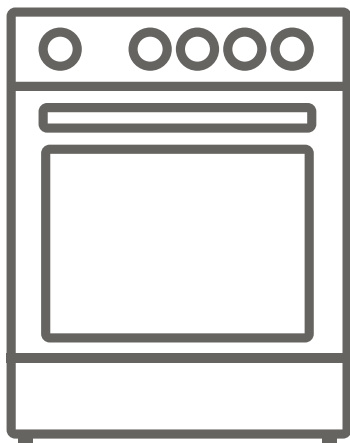


HELKAMA

FI Vapaasti seisova liesi / Käyttöopas

SV Fristående spis/bruksanvisning



HKLI510KI

Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyriityksen tuotteen.

Tämä ohjekirja sisältää käyttö-, huolto- ja takuuohjeet.
Ennen kuin käytät konetta ensimmäistä kertaa, lue huolellisesti läpi tämä ohjekirja ja sen lopussa olevat takuuuheet.

Tämä ohjekirja sisältää tärkeitä lieden turvallisuuteen, käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita, joita noudattamalla vältät mahdolliset loukkaantumiset ja vältät laitteen vaurioitumisen.

Pidä laitteen ostokuitti tallessa, sillä takuun voimassaolo saattaa edellyttää ostokuittia, josta käy ilmi laitteen ostopäivämäärä ja -paikka sekä laitteen tyyppi ja malli.

Kuva	Tyyppi	Merkitys
	VAROITUS	Vakavan vamman tai kuoleman vaara
	SÄHKÖISKUN VAARA	Korkean jännitteen vaara
	TULIPALO	Varoitus: tulipalon vaara / herkästi syttyviä materiaaleja
	HUOMIO	Henkilö- tai omaisuusvahinkojen vaara
	TÄRKEÄÄ / HUOMAUTUS	Laitteen oikea käyttö

SISÄLTÖ

1.TURVAOHJEET.....	4
1.1 Yleiset turvaohjeet.....	4
1.2 Asennusta koskevat varoitukset	7
1.3 Käytön aikana.....	8
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana	9
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	11
2.1 Ohjeet asentajalle.....	11
2.2 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
2.3 Kaatumisen estosarja	13
2.4 Jalkojen säätäminen.....	13
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	14
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	15
4.1 Lieden ohjaimet	15
4.2 Uunin ohjaimet.....	17
4.3 Kypsennystaulukko.....	19
4.4 Lisävarusteet	19
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	20
5.1 Puhdistus.....	20
5.2 Huolto	23
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	24
6.1 Vianetsintä.....	24
6.2 Kuljetus.....	25
7.TEKNISET TIEDOT	26
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	26

1. TURVAOHJEET

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä niitä sellaisessa paikassa, josta löydät ne helposti aina tarvittaessa.
- Tämä opas on laadittu useita malleja varten, joten sinun laitteessasi ei välttämättä ole kaikkia siinä mainittuja ominaisuuksia. Tästä syystä opasta lukiessa tulee kiinnittää erityistä huomiota kunkin ohjeen yhteydessä esitettäviin kuviin.

1.1 YLEISET TURVAOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai mentaaliset kyvyt tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tieto, jos he toimivat valvonnan alaisena tai heidät on perehdytetty laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät sen käytöstä mahdollisesti aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

 **VAROITUS:** Tämä laite ja sen ulkopinnat ja osat kuumenevat käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske laitteen keittoalueita. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen läheltä, jollet valvo heidän toimiaan koko ajan.

  **VAROITUS:** Öljyn tai rasvan valvomatonta kuumentaminen liedellä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tällaista tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

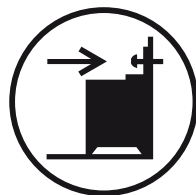
 **HUOMIO:** Ruoan valmistusta tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan valmistusta on valvottava jatkuvasti.

 **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason päällä.

 **VAROITUS:** Jos keittotason pinnassa on halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi.

- Induktioliedet: metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei tule asettaa induktiolieden keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Induktioliedet: kun lopetat laitteen käytön, sammuta keittoalueet laitteen ohjainnupeilla. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Jos laitteessa on keittotason suojuus, puhdista kaikki keittotasolle läikkyneet ruoka-aineet ja nesteet ja anna keittotason jäähtyä ennen suojuksen sulkemista.
- Älä käytä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.

 **VAROITUS:** Jotta laite ei kaatuisi, sinun on asennettava laitteen mukana toimitettava kaatumisen estosarja. (Tarkemmat ohjeet löydät kaatumisen estosarjan ohjeista).



- Laite kuumenee käytön aikana. Huolehdi, ettet vahingossa koske uunin sisäosiin uunin ollessa kuuma.
- Laitteen kahvat voivat kuumentua hieman käytön aloittamisen jälkeen.
- Älä puhdista uunin sisäpintoja karkeilla ja/tai hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä. Ne voivat

naarmuttaa pintoja, mistä voi seurata lasioven hajoaminen ja/tai pintojen vahingoittuminen.

- Älä puhdista laitetta höyrypuhdistimella.

 **VAROITUS:** Sähköiskun välttämiseksi varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin vaihdat siihen kuuluvia lamppeja.

 **HUOMIO:** Kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua keittämisen tai paistamisen aikana. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta, kun sitä käytetään.

- Tämä laite on valmistettu kaikkien paikallisten ja kansainvälisten turvallisuusmääräyksien ja niihin perustuvien standardien mukaisella tavalla.
- Laitetta saa huoltaa ja korjata vain valtuutettu sähköasentaja. Muiden kuin valtuutettujen sähköasentajien suorittamat asennus- ja korjaustyöt voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia millään tavalla. Väärät keittotason suojat voivat aiheuttaa onnettomuuksia.
- Ennen kytkentöjen suorittamista varmista, että asennuspaikan yhteydet (kaasun soveltuvuus ja paine tai sähkövirran jännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Kytkettäviä yhteyksiä koskevat tekniset tiedot löydät laitteen etiketistä.

 **HUOMIO:** Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaittoon. Se on tarkoitettu yksinomaan sisätiloissa tapahtuvaan kotitalouskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muihin tarkoituksiin, kuten kaupallisiin tarkoituksiin tai huoneen lämmittämiseen.

- Älä käytä uunin luukun kahvoja laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.
- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasiosat voivat hajota, ne on puhdistettava varoen. Älä anna keittoastioiden

tai muiden esineiden pudota lasipinnalle tai iskeytyä sitä vasten.

- Varmista, ettei virtajohto vaurioidu tai takerru kiinni asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava uuteen valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai koulutetun sähköasentajan toimesta.
- Älä anna lasten kiivetä uunin luukun päälle tai istua sen päällä sen ollessa auki.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkäät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskustele induktiolieden käytöstä sydänlääkärisi kanssa ennen käytön aloittamista.

1.2 ASENNUSTA KOSKEVAT VAROITUKSET

- Älä käytä laitetta ennen kuin asennus on suoritettu loppuun.
- Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään epäpätevien henkilöiden suorittamasta virheellisestä sijoittamisesta tai asennuksesta johtuvista vahingoista.
- Kun purat laitteen pakkauksesta, varmista, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Jos huomaat vikoja tai vaurioita, älä käytä laitetta vaan ota heti yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Pakkausmateriaalit (nailon, niitit, Styrofoam jne.) voivat olla vahingollisia lapsille, ja ne tulee kerätä ja hävittää välittömästi.
- Suojaa laitteesi haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa

laite auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.

- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Ylikuumenemisvaaran vuoksi laitetta ei saa asentaa oven taakse / ovella suljettavaan kaappiin.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Kun kytket uunin päälle ensimmäistä kertaa, saatat huomata oudon hajun. Tämä on täysin normaalia. Haju johtuu uunivastusten eristysmateriaaleista. Ennen kuin kypsennät ruokaa uunissa ensimmäistä kertaa, suosittelemme, että kuumennat sitä tyhjänä täydellä teholla luukku avattuna 45 minuutin ajan. Varmista, että uunia ympäröivässä tilassa on riittävä ilmanvaihto.
- Ole varovainen, kun avaa uunin luukkua käytön aikana tai sen jälkeen. Uunista ulos pääsevä höyry voi aiheuttaa palovammoja.
- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Käytä aina uunikintaita/patalappuja, kun asetat keittoastioita tai ruokaa uuniin tai otat niitä uunista pois.
- Uunia ei saa missään olosuhteissa vuorata alumiinifoliolla, sillä seurauksena voi olla ylikuumeneminen.
- Älä aseta astioita tai uunipeltejä suoraan uunin pohjan päälle kypsennyksen aikana. Pohja kuumenee erittäin voimakkaasti ja tuote voi vaurioitua.



Älä poistu laitteen luota, jos paistat tai keität nestemäistä tai kiinteää öljyä tai rasvaa. Lämpötilan ollessa erittäin kuuma, öljy tai rasva voi syttyä

palamaan. Älä koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten palavan öljyn sisältävä keittoastia kannella tai sammutuspeitteellä

- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu tai tartu niihin vahingossa.
- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasua käyttävä laite ei ole käytössä.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina "0" (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.
- Kun vedät uunipeltejä ulos, ne kallistuvat alaspäin. Varo kaatamasta kuumia ruokia lattialle, kun otat niitä uunista.
- Älä laske mitään uunin luukun päälle sen ollessa auki. Luukun päälle tuleva paino voi vahingoittaa luukkua tai saattaa laitteen epätasapainoon.
- Älä aseta raskaita tai tulenarkoja tuotteita (esim. nailonista valmistetut tuotteet, muovi- tai paperipussit, kankaat, tms.) laitteessa olevaan säilytyslaatikkoon. Laatikossa ei tule säilyttää myöskään mitään muoviosilla (esim. kahvat) varustettuja keittovälineitä.

 **HUOMIO:** Säilytystilan sisäpinnat saattavat kuumentua laitteen ollessa käytössä. Varo koskemasta kuumaan sisäpintaan.

- Älä jätä pyyhkeitä, tiskirättejä tai vaatteita roikkumaan laitteen kahvoista tai sen muista osista.

1.4 PUHDISTUKSEN JA HUOLLON AIKANA

- Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin aloitat puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Älä irrota ohjausnuppeja, kun puhdistat laitteen

ohjauspaneelia.

- Jotta laitteesi toimisi tehokkaalla ja turvallisella tavalla, suosittelemme, että vaihdat siihen vain alkuperäisiä varaosia. Jos tarvitset varaosia tai neuvoja, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotona tapahtuvaan ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö (esimerkiksi laitteen käyttö huonetilan lämmittämiseen) on vaarallista ja kiellettyä.

 Laitteen käyttöohjeet on laadittu useaa eri laitemallia varten. Saatat huomata käyttöohjeita, jotka eivät ole yhteensopivia sinun mallisi ominaisuuksien kanssa.

Laitteen hävittäminen



Tämä laitteeseen tai sen pakkaukseen kiinnitetty merkki ilmoittaa, että laitetta ei tule hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana. Sen sijaan tuote tulee toimittaa asianmukaiseen sähkölaitteiden ja -jätteen keräyspisteeseen. Kun huolehdit, että tuote hävitetään vaatimusten mukaisella tavalla, estät siitä väärän käsittelyn seurauksena ympäristöön ja/tai ihmisten terveyteen kohdistuvia haittoja. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen, jätteidesi hävittämisestä vastaavaan palveluntarjoajaan tai liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

2. ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU

VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa haittoja ja vahinkoja. Laitteen valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa tällaisista haitoista ja vahingoista, eivätkä ne kuulu tuotetakuun piiriin.
- Ennen kuin aloitat asennuksen, varmista, että asennuspaikan yhteydet (sähkövirran jännite ja taajuus ja/ tai kaasuyhteys ja kaasun paine) ovat yhteensopivat laitteen kanssa. Laitteeseen kytkettävien yhteyksien tekniset tiedot löydät tuotteen etiketistä.
- Asennus on suoritettava kaikkien asennuspaikassa voimassa olevien lakien, asetusten ja määräysten mukaisella tavalla (turvallisuusmääräykset, kierrätystä koskevat määräykset jne.).
- Jos tuotteessa on irrotettavia hyllyohjaimia (ritilöitä) ja käyttöohje sisältää sellaisia reseptejä kuten jogurtin valmistus, ritilät on poistettava ja uunia on käytettävä annetuissa kypsennystilassa. Ritilöiden irrottaminen on selostettu kohdassa PUHDISTUS JA HUOLTO.

2.1 OHJEET ASENTAJALLE

Yleiset ohjeet

- Kun olet poistanut laitteen ja sen mukana toimitettavat lisävarusteet tuotepakkauksesta, varmista, ettei laite ole vahingoittunut. Jos epäilet, että laite on vahingoittunut, älä ota sitä käyttöön, vaan ota välittömästi yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.
- Varmista, ettei laitteen asennuspaikan lähellä ole mitään syttyviä materiaaleja, kuten verhoja, öljyä, kangasta tai muita paloherkkiä materiaaleja.
- Laitteen vieressä sijaitsevien kalusteiden ja pöytätasojen on kestävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen,

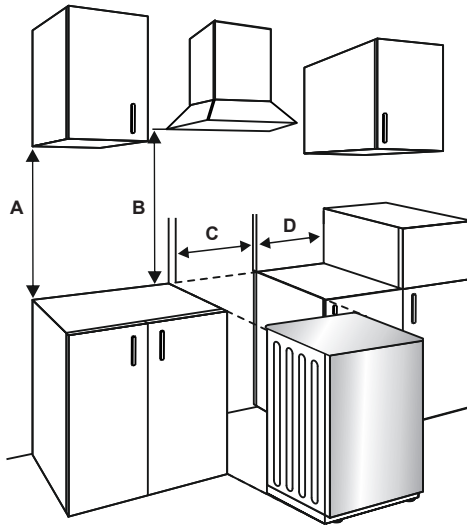
jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.

