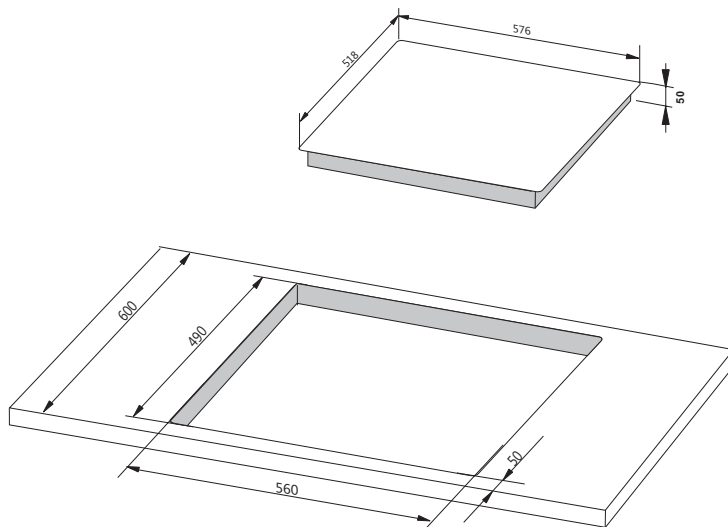
1. On/off-anturikenttä
2. Suuremman lämpöasetuksen valitsin
3. Keittoalueen merkkivalo
4. Pienemmän lämpöasetuksen valitsin
5. Keittoalueen valitsinanturi
6. Ajastinnäyttö

ASENNUSOHJEET

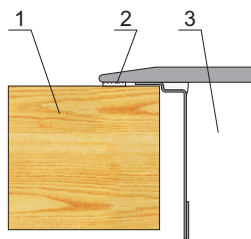
Työtason syvennyksen teko

- Sahaa aukko pöytälevyyn. Katso mitat kuvasta A.
- Etäisyyden keittotasosta kaapin pystysuorassa oleviin osiin on oltava vähintään 50 mm.
- Keittotason korkeus on 50 mm.
- Jos keittotason ja muiden kalusteiden väliin on asennettu vaakasuorassa oleva suojalevy, on etäisyyden keittotason alapuolisen osan ja tämän suojalevyn välillä oltava vähintään 25 mm. Näin ilmanvaihtoa ei ole estetty.
- Sahaa suojalevyn takaosaan vähintään 80 mm neliöaukko. Katso kuva C.
- Liitä keittotaso sähköverkkoon oheisen liitântäkaavion mukaan.
- Johdon nimellisen läpimitan tulee sopia keittotason tehoon (koulutetun ammattihenkilön määriteltävä).
- Puhdista pöytälevy, pane keittotaso aukkoon, paina tiiviisti kiinni. Katso kuva B.

Kuva A

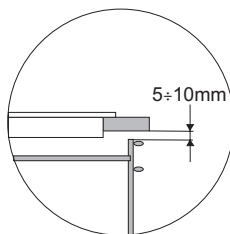
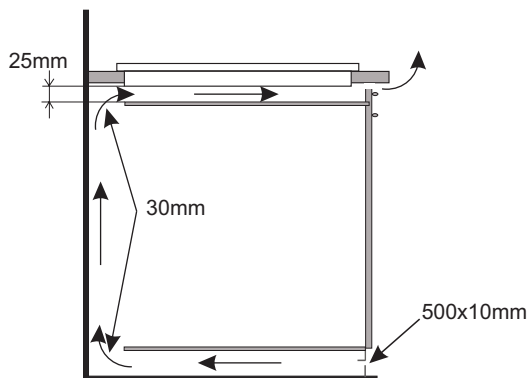


Kuva B

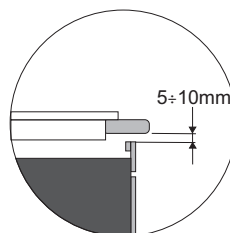
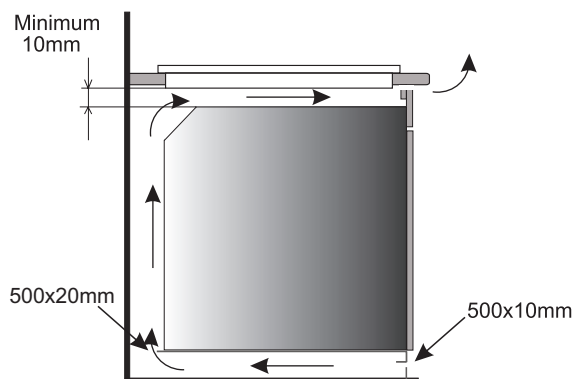


1. Pöytälevy
2. Tason tiiviste
3. Keittotaso

Kuva C



Keittotason asennus pöytälevyyn keittiökaapin päälle.



Keittotason asennus pöytälevyyn tuulettimella varustetun uunin päälle.



Älä asenna keittotasoa uunin päälle, ellei uunia ole varustettu tuulettimella.

Tietoja asentajille

Keittotaso on tarkoitettu 1-vaiheiseen 230 V 1N~ -verkkoliitäntään. Ennen kuin laite liitetään sähköverkkoon, käyttäjän on varmistettava, että sähköverkon parametrit vastaavat tietoja, jotka ovat lieden takana oikealla olevassa arvokilvessä tai sen kopiossa, joka on tämän oppaan mukana.

Keittotaso on varustettu virtakaapelilla.

On tärkeää, että luet alla olevat tiedot ennen lieden liittämistä virtalähteeseen.

Tilslutning til lysnettet

Vigtigt!

Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret installatør. Foretag ikke ændringer i apparatets elektriske system.

Kogepladen er udstyret med en klemmerække, der kan bruges til forskellige forbindelser, der passer til en speciel type strømforsyning.

Klemmerækken kan bruges til følgende forbindelser:

- enkeltfase 230 V ~

- tofase 400 V 2N~

Kogepladen kan tilpasses en speciel strømtype ved at forbinde de passende klemmer ifølge ledningsdiagrammet. Ledningsdiagrammet er placeret på komfurpladens underside. Der opnås adgang til klemmerækken ved at fjerne låget på komfurpladens underside. Husk, at strømkablet skal passe til typen af forbindelse og komfurpladens strømstyrke.

Vigtigt!

Husk at forbinde jordledning til den korrekte klemme i klemmerækken, markeret med . Det elektriske strømforsyningssystem til kogepladen skal være beskyttet af en passende udløser eller et relæ, som afbryder strømmen i nødstilfælde.

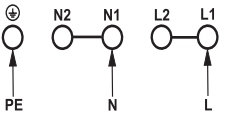
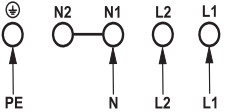
Før apparatet tilsluttes strømmen, bedes du læse informationen på mærkepladen og ledningsdiagrammet omhyggeligt.

Tilslutning af kogepladen på anden måde end vist i ledningsdiagrammet kan beskadige kogepladen.

ADVARSEL! Installatøren er forpligtet til at udlevere et "certificat vedr. apparatets elektriske tilslutning" (følger med garantibeviset). Efter installationen skal installatøren desuden levere information om den etablerede forbindelse:

- enkeltfasen, tofasen eller trefasen
- tværsnit af leder
- elektrisk beskyttelse (sikringstype).

ASENNUSOHJEET

LIITÄNTÄVAIHTOEHDOT Huom! Lämmityselementtien jännite on 230V.			
		Tärkeää! Kussakin liitännässä suojajohdin on liitettävä päätteen, jonka merkinä on  .	
		Suositeltu liitäntäjohto	
1	Sähköverkon 230 V yksivaiheiliitäntä nollajohtimella, L1-L2 ja N1-N2 on liitetty toisiinsa, nollajohdin kytketään liittimeen N1, suojamaadoitus kytketään liittimeen 	1N~ 	H05RR-F3G4 H05VV-F3G4
2	Sähköverkon 400/230 V kaksivaiheiliitäntä nollajohtimella, N1-N2 on liitetty toisiinsa, nollajohdin kytketään liittimeen N1, suojamaadoitus kytketään liittimeen 	2N~ 	H05RR-F4G2,5 H05VV-F4G2,5
L1=R, L2=S, N - neutraali johtoliitäntä;  - suojamaadoitus kytketään			

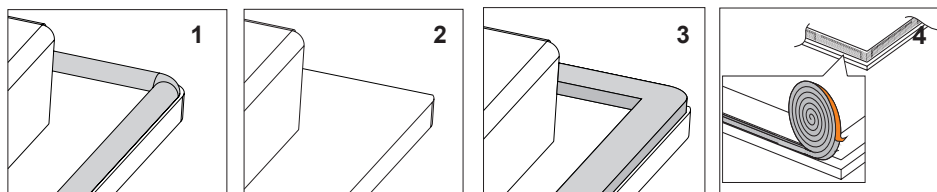
Tiivisteiden asentaminen

Mallista riippuen tiiviste voi olla jo valmiiksi asennettuna laitteessa (kuva 1)

Jos tiivistettä ei ole asennettu jo tehtaalla, toimi seuraavasti:

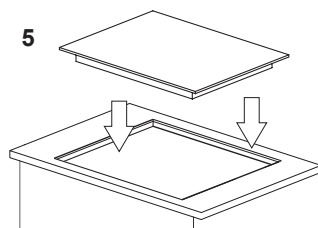
Tiiviste tulee kiinnittää keittotason takaosaan ennen sen asentamista työtasoon (kuva 2)

Aloita poistamalla tiivisteiden liimapinnan suojakalvo ja aseta tiiviste mahdollisimman lähelle keittotason ulkoreunaa (kuva 3,4).



Älä asenna laitetta ilman vaahtomuovi-tiivistettä.

Käännä sen jälkeen keittotaso oikeinpäin ja aseta se työtasoon. Varmista, että keittotason sivujen etäisyys on kaikilta puolin sama työtasoon nähden. (kuva 5)

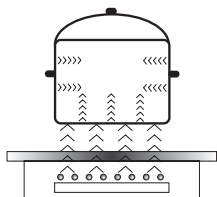


KÄYTTÖ

Ennen kuin käytät keittotasoa ensimmäisen kerran

- Puhdista ensin keittotason pinta huolellisesti. - Käsittele keraamista pintaa kuin lasia.
- Kytke tuuletus tai avaa ikkuna keittiössä, kun käytät keittotasoa ensimmäisen kerran – laitteesta voi tulla ohimenevää hajua.
- Noudata kaikkia turvallisuusohjeita käyttäessäsi laitetta.

Induktiokeittoalueen käyttöperiaate



Sähköinen generaattori antaa energiaa laitteen sisään sijoitulle käämille.

Käämi tuottaa magneettisen kentän, joka aiheuttaa kattilassa pyönteitä.

Nämä magneettisen kentän aiheuttamat pyörteet saavat kattilan kuumenemaan.

Tämä edellyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohja on ferromagneettinen eli altis magneettisille kentille.

Induktioteknologialla on yleisesti ottaen kaksi etua:

- Vain keittoastia säteilee lämpöä, joten lämmitysteho on maksimoitu.
- Kuumennus alkaa heti, kun keittoastia asetetaan keittoalueelle, ja se päättyy heti, kun astia otetaan pois.

Tiettyjä ääniä voi kuulua induktiokeittotason normaalin käytön aikana, eivätkä ne vaikuta sen oikeaan toimintaan.

- Matalataajuuksinen surina. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on tyhjä, ja loppuu, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai asetetaan ruokaa.
- Lyhyt korkeataajuuksinen ääni. Tämä ääni syntyy keittoastiasta, jossa on useita kerroksia eri materiaaleja, ja lämpöasetus on maksimissaan. Ääni voimistuu, kun käytetään kahta tai useampaa keittoaluetta niin, että niiden lämpöasetus on maksimissaan. Ääni loppuu tai vaimenee, kun lämpöasetusta pienennetään.
- Nariseva ääni. Tämä ääni syntyy, kun keittoastia on valmistettu useista kerroksista eri materiaaleja. Äänen voimakkuus riippuu ruoan valmistustavasta.
- Surina. Surina voi kuulua, kun elektroniikan jäähdytystuuletin toimii.

Äänet, joita voidaan kuulla normaalin käytön aikana, johtuvat jäähdytystuulettimen toiminnasta, keittotavasta, keittoastioiden mitoista, keittoastioiden materiaalista ja lämpöasetuksesta. Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne ole osoitus viasta.

KÄYTTÖ

Tuuletin: Tuulettimen tehtävänä on suojata ja jäähdyttää ohjaus- ja syöttölaitteita. Tuulettimella on kaksi toimintanopeutta. Tuuletin toimii, kunnes elektroninen järjestelmä on jäähtynyt. Näin tapahtuu siitä riippumatta, onko laite tai sen keittoalueet kytketty päälle tai sammutettu.

Ylikuumenemissuoja: Lämpötila-anturi mittaa jatkuvasti laitteen elektronisten osien lämpötilaa. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, järjestelmä pienentää keittoalueen tehoa tai kytkee ylikuumenneita osia lähimpänä olevan keittoalueen pois päältä.

Kattilan tunnistus: Jos keittoalueen päällä ei ole tarkoitukseen soveltuva kattilaa, keittoaluetta ei voi kytkeä päälle. Keittoalueella olevia pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä, tai sormuksia) ei tunnisteta kattilana eikä keittotaso kytkeydy päälle.

Kattilantunnistus

Induktiokeittotasoihin on asennettu kattilan tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumennuksen automaattisesti, kun keittoastia on havaittu keittoalueella, ja lopettaa kuumennuksen, kun se otetaan pois. Tämä auttaa säästämään sähköä.

- Kun sopiva keittoastia asetetaan keittoalueelle, näyttö näyttää lämpöasetuksen.
- Induktio edellyttää, että keittoastian pohja on magneetoituvaa materiaalia (ks. taulukko).

Jos keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa tai se on sopimaton, näkyviin tulee symboli . Keittoalue ei toimi. Jos keittoastiaa ei tunnisteta 10 minuutissa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.

Kytke keittoalue pois päältä mieluummin kosketusanturien avulla kuin poistamalla keittoastia.



Kattilantunnistinta ei tule käyttää on/off-anturin sijasta.

Induktiokeittotaso on varustettu elektronisilla kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella.

Aina kun jotakin anturikenttää kosketetaan, kuuluu äänimerkki.

Kun laitteen virta kytetään päälle tai katkaistaan tai lämpöasetusta muutetaan, on muistettava koskettaa vain yhtä anturikenttää kerralla. Jos kahta tai useampaa anturikenttää kosketetaan samaan aikaan (ajastinta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta), laite ohittaa ohjaussignaalit ja saattaa laukaista vikailmoituksen, jos anturikenttiä kosketetaan kauan.

Kun lopetat ruoan valmistuksen, katkaise keittoalueen virta kosketusanturien avulla äläkä luota vain kattilan tunnistimeen.

KÄYTTÖ

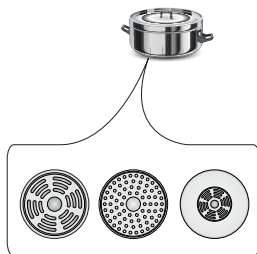
Korkealaatuiset keittoastiat ovat edellytyksenä tehokkaalle induktiokeittämiselle.

Induktiokeittoastioiden valinta



Keittoastioiden ominaisuudet.

- Käytä aina korkealaatuisia keittoastioita, joissa on täysin tasainen pohja. Tällöin ei muodostu paikallisia kuumia kohtia, joissa ruoka voi palaa pohjaan. Kattilat ja pannut, joissa on paksut terässeinämät, tarjoavat erinomaisen lämmön jakaantumisen.
- Varmista, että keittoastian pohja on kuiva, kun täytät kattilan tai otat sen jääkaapista ennen kuin asetat sen keittoalueelle. Tämä on tarpeen keittotason pinnan likaantumisen estämiseksi.
- Kansi estää lämmön karkaamisen, mikä lyhentää ruoanvalmistusaikaa ja laskee energian kulutusta.
- Selvitä keittoastian sopivuus varmistamalla, että sen pohja vetää puoleensa magneettia.
- **Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta keittoalueen lämpötilanhallinta toimisi optimaalisesti.**
- **Kovera pohja tai valmistajan logokaiverrus voi häiritä lämpötilan hallintaa ja aiheuttaa kattilan tai pannun ylikuumenemisen.**
- **Älä käytä vaurioituneita keittoastioita, joissa on esimerkiksi vääntynyt pohja, sillä ne voivat aiheuttaa ylikuumenemista.**
- Jos käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen pohjan halkaisija on pienempi kuin keittoastian kokonaishalkaisija, vain ferromagneettinen pohja kuumenee. Tämä johtaa tilanteeseen, jossa lämmön jakautuminen tasaisesti koko keittoastiaan ei ole mahdollista. Jos ferromagneettinen alue on pienempi keittoastian alumiiniosien takia, tehokkaasti kuumeneva alue voi olla pienempi. Tällöin voi ilmetä ongelmia keittoastian tunnistamisessa, tai laite ei tunnista keittoastiaa lainkaan. Parhaat keittotulokset saadaan, jos ferromagneettisen pohjan halkaisija vastaa keittoalueen halkaisijaa. Jos keittoalue ei tunnista keittoastiaa, kokeile käyttää sitä pienemmällä keittoalueella.



KÄYTTÖ

Käytä induktiokuumennukseen vain ferromagneettisia pohjamateriaaleja, kuten

- teräsemalia
- valurautaa
- ruostumatonta terästä olevia keittoastioita, jotka on erityisesti suunniteltu induktiokuumennukseen.

Merkinnät kattiloissa		Varmista, että tuotteen merkinnässä on maininta, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
		Käytä astioita, joissa on magneettinen pohja (teräsemali, ruostumaton ferriittiteräs tai valurauta). Soveltuvuuden voi testata myös magneetilla. Jos magneetti tarttuu pohjaan, astia soveltuu käytettäväksi induktiokuumennukseen.
Ruostumaton teräs	Ei sovellu. Poikkeuksena ruostumattomasta ferriittiteräksestä tehdyt kattilat.	
Alumiini	Keittoastiaa ei tunnisteta. Ei sovellu.	
Valurauta	Erittäin sopiva.	
	HUOM: Astia voi naarmuttaa keittotasoa.	
Teräsemali	Erittäin sopiva.	
	Suositellaan kattiloita, joissa on tasainen, paksu ja sileä pohja.	
Lasi	Ei sovellu.	
Posliini	Ei sovellu.	
Kuparipohjakattilat	Ei sovellu.	