- Laite voidaan asentaa kalusteiden viereen vain mikäli niiden korkeus ei ylitä laitteenkeittotason korkeutta.

Lieden asentaminen

- Jos liedien vieressä on sitä korkeampia kalusteita, riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi kalusteiden ja laitteen väliin on jätättävä vähintään 10 cm:n rako.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.

A (mm)	420
B (mm) Liesituuletin/-kupu tai kaappi	650/700
C (mm)	Tuotteen leveys
D (mm)	50



2.2 SÄHKÖKYTKENTÄ JA TURVALLISUUS

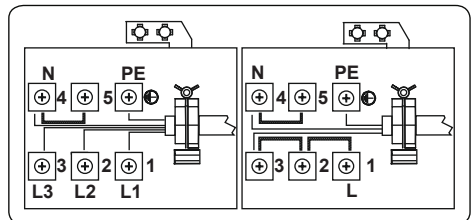
VAROITUS: Laitteen sähkökytkentä on toteutettava valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

VAROITUS: LAITE ON MAADOITETTAVA.

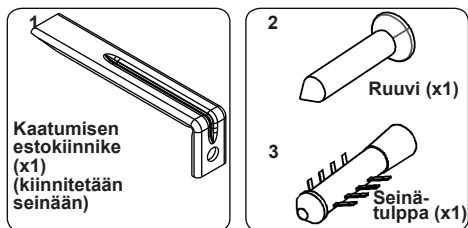
- Ennen laitteen kytkemistä sähkönsyöttöön on tarkastettava, että laitteen nimellisjännite (painettu laitteen tunnistekilpeen) vastaa käytettävän sähköverkon jännitettä ja että sähköverkon johdotus on riittävän tehokas laitteen nimellistehoa varten (merkintä laitteen tunnistekilvessä).
- Varmista, että asentamisen aikana käytetään eristettyjä johtoja. Virheellinen kytkentä voi vaurioittaa laitetta. Jos sähköjohto on vaurioitunut ja se täytyy vaihtaa, sen saa tehdä vain valtuutettu henkilö.
- Älä käytä sovittimia, monipistorasioita tai jatkojohtoja.
- Sähköjohto on pidettävä etäällä laitteen kuumista osista, ja sitä ei saa taivuttaa eikä puristaa. Muutoin johto voi vaurioitua ja aiheuttaa oikosulun.
- Jos laitetta ei kytketä sähköverkkoon pistokkeella, on käytettävä vikavirtasuojaa (jonka kontaktiväli on

vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.

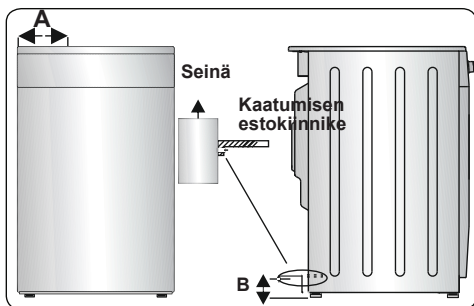
- Laitteeseen soveltuva syöttöjännite on 220-240 V~.380-415 3N~ . Jos käyttöpaikassa on jokin muu syöttöjännite, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai pätevään sähköasentajaan.
- Sähköjohdon (H05VV-F) on oltava riittävän pitkä laitteeseen kytkemistä varten.
- Sulakkeella varustetun kytkimen täytyy olla helposti käytettävissä, kun laite on asennettu.
- Varmista, että kaikki kytkennät on kiristetty tiukasti.
- Kiinnitä sähköjohto vedonpoistimeen ja sulje kansi.
- Liitäntäkotelon kytkentä sijaitsee liitäntäkotelon päällä.



2.3 KAATUMISEN ESTOSARJA



Pussi sisältää kaatumisen estosarjan. Kiinnitä kaatumisen estokiinnike (1) löysästi seinään ruuvilla (2) ja seinätulpalla (3). Suorita sen jälkeen kuvassa ja alla olevassa taulukossa esitetyt asennustoimenpiteet. Säädä kaatumisen estokiinnikettä siten, että se osuu liedien takana olevaan paikkaansa, ja kiristä sen jälkeen kiinnikkeen ruuvi. Varmista, että kaatumisen estokiinnike on liedien takana olevassa paikassaan työntämällä laitetta eteenpäin seinää kohti.

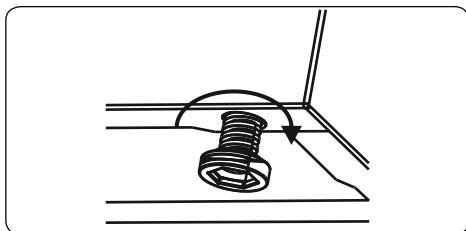


Tuotteen mitat (leveys X syvyys X korkeus) (cm)	A (mm)	B (mm)
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64

2.4 JALKOJEN SÄÄTÄMINEN

Laitte on varustettu neljällä säädettävällä jalalla. Käyttöturvallisuuden varmistamiseksi on tärkeää, että laite on tasapainossa ja seisoo tukevasti. Ennen kuin aloitat ruoan valmistamisen, varmista, että laite on suorassa. Voit nostaa laitetta ylemmäs pyörittämällä jalkoja vastapäivään. Voit laskea laitetta alemmas pyörittämällä jalkoja myötäpäivään.

Jalkoja säätämällä laitteen korkeutta voidaan nostaa yhteensä 30 mm. Laitte on raskas. Laitteen siirtämiseen tulisi aina varata vähintään kaksi henkilöä. Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä tai työntämällä.

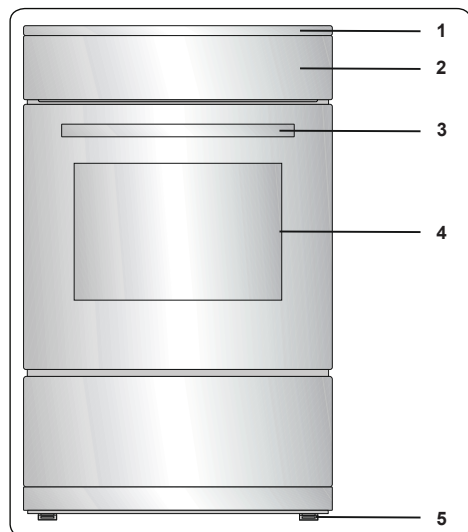


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



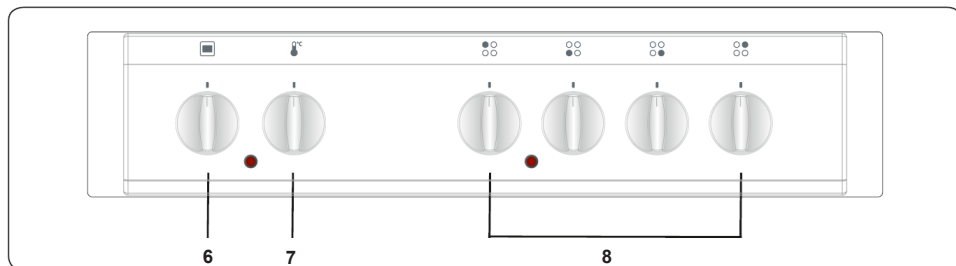
Tärkeää: Mallikohtaisissa ominaisuuksissa on eroja, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat

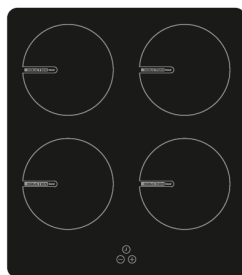


1. Keittotaso
2. Ohjauspaneeli
3. Uunin luukun kahva
4. Uunin luukku
5. Säädetävät jalat

Ohjauspaneeli



6. Uunin toimintonappi
7. Uunin lämpötilanappi
8. Keittotason ohjausnappi



- | | |
|---------------|------|
| Taka/ylävasen | Ø 16 |
| Etu/alavasen | Ø 16 |
| Taka/Yläoikea | Ø 16 |
| Etu/alaoikea | Ø 16 |

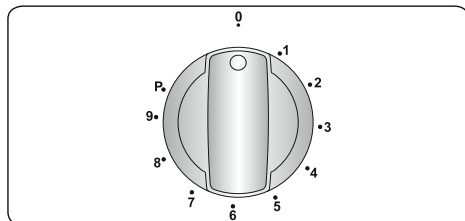
4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

4.1 LIEDEN OHJAIMET

Induktioalue

Kutakin induktioaluetta ohjataan nupilla, jonka voi kääntää 9 eri asentoon.

Induktioaluetta ohjataan kääntämällä ohjainnuppi haluttua asetusta vastaavaan asentoon. Kunkin ohjainnupin vieressä on symboli, josta näet sillä ohjattavan keittoalueen.



Seuraavassa taulukossa esitetyt tiedot on tarkoitettu ainoastaan käyttöohjeiksi.

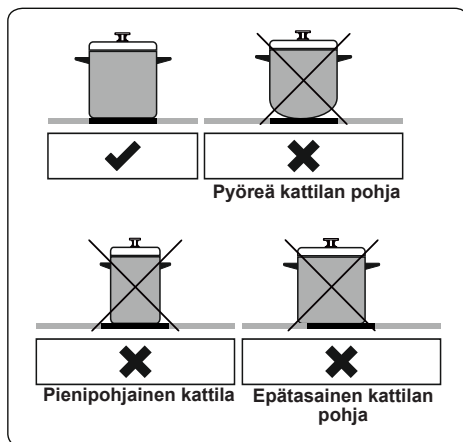
Asetukset	Käyttötarkoitus
0	Alue on poissa päältä
1-3	Hyvin hidas lämmitys
4-5	Hidas haudutus tai lämmitys
6-7	Uudelleenlämmitys tai nopea haudutus
8	Keittäminen, paistaminen, käristäminen
9	Maksimilämpötila
P	Lisätehotoiminto

Keittoastiat

- Käytä paksuja, tasaisia, sileäpohjaisia, hyvälaatuisia, teräksestä, emaloidusta teräksestä, valuraudasta tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja, astioita. Astioiden laadulla ja rakenteella on suora vaikutus kypsennystulokseen.
- Älä käytä kovera- tai kuperapohjaisia astioita. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa sekä lasi-, kupari-, keramiikka- ja posliiniastiat eivät sovi induktioliedelle.
- Tarkista, sopiiko astia induktioliedelle pitämällä magneettia astian pohjassa. Jos magneetti tarttuu, astia on yleensä sopiva, tai voit laittaa hieman vettä astiaan levyille, joka on säädetty suurimmalle teholle. Veden täytyy

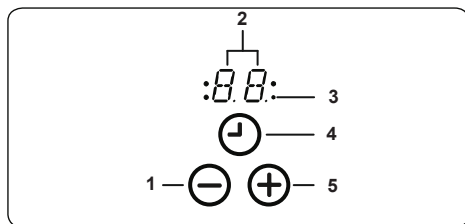
kuumeta muutamassa sekunnissa.

- Joitakin pannuja/kattiloita käyttäessäsi saatat kuulla erilaisia ääniä. Ne johtuvat pannun/kattilan rakenteesta, eivätkä ne vaikuta lieden toimintaan tai turvallisuuteen.
- Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi pannu/kattila on sijoitettava levyn keskelle.
- ⌚ symboli vilkkuu levynäytössä, jos levyn teho on valittu ja sille on asetettu epäsopeva pannu/kattila tai pannua/kattilaa ei ole asetettu lainkaan. Levy sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.
- Jos sopiva pannu/kattila on asetettu levyille, ⌚ symboli katoaa ja kypsennys jatkuu valitulla teholla.
- Jotta energia siirtyisi parhaalla mahdollisella tavalla, astian pohjan halkaisijan pitäisi vastata levyn halkaisijaa.
- Astian vähimmäishalkaisijan on oltava D 120 mm 160 mm kokoisille levyille, D 140 mm 210 mm kokoisille levyille ja D 160 mm 290 mm kokoisille levyille.



Laitetta käytetään siinä olevilla painikkeilla, ja se vahvistaa valitun toiminnon asianmukaisessa näytössä ja äänimerkein.

Kosketusohjausyksikkö



1- Ajastimen vähennys

2- Ajastinnäyttö

3- Ajastimen alueen ilmaisin

4- Ajastimen valitsin

5- Ajastimen lisäys

Käytä induktiolieden keittotasolla niille sopivia keittoastioita.

Kun virta on kytketty päälle, liesi on valmiustilassa ja valmis käytettäväksi.

Lietä ohjataan tehoton säätönupeilla ja ajastimen kosketuspainikkeilla. Aina, kun painat jotakin painiketta, laitteesta kuuluu summeria muistuttava vahvistusääni.

Keittoalueiden kytkeminen päälle

Aseta haluamasi keittotason tehoasetus välille 0–9. Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi. Jos haluat keittää tai paistaa jotakin nopeasti, kytke aluksi lisätehotoiminto päälle pitämällä nuppia asennossa "P" 2 sekunnin ajan ja valitse sitten haluamasi tehoasetus.

Keittoalueiden kytkeminen pois päältä

Käännä keittoalueen nuppi asentoon "0",

Jos keittoalue on kuuma, näytössä näkyy kirjain "H" kylmää ilmaisevan numeron "0" sijaan.

Kuuman pinnan ilmaisin

Kuuman pinnan ilmaisin ilmoittaa keraamisen lasitason olevan liian kuuma kosketettavaksi.

Kun keittoalue on kytketty pois päältä, sen näytössä näkyy kirjain "H", kunnes keittoalueen pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

Turvasammutustoiminto

Tämä toiminto kytkee keittoalueen automaattisesti pois päältä, jos sen lämpötilaa ei ole muutettu tietyn ajanjakson aikana. Jos lämpötila-asetusta muutetaan, ajanjakson laskuri nollautuu. Sovellettava ajanjakso riippuu keittoalueen lämpötila-asetuksesta. Ajanjaksot on esitetty alla.

Lämpötila- asetus	Ajanjakso, jonka jälkeen virta katkaistaan
1–2	6 tuntia
3–4	5 tuntia
5	4 tuntia
6–9	1,5 tuntia

Ajastintoiminto

Keittoalueen ajastin (1–99 min.)

Kun liesi on käytössä, voit ohjelmoida jokaiselle keittoalueelle oman ajastimen.

Valitse aluksi haluamasi keittoalue. Aseta sitten haluamasi lämpötila-asetus ja kytke ajastin päälle painikkeella . Nyt voit asettaa ajastimen sammuttamaan valitsemasi keittoalueen. Ajastimen ympärillä on neljä LED-valoa, joista näet, mille keittoalueelle tietty ajastin on asetettu.

10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen ajastimen näyttöön tulee ensimmäisenä loppuun kuluva ajastin (mikäli laitteeseen on asetettu useita ajastimia).

Kun ajastimen aika kuluu loppuun, laitteesta kuuluu merkkiäni, ajastimen näytössä näkyy lukema "00" ja asianmukaisen lämmitysalueen LED-valo vilkkuu.

Asianmukainen keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja mikäli keittoalueen pinta on kuuma, sen näyttöön ilmestyy kirjain "H".

Merkkiäni ja vilkkuva LED-valo sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai jos painat mitä tahansa painiketta.

Summeri

Kun liesi on käytössä, seuraavista toiminnoista seuraa summerin merkkiäni.

- Jokainen painikkeen painallus tuottaa lyhyen merkkiään.
- Jos painike pidetään pohjassa pitkään (10 sekuntia), merkkiäni on jatkuva ja pitkäkestoinen.

Lisätehotoiminto

Kun haluat käyttää lisätehotoimintoa, valitse aluksi haluamasi keittoalue ja tehoasetus ja paina sen jälkeen painiketta "P".

Lisätehotoiminnon voi kytkeä päälle vain, jos sitä voi käyttää valitulla keittoalueella. Kun lisätehotoiminto on päällä, asianmukaisen keittoalueen näytössä näkyy kirjain "P".

Lisätehotoiminto voi nostaa tehon maksimiasetusta suuremmaksi. Tämä

kytkee päälle laitteen integroidun virranhallintatoiminnon.

Ennen kuin virranhallintatoiminto vähentää laitteen tehoa, asianmukaisen keittoalueen näyttö vilkkuu. Vilkkuminen jatkuu 3 sekunnin ajan. Tämän ajan voit muuttaa keittoalueiden asetuksia. Jos lasket lämpötiloja itse, virranhallintatoiminto kytketty pois päältä.

Virhekoodit	
Jos laitteessa ilmenee virhe, keittoalueiden näytöissä näkyy siitä ilmoittava virhekoodi.	
E0	Ampeeriraja-ominaisuus täytyy olla valittuna kun tuote kytketään verkkovirtaan. Muutoin näytetään E0-virheilmoitus. Lisäksi, ominaisuus tulee olla valittuna sekä näytöllä että emolevyllä. Jos jossain laitteen korttien ohjelmistoista on virhe, tuote antaa virheilmoituksen. Asiakas ei voi vaikuttaa tähän virheilmoitukseen. Kutsu paikalle valtuutettu huolto.
E1	Jäähdytystuuletin on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E2	Virheilmoitus näytetään kun lämmitin kuumenee liikaa. Virheilmoitus kertoo, että lämmitin tulee viilentää. Laitetta tulee käyttää uudelleen viilennyksen jälkeen.
E3	Syöttöjännite ei ole laitteelle määritellyllä jännitealueella. Sammuta liesi painikkeella ①, odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella ①. Voit nyt jatkaa lieden käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E4	Syöttöjännitteen taajuus ei ole laitteelle määritellyllä taajuusalueella. Sammuta liesi painikkeella ①, odota kunnes kirjain "H" häviää kaikkien keittoalueiden näytöistä ja kytke sitten liesi takaisin päälle painikkeella ①. Voit nyt jatkaa lieden käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, irrota laitteen virtajohto seinästä ja kytke se sitten takaisin. Kytke liesi tämän jälkeen päälle painikkeella ① ja jatka käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E5	Lieden sisäinen lämpötila on liian korkea. Kytke liesi pois päältä painikkeella ①, ja anna keittoalueiden jäähtyä.
E6	Kosketusohjaimien ja keittoalueiden välinen kommunikaatiovirhe. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E7	Lämpötila-anturikierukka on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
E8	Jäähdyttimeen lämpötila-anturi on poissa käytöstä. Soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
EA	Suuren käämin saturaatiovirhe Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.

EC	Syöttöjännitteen virhe. Kytke liesi pois päältä ja takasin päälle virtapainikkeella. Jatka laitteen käyttöä. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.
C1-C8	Mikroprosessoria koskeva hälytys. Kun näet tämän varoituksen, irrota tuote verkkovirrasta ja kytke virta uudelleen. Jos sama virhekoodi näkyy laitteen näytöissä uudelleen, soita valtuutetulle huoltohenkilölle.



Tuotteen virrankulutus valmiustilassa pois päältä on <0,5 W.

4.2 UUNIN OHJAIMET

Uunin toimintonuppi

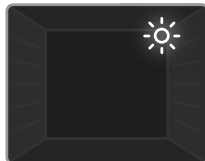
Käännä nuppi haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan symbolin kohdalle. Lisätietoja kypsennystoiminnoista löydät kohdasta "Uunin toiminnot".

Uunin lämpötilanuppi

Kun olet valinnut haluamasi kypsennystoiminnon, valitse tällä nupilla haluamasi lämpötila. Uunin lämmönsäätimen merkkivalo syttyy aina, kun lämmönsäädin on kytkettynt päälle ja lämmittää uunia haluttuun lämpötilaan tai ylläpitää sitä.

Uunin toiminnot

* Mallikohtaisista eroista johtuen hankkimasi uunin toiminnot saattavat erota alla kuvatuista toiminnoista.



Uunin valo:

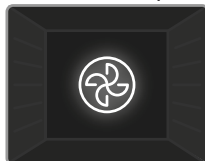
Ainoastaan uunin lamppu kytkeytyy päälle. Uunin valo pysyy päällä, kunnes käyttö lopetetaan.



Sulatus:

Uunin merkkivalot ja puhallin kytkeytyvät päälle. Kun sulatat ruokaa, käytä uunin kolmanneksi alimpia kannattimia.

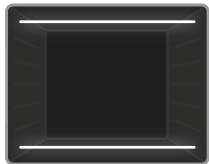
Sulatettavan ruoan alle kannattaa asettaa uunipelti, johon sulavasta jäästä valuva vesi tippuu. Tämä toiminto ei kypsennä tai paista ruokaasi vaan ainoastaan nopeuttaa sen sulamista.



Turbotoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle ja uunin rengasvastus ja puhallin alkavat toimimaan.

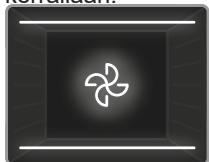
Turbotoiminto jakaa lämpöä tasaisesti kaikkialle uuniin, minkä ansiosta ruoka kypsyy tasaisesti kaikilla uunin tasoilla. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Tasalämpö:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Tasalämpö kuumentaa koko uunin

tehokkaasti, ja kypsentää ruoan tasaisesti. Tämä toiminto sopii täydellisesti esimerkiksi leivonnaisten, kakkujen, itse leivotun pastan, lasagnen tai pitsojen kypsentämiseen tai paistamiseen. Tätä toimintoa käytettäessä uunia kannattaa esilämmittää 10 minuutin ajan, ja sen sisään kannattaa asettaa vain yksi pelti/ritilä kerrallaan.



Puhallin:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin ala- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

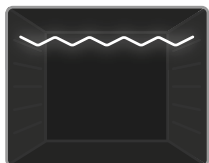
kytkeytyy päälle. Tämä toiminto sopii etenkin leivonnaisten paistamiseen. Ylä- ja alavastukset paistavat ruoan, ja puhaltimen kierrättämä ilma takaa hieman grilliä vastaavan paistotuloksen. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Pitsatoiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin rengas- ja alavastukset alkavat lämmittämään uunia ja uunin puhallin

kytkeytyy päälle. Tämä toiminto paistaa pitsat ja muut vastaavat ruoat tasaisesti hyvin lyhyessä ajassa. Puhallin levittää uunin tuottaman lämmön tasaisesti kaikkiin sen osiin samalla kun vastukset kypsentävät ruoan.



Grillaus:

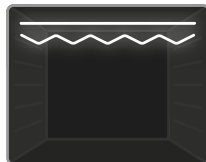
Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grillivastus alkaa lämmittämään uunia. Tämän toiminnon

avulla voit grillata ja paahtaa ruokia uunin ylimmillä tasoilla. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi.

Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



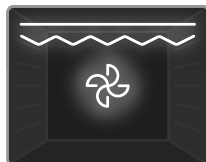
Nopea grillaus:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, ja uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia. Käytä tätä toimintoa,

kun haluat grillata ruokaa tavanomaista nopeammin tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä lihaa tai muuta ruokaa. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



Varoitus: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.



Grillaus ja puhallin-toiminto:

Lämmönsäädin ja merkkivalot kytkeytyvät päälle, uunin grilli- ja ylävastukset alkavat lämmittämään uunia ja

uunin puhallin kytkeytyy päälle. Käytä tätä toimintoa, kun haluat grillata tavanomaista paksumpia paloja mahdollisimman nopeasti tai grillatessasi tavanomaista suurempia määriä ruokaa. Koska käytössä ovat samanaikaisesti ylä- ja grillivastukset sekä puhallin, ruoka kypsyy tasaisesti. Aseta grillattava ruoka uunin yläosaan. Levitä uunin ritilälle sudilla pieni määrä öljyä tarttumisen estämiseksi. Aseta ruoka ritilän keskiosaan. Laita ruoan alle pelti, johon rasva ja öljy voivat valua. Uunia kannattaa esilämmittää noin 10 minuutin ajan.



VAROITUS: Grillauksen aikana uunin luukun tulee olla suljettu, ja uunin lämpötilaksi tulee valita 190°C.

4.3 KYPSENNYSTAULUKKO

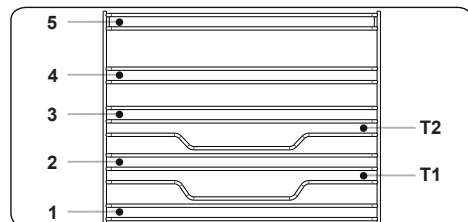
Toiminto	Ruoat			 min.
Staattinen	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Puhallin	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
	Kana	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Voitaikina	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kakku	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Keksi	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pata	2	175-200	40-50
Grillaus	Grillatut lihapullat	5	200	10-15
	Kana	*	190	50-60
	Kyljys	4 - 5	200	15-25
	Naudan pihvi	5	200	15-25

* Käytä kanavarrasta, jos saatavana.

4.4 LISÄVARUSTEET

EasyFix-ritiläteline

Puhdista tarvikkeet huolellisesti lämpimällä vedellä, pesuaineella ja pehmeällä liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.



- Aseta tarvike oikeaan kohtaan uunin sisään.
- Jätä vähintään 1 cm väli tuulettimen kannen ja tarvikkeen väliin.
- Ole varovainen ottaessasi astioita ja/tai tarvikkeita uunista. Kuumat ruoat tai tarvikkeet voivat aiheuttaa

palovammoja.

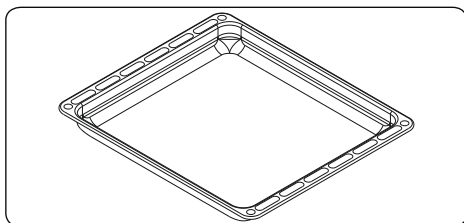
- Tarvikkeiden muoto saattaa muuttua lämmön vaikutuksesta. Kun ne ovat jäähtyneet, ne palautuvat alkuperäiseen muotoonsa ja toimivat normaalisti.
- Pellit ja ritilät voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle 1-5 välillä.
- Teleskooppikisko voidaan sijoittaa tasolle T1, T2, 3, 4 ja 5.
- Tasoa 3 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen.
- Tasoa T2 suositellaan yhdellä tasolla kypsennykseen teleskooppikiskoilla.
- Pyörivän vartaan ritilä on sijoitettava tasolle 3.
- Tasoa T2 käytetään pyörivän vartaan ritilän sijoittamiseen teleskooppikiskoilla.

****Tarvikkeet saattavat vaihdella mallista riippuen.

Vuoka

Syvä pelti sopii esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.

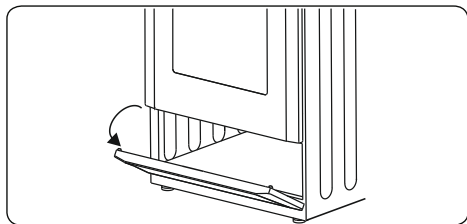


Säilytyslaatikko

Laitteeseen kuuluu säilytyslaatikko, jossa voit säilyttää siihen kuuluvia lisävarusteita, kuten peltejä ja ritilöitä sekä esimerkiksi kattiloita ja pannuja.



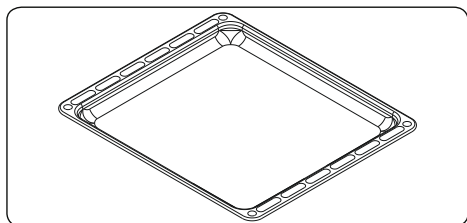
VAROITUS: Laatikon sisäpinnat voivat kuumentua käytön aikana. Älä säilytä laatikossa ruokaa tai mitään muovia tai helposti syttyviä materiaaleja sisältäviä tuotteita.