Keittoastian koko.

- Energia siirtyy parhaiten, kun keittoastian koko vastaa keittoalueen kokoa. Pienimmät ja suurimmat mahdolliset halkaisijat näkyvät seuraavasta taulukosta ja riippuvat käytettyjen keittoastioiden laadusta.
- Jos käytät vähimmäishalkaisijaa pienempää keittoastiaa, induktiokeittotaso ei ehkä toimi.

Induktiokeittoalue	Induktiokeittoastian pohjan halkaisija	
Halkaisija (mm)	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
160	90	160

KÄYTTÖ

Ohjauspaneeli

- Kaikki laitteen näytöt syttyvät hetkeksi heti, kun laite liitetään verkkovirtaan. Induktiokeittotaso on tämän jälkeen käyttövalmis.
- Induktiokeittotaso on varustettu sähköisillä kosketusanturikentillä, jotka toimivat niin, että valittua aluetta kosketetaan sormella vähintään 1 sekunnin ajan.
- Anturikentän koskettamiseen liittyy hyväksyvä äänimerkki.



Anturikenttien päälle ei pidä asettaa mitään esineitä (tämä voi aiheuttaa virheen). Kosketusanturikentät on aina pidettävä puhtaina.

Laitteen kytkeminen päälle.

Voit kytkeä laitteen päälle koskettamalla ja pitämällä painettuna on/off-anturikenttää (1) vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikki näytöt (3) näyttävät numeron „0”.



Jos mitään anturikentistä ei kosketeta 20 sekuntiin, laite kytkeytyy pois päältä.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Kun laite on kytketty päälle on/off-anturikentän (1) avulla, valitse keittoalue (5) seuraavan 20 sekunnin kuluessa.

1. Kun keittoalueen valinnan anturikenttää (5) kosketetaan, vastaavan lämpöasetusnäytön numero „0” muuttuu kirkkaaksi.
2. Aseta haluttu lämpöasetus anturikentällä „+” (2) tai „-” (4).



Jos mitään anturikenttää ei kosketeta 20 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy pois päältä.



Keittoalue on aktiivinen, kun näytössä näkyy numero tai kirjain. Tämä osoittaa, että keittoalue on valmis lämmön asettamiseen tai muuttamiseen.

Keittoalueen lämpöasetuksen valinta

Kun keittoalueen näytössä (3) näkyy kirkas „0”, aloita halutun lämmön asettaminen käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

KÄYTTÖ

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

- Kyseisen keittoalueen on oltava aktiivinen. Lämpöasetusnäyttö on kirkas.
- Voit kytkeä keittoalueen pois päältä koskettamalla on/off-anturikenttää tai pienentämällä lämpöasetuksen nollaan („0”) koskettamalla pienemmän lämpöasetuksen anturikenttää „-” (4).

Laitteen kytkeminen pois päältä

- Liesi toimii, kun vähintään yksi keittoalue on päällä.
- Voit kytkeä laitteen pois päältä koskettamalla on/off-anturia (1).

Jos keittoalue on yhä kuuma, sitä koskeva näyttö (3) näyttää jälkilämmön „H”.

Lapsilukkotoiminto

Lapsilukkotoiminto suojaa lasta laitteen tahattomalta käytöltä. Laitetta voidaan käyttää, kun lapsilukko on vapautettu.

Lapsilukkotoiminnon kytkeminen päälle

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa, kun laite on kytketty päälle eikä mikään keittoalueista ole toiminnassa (kaikissa näytöissä näkyy „0” ja pisteet vilkkuvat).

Lapsilukkotoiminto voidaan asettaa kytkemällä laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, koskettamalla samanaikaisesti etummaisen oikean keittoalueen anturikenttää (5) ja anturikenttää (4) sekä koskettamalla vielä kerran etummaisen oikean keittoalueen anturikenttää (5). Kaikissa näytöissä näkyy kirjain „L” (lukittu), mikä osoittaa, että lapsilukkotoiminto on asetettu. Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, kirjaimet „L” ja „H” vaihtelevat näytössä.



Lapsilukkotoiminto on asetettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei aseteta.



Lapsilukkotoiminto jää käyttöön, kunnes se vapautetaan, vaikka laite kytkettäisiin pois päältä ja uudelleen päälle. Laitteen pistokkeen irrottaminen pistorasiasta ei vapauta lapsilukkoa.

KÄYTTÖ

Lapsilukkotoiminnon vapautus ruoanlaiton aikana

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Vapauta lapsilukko koskettamalla samanaikaisesti etummaisena oikean keittoalueen valinnan anturikenttää (5) ja anturikenttää (4). Keittoalueilla näkyvät kirjaimet „L” muuttuvat numeroksi „0” ja vilkkuvaksi pisteeksi. Keittoalueita voidaan nyt käyttää. (Ks. yksityiskohtaiset tiedot kohdasta „Keittoalueen lämpöasetuksen valinta”).

Lapsilukkotoiminnon vapauttaminen

Kytke laite päälle on/off-anturikentän (1) avulla, jolloin kaikissa näytöissä näkyy kirjan „L” (lukittu). Voit vapauttaa lapsilukon koskettamalla samaan aikaan etummaisena oikean keittoalueen valinnan anturikenttää (5) ja anturikenttää (4) sekä vielä kerran koskettamalla etummaisena oikean keittoalueen anturikenttää (3). Laite kytkeytyy pois päältä (kaikki näytöt pimenevät).



Lapsilukkotoiminto on vapautettava 10 sekunnin aikana eikä muita kuin edellä mainittuja anturikenttiä saa koskettaa. Muuten lapsilukkotoimintoa ei vapauteta.

Jos lapsilukkotoiminto on vapautettu onnistuneesti, numero „0” ja vilkkuva piste näkyy kaikissa näytöissä, kun laite on kytketty päälle on/off-anturikentän (1) avulla.

Jos keittoalueet ovat yhä kuumia, merkit „0” ja „H” vaihtelevat näytössä.

Jälkilämmön merkkivalo

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, vastaavan keittoalueen näytössä näkyy kirjain „H”, joka varoittaa, että keittoalue on yhä kuuma.



Älä kosketa keittoaluetta varoituksen aikana jälkilämmön aiheuttaman palovammariskin takia äläkä aseta keittoalueelle mitään esinettä, joka on herkkä lämmölle!

Kun jälkilämmön merkkivalo sammuu, keittoaluetta voidaan koskettaa. On kuitenkin hyvä muistaa, että se on yhä huoneenlämpöä lämpimämpi.



Jälkilämmön merkkivalo ei syty, jos laitteessa ei ole sähkövirtaa.

KÄYTTÖ

Käyttöajan rajoittaminen

Tehokkuuden lisäämiseksi induktiokeittotaso on varustettu kunkin keittoalueen käyttöajan rajoittimella. Enimmäiskäyttöaika määräytyy viimeisen valitun lämpöasetuksen mukaan. Jos et muuta lämpöasetusta pitkään aikaan (ks. taulukko), kyseinen keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja jälkilämmön merkkivalo aktivoituu. Voit kuitenkin kytkeä päälle ja käyttää yksittäisiä keittoalueita milloin tahansa käyttöohjeiden mukaisesti.

Lämpöasetus	Enimmäiskäyttöaika (tuntia)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5



Sähkön säästämiseksi lämpöasetus „9” pienenee 30 minuutin kuluttua automaattisesti lämpöasetukseksi „8”, mutta kypsennysaika ei muutu.

Ajastin

Ajastintoiminto helpottaa ruoanlaittoa, sillä se mahdollistaa kypsennysajan asettamisen. Sitä voidaan myös käyttää keittiöajastimena.

Ajastimen asetus

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Numero „0” muuttuu kirkkaaksi.
- Tee haluamasi lämpöasetus välille 1 - 9 koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).
- Aktivoi ajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4) 10 sekunnin kuluessa.
- Aseta haluttu kypsennysaika (01 - 99 minuuttia) koskettamalla anturikenttää „+” (2) tai „-” (4). Vastaavan keittoalueen näytössä näkyy piste, joka osoittaa, että ajastin hallitsee toimintoa.



Ajastimen loppulaskenta voidaan asettaa itsenäisesti kaikille keittoalueille. Jos anturikenttää „+” (5) tai „-” (4) painetaan pitempään, lämpöasetus muuttuu nopeammin.

KÄYTTÖ

Ajastimen asetuksen muuttaminen

Ohjelmoitu ajastimen kysennysajan asetus voidaan muuttaa milloin tahansa.

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirkaaksi.
- Ohjelmoitu ajastimen asetus näkyy ylänäytössä.
- Sääda ajastimen asetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

Ajastimen loppulaskennan tarkistaminen

Voit tarkistaa jäljellä olevan kysennysajan milloin tahansa koskettamalla keittoalueen valitsimen anturikenttää (5) ja sen jälkeen koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).

Ajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittoalue koskettamalla keittoalueen valinnan anturikenttää (5). Näyttö muuttuu kirkaaksi.
- Aktivoi ajastin koskettamalla anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsyäaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4). Ajastintoiminto kytkeytyy pois päältä, kun taas keittoalue jatkaa toimintaa, kunnes se kytketään pois päältä manuaalisesti.

Keittiöajastin

Kun mitään keittoalueita ei ole käytössä, ajastintoimintoa voidaan käyttää tavallisena keittiöajastimena.

Keittiöajastimen asetus

Kun laite on poissa käytöstä:

- Kytke laite päälle koskettamalla on/off-anturia (1).
- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Sääda keittiöajastimen asetus käyttämällä anturikenttää „+” (2) tai „-” (4).

KÄYTTÖ

Keittiöajastimen pysäyttäminen

Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa anturikenttää. Jos mitään anturikenttää ei kosketeta, äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Voit lopettaa ajastimen loppulaskennan ennen asetetun ajan kulumista seuraavasti:

- Valitse keittiöajastin koskettamalla samanaikaisesti anturikenttiä „+” (2) ja „-” (4).
- Vähennä kypsennysaika ajaksi „00” koskettamalla anturikenttää „-” (4).
- Keittiöajastin pysähtyy.
- Keittiöajastintoiminto ei vaikuta keittoalueen toimintaan.

Lämpimänäpito

Lämpimänäpito toiminnon avulla ruoka voidaan pitää lämpimänä keittoalueella. Valittu keittoalue toimii alhaisella lämpöasetuksella. Keittoalueen lämpöasetus säädetään automaattisesti niin, että ruoan lämpötila pidetään vakiolämpötilassa 65 °C. Tämän ansiosta tarjoiluvalmis lämmin ruoka säilyttää makunsa eikä pala kattilan pohjaan. Toimintoa voidaan myös käyttää voin tai suklaan sulattamiseen. Käytä tasapohjaista kattilaa tai paistinpannua, jotta keittoalueessa oleva lämpötila-anturi mittaa pohjan lämpötilan tarkasti.

Toiminto voidaan aktivoida mille tahansa keittoalueelle.

Mikro-organismien kasvuriskin takia ei ole suositeltavaa pitää ruokaa lämpimänä kauan, joten toiminto katkeaa 2 tunnin kuluttua.

Lämpimänä pidon asetus on asetusten „0” ja „1” välissä oleva lisälämpöasetus, jonka merkkinä on „”.

Lämpimänä pidon asetus aktivoituu samalla tavalla kuin jaksossa „Keittoalueiden kytkemisen päälle” kuvataan.

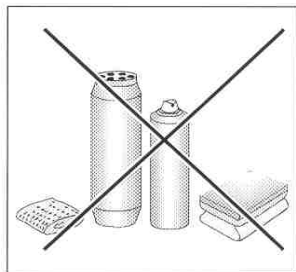
Lämpimänä pidon asetus poistetaan käytöstä tavalla, joka kuvataan jaksossa „Keittoalueiden kytkeminen pois päältä”.

PUHDISTUS JA HOITO

Säännöllinen hoito ja puhdistus voivat pidentää laitteen ongelmattonta käyttöikää.

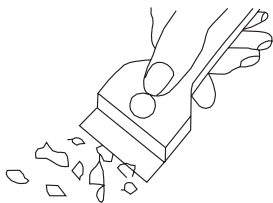


Induktiokierron puhdistusta koskevat samat periaatteet kuin lasipintojen puhdistusta. Älä missään tapauksessa käytä mitään hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita, hankaavia jauheita tai sieniä! Älä käytä höyrupesulaitteita, koska höyry voi aiheuttaa oikosulun.



Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

- **Pyyhi kevyet tahrat kostealla liinalla pesuainetta käyttämättä.** Astianpesuaineen käyttö voi aiheuttaa pinnan värjäytymisen sinertäväksi. Näitä sitkeitä tahroja ei voi aina poistaa edes erikoispuhdistusvälineillä.
- **Kiinni tarttunut lika voidaan poistaa varovasti kaapimella.** Pyyhi tämän jälkeen keittopinta kostealla liinalla.



Lieden puhdistuskaavin

Tahrojen poistaminen

- **Kirkkaat helmenväriset tahrat (alumiinijäänteet)** voidaan poistaa vileästä liedestä erityisellä puhdistusaineella. Kalkkijäämät (haihtuneen veden jäljiltä) voidaan poistaa etikalla tai erikoispuhdistusaineella.
- Älä kytke keittoaluetta pois päältä, kun poistat sokeria, sokeria sisältävää ruokaa, muovia ja alumiinifoliota. Kaavi jäänteet heti perusteellisesti kuumalta keittoaluelta terävää kaavinta käyttäen. Kun suurin osa tahrasta on poistettu, keittolevy voidaan kytkeä pois päältä ja jäähtynyt keittalue puhdistaa erikoispuhdistusaineella.

Älä käytä keittotason puhdistukseen kalkinpoistoaineita.

Erikoispuhdistusaineita on saatavilla sähkö- ja kodinkoneliikkeissä, apteekeissa, ruokakaupoissa ja keittiöesittelyissä. Kaapimia voi ostaa rauta-, rakennustarvike- ja maalikaupoista.

PUHDISTUS JA HOITO

Älä koskaan käytä puhdistusainetta kuumaan keittoalueeseen. On parasta antaa puhdistusaineen kuivua ja pyyhkiä se sitten kostealla liinalla. Puhdistusaineen mahdolliset jäänteet on pyyhittävä pois kostealla liinalla ennen uudelleenkuumennusta. Ne voivat muussa tapauksessa olla syövyttäviä.

Valmistajan myöntämä takuu ei koske vaurioita, jotka aiheutuvat virheellisestä käytöstä tai hoidosta!

Tärkeää!

Jos ohjauspaneeli ei toimi, katkaise virta pääkatkaisimesta tai poista sulake ja ota yhteys asiakaspalveluun.

Tärkeää!

Jos keittotasoon tulee halkeamia tai reikiä, katkaise virta keittotasolta ja irrota se sähköverkosta heti. Irrota pistotulppa tai poista sulake. Ota yhteys huoltoon.

Säännölliset tarkastukset

Normaalin puhdistuksen ja hoidon lisäksi:

- Tarkista anturikentät ja muut elementit säännöllisesti. Kun takuu-aika kuluu umpeen, valtuutetun huollon on tarkastettava laite joka toinen vuosi,
- korjattava ja tunnistettava ongelmat,
- toteutettava lieden säännöllinen huolto.

Tärkeää!

Pätevän teknikon tai valtuutetun asentajan on tehtävä kaikki korjaukset ja säädöt.

VIANMÄÄRITYS

Vian ilmetessä:

- katkaise laitteesta virta
- irrota pistoke virtalähteestä
- ota yhteys huoltoon
- Käyttäjä voi korjata pieniä ongelmia alla olevan taulukon ohjeiden mukaisesti. Tarkista taulukon kohdat, ennen kuin annat laitteen huoltoliikkeen korjattavaksi.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
1.Laite ei toimi	- ei virtaa	-tarkista sulake, vaihda pala- nut
2.Anturi ei reagoi kosketet- taessa	- laitetta ei ole kytketty päälle	- kytke laite päälle
	- anturikenttää kosketetaan liian lyhyesti (alle sekunnin)	- kosketa anturikenttää kauemmin
	- useita antureita koskete- taan samaan aikaan	- kosketa aina vain yhtä anturikenttää (paitsi kun keittoalue on kytketty pois päältä)
3.Laite ei reagoi ja piippaa lyhyesti	- lapsilukkotoiminto on käytössä	- poista lapsilukkotoiminto käytöstä
4.Laite ei reagoi ja antaa pitkän piippausäänen	- virheellinen käyttö (väärä anturikenttiä kosketetaan tai antureita kosketettu liian lyhyesti)	- kytke keittotaso päälle uudelleen
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturi- kentät
5.Laite kytkeytyy pois päältä	- mitään anturikenttää ei ole kosketettu 10 sekunnin ku- luessa laitteen aktivoinnista	- kytke laite päälle ja tee lämpöasetus ilman viivettä
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista anturi- kentät
6.Yksittäinen keittoalue kyt- keytyy pois päältä ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo „H”	- rajoitettu kypsymisaika	- kytke keittoalue uudelleen päälle
	- anturikenttien päällä on jotain tai ne ovat likaisia	- paljasta tai puhdista antu- rikentät
	- elektroniset komponentit ovat ylikuumentuneet	

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
7. Jälkilämmön merkkivalo sammuu, vaikka keittoalueet ovat kuumia	- virtakatkos tai laite on irrotettu pistorasiasta	- jälkilämmön merkkivalo näkyy uudelleen seuraavan kerran, kun laite kytketään päälle ja pois päältä uudelleen
8. Keittotason pinnassa on halkeama.	 Vaara! Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke virta pois päältä pääkatkaisijasta. Anna laite lähimmän huoltoliikkeen korjattavaksi.	
9. Jos ongelma ei vielä kukaan korjaudu.	Irrota laitteen pistoke heti pistorasiasta ja kytke laite pois päältä pääkatkaisijasta (sulakkeesta). Anna laite lähimmän huoltoliikkeen korjattavaksi. Tärkeää! Olet vastuussa laitteen oikeasta käytöstä ja sen hyvän kunnon ylläpitämisestä. Jos otat yhteyden huoltoon laitteen virheellisen käytön takia, olet vastuussa kustannuksista myös takuun aikana. Valmistajaa ei voida asettaa vastuuseen vauriosta, joka johtuu tämän oppaan noudattamatta jättämisestä.	
10. Induktioliesi pitää hurisevaa ääntä.	Tämä on normaalia. Elektroniikan jäähdytystuuletin toimii.	
11. Induktioliesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä.	Tämä on normaalia. Kun käytetään useita keittoalueita täydellä teholla, liesi päästää suhisevia ja viheltäviä ääniä käämien kuumentamiseen käytettyjen taajuuksien takia.	
12. Näkyviin tulee E2-symboli	Induktiokäämi on ylikuumenut	- riittämätön jäähdytys - tarkista, onko induktioliesi asennettu ohjeiden mukaan - tarkista, vastaavatko keittoastiat sivulla 16 lueteltuja vaatimuksia.

TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite:	230V~50 Hz
Nimellisteho:	5,6 kW
Malli:	SIC60NOG
- Induktiokeittoalue :	
- Induktiokeittoalue : Ø 180 mm	1400 W
Mitat:	576 x 518 x 50;
Paino:	n.10,5 kg;

Vastaa eurooppalaisia standardeja EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Din spishäll från kombinerar en mycket enkel användning med utmärkt effektivitet. När du har läst igenom instruktionerna kommer du inte att ha några svårigheter när du använder hällen.

Innan hällen förpackades och lämnade vår fabrik testades dess säkerhetsfunktioner noga.

Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du sätter på spishällen. Anvisningarna i manualen är ett skydd mot en felaktig användning av spishällen.

Spara bruksanvisningen och förvara den nära till hands.

Följ instruktionerna noga för att undvika olyckor.

Viktigt!

Använd inte hällen förrän du har läst och förstått användarmanualen.

Spishällen är endast konstruerad för matlagning. All annan användning (t.ex. uppvärmning av rum) strider mot hällens avsedda användning och kan orsaka faror för användaren.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utföra sådana ändringar som inte påverkar hällens funktion.

INNEHÅLL

Allmän information.....	29
Säkerhetsinstruktioner.....	31
Beskrivning av hällen.....	37
Installation.....	39
Användning.....	41
Rengöring och skötsel.....	51
Felsökning.....	53
Specifikation.....	55

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, och lock på hällens ovansida eftersom de kan bli heta. Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Spisen är inte avsedd att styras med hjälp av en extern timer eller en separat fjärrkontroll.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- Läs igenom användarmanualen noga innan du använder hällen första gången. Instruktionerna säkerställer din säkerhet och förhindrar att hällen skadas.
- Om spishällen används i omedelbar närhet av en radio, TV eller någon annan apparat som sänder radiovågor bör du försäkra dig om att hällens touchsensorer fungerar korrekt.
- Hällen måste anslutas av en behörig installatör.
- Installera inte hällen i närheten av kylan.
- Inredning som står bredvid hällen måste tåla temperaturer upp till 100 °C. Detta gäller faner, lister och ytor av plast, lim samt målning.
- Hällen får inte användas innan den är monterad i köksinredningen. Detta skyddar användaren mot att komma åt strömförande komponenter.
- Endast fackmän får utföra reparationer på spishällen. Felaktigt utförda reparationer kan innebära faror för användaren.
- Spishällen är inte ansluten till strömmen när kontakten är utdragen eller strömbrytaren är avstängd.
- Elkabelns kontakt måste vara åtkomlig när spishällen är installerad.
- Barn får inte leka med spishällen.
- Spishällen är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med någon fysisk eller psykisk funktionsnedsättning eller av personer som saknar erfarenhet eller kännedom om hällen, utom under överinseende av, och i enlighet med instruktioner som lämnas av, personer som ansvarar för deras säkerhet.
- **Personer med implantat för viktiga funktioner (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste försäkra sig om att hällen inte påverkar implantatens funktion (hällens frekvens är 20-50 kHz).**
- När strömmen kopplas från raderas alla inställningar och indikationer. Var försiktig när strömmen slås till igen. Om kokzonerna är heta visas indikatorn „H” för restvärme. Första gången hällen ansluts till strömmen visas även barnlåset.
- Den integrerade indikatorn för restvärme används för att avgöra om hällen är igång och om den är varm.
- Om strömuttaget finns i närheten av kokzonerna måste du försäkra dig om att strömkabeln inte rör vid någon het yta.
- Lämna inte hällen obevakad om du lagar mat med olja eller fett, eftersom matlagning med olja eller fett kan innebära en brandrisk.
- Ställ inte plastkärl eller lägg aluminiumfolie på hällen. De smälter vid höga temperaturer och kan skada hällens ovansida.
- Socker eller sockerlösning, citronsyra, salt och plast får inte hamna på den heta kokzonen.
- Om socker eller plast råkar hamna på en het kokzon ska du inte stänga av hällen, skrapa bort sockret eller plasten med en vass skrapa. Skydda händerna mot brännskador.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNINGEN

- Använd kastruller och stekpannor med en plan botten och utan skarpa kanter när du lagar mat på hällen, skarpa kanter kan orsaka permanenta skador på hällens ovansida.
- Induktionshällens ovansida är värmeresistent. Den är inte känslig för köld eller hetta.
- Undvik att tappa föremål på hällens ovansida. I vissa fall kan en slagpunkt, som när du tappar en kryddburk, orsaka att hällens yta spricker eller repas.
- Om en skada inträffar kan sjudande mat läcka in till strömförande delar genom det skadade området.
- Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte hällens ovansida som skärbräda eller arbetsyta.
- Lägg inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar, lock eller aluminiumfolie på hällens ovansida eftersom de kan bli heta.
- Hällen får inte installeras ovanför en värmeapparat utan fläkt, ovanför en diskmaskin, kyl, frys eller tvättmaskin.
- Om spishällen har monterats i en kökssänk kan föremål i kökskåpet under bänken värmas upp till höga temperaturer av luften som strömmar ut genom ventilationssystemet. Därför rekommenderar vi att en mellanvägg används (se fig. 2).
- Följ även anvisningarna för induktionsspisens rengöring och skötsel. Om spishällen används på ett felaktigt sätt kan garantin upphöra att gälla.

HUR MAN SPARAR ELEKTRICITET UPPACKNING



Att använda elektricitet på ett ansvarsfullt sätt är inte bara ekonomiskt, det skyddar även vår miljö. Så låt oss spara elektricitet! Så här går det till:

●Använd rätt sorts kokkärl.

Plana, tjockbottnade kokkärl kan spara upp till 1/3 av elförbrukningen. Tänk på att använda lock när du lagar maten, annars stiger elförbrukningen fyra gånger!

●Håll alltid kokzonerna och kokkärlets botten rena.

Smuts förhindrar att värmen överförs korrekt. Inbrända fläckar kan ofta bara tas bort med rengöringsmedel som är skadliga för miljön.

●Undvik att lyfta på locket i onödan för att se efter i grytan.

●Installera inte hällen i omedelbar närhet av din kyl/frys.



Spishällen har packats så att den skyddas mot transportskador. När du har packat upp hällen ska du avfallshandtera allt förpackningsmaterial på ett miljösäkert sätt. Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det är 100 % återvinningsbart och märkt med en symbol som anger detta.

Viktigt! Håll barn på avstånd från förpackningsmaterialet (påsar, frigolit, smådelar o.s.v.) när du packar upp hällen.

AVFALLSHANTERING



När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett starkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV HÄLLEN

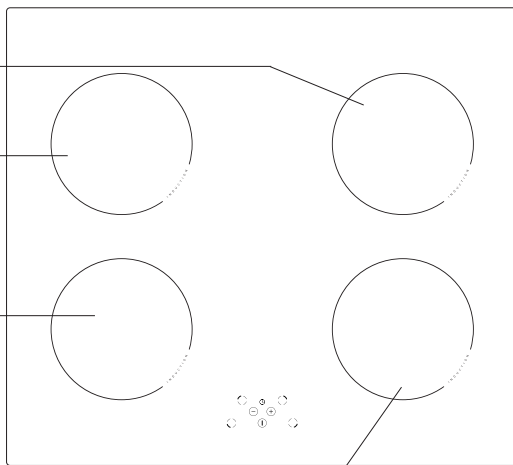
Beskrivning av SIC60NOG

Bakre höger kokzon

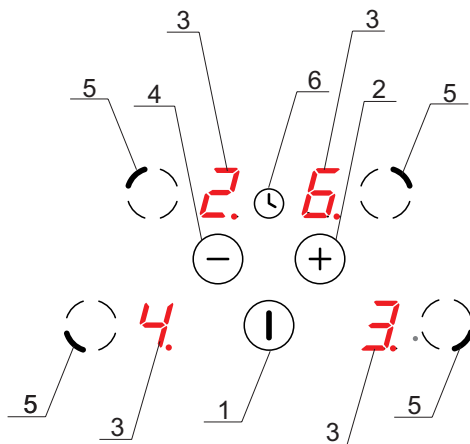
Bakre vänster kokzon

Främre vänster kokzon

Främre höger kokzon



Kontrollpanel



1. Till/från sensor
2. Sensor för att öka värmen
3. Indikator för kokzon
4. Sensor för att minska värmen
5. Sensor för val av kokzonen
6. Timer

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Inbyggnad av hällen

- Gör ett hål i bordsplattan enligt monteringsskissen (Bild A).
- Minimumavståndet från underkanten av den keramiska hällen (som ska vara fri från andra material) är 50 mm.
- Höjden på den monterade hällen är 50 mm.
- Om hällen är separerad med en horisontell skyddsplatta från resten av det fästade skåpet, måste minimalavståndet mellan botten av hällen och skyddsplattan vara minst 25 mm för att säkra bra luftcirkulation.
- I bakre delen av skyddsplattan gör du ett kvadratisk hål i vilket kanten är minst 80 mm lång (Bild C).
- Den keramiska kokplattan ansluts till elsystemet enligt bifogade kopplingsschema.
- Kabelarean ska vara den rätta för säkringen (avgörs av fackman).
- Rensa bänkskivan från damm, placera den keramiska hällen i hålet och tryck den hårt ner mot bordsplattan (Bild B).

Bild A

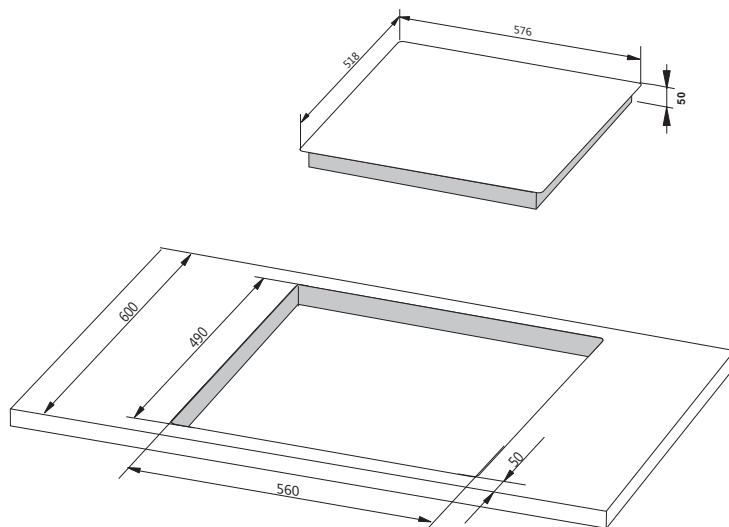
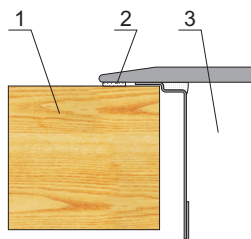


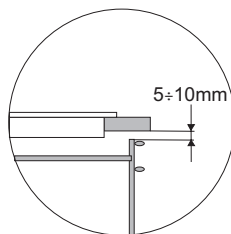
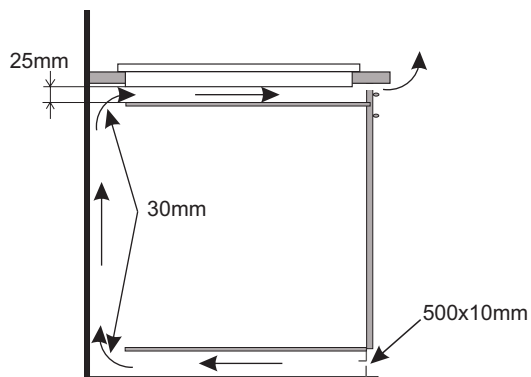
Bild B



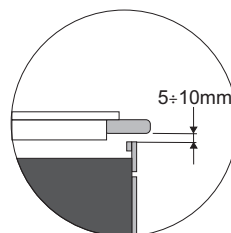
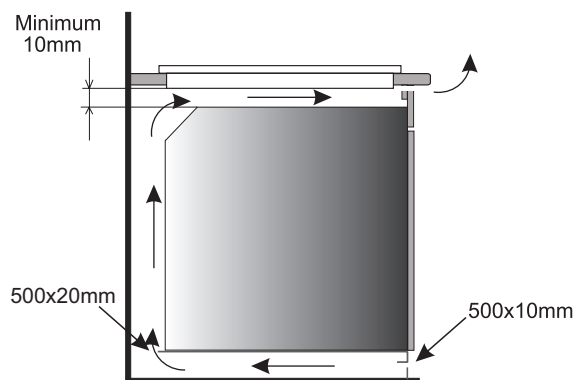
1. Bordsplatta
2. Tätning
3. Keramisk häll

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Bild C



Installera spishäll i köksskåp



Installera spishäll i köksbänk
ovanför ugn med ventilation.



Hällen får inte installeras ovanför en ugn som saknar ventilation.



Observera att hällen kräver 5-10mm utblåa i framkant.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

Tietoja asentajille

Hällen är konstruerad för att anslutas till ett enfas 230 V 1N~ strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på Hällens baksida till höger. Det finns även en bild på märkskylten i den här manualen.

Hällen är utrustad med en elsladd. Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter hällen till strömuttaget.

Tilkobling til strømnett

Viktig!

Den elektriske tilkoblingen må utføres av en kvalifisert og faglært montør. Ikke foreta endringer til apparatets elektriske system.

Koketoppen er utstyrt med en terminalblokk. Denne har ulike forbindelser som er egnet for bestemte typer strømforsyninger.

Terminalblokken muliggjør følgende tilkoblinger:

- Enfaset 230 V ~
- Tofaset 400 V 2N~

Koketoppen kan tilpasses en bestemt type strømforsyning ved å koble til de riktige kontaktene i henhold til koblingsskjemaet. Koblingsskjemaet er festet til koketoppens underside. Du får tilgang til terminalblokken ved å fjerne dekslet på koketoppens underside. Husk at strømkabelen må passe til tilkoblingstypen og koketoppens effekt.

Viktig!

Husk å koble jordledningen til korrekt terminalblokklemme, som er merket med . Det elektriske systemet som forsyner koketoppen med strøm må være beskyttet med en egnet utløsermekanisme eller en skillebryter, som kobler fra strømforsyningen i en nødssituasjon.

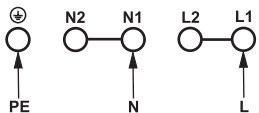
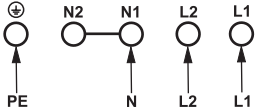
Før du kobler apparatet til strøm, bør du lese informasjonen på typeskiltet og koblingsskjemaet nøye.

Hvis du kobler til koketoppen på annen måte enn det som er vist på koblingsskjemaet, kan det skade koketoppen.

ADVARSEL! Montøren er forpliktet til å gi brukeren et "tilkoblingssertifikat for elektrisk apparat" (vedlagt garantikortet). Etter installasjon, bør installatøren også gi informasjon om den koblingen som er gjort:

- enfase, tofase eller trefase,
- ledningstverrsnitt,
- elektrisk beskyttelse (sikringstype).

INSTALLATIONSANVISNINGAR

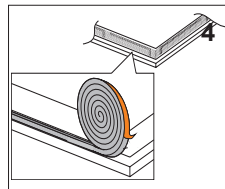
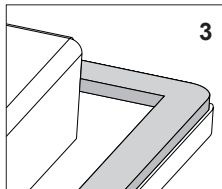
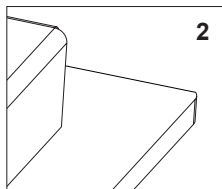
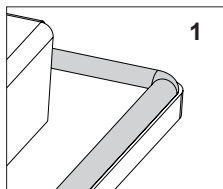
SCHEMA ÖVER MÖJLIGA KOPPLINGAR Obs! Se till att värmeelements spänning är 230 V.				
     N2 N1 L2 L1		Obs! Vid alla kopplingar ska jordledningen från nätet anslutas med klämman 		Ledningen ska vara av typen
1	För 230V elnät 1-fas koppling med nolledare, L1-L2 och N1-N2 pol kopplas tillsammans, nolledare kopplas till N1, skyddsjordsledning kopplas till 	1N~		H05VV - H05RR-F3 3X 2,5 mm ²
2	För 400/230V elnät 2-fas koppling med nolledare, N1-N2 pol kopplas tillsammans, nolledare kopplas till N1, skyddsjordsledning kopplas till 	2N~		H05VV - H05RR-F4 4X 1,5 mm ²
L1=R, L2=S, L3=T, N=nolledares pol;  - Skyddsjordsledning pol				

Installera tätningen

På vissa modeller har tätningen redan installerats på fabriken (fig.1)

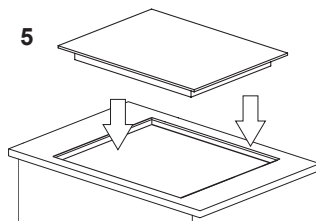
Gör så här om tätningen inte redan är installerad:

Tätningen ska fästas på hällens baksida innan den sätts ner i bänkskivans öppning (fig. 2) Börja med att dra av skyddsfilmen från den självhäftande tätningen och fäst den sedan så nära hällens ytterkant som möjligt (fig. 3, 4).