Matala uunipelti

Matala uunipelti soveltuu parhaiten leivonnaisten paistamiseen.

Aseta pelti haluamiisi kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.

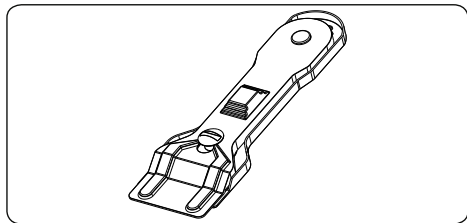


Lasikeraaminen lasta

Lasikeraamisella lastalla voit puhdistaa läikkyneet nesteet ja ruoat keraamiselta keittotasolta. Yritä puhdistamista aina tällä välineellä ennen kemiallisten puhdistusaineiden käyttöä. Lastalla voit poistaa jopa kaikkein pienimmät neste- ja ruokajäämät liedn pinnasta. Sen avulla saat lisäksi läikkyneet nesteet kuumilta keittoalueilta ennen kuin ne ehtivät palaa kiinni keittotason pintaan.

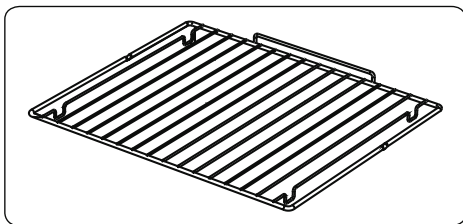


Tärkeää: Kun lopetat lastan käytön, muista aina työntää turvasuojus takaisin terän päälle. Noudata varovaisuutta lastaa käyttäessäsi ja pidä se poissa lasten ulottuvilta.



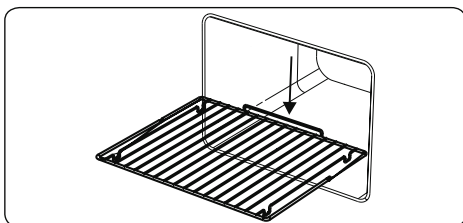
Uuniritilä

Uuniritilän päällä voit grillata ja paistaa uunin kestäväseen astiaan asetettuja ruokia.



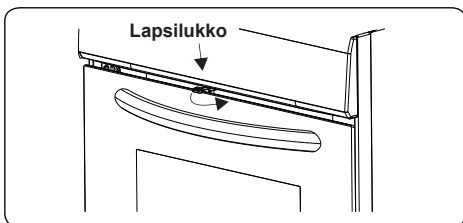
VAROITUS

Aseta ritilä samalla korkeudella oleviin kannattimiin ja työnnä se paikalleen uunin takaseinään asti.



Lapsilukko

Avaa uunin luukku nostamalla ensin lapsilukkoa ja työntämällä sitä oikealle. Vedä sitten luukkua itseesi päin kahvasta vapaalla kädelläsi ja vapauta lapsilukko. Kun luukku sulkeutuu, nosta lapsilukkoa ja työnnä sitä oikealle. Kun luukku on sulkeutunut, vapauta lapsilukko.



5. PUHDISTUS JA HUOLTO

5.1 PUHDISTUS



VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen kuin aloitat puhdistustoimenpiteet.

Yleiset ohjeet

- Tarkista, että valitsemasi

puhdistustuote/-materiaali on asianmukainen ja valmistajan suosittelema ennen sen käyttämistä.

- Älä käytä mikrohiukkasia sisältäviä puhdistusvaahtoja tai -nesteitä. Älä käytä syövyttäviä puhdistusvaahtoja, hankaavia puhdistusjauheita, karkeaa teräsvillaa tai raskaita työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen pintoja.



Älä käytä mitään mikrohiukkasia sisältävää puhdistusainetta, sillä se saattaa aiheuttaa naarmuja laitteen lasi-, emaloituihin- ja maalattuihin pintoihin.

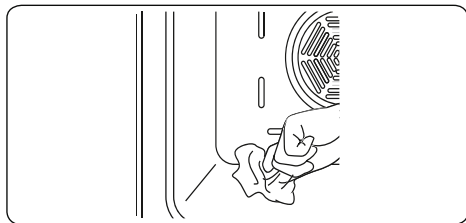
- Jos puhdistusainetta läikkyy, pyyhi se heti pois vaurioiden välttämiseksi.



Älä puhdista mitään osaa laitteesta höyrypuhdistimella.

Uunin sisäosien puhdistaminen

- Uunin sisäosat on helpointa puhdistaa uunin ollessa lämmin.
- Pyyhi uunin sisäosat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.
- Aika ajoin kaikki uunin pinnat tulee puhdistaa huolellisesti uuninpuhdistusaineella.



Keraamisen lasipintojen puhdistaminen

Keraaminen lasi kestää raskaiden keittoastioiden painon, mutta ei terävän esineen aiheuttamaa iskua.



VAROITUS: Keraaminen keittotaso - Jos keittotason pintaan tulee halkeama, sammuta laite välittömästi sähköiskun välttämiseksi. Kutsu tämän jälkeen valtuutettu korjaaja.

- Puhdista keraaminen lasipinta vaahtotai nestemäisellä puhdistusaineella. Huuhtelee aina sitten huolellisesti pois ja kuivaa lasipintapinta kuivalla liinalla.



Älä käytä metallipinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa lasipintaa.

- Jos keittoastian ulkopinnoilla on matalan sulamispisteen omaavaa ainetta, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos kuumalle keittotasolle putoaa tinafoliota, sokeria tai sokeripitoista ruokaa, raaputa se varovasti irti keittotason pinnasta niin nopeasti kuin mahdollista. Jos tällainen aine ehtii sulamaan, se voi vahingoittaa keraamista keittotasoa. Jos aiot valmistaa hyvin sokeripitoista ruokaa, kuten hilloa, pyri käsittelemään keittotason pinta etukäteen suojaavalla aineella.
- Keittotason päälle kerääntynyt pöly tulee pyyhkiä pois kostealla liinalla.
- Keraamisessa lasissa ilmenevät värimuutokset eivät vaikuta sen rakenteeseen tai kestävyYTEEN. Tällaiset värimuutokset aiheuttaa aina jokin ulkoinen tekijä, eli ne eivät johdu materiaalissa itsessään tapahtuneista muutoksista.
- Värimuutoksen voi aiheuttaa esimerkiksi jokin seuraavista:

1. Keraamiselle pinnalle on pudonnut ruokaa, jota ei ole puhdistettu pois.

2. Keraamisella pinnalla on käytetty sille sopimattomia, pintaa kuluttavia keittoastioita.

3. Pinnan puhdistamiseen on käytetty vääränlaista materiaalia.

Lasisten osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen lasista valmistetut osat säännöllisesti.
- Puhdista lasisten osien sisä- ja ulkopinnat lasinpuhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Emaloitujen osien puhdistaminen

- Puhdista laitteen emaloidut osat säännöllisesti.
- Pyyhi emaloidut osat jokaisen käyttökerran jälkeen mietoon puhdistusaineeseen kostutetulla liinalla. Pyyhi pinnat tämän jälkeen pelkkään veteen kostutetulla liinalla. Poista pinnoille jäänyt vesi kuivalla liinalla.



Älä puhdista emaloituja osia niiden ollessa kuumia.

 Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua emaloitujen osien päälle pitkäksi aikaa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien puhdistus (jos mukana)

- Puhdista laitteen ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat säännöllisesti.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat tulee pyyhkiä ainoastaan veteen kostutetulla pehmeällä liinalla. Kuivaa osat lopuksi kuivalla liinalla.

 Älä puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia niiden ollessa kuumia.

 Älä jätä etikkaa, kahvia, maitoa, suolaa, vetää, sitruunaa tai tomaattimehua ruostumattomasta teräksestä valmistettujen osien päälle pitkäksi aikaa.

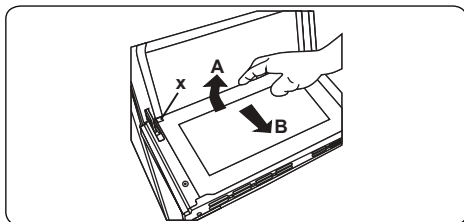
Maalattujen pintojen puhdistus (mikäli niitä on laitteessa)

- Tomaatin, tomaattipyreen, ketsupin, sitruunan, öljyjohdannaisten, maidon, sokeristen ruokien ja juomien sekä kahvin jättämät tahrat tulee puhdistaa välittömästi lämpimään veteen kastetulla kankaalla. Jos tahroja ei puhdisteta ja ne pääsevät kuivumaan pinnoille, niitä ei saa hangata kovilla esineillä (kuten terävillä piikeillä, teräksisillä tai muovisilla hankaustyynyillä tai hiovilla tiskisienillä), runsaasti alkoholia sisältävillä puhdistusaineilla, tahrannoistoaaineilla, rasvanpoistoaaineilla tai pintaa hiovilla kemikaaleilla. Muussa tapauksessa jauhemaalatut pinnat voivat syöpyä ja niihin voi ilmantua tahroja. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka ovat seurausta väärin puhdistustuotteiden tai -menetelmien käytöstä.

Sisemmän lasin irrottaminen

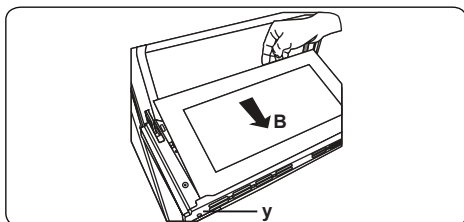
Sinun on irrotettava uunin luukun sisempi lasilevy puhdistusta varten. Irrota levy alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Työnnä lasilevyä suuntaan **B** ja irrota se kiinnikkeestä (**x**). Irrota lasilevy luukusta vetämällä sitä suuntaan **A**,

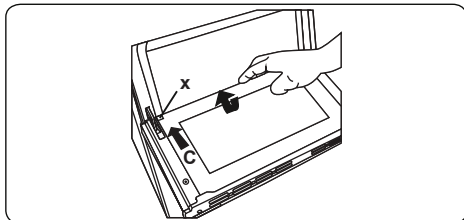


Näin asetat sisemmän lasin takaisin paikalleen:

2. Työnnä lasilevyä kohti kiinnikettä (**y**) ja sen alle, suuntaan **B**.



3. Aseta lasilevy kiinnikkeen (**x**) alle, suuntaan **C**.

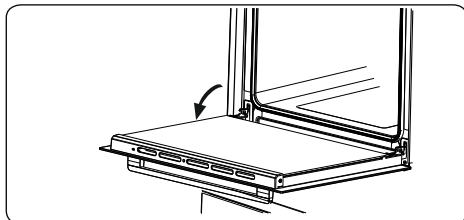


 Jos uunin luukussa on kolme lasilevyä, kolmas lasilevy irrotetaan samalla tavalla kuin toinen lasilevy.

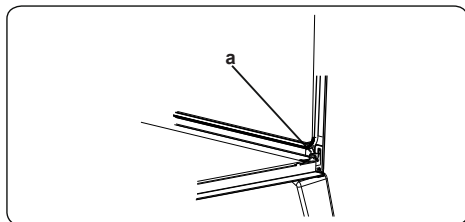
Uunin luukun irrottaminen

Sinun on irrotettava uunin luukku puhdistusta varten. Irrota luukku alla esitettyä ohjetta noudattaen.

1. Avaa uunin luukku.



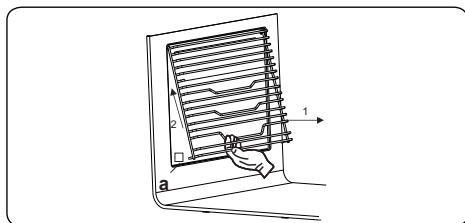
2. Avaa luukun lukitsin (**a**) (ruuvimeisseliä käyttäen) sen ääriasentoon.



3. Sulje luukku lähes kiinni asti ja irrota se sitten paikaltaan itseäsi kohti vetämällä.

Kannatinritilän irrottaminen

Kun haluat irrottaa uuniritilän, vedä sitä aluksi kuvassa esitetyllä tavalla. Vapauta pidikkeet (a), ja nosta ritilää ylöspäin.



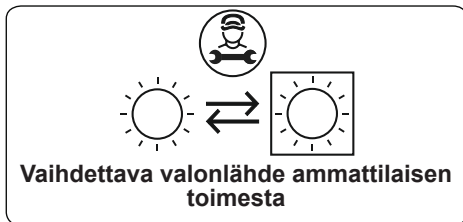
5.2 HUOLTO

VAROITUS: Tämän laitteen saa huoltaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja.

Uunilampun vaihtaminen

VAROITUS: Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista.

- Irrota lasinen suoja ja poista sen alla oleva polttimo.
- Aseta vanhan polttimon tilalle uusi (300 °C:n lämpötilan kestävä) polttimo (230 V, 15–25 W, tyyppi E14).
- Kiinnitä lasinen suoja takaisin paikalleen. Uuni on nyt valmis käytettäväksi.
- Tuote sisältää energiatehokkuusluokan G valonlähteen.
- Loppukäyttäjä ei voi vaihtaa valonlähdettä. Huoltopalvelua tarvitaan.
- Mukana toimitettua valonlähdettä ei ole tarkoitettu käytettäväksi muissa sovelluksissa.



Uunilamppu on suunniteltu käytettäväksi kodin keittiölaitteissa. Se ei sovellu kodin huoneiden valaisemiseen.

6. VIANETSINTÄ JA KULJETUS

6.1 VIANETSINTÄ



Jos laitteessasi on ongelma, johon ei löydy ratkaisua tästä vianetsintäosiosta, ota yhteys valtuutettuun huoltohenkilöön tai koulutettuun sähköasentajaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Lieden ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkedy päälle.	Laitteeseen ei tule virtaa.	Tarkasta käyttötilaan tulevan virran sulake. Tarkista, onko alueellasi sähkökatkos kytkemällä päälle jokin toinen sähkölaite.
Liesi kytkeytyy itsestään pois päältä ja näytöissä vilkkuu kirjain F.	Laitteen ohjaimet ovat kosteat tai niiden päälle on asetettu jokin esine.	Kuivaa ohjaimet / poista esine.
Liesi kytkeytyy pois päältä kesken käytön.	Yksi keittoalueista on ollut päällä liian pitkään.	Voit käyttää keittoaluetta uudelleen kytkemällä sen takaisin päälle.
Lieden ohjaimet eivät toimi ja lapsilukon LED-valo palaa.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Kytke lapsilukko pois päältä.
Keittoastioista kuuluu poikkeavia ääniä käytön aikana tai liedestä kuuluu naksahduksia.	Induktioliedellä käytettävistä keittoastioista kuuluu usein tällaisia ääniä. Tämä on täysin normaalia. Ääni syntyy energian siirtyessä lieden pinnasta keittoastiaan.	Tämä on täysin normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.
Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".	Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai siellä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.	Vaihda keittoastia sopivaan.
Jos valitset tehotason "P" tai 9 samanaikaisesti kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle, laite laskee näitä tehotasoa automaattisesti.	Tehoasetukset ylittävät näille keittoalueille määritellyn enimmäistehotason.	Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotasolla "P" tai 9 samanaikaisesti.
Uuni ei kytkeydy päälle.	Virtakytkin on poissa päältä.	Tarkista, että laitteeseen tulee virta. Tarkista lisäksi, että muihin keittiösi laitteisiin tulee virta.
Uuni ei kuumene riittävästi/ lainkaan.	Olet valinnut uunille väärän lämpötila-asetuksen. Uunin luukku on jäänyt auki.	Tarkista, että uunin lämpötilanappi on oikeassa asennossa.
Uuni kuumentaa ruoan epätasaisesti.	Keittoastia/pelti on asetettu väärälle korkeudelle.	Varmista, että uunin lämpötila on oikea ja että keittoastia/pelti on oikealla korkeudella. Älä avaa uunin luukkuja usein, ellei valmista sellaista ruokaa, jota on käännettävä. Luukun toistuva avaaminen laskee uunin lämpötilaa ja voi siten hidastaa ruoan valmistumista.
Uunin lamppu ei toimi (lampulla varustetut uunit).	Lappu on palanut. Uuniin ei tule virtaa.	Vaihda lamppu annettuja ohjeita noudattaen. Varmista, että uunin pistorasiaan tulee virta.
Uunin tuuletin pitää voimakasta ääntä (tuulettimella varustetut uunit).	Uuniin asetetut pellit/keittoastiat heiluvat.	Varmista, että uuni on suorassa. Varmista, että uuniin asetetut astiat/pellit eivät heilu tai kosketa uunin takaseinään.

6.2 KULJETUS

Jos sinun on kuljetettava laite uuteen paikkaan, pakkaa se takaisin alkuperäiseen pakkaukseen kuljetusta varten. Noudata pakkaukseen merkittyjä kuljetusta koskevia ohjeita. Teippaa kaikki liikkuvat osa kiinni laitteeseen, jotta estät laitteen vahingoittumisen kuljetuksen aikana.

Jos olet ehtinyt hävittämään tuotteen alkuperäisen pakkauksen, pakkaa se laatikkoon, jossa laite, ja etenkin sen ulkopinnat pysyvät ehjinä ja suojattuina.

7. TEKNISET TIEDOT

7.1 ENERGIAN KULUTUSTA KOSKEVAT TIEDOT

Tuotemerkki		HELKAMA
Malli		HKLI510KI
Uunin tyyppi		SÄHKÖ
Paino	kg	43,4
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - perinteinen		104,8
Energiatohokkuusindeksi (EEI) - kiertoilma		94,5
Energialuokka		A
Energiankulutus (sähkö) - perinteinen	kWh/sykli	0,81
Energiankulutus (sähkö) - kiertoilma	kWh/sykli	0,73
Uunipesien lukumäärä		1
Lämmönlähde		SÄHKÖ
Tilavuus	l	53
Tämä uuni noudattaa standardin EN 60350-1 vaatimuksia		
Energiansäästövihteitä		
Uuni		
- Valmista mahdollisuuksien mukaan ruokia samanaikaisesti.		
- Pidä esilämmitysaika lyhyenä.		
- Älä pidennä ruoanvalmistusaikaa.		
- Älä unohda sammuttaa uunia ruoanlaiton päätyttyä.		
- Älä avaa ruoanlaiton aikana uuninluukkua.		

Tuotemerkki		HELKAMA
Malli		HKLI510KI
Lieden tyyppi		Sähkö
Ruoanlaittoalueiden lukumäärä		4
Lämmitysteknologia 1		Induktio
Koko 1	cm	Ø16,0
Energiankulutus 1	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 2		Induktio
Koko 2	cm	Ø16,0
Energiankulutus 2	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 3		Induktio
Koko 3	cm	Ø16,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 4		Induktio
Koko 4	cm	Ø16,0
Energiankulutus 4	Wh/kg	182,0
Liesitason energiankulutus	Wh/kg	182,0
Tämä liesi noudattaa standardin EN 60350-2 vaatimuksia		
Energiansäästövihteitä Keittotaso - Käytä tasapohjaisia ruoanlaittoastioita. - Käytä oikeankokoisia ruoanlaittoastioita. - Käytä kannellisia ruoanlaittoastioita. - Minimoi nesteen tai rasvan määrää. - Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta.		

HELKAMA HUOLTO:

www.helkamakodinkoneet.fi
huolto@helkamakodinkoneet.fi

Asiakaspalvelu:
+358 44 337 9610

Huolto:
+358 40 029 0400

Täytättehän takuuhuoltoasioissa huoltokutsun verkkosivuillamme asian käsittelyn nopeuttamiseksi.

Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien yhteystiedot.
Löytyvät osoitteesta:
www.helkamakodinkoneet.fi/huolto

Tack för att du valde denna finska familjeföretagsprodukt.

Denna manual innehåller instruktioner för användning, underhåll och garanti.

Innan du använder maskinen för första gången, läs noga igenom denna bruksanvisning och garantivillkoren i slutet av den.

Denna bruksanvisning innehåller viktiga instruktioner relaterade till säkerhet, användning och underhåll av spis, som du kan följa för att undvika eventuella skador och skador på apparaten.

Behåll inköpskvittot för enheten, eftersom garantins giltighet kan kräva ett inköpskvitto, som visar datum och plats för inköp av enheten samt typ och modell av enheten.

Ikon	Typ	Betydelse
	VARNING	Risk för allvarlig skada eller dödsfall
	RISK FÖR ELEKTRISK STÖT	Risk för farlig spänning
	BRAND	Varning; brandrisk/brandfarligt material
	FÖRSIKTIGHET	Fara för person- eller egendomsskada
	VIKTIGT/OBSERVERA	Korrekt drift av systemet

INNEHÅLL

1.SÄKERHETSINSTRUKTIONER	4
1.1 Allmänna säkerhetsvarningar	4
1.2 Installationsvarningar	7
1.3 Under användning	8
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	9
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	11
2.1 Instruktioner till installatören	11
2.2 Elektrisk anslutning och säkerhet	12
2.3 Vippskyddskit.....	13
2.4 Justering av fötterna	13
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	14
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	15
4.1 Hällkontroller.....	15
4.2 Ugnskontroller	17
4.3 Tillagningstidstabell	19
4.4 Tillbehör	19
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	20
5.1 Rengöring	20
5.2 Underhåll	23
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	24
6.1 Felsökning	24
6.2 Transport	25

1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe som referens vid behov.
- Denna handbok har utarbetats för mer än en modell, därför kanske din apparat inte har alla de funktioner som beskrivs i den. Av detta skäl är det viktigt att vara särskilt uppmärksam på eventuella figurer medan du läser bruksanvisningen.

1.1 ALLMÄNNA SÄKERHETSVARNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är inblandade. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte göras av barn utan tillsyn.

 **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement. Håll barn under 8 år utom räckhåll om de inte övervakas kontinuerligt.

  **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en sådan brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan t. ex. med ett lock eller ett brandtäcke.

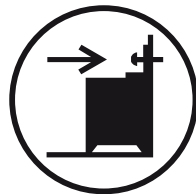
 **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt

 **! WARNING:** Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningssyterna.

 **! WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.

- Metallobjekt som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på induktionshällars hälltor efter som de kan bli heta.
- För induktionshällen, stäng av hällelementet efter användning med kontrollreglaget. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- För modeller som innehåller ett hållock, rengör eventuella spill på locket före användning och låt ugnen svalna innan locket stängs.
- Använd inte apparaten med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

 **! WARNING:** För att förhindra att apparaten välter måste stabiliseringsfästena installeras. (För detaljerad information, se inställningsguiden för vippskyddsskiktet.)



- Under användning blir apparaten het. Försiktighet bör vidtas för att undvika att röra värmeelement inne i ugnen.
- Handtag kan bli heta efter en kort stunds användning.
- Använd inte hårda slipmedel eller skurborstar för att rengöra ugnsytor. De kan skrapa ytan vilket kan leda till att luckans glas splittras eller till skador på ytan.
- Använd inte ångrengörare för rengöring av apparaten.

 **⚠️ VARNING:** För att undvika risk för elektriska stötar, se till att apparaten är avstängd innan lampan byts ut.

 **⚠️ FÖRSIKTIGHET:** Tillgängliga delar kan vara heta vid tillagning eller grillning. Håll små barn borta från apparaten när den används.

- Din apparat är tillverkad i enlighet med alla gällande lokala och internationella standarder och föreskrifter.
- Underhålls- och reparationsarbete får endast utföras av auktoriserade servicetekniker. Installations- och reparationsarbete som utförs av obehöriga tekniker kan vara farligt. Ändra eller modifiera inte apparatens specifikationer på något sätt. Olämpliga hållskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gastryck eller elspänning och frekvens) och specifikationerna på apparaten är kompatibla. Specifikationerna för denna apparat finns angivna på etiketten.

 **⚠️ FÖRSIKTIGHET:** Denna apparat är endast avsedd för matlagning och är endast avsedd för inomhus hushållsbruk. Den ska inte användas för något annat ändamål eller i någon annan applikation, t.ex. för användning utomlands eller i kommersiell miljö eller rumsuppvärmning.

- Använd inte ugnsluckshandtagen för att lyfta eller flytta apparaten.
- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring. Undvik att slå eller knacka på glaset med tillbehör.
- Se till att nätkabeln inte sitter fast eller skadas under installationen. Om nätkabeln är skadad måste den

bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att förhindra fara.

- Låt inte barn klättra på ugnsluckan eller sitta på den medan den är öppen.
- Vänligen håll barn och djur borta från denna apparat.
- När induktionshällen är i bruk, håll objekt som är känsliga för magnetfält (t. ex. kreditkort, bankkort, klockor och liknande föremål) borta från hällen. Det rekommenderas starkt att personer med pacemaker ska konsultera sin kardiolog innan de använder induktionshällen.

1.2 INSTALLATIONSVARNINGAR

- Använd inte apparaten innan den är helt installerad.
- Apparaten måste installeras av en behörig tekniker. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella skador som kan orsakas av felaktig placering och installation av obehöriga personer.
- När apparaten är upppackad, kontrollera att den inte har skadats under transporten. Vid eventuell defekt, använd inte apparaten och kontakta omedelbart en kvalificerad serviceagent. Material som används för förpackning (nylon, häftklamrar, skumplast etc.) kan vara skadliga för barn och de bör samlas in och avlägsnas omedelbart.
- Skydda dina apparat från atmosfären. Utsätt den inte sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Apparaten får inte installeras bakom en dekorationsdörr för att undvika överhettning.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- När du först använder ugnen kan du märka en viss lukt. Detta är helt normalt och orsakas av isoleringsmaterialen på värmeelementen. Vi föreslår att innan du använder ugnen för första gången lämnar du den tom och kör den på maximal temperatur i 45 minuter. Se till att miljön där produkten är installerad är väl ventilerad.
- Var försiktig när du öppnar ugnsluckan under och efter tillagningen. Den heta ångan från ugnen kan orsaka brännskador.
- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ur och byta mat i ugnen.
- Under inga omständigheter får ugnen fodras med aluminiumfolie eftersom överhettning kan uppstå.
- Placera inte tillagningskärlet eller bakplåtar direkt på botten av ugnen medan du lagar mat. Basen blir mycket varm och skador kan uppstå på produkten.



Lämna inte ugnen obebakad vid tillagning med fasta eller flytande oljor. De kan fatta eld under extrema uppvärmningssituationer. Håll aldrig vatten på lågor som orsakas av olja, stäng istället av spisen och täcka över kärlet med locket eller en brandfilt.

- Placera alltid kokkärlet över tillagningszonens mitt och vrid handtagen till ett säkert läge så att de inte kan slås till.
- Om produkten inte ska användas under en längre tid, stäng av huvudströmbrytaren. Stäng av gasventilen när gasapparater inte används.
- Se till att apparatens kontrollreglage alltid är i position "0" (stopp) när de inte används.

- Plåtarna lutar när de dras ut. Var försiktig så att du inte spiller eller tappar het mat när du tar ut den ur ugnen.
- Lämna inget på ugnsluckan medan den är öppen. Detta kan förstöra spisens balans och orsaka skador på luckan.
- Placera inte tunga eller brandfarliga föremål (exempelvis nylon, plastpåse, papper, trasa etc.) i lådan. Detta inkluderar kokkärl med plasttillbehör (t. ex. handtag).

 **FÖRSIKTIGHET:** Förvaringsfackets insida kan bli varmt när apparaten är i bruk. Undvik att vidröra insidans yta.

- Häng inte handdukar, trasor eller kläder från apparaten eller handtagen.