Enheten får inte installeras utan den självhäftande skumgummitätningen.

Därefter vänder du hällen och sätter in den i bänkskivans öppning. Rikta in hällens placering så att det är samma avstånd mellan hällen och bänkskivan på alla sidorna (fig. 5)

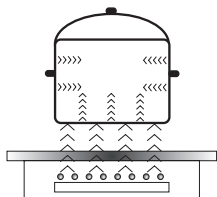


ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk generator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet. Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen. Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

ANVÄNDNING

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezona eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 10 minuter stängs kokzonen av.

Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.



Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.

Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.

Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

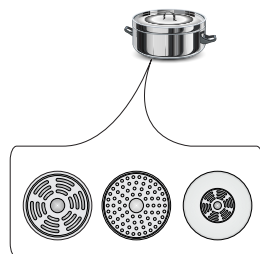
Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

Att välja kokkärl för induktionshällen



Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärl där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärls botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli fuktig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en magnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärls diameter, kommer endast den magnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärl. Om det magnetiska området minskas genom att kokkärl har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärl eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärls magnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärl inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Korkärl i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

Beteckning på kokkärl		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att kokkärlet kan användas för induktionsplattor.
	Man ska använda magnetiska kokkärl (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera kokkärls användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.	
Rostfritt stål	Får inte användas	
	Med undantag av magnetiskt rostfritt stål	
Aluminium	Får inte användas	
Gjutjärn	Hög effektivitet	
	Obs! Kokkärlen kan göra sprickor i plattan	
Emaljstål	Hög effektivitet	
	Vi rekommenderar kokkärl med plan och tjock botten	
Glas	Får inte användas	
Porslin	Får inte användas	
Kokkärl med kopparbotten	Får inte användas	

Kokkärlens storlek.

- Energin överförs bäst om kärlet och kokzonens storlek matchar varandra. Minsta och största möjliga diameter visas i nedanstående tabell och beror på det använda kokkärls kvalitet.
- Om du använder ett kokkärl som är mindre än den minsta diametern kan det hända att hällen inte kommer att fungera.

Induktionskokzoner	Induktionskokkärlets bottendiameter	
Diameter (mm)	Minsta (mm)	Största (mm)
160	90	160

ANVÄNDNING

Kontrollpanel

- Så snart hällen har anslutits till strömmen kommer alla displayer att lysas upp en kort stund. Din induktionshäll är då klar att använda.
- Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på dem med fingret under minst 1 sekund.
- När du trycker på ett sensorfält bekräftas detta med en ljudsignal.



Ställ inte föremål på sensorfälten (det kan utlösa ett fel). Håll alltid sensorfälten rena.

Sätta på hällen

För att sätta igång hällen trycker du under minst 1 sekund på till/från sensorn (1). Alla displayer (3) visar siffran „0”.



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder kommer hällen att stängas av.

Sätta på kokzoner

När du har startat hällen med till/från sensorn (1) väljer du kokzon (5) inom 20 sekunder.

1. När du har tryckt på ett sensorfält för val av kokzon (5) blir siffran „0” på den motsvarande indikatorn för värmeinställning upplyst.
2. Ställ in önskad värme genom att använda sensorfälten „+” (2) eller „-” (4).



Om inget av sensorfälten berörs inom 20 sekunder efter det att hällen har startats kommer kokzonen att stängas av.



En kokzon är aktiv när displayen visar en siffra eller en bokstav. Detta anger att kokzonen är klar att ställa in eller för att ändra värmen.

Välja kokzonens värmeinställning

När siffran „0” på kokzonens display (3) lyser upp kan du börja ställa in värmen med hjälp av sensorfälten „+” (2) eller „-” (4).

ANVÄNDNING

Stänga av kokzoner

- Kokzonen måste vara aktiv för att kunna stängas av. Displayen för värmeinställningar är upplyst.
- När du ska stänga av kokzonen trycker du på till/från sensorn eller trycker på sensorfältet för att minska värmen „-“ (4) tills inställningen står på „0“.

Stänga av hällen

- Hällen är i funktion så länge minst en kokzon är igång.
- Tryck på till/från sensorn (1) för att stänga av hällen.

Om kokzonen fortfarande är varm kommer motsvarande display (3) att visa bokstaven „H” för att ange restvärme.

Barnlås

Barnlåset förhindrar barnen att använda hällen på ett olämpligt sätt. Hällen kan användas när barnlåset har låsts upp.

Ställa in barnlåset

Du kan bara ställa in barnlåset när hällen är igång och ingen av kokzonerna eller timern är aktiva (alla displayer visar siffran „0” och punkter blinkar).

För att ställa in barnlåset startar du hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), sedan trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre höger kokzonen (5) och på sensorfält (4), därefter trycker du på sensorfältet för val av den främre höger kokzonen (5) igen. Alla displayer visar bokstaven „L” (låst), vilket betyder att barnlåset är inställt. Om kokzonen fortfarande är varm kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „L” och „H”.



Barnlåset måste ställas in inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte inställt.



Barnlåsfunktionen förblir inställd tills den har låsts upp, även om spishällen har stängts av och sedan satts på igen. Barnlåset blir inte heller upplåst om hällen avskiljs från elnätet.

ANVÄNDNING

Låsa upp barnlåset bara för matlagning

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla 'displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre höger kokzonen (5) och på sensorfält (4). Bokstäverna „L” som visas på kokzonernas displayer ersätts med siffran „0” och en blinkande punkt. Nu kan du använda kokzonerna. (Se avsnittet „Välja värmeinställning för kokzoner” för mer information.)

Låsa upp barnlåset

Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1), alla 'displayer visar bokstaven „L” (låst). För att låsa upp barnlåset trycker du samtidigt på sensorfältet för val av den främre höger kokzonen (5) och på sensorfält (4), därefter trycker du på sensorfältet för val av den främre högerkokzonen (3) igen. Hällen stängs av (alla displayer slocknar).



Barnlåset måste låsas upp inom 10 sekunder och inga andra sensorfält än de som har beskrivits ovan får beröras. I annat fall är barnlåset inte upplåst.

Om barnlåset har låsts upp på rätt sätt kommer siffran „0” och en blinkande punkt att visas på alla displayer efter det att du har startat hällen med till/från sensorn (1). Om kokzonerna fortfarande är varma kommer displayerna omväxlande visa bokstäverna „0” och „H”.

Indikator för restvärme

När du har stängt av en kokzon kommer bokstaven „H” att visas för kokzonen i fråga, den varnar för att kokzonen fortfarande är varm!



Under den tiden ska du inte beröra kokzonen eftersom du kan riskera brännskador p.g.a. restvärmen! Ställ heller inga värmekänsliga föremål på kokzonen!

När indikatorn för restvärme slocknar kan du beröra kokzonen, men tänk på att den fortfarande kan vara varmare än den omgivande temperaturen.



Om det inte finns någon ström lyser inte indikatorn för restvärme.

ANVÄNDNING

Begränsa funktionstiden

Induktionshällen har en timer för varje kokzons funktionstid för att öka effektiviteten. Den maximala funktionstiden är inställd efter den senast valda värmeinställningen. Om du inte ändrar värmeinställningen under en längre tid (se tabell), kommer kokzonen i fråga att stängas av automatiskt och restvärmeindikatorn aktiveras. Men du kan starta och använda separata kokzoner när du vill i enlighet med användaranvisningarna.

Inställning av tillagningensvärme	Maximal funktionstid (timmar)
L	1,8
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5



När värmeinställningen har stått på „9” i 30 minuter kommer den automatiskt att sänkas till „8”, men tillagningstiden kommer inte att ändras. Denna funktion är till för att spara energi.

Timer

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

Ställa in timern

Timerfunktionen underlättar matlagningen genom att du kan ställa in tillagningstiden. Den kan också användas som äggklocka.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Siffran „0” kommer att lysas upp.
- Tryck på sensorfältet „+” (2) eller „-” (4) för att ställa in önskad värme från 1 till 9.
- Aktivera timern genom att samtidigt trycka på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) inom 10 sekunder.
- Tryck på sensorfält „+” (2) eller „-” (4) för att ställa in önskad tillagningstid (01 till 99 minuter). En decimalpunkt kommer att visas på displayen för kokzonen i fråga för att ange att kokzonens funktion styrs med timern.



Timerns nedräkning kan ställas in separat för alla kokzoner.

ANVÄNDNING

Ändra inställningarna för timern (tillagningstid)

En programmerad timerinställning (tillagningstid) kan ändras när som helst.

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Den programmerade timerinställningen visas överst på displayen..
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera timerinställningen.

Kontrollera timerns nedräkning

Du kan se efter hur mycket av den inställda tiden som återstår när som helst genom att trycka på sensorfältet för val av kokzon (5) och sedan samtidigt trycka på sensorfälten „+” (2) och „-” (4).