1.4 VID RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Se till att din apparats nätanslutning är avstängd innan rengöring eller underhåll.
- Ta inte bort kontrollreglagen för att rengöra kontrollpanelen.
- För att bibehålla effektiviteten och säkerheten hos din apparat rekommenderar vi att du alltid använder originalreservdelar och kontakter vår auktoriserade serviceagent vid behov.

EU-försäkran om överensstämmelse

 Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

Denna apparat har utformats för att användas endast för matlagning i hemmet. All annan användning (t.ex. uppvärmning av ett rum) är felaktigt och farligt.

 Bruksanvisningen gäller för flera modeller. Du kan märka skillnader mellan dessa instruktioner och din modell.

Avyttring av din gamla apparat



Symbolen på produkten eller på förpackningen indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället ska den överlämnas till ett tillämpligt insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt bortskaffas på rätt sätt kommer du att bidra till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallstjänst eller återförsäljaren där du köpte produkten.

2. INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING

! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- Felaktig installation kan orsaka problem och skador, för vilka tillverkaren inte tar något ansvar och garantin kommer inte vara giltig.
- Innan anslutning, se till att de lokala distributionsförhållandena (elspänning och frekvens och / eller typ av gas och gastryck) och justeringarna på apparaten är kompatibla. Justeringsvillkoren för denna apparat finns angivna på etiketten.
- De lagar, förordningar, direktiv och normer som gäller i användarlandet ska följas (säkerhetsbestämmelser, korrekt återvinning i enlighet med bestämmelserna etc.).
- Om produkten innehåller borttagbara hyllguider (ledningsspår) och användarhandboken innehåller recept som yoghurt ska hyllguiderna tas bort och ugnen användas i det angivna tillagningsläget. Information om borttagning av ledningshyllan är inkluderad i avsnittet RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.

2.1 INSTRUKTIONER TILL INSTALLATÖREN

Allmänna instruktioner

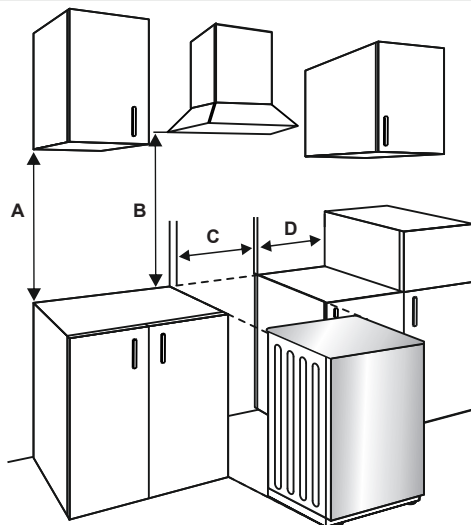
- Efter att du har tagit bort förpackningsmaterialet från apparaten och dess tillbehör, se till att apparaten inte är skadad. Om du misstänker någon skada, använd den inte och kontakta omedelbart auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.
- Se till att det inte finns några brandfarliga eller brännbara material i närheten, t.ex. gardiner, olja, trasor etc. som kan ta eld.
- Bänkskivan och möblerna som omger apparaten ska vara gjorda av material som är resistent mot temperaturer över 100° C.

- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Apparaten kan placeras nära andra möbler under förutsättning att i området där apparaten placeras kommer inte möblernas höjd överskrida hällens.

Installation av spisen

- Om köksmöblerna är högre än spishällen måste köksmöblerna vara minst 10 cm från apparatens sidor för luftcirkulation.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kockärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.

A (mm)	420
B (mm) Spiskåpa/skåp	650/700
C (mm)	Produktsens bredd
D (mm)	50



2.2 ELEKTRISK ANSLUTNING OCH SÄKERHET

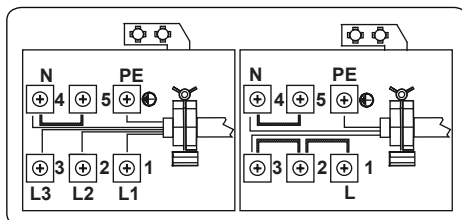
! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

! VARNING: APPARATEN MÅSTE JORDAS.

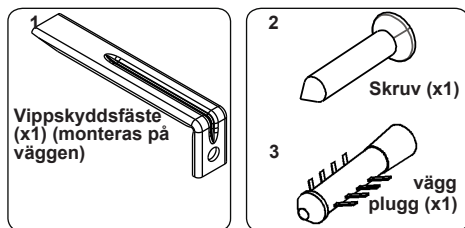
- Innan apparaten ansluts till strömförsörjningen måste spänningvärdet för apparaten (stämplat på apparatens märkskylt) kontrolleras så att det stämmer överens med den tillgängliga nätspänningen, och elkablarna måste kunna hantera apparatens strömförbrukning (anges också på märkskylten).
- Se till att isolerade kablar används under installationen. En felaktig anslutning kan skada apparaten. Om nätsladden är skadad och måste bytas ut ska detta utföras av behörig personal.
- Använd inte adaptrar, grenuttag och/eller förlängningssladdar.
- Nätkabeln ska hållas borta från heta delar av apparaten och får inte böjas eller tryckas ihop. Annars kan ledningen skadas, vilket medför kortslutning.
- Om apparaten inte är ansluten till elnätet med en kontakt måste en flerpolig fränskiljare (med minst 3 mm

kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.

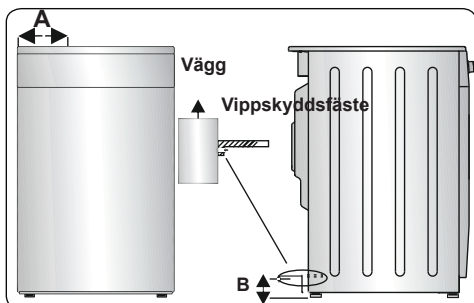
- Apparaten är konstruerad för en strömförsörjning på 220-240 V~.380-415 3N~. Om din strömförsörjning är annorlunda ska du kontakta behörig servicepersonal eller elektriker.
- Nätsladden (H05VV-F) måste vara tillräckligt lång för att kunna anslutas till apparaten.
- Den uppsäkrade omkopplaren måste vara lätt tillgänglig när apparaten har installerats.
- Se till att alla anslutningar är tillräckligt åtdragna.
- Montera matningskabeln i kabelklämman och stäng sedan locket.
- Terminalboxanslutningen är placerad på terminalboxen.



2.3 VIPPSKYDDSKIT



Dokumentväskan innehåller ett vippskyddsskit. Fäst lätt vippskyddsfästet (1) på väggen med skruven (2) och väggpluggen (3), följ de mått som visas i figuren och tabellen nedan. Justera höjden på vippskyddsfästet så att det anpassas till spåret på spisen och dra åt skruven. Skjut in apparaten mot väggen och se till att vippskyddsfästet sitter i spåret baktill på apparaten.

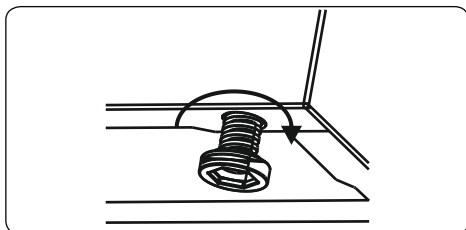


Produktmått (Bredd X Djup X Höjd) (cm)	A (mm)	B (mm)
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64

2.4 JUSTERING AV FÖTTERNA

Din produkt står på fyra justerbara fötter. För säker drift är det viktigt att din apparat är korrekt balanserad. Säkerställ att apparaten är i nivå innan den används. För att öka höjden på apparaten, vrid fötterna moturs. För att minska höjden på apparaten, vrid fötterna medurs.

Det är möjligt att höja höjden på apparaten upp till 30 mm genom att justera fötterna. Apparaten är tung och vi rekommenderar att minst 2 personer lyfter upp den. Dra aldrig apparaten.

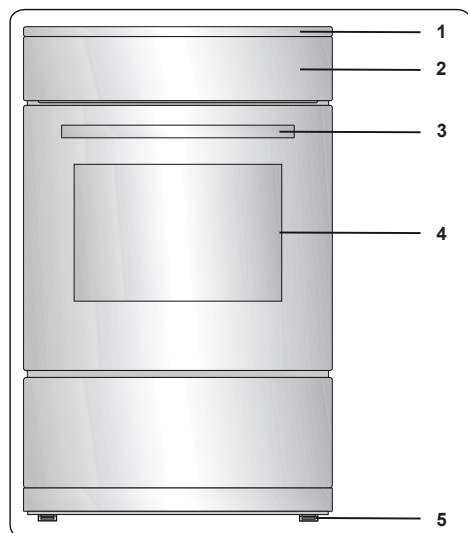


3. PRODUKTFUNKTIONER



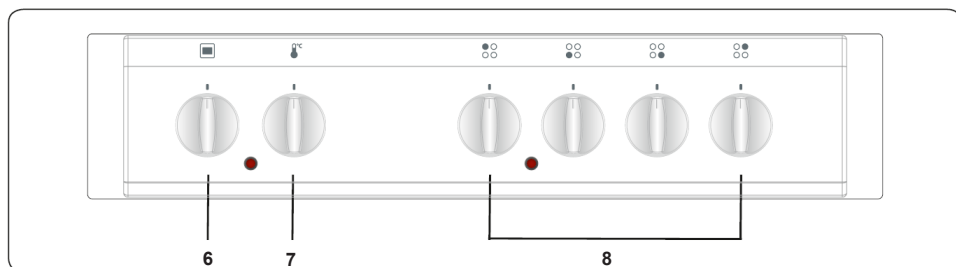
Viktigt: Specifikationerna för produkten varierar och utseendet på din apparat kan skilja sig från det som visas i figurerna nedan.

Komponentlista

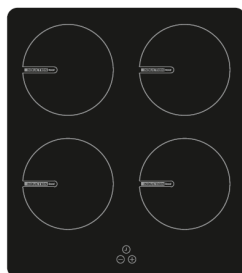


1. Spishäll
2. Kontrollpanel
3. Ugnsluckshandtag
4. Ugnslucka
5. Justerbara fötter

Kontrollpanel



6. Kontrollreglage för ugnsfunktion
7. Reglage för ugnstermostat
8. Kontrollreglage för håll



- | | |
|--------------------|------|
| Bak/övre vänstra | Ø 16 |
| Fram/nedre vänstra | Ø 16 |
| Bak/övre höger | Ø 16 |
| Fram/nedre höger | Ø 16 |

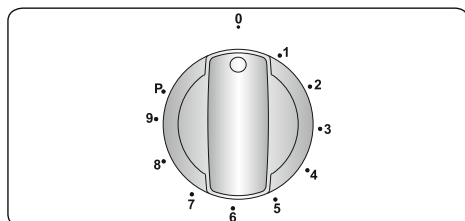
4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 HÄLLKONTROLLER

Induktionszon

Induktionszon styrs av ett reglage med 9 positioner.

Induktionszonen hanteras genom att vrida kontrollreglaget till önskad inställning. Nära varje kontrollreglage finns en symbol som indikerar zonen som styrs av reglaget.



Informationen som tillhandahålls i följande tabell är endast till för en guidning.

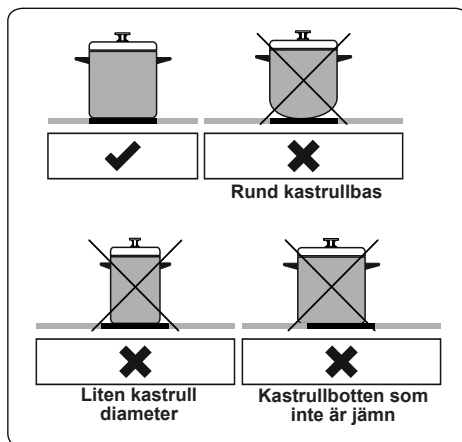
Inställningar	Använd i
0	Element av
1-3	Försiktig uppvärmning
4-5	Lätt sjudande, långsam uppvärmning
6-7	Återuppvärmning och snabbt sjudande
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boostfunktion

Kokkärl

- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärlen har en direkt effekt på matlagningsprestandan.
- Använd inte kokkärl med konkav eller konvex botten. Kokkärl tillverkade av aluminium och rostfritt stål med icke-ferromagnetisk botten, glas, koppar, mässing, keramik, porslin är olämpliga för induktionsuppvärmning.
- För att kontrollera om kokkärlet är lämpligt för induktionsmatlagning du kan hålla en magnet mot kokkärlets botten. Om magneten fastnar är kokkärlet i allmänhet lämpligt eller så kan du hålla

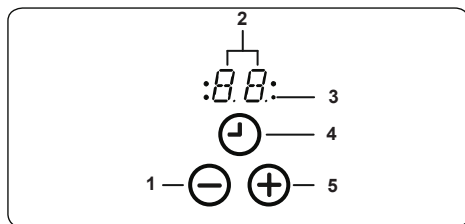
lite vatten i kokkärlet på en kokzon som är inställd på maximal nivå. Vattnet måste värmas upp på några sekunder.

- När du använder vissa kastruller kan du höra olika ljud från dem, detta beror på designen av kastrullarna och påverkar inte hållens prestanda eller säkerhet.
- För att uppnå bästa matlagningsprestanda bör kastrullen placeras i mitten av kokzonen.
- ☐ symbolen blinkar när effektnivån är vald i displayen för kokzonen om olämplig kastrull eller ingen kastrull placeras på kokzonen. Kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Om en lämplig kastrull placeras på kokzonen försvinner ☐ symbolen och matlagningen fortsätter vid den valda effektnivån.
- För att få bästa energiöverföring bör kastrullens diameter matcha den i kokzonen.
- Minsta kastrulldiameter bör vara D120 mm för 160 mm kokzoner, D140 mm för 210 mm kokzoner och D160 mm för 290 mm kokzoner.