Stoppa timern

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Tryck på sensorfältet för val av kokzon (5) och välj en kokzon. Displayen lysas upp.
- Tryck på sensorfält „+” (2) och „-” (4) för att aktivera timern.
- Tryck på sensorfält „-” (4) för att sänka tiden till „00”. Timerfunktionen stängs av och kokzonen fortsätter att fungera som vanligt tills du stänger av den själv.

Äggklocka

När ingen kokzon används kan timerfunktionen användas som en vanlig äggklocka.

Ställa in äggklocka

När hällen är avstängd:

- Starta hällen genom att trycka på till/från sensorn (1).
- Tryck samtidigt på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) för att välja äggklockan.
- Använd sensorfälten „+” (2) eller „-” (4) för att justera äggklockans inställning.

ANVÄNDNING

Stoppa äggklocka

En signal hörs när den inställda tiden har gått. Den tystas genom att du trycker på vilket som helst av sensorfälten. Om du inte trycker på något sensorfält kommer signalen att tystna efter 2 minuter.

Att stoppa timern innan inställd tid har gått ut:

- Tryck samtidigt på sensorfälten „+” (2) och „-” (4) för att välja äggklockan.
- Tryck på sensorfält „-” (4) för att sänka tiden till „00”.
- Äggklockan stannar.
- Äggklockans funktion påverkar inte hur kokzonerna fungerar.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen gör att du kan hålla maten varm på en kokzon. Den valda kokzonen är igång på låg värme. Kokzonens värmeinställning är automatiskt justerad så att matens temperatur konstant är 65 °C. Tack vare detta hålls matens varm så att den kan serveras utan att den fastnar i botten på kokkäret. Den här funktionen kan också användas för att smälta smör eller choklad. För att varmhållningsfunktionen ska fungera bäst, ska du använda ett plant kokkärl. Det gör att givaren som finns i kokzonen korrekt kan mäta botten temperaturen.

Varmhållningsfunktionen finns på alla kokzonerna.

Eftersom det finns en risk för att mikroorganismer bildas, rekommenderar vi att du inte håller maten varm för länge. Därför stängs också varmhållningsfunktionen av efter 2 timmar.

Varmhållningsinställningen är en extra värmeinställning som kan ställas in mellan „0” och „1”. Den indikeras på displayen med bokstaven „L”.

Varmhållningsfunktionen aktiveras på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Sätta på kokzoner”.

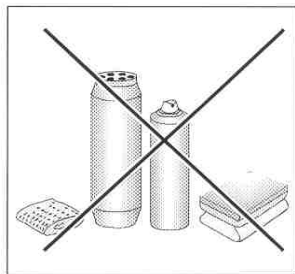
Varmhållningsfunktionen stängs av på samma sätt som beskrivs i avsnittet „Stänga av kokzoner”.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Goda rutiner för rengöring och skötsel påverkar märkbart hällens felfria funktion.

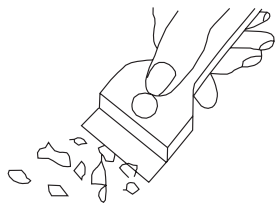


När du rengör spishällen gäller samma principer som när du rengör glasytor. Du får aldrig använda slipande rengöringsmedel eller kaustiksoda, skurpulver eller slipande hushållsdukar! Ång- eller högtryckstvätt får inte användas.



Rengöring efter varje användning

- **Torka av lätta fläckar med en fuktig duk utan diskmedel.** Om du använder diskmedel kan hällens yta få en blåaktig missfärgning. Dessa ihärdiga fläckar kan inte alltid tas bort omedelbart, även om du använder ett specialrengöringsmedel.
- **Hårt sittande fläckar kan tas bort med en skrapa. Torka sedan av ytan med en fuktig duk.**



Spisskrapa

Ta bort fläckar

- **Ljusa, pärlemorfärgade fläckar (kvarvarande aluminium)** kan tas bort från den kalla hällen med ett specialrengöringsmedel. Kalkrester (t.ex. när vatten förångats) kan tas bort med ättika eller med ett specialrengöringsmedel.
- Stäng inte av hällen när du ska ta bort socker, mat som innehåller socker, plast eller aluminiumfolie. Skrapa genast och noggrant bort resterna från kokzonen med hjälp av en vass skrapa. När de inbrända fläckarna är borta kan du stänga av hällen och rengöra den avkylda hällen med ett specialrengöringsmedel.

Använd inte avkalkningsmedel för att göra ren hällen.

Du kan köpa specialrengöringsmedel i snabbköp, i butiker med vitvaror, på stormmarknader och i affärer med köksinredning. Skrapor kan köpas i gör-det-själv-affärer och i affärer med målarartillbehör.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Applicera inte någon slags rengöring på en varm kokzon. Det är bäst att låta rengöringsmedlet torka och sedan torka med fuktig duk. Alla spår av rengöringsmedlet ska torkas rent med en fuktig duk innan hällen värms upp igen. Annars kan hällen få äfslutnings-skador.

Garantin upphör att gälla om ovanstående anvisningar inte följs!

Viktigt!

Om hällens reglage inte fungerar av någon anledning ska du stänga av strömbrytaren eller ta bort säkringen och kontakta kundtjänsten.

Viktigt!

Om hällens kokyta spricker eller flisar sig ska du stänga hällen och dra ut kontakten. Skruva ur säkringen eller dra ut kontakten ur hällen. Vänd dig sedan till en reparatör eller professionell firma.

Regelbundna kontroller

Utöver vanlig rengöring och skötsel bör du

- regelbundet kontrollera touch-reglagen och de andra komponenterna. När garantin har gått ut bör du låta en behörig firma kontrollera hällen vart annat år,
- reparera och identifiera problem,
- och göra regelbunden service av hällen.

Viktigt!

Alla reparationer och justeringar av hällen måste utföras av en kompetent fackman eller av behörig elektriker.

FELSÖKNING

Om ett fel inträffar:

- stäng av hällen
- dra ut elkontakten
- Kontakt service
- Vissa mindre fel kan åtgärdas av användaren. Dessa finns listade i tabellen nedan. Kontrollera först i listan nedan innan du kontaktar service.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
1.Hällen fungerar inte	- ingen ström	-kontrollera säkringen, byt om proppen har gått
2.Sensorfälten svarar inte på beröring	- hällen är inte igång	- sätt på hällen
	- sensorfälten har berörts för kort tid (mindre än 1 sekund)	- tryck på sensorfälten längre
	- flera sensorfält nedtryckta samtidigt	- tryck bara på ett sensorfält i taget (utom när en kokzon är avstängd)
3.Hällen svarar inte och piper kort	- barnlåset är aktivt	- ta bort barnlåset
4.Hällen svarar inte och piper länge	- felaktig användning (fel sensorfält har berörts, eller sensorfälten har berörts för kort tid)	- anslut hällen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
5.Hällen stänger av sig själv	- inget sensorfält har berörts inom 10 sekunder efter det att hällen startades	- starta hällen och ställ in värme utan dröjsmål
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
6.En separat kokzon stängs av och indikatorn för restvärme anger bostaven „H”	- begränsad tillagningstid	- sätt på kokzonen igen
	- sensorfälten är övertäckta eller smutsiga	- avtäck eller rengör sensorfälten
	- elektroniska komponenter är överhettade	

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	ÅTGÄRD
7. Indikatorn för restvärme är släckt även när kokzoner- na är varma	- strömavbrott eller hällen avskiljd från elnätet	- indikatorn för restvärme kommer att visas igen nästa gång hällen startas och stängs igen
8. Hällens ovansida har spruckit	 Fara! Dra genast ut kontakten eller stäng av ström- brytaren. Kontakt service.	
9. Om problemet kvarstår:	Dra genast ut kontakten eller stäng av strömbrytaren (säkring). Kontakt service. Viktigt! Det är ditt ansvar att använda hällen på ett korrekt sätt och att se till att den är i gott skick. Om du tillkallar service p.g.a. att du har använt hällen på ett felaktigt sätt kommer du själv att få stå för kostnaderna även om garantitiden ännu inte har gått ut. Tillverkaren ansvarar inte för fel som har orsakats av att anvi- sningarna i användarmanualen inte har följts.	
10. En induktionshäll avger ett surrande ljud.	Det är helt normalt. Det är en fläkt som är igång för att kyla ner inbyggd elektronik.	
11. En induktionshäll avger väsande och visslande ljud.	Det är helt normalt. När du använder flera kokzoner på full effekt samtidigt avger hällen väsande och visslande ljud p.g.a. frekven- serna som används för att försörja spolarna.	
12. E2 symbol visas	Induktionsspolen överhettad	- otillräcklig kylning, - säkerställ att induktionshällen är inbyggd enligt anvisnin- gama - kontrollera att kokkärlen mot- svarar kraven i listan på sidan 43.

SPECIFIKATION

Märkspänning:	230V~50 Hz
Märkeffekt:	5,6 kW
Modell:	SIC60NOG
- Induktionskokzon :	
- Induktionskokzon : Ø 160 mm	1400 W
Dimensioner:	576 x 518 x 50;
Vikt:	ca.10,5 kg;

Motsvarar kraven i de europeiska standarderna SS-EN 60335-1; SS-EN 60335-2-6.

LENZ