Apparaten drivs genom att trycka på knapparna och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

Touchkontrollenhet



- 1- Minska timer
- 2- Timerdisplay
- 3- Timerzonsindikator
- 4- Timerval
- 5- Öka timer

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga kokkärl.

När nätspänningen är på är hällen i viloläge och är klar för drift.

Hällen styrs med hjälp av reglage för inställningar av tillagningsnivå och touchsensorer för inställning av timern. Varje knapptryck följs av ett summerljud.

Så på tillagningszonerna

Använd de motsvarande reglagen för att ställa in tillagningsnivåer från 0 till 9. Elementet är nu klart att användas. För snabba koktider, håll vredet på läget "P" i 2 sekunder för att aktivera Boost-funktionen och justera sedan till önskad nivå.

Så av tillagningszonerna

Justera reglaget till "0".

Om tillagningszonen är het visas "H" istället för "0".

Restvärmesindikator

Restvärmesindikatorn indikerar att glaskeramikområdet har en temperatur som är farlig att vidröra.

Efter att tillagningszonen stängts av visar respektive display "H" tills den motsvarande tillagningszonens temperatur är på en säker nivå.

Säkerhetsavslagningsfunktion

En tillagningszon kommer automatiskt att stängas av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring i värmeinställningen för tillagningszonen återställer tidsperioden till det ursprungliga värdet. Detta initialvärde beror på vald temperaturnivå, såsom visas

nedan.

Värmeinställningar	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

Timerfunktion

Tillagningszonstimer (1 - 99 min.)

När hällen är påslagen kan en oberoende timer programmeras för varje tillagningszon.

Välj en tillagningszon, välj sedan temperaturinställningen och aktivera slutligen timerinställningsknappen (4). Timern kan programmeras för att stänga av en tillagningszon. Fyra LED-ljus är anordnade runt timern och dessa anger vilken tillagningszon som timern har ställts in för.

10 sekunder efter den senaste operationen ändras timerns display till den tid som kommer att gå ut härnäst (om en timer är inställd för mer än en tillagningszon).

När timern har räknat ner kommer en signal att ljuda, displayen visar "00" och den tilldelade tillagningszonens timer-LED blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" visas om tillagningszonen är het.

Ljudsignalen och LED-lampans blinkningar stoppar automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Summer

Medan hällen är i drift kommer följande aktiviteter att signaleras av summern.

- Normal knappaktivering kommer att åtföljas av en kort ljudsignal.
- Kontinuerlig knapptryckning över en längre tid (10 sekunder) kommer att åtföljas av en längre, intermitterande ljudsignal.

Boostfunktion

För att använda denna funktion, välj en tillagningszon och ställ in önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen (Boost).

Boost-funktionen kan endast aktiveras om den är tillämplig med den valda tillagningszonen. Om Boost-funktionen är aktiv visas "P" på motsvarande display. Aktivering av booster kan medföra att

maximal effekt överstigs, och i sådant fall kommer den integrerade strömhanteringen att aktiveras.

Den nödvändiga effektreduktionen visas genom att den motsvarande tillagningszonsdisplayen blinkar. Blinkandet kommer att vara aktivt i 3 sekunder för att möjliggöra ytterligare anpassningar av inställningarna före effektreducering.

Felkoder	
Om det uppstår ett fel visas felkoden på värmedisplayerna.	
E0	Funktionen för att visa Ampere-gränsen måste väljas när produkten slås på. Annars syns fel E0. Samtidigt bör funktionen väljas på displayen och i huvudmenyn. Om det finns ett fel i mjukvaran för nåt kort kommer produkten att visa ett felmeddelande. Kunden kan inte påverka det här felmeddelandet. Professionell hjälp bör kontaktas.
E1	Kylfläkten är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E2	Det här felet syns när värmare blir för varm. Vid detta fel måste värmaren kylas ner. Den bör användas när den kylts ner igen.
E3	Matningsspänningen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E4	Matningsfrekvensen skiljer sig från de nominella värdena. Stäng av hällen genom att trycka på  , vänta tills "H" försvinner för alla zoner, sätt på hällen genom att trycka på  och fortsätt använda den. Om samma fel visas igen, växla apparatens plugg av och på. Slå på hällen genom att trycka på  och fortsätt att använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
E5	Hällens interna temperatur är för hög, slå av hällen genom att trycka på  och låt värmarna svalna.
E6	Kommunikationsfel mellan touchkontrollen och värmaren. Ring en auktoriserad serviceagent.
E7	Spoltemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
E8	Kylartemperatursensorn är inaktiverad. Ring en auktoriserad serviceagent.
EA	Mättnadsfel för stora spolen. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.

EC	Matningsspänningsfel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, sätt på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsätt använda den. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.
C1-C8	Mikroprocessoravisering. Efter denna varning, stoppa strömtillförseln till produkten för att sedan försöka ge den ström på nytt. Om samma felmeddelande visas igen, ring en auktoriserad serviceagent.



Strömförbrukningsvärdet för produkten i viloläge av är <0,5 W

4.2 UGNSKONTROLLER

Kontrollreglage för ugnsfunktion

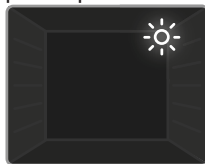
Vrid reglaget till motsvarande symbol för önskad tillagningsfunktion. För detaljer avseende olika funktioner, se "Ugnsfunktioner".

Reglage för ugnstermostat

När du har valt en tillagningsfunktion, vrid den här reglaget för att ställa in önskad temperatur. Ugnstermostatlampan tänds när termostaten är i drift för att värma ugnen eller bibehålla temperaturen.

Ugnsfunktioner

* Ugnsfunktionerna kan variera beroende på din produktmodell.

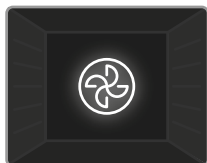


Ugnslampa: Endast ugnslampan kommer tändas. Den kommer vara på under hela matlagningstiden.



Defrostfunktion:

Ugnens varningslampor tänds och fläkten börjar fungera. För att använda defrostfunktionen, ta din frusna mat och placera den i ugnen på en hylla i det tredje facket från botten. Det rekommenderas att du placerar en ugnsplåt under maten som avfrostat för att fånga vattnet som ackumulerat på grund av smältande is. Denna funktion kommer inte koka eller baka din mat, utan bara hjälpa till att tina den.

**Turbofunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringvärmeelementet och fläkten går igång. Turbofunktionen

fördelar jämnt värmen i ugnen så att all mat på alla rack tillagas på ett jämnt sätt. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**Statisk****tillagningsfunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Den statiska matlagningsfunktionen

avger värme, vilket garanterar jämn matlagning. Detta är perfekt för att göra bakverk, kakor, bakad pasta, lasagne och pizza. Förvärmning av ugnen i 10 minuter rekommenderas och det är bäst att använda en hylla i taget med den här funktionen.



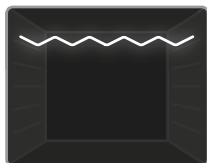
Fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktion är

lämplig för bakverk. Tillagning utförs av de nedre och övre värmeelementen i ugnen och av fläkten, som ger luftcirkulationen, vilket ger en lätt grillad effekt på maten. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.

**Pizzafunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor tänds och ringen, de lägre värmeelementen och fläkten går igång. Denna funktionen är

idealisk för att tillaga mat som pizza, jämnt på kort tid. Medan fläkten jämnt fördelar ugnsvärmen, tillagar det nedre värmeelementet maten.



Grillfunktion: Ugnens termostat slås på och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för att grilla

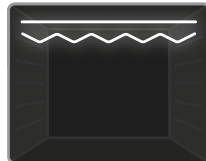
och rosta mat på ugnens övre hyllor. Borsta

trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till

190° C.

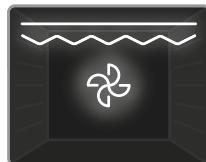
**Snabbgrillfunktion:**

Ugnens termostat och varningslampor tänds och de övre och nedre värmeelementen går igång. Denna funktion används för

snabbgrillning och för grillning av mat med en större yta, som till exempel kött. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till 190° C.

**Dubbelgrill och**

fläktfunktion: Ugnens termostat och varningslampor tänds och grillen, de övre värmeelementen och fläkten går igång.

Denna funktion används för snabbgrillning av tjockare mat och för grillning av mat med en större yta. Både de övre värmeelementen och grillen aktiveras tillsammans med fläkten för att garantera jämn tillagning. Använd ugnens övre hyllor. Borsta trådnätet lätt med olja för att undvika att mat fastnar och placera maten på mitten av gallret. Placera alltid en plåt under maten för att fånga upp droppar av olja eller fett. Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen i ca 10 minuter.



Varning: Vid grillning måste ugnsluckan vara stängd och ugnstemperaturen bör justeras till

190° C.

4.3 TILLAGNINGSTIDSTABELL

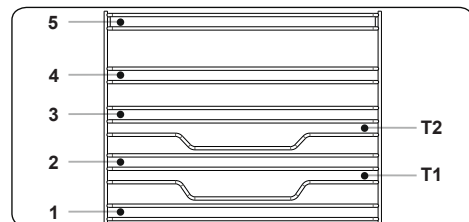
Funktion	Disk			 min.
Statisk	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Fläkt	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
	Kyckling	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Smördeg	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Sockerkaka	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kaka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gryta	2	175-200	40-50
Grillning	Grillade köttbullar	5	200	10-15
	Kyckling	*	190	50-60
	Kotlett	4 - 5	200	15-25
	Biffstek	5	200	15-25

*Tillaga med stekspett om det finns tillgängligt.

4.4 TILLBEHÖR

EasyFix-trådracket

Rengör tillbehören noggrant med varmt vatten, diskmedel och en mjuk rengöringsstrasa vid första användningen.



- Sätt in tillbehöret i rätt läge i ugnen.
- Se till att det är ett avstånd på minst 1 cm mellan fläktkåpan och tillbehören.
- Var försiktig då husgeråd och/eller tillbehör tas ut ur ugnen. Varma rätter eller tillbehör kan orsaka brännskador.

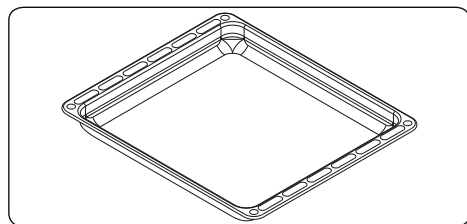
- Tillbehör kan deformeras av värme. När de svalnat återfår de sitt ursprungliga utseende och funktion.
- Plåtar och trådgaller kan placeras på valfri nivå från 1 till 5.
- Teleskopskenor kan placeras på nivå T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivå 3 rekommenderas för enkelnivåtillagning.
- Nivå T2 rekommenderas för enkelnivåtillagning med teleskopskenorna.
- Grillspettgallret måste placeras på Nivå 3.
- Nivå T2 används för placering av grillspettgaller med teleskopskenor.

****Tillbehör kan variera beroende på modell.

Den djupa formen

Den djupa formen används lämpligen vid tillagning av grytor.

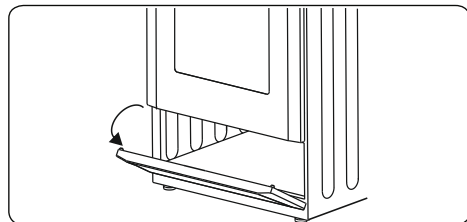
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att det sitter ordentligt.



Lucklådan

Din apparat innehåller en låda för att lagra tillbehör som bricker, hyllor, galler eller små kokkärl och stekpannor.

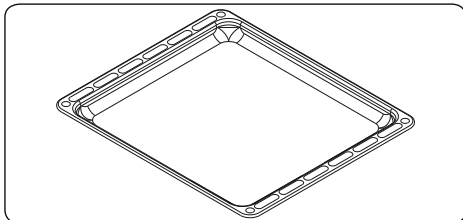
⚠ WARNING: Lådans inneryta kan bli het under användning. Förvara inte mat, plast eller brandfarligt material i lådan.



Den grunda formen

Den grunda formen används lämpligen vid tillagning av bakverk.

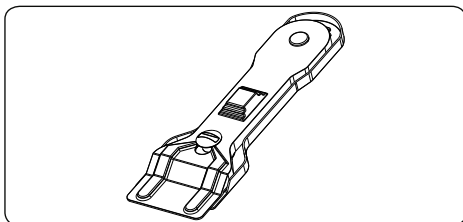
Placera plåten i ett valfritt rack och skjut in den längst in för att se till att den sitter ordentligt.



Den glaskeramiska glasspateln

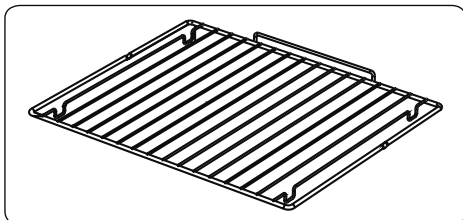
Använd alltid glasspateln för att ta bort spill eller avlagringar från hällen innan du provar med kemiska rengöringsmedel. Det här är den idealiska metoden för att ta bort även de minsta avlagringarna från hällen och för att ta bort spill från heta tillagningszoner innan de bränner fast på hällen.

 **Viktigt:** Tryck alltid säkerhetslocket tillbaka över rakbladet efter användning. Var försiktig vid användning av spateln och förvara den utom räckhåll för barn.



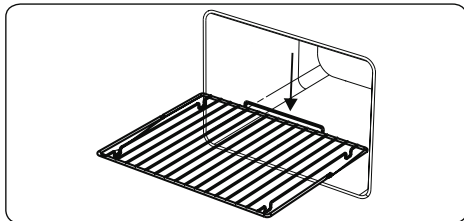
Trådgallret

Trådgallret är mest lämpligt för grillning eller tillagning av mat i ugnsvänliga behållare.



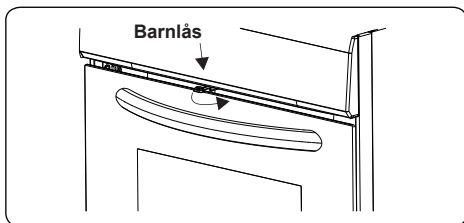
WARNING

Placera gallret korrekt i något motsvarande rack i ugnsutrymmet och skjut in det så långt det går.



Barnlås

För att öppna ugnsluckan, lyft först barnlåset och skjut det åt höger, dra sedan ugnsluckan mot dig själv med hjälp av handtaget med din fria hand och släpp sedan barnlåset. När luckan stängs lyfter du barnlåset och skjut det åt höger, när luckan är stängd, släpp barnlåset.



5. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

5.1 RENGÖRING

 **WARNING:** Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör.

Allmänna instruktioner

- Kontrollera om rengöringsmaterialet är lämpligt och rekommenderat av tillverkaren innan du använder det på din apparat.
- Använd rengöringskrämer eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsytor.

 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emaljerade och/eller

målade delar av din apparat.

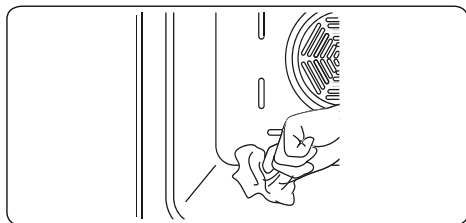
- Om några vätskor flödar över, rengör omedelbart för att undvika att delar skadas.



Använd inte ångrengörare för rengöring av någon del av hällen.

Rengöring av insidan av ugnen

- Insidan av emailjerade ugnar rengörs bäst när ugnen är varm.
- Torka ugnen med en mjuk trasa som blöts i tvålatten efter varje användning. Torka sedan ugnen igen med en våt trasa och torka sedan.
- Du kan behöva använda ett flytande rengöringsmedel ibland för att helt rengöra ugnen.



Rengöring av keramikglaset

Keramiskt glas kan stå emot tunga redskap, men kan gå sönder om det träffas av ett vasst föremål.



WARNING: Keramikhällar - om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt och ring efter service.

- Använd en kräm eller flytande rengöringsmedel för att rengöra det glaskeramiska glaset. Skölj sedan och torka glaset noggrant med en torr trasa.



Använd inte rengöringsmedel avsedda för stål eftersom de kan skada glaset.

- Om ämnen med låg smältpunkt används i köksredskapets bas eller beläggningar kan de skada glaskeramiska hällar. Om plast, aluminiumfolie, socker eller sockerhaltig mat har fallit ner på den heta glaskeramiska hällen, skrapa bort detta från den varma ytan så snabbt och så säkert som möjligt. Om dessa ämnen smälter kan de skada den glaskeramiska hällen. Vid tillagning av mycket söta saker som sylt, applicera

ett lager av ett lämpligt skyddsmedel i förväg, om detta är möjligt.

- Damm på ytan måste torkas bort med en våt trasa.
- Eventuella färgförändringar på keramikglaset påverkar inte keramikens struktur eller hållbarhet och beror inte på någon förändring av materialet.

Färgförändringar i keramikglaset kan förekomma av flera anledningar:

1. Spilld mat har inte torkats av ytan.
2. Användning av felaktiga utensilier på hällen eroderar ytan.
3. Använda felaktiga rengöringsmaterial.

Rengöring av glasdelarna

- Rengör regelbundet glasdelarna på din apparat.
- Använd glasrengöring för att göra rent insidan och utsidan av glasdelarna. Skölj sedan och torka dem noggrant med en torr trasa.

Rengöring av de emailjerade delarna

- Rengör regelbundet de emailjerade delarna på din apparat.
- Torka de emailjerade delarna med en mjuk trasa som blöts i tvålatten. Torka dem sedan igen med en våt trasa och torka sedan.



Rengör inte de emailjerade delarna medan de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på emailjen under lång tid.

Rengöring av delarna av rostfritt stål (om de finns)

- Rengör regelbundet delarna av rostfritt stål på din apparat.
- Torka delarna av rostfritt stål med en mjuk trasa som blöts vatten. Torka dem noggrant med en torr trasa.



Rengör inte delarna av rostfritt stål när de fortfarande är heta efter tillagning.



Lämna inte ättika, kaffe, mjölk, salt, vatten, citron eller tomatjuice på rostfritt stål under lång tid.

Rengöring av målade ytor (i förekommande fall)

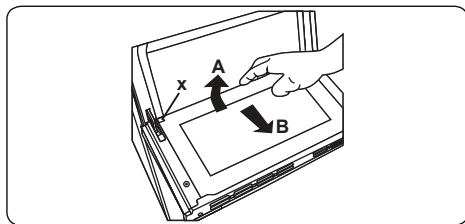
- Fläckar av tomat, tomatpuré, ketchup, citron, oljederivat, mjölk, sockerhaltiga

livsmedel, sockerhaltiga drycker och kaffe ska rengöras med en trasa doppad i varmt vatten omedelbart. Om dessa fläckar inte rengörs och får torka på ytorna de är på, ska de INTE gnuggas med hårda föremål (spetsiga föremål, stål- och plastskurtrådar, ytskadande disksvamp) eller rengöringsmedel som innehåller höga halter alkohol, fläckborttagningsmedel, avfettningsmedel, kemikalier med slipande ytor. Annars kan korrosion uppstå på de pulvermålade ytorna och fläckar kan uppstå. Tillverkaren kommer inte att hållas ansvarig för skador orsakade av användning av olämpliga rengöringsprodukter eller metoder.

Borttagande av innerglas

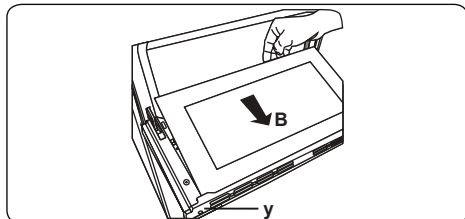
Innan du rengör ugnsluckans glas måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan.

1. Skjut glaset mot riktning **B** och lossa från platsbeslaget (**x**). Dra ut glaset i riktning mot **A**.

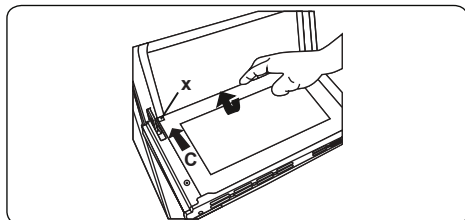


För att byta ut innerglas:

2. Skjut glaset mot och under platsbeslaget (**y**) i riktning mot **B**.



3. Placera glaset under platshållaren (**x**) i riktning mot **C**.

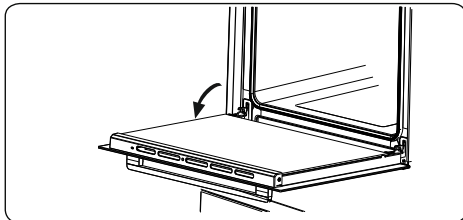


 Om ugnsluckan är en trippel glasslucka, kan det tredje glasskiktet tas bort på samma sätt som det andra glasskiktet.

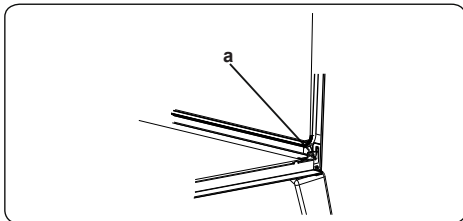
Borttagande av ugnsluckan

Innan du rengör glaset på ugnsluckan måste du ta bort ugnsluckan enligt nedan:

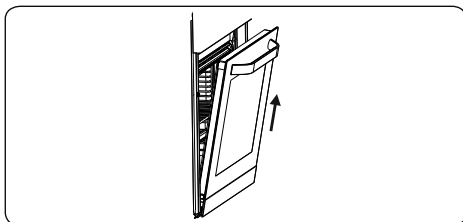
1. Öppna ugnsluckan.



2. Öppna låsregeln (**a**) (med hjälp av en skruvmejsel) till slutpositionen.

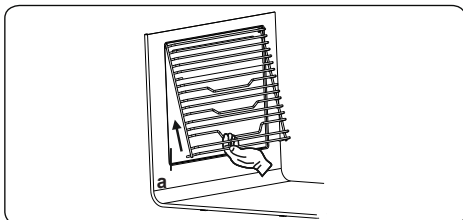


3. Stäng luckan tills den nästan når helt stängt läge och ta bort luckan genom att dra den mot dig.



Borttagande av ugnsgallret

För att ta bort ugnsgallret, dra i ugnsgallret enligt bilden. Efter att ha lossat det från klämmorna (**a**), lyft upp det.



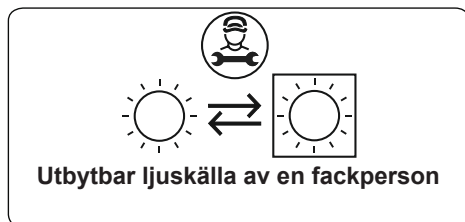
5.2 UNDERHÅLL

! WARNING: Underhållet av denna apparat bör endast utföras av auktoriserad servicepersonal eller en kvalificerad tekniker.

Byte av ugnslampa

! WARNING: Stäng av apparaten och låt den svalna innan du rengör apparaten.

- Ta bort glaslinsen och ta sedan bort glödlampen.
- Sätt in den nya glödlampen (motståndskraftig mot 300° C) för att ersätta den glödlampa som du tagit bort (230 V, 15-25 Watt, Typ E14).
- Sätt tillbaka glaslinsen och sedan är ugnen klar för användning.
- Produkten innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass G.
- Ljuskällan kan inte bytas ut av slutanvändaren. Kundtjänst måste hjälpa till..



! Lampan är konstruerad speciellt för användning i hushållsapparater för matlagning. Den är inte lämplig för hushållsrumsbelysning.

6. FELSÖKNING OCH TRANSPORT

6.1 FELSÖKNING



Om du fortfarande har problem med din apparat efter att du har kontrollerat dessa grundläggande felsökningssteg, kontakta auktoriserad service eller kvalificerad tekniker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Kontrolldisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömbavbrott genom att prova andra elektroniska apparater.
Hällen stängs av medan den används och ett "F" blinkar på varje display.	Reglagen är fuktiga eller också finns ett objekt på dem.	Torka av kontrollerna eller flytta på objektet.
Hällen slås av medan den används.	En av tillagningszonerna har varit på för länge.	Tillagningszonen kan användas igen genom att slå på den igen.
Hällkontrollerna fungerar inte och barnlås-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärnen ger ljud ifrån sig under matlagning eller häll ger ett klickande ljud ifrån sig under matlagningen.	Detta är normalt med kokkärl för induktionshällar. Detta beror på överföring av energi från hällen till kokkärlet.	Detta är normalt. Det föreligger inga risker, varken för dina kokkärl eller din häll.
Symbolen "U" tänds i displayen för en av tillagningszonerna.	Det finns inget kokkärl på tillagningszonen, eller så är kokkärlet inte lämpligt.	Använd lämpligt kokkärl.
Effektnivå 9 eller "P" reduceras automatiskt om du väljer effektnivå "P" eller 9 på två tillagningszoner, som är på samma sida, samtidigt.	Maximal effektnivå för de två zonerna har nåtts.	Om båda zonerna används på effektnivå "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.
Ugnen slår inte på.	Strömmen är avstängd.	Kontrollera om det finns strömtillförsel. Kontrollera också om andra köksapparater fungerar.
Ingen värme eller ugnen värms inte upp.	Ugnstemperaturkontrollen felaktigt inställd. Ugnsluckan är öppen.	Kontrollera att ugnens temperaturkontrollreglage är korrekt inställt.
Tillagning är ojämn inom ugnen.	Ugnshyllor är inkorrekt positionerade.	Kontrollera att rekommenderade temperaturer och hyllpositioner används. Öppna inte luckan ofta om du inte lagar saker som behöver vändas. Om du ofta öppnar dörren, blir den inre temperaturen lägre och det kan påverka resultatet av din matlagning.
Ugnslampan (om tillgänglig) fungerar inte.	Lampan har fallerat. Elförsörjningen är fränkopplad eller avstängd.	Byt ut lampan i enlighet med instruktionerna. Se till att strömförsörjningen är påslagen vid vägguttaget.
Ugnsfläkten (om den finns) är bullrig.	Ugnshyllor vibrerar.	Kontrollera att ugnen är i nivå. Kontrollera att hyllor och eventuella bakredskap inte vibrerar eller är i kontakt med ugnens bakpanel.

6.2 TRANSPORT

Om du behöver transportera produkten ska du använda originalförpackningen och bära den med originalfodralet. Följ transportsymbolerna på förpackningen. Tejpa alla lösa delar på produkten för att förhindra att produkten skadas under transporten.

Om du inte har originalemballagen, förbered en transportlåda så att apparaten, särskilt produktens yttre ytor, skyddas mot yttre hot.

HELKAMA SERVICE:

www.helkamakodinkoneet.fi
huolto@helkamakodinkoneet.fi

Kundservice:
+358 44 337 9610

Service:
+358 40 029 0400

I frågor om garantiservice, vänligen fyll i ett servicesamtal på vår webbplats för att påskynda behandlingen av ärendet.

Mer information om underhåll, kontaktuppgifter till serviceverkstäder och kontaktuppgifter för reservdelar.

De finns på:
www.helkamakodinkoneet.fi/huolto

Helkama Kodinkoneet Oy

Veneentekijäntie 12
00210 Helsinki, Finland

p.+358 44 337 9610
asiakaspalvelu@helkamakodinkoneet.fi
huolto@helkamakodinkoneet.fi

www.helkamakodinkoneet.fi

52202020

