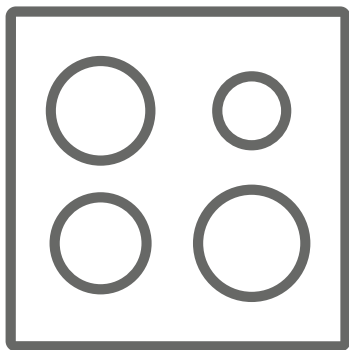


HELKAMA

FI Liesi / Käyttöopas

EN Hob / User Manual

SV Spishäll/bruksanvisning



HIT60-A
HILT60-N

Kiitos, että valitsit tämän suomalaisen perheyriksen tuotteen.

Tämä ohjekirja sisältää käyttö-, huolto- ja takuuohjeet.

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, lue huolellisesti läpi tämä ohjekirja ja sen lopussa olevat takuuehdot.

Tämä ohjekirja sisältää tärkeitä laitteen 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.....	6
1.3 Käytön aikana.....	7
1.4 Puhdistuksen ja huollon aikana.....	8
2.ASENNUS JA KÄYTÖN VALMISTELU	10
2.1 Ohjeet asentajalle.....	10
2.2 Lieden asentaminen	10
2.3 Sähkökytkentä ja turvallisuus	12
3.TUOTTEEN OMINAISUUDET.....	13
4.TUOTTEEN KÄYTTÖ.....	14
4.1 Lieden säätimet	14
5.PUHDISTUS JA HUOLTO	18
5.1 Puhdistus.....	18
6.VIANETSINTÄ JA KULJETUS.....	19
6.1 Vianetsintä.....	19
6.2 Kuljetus.....	19
7.TEKNISET TIEDOT	20
7.1 Energian kulutusta koskevat tiedot.....	20

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.
- 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.
- 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.

- Käyttäjien turvallisuus on varmistettu kaikin mahdollisin keinoin. Koska lasinen keittotaso voi hajota, se ei saa naarmuuntua puhdistuksen aikana. 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 asianmukaisen koulutuksen omaavan sähköasentajan toimesta.
- Pidä lapset ja eläimet poissa laitteen luota.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä magneettikentille herkät esineet (esim. luotto- ja pankkikortit, rannekellot ja muut vastaavat esineet) poissa sen luota. Jos sinulla on sydämentahdistin, suosittelemme, että keskusteleth 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 laite haitallisilta sääolosuhteilta. Suojaa laite suoralta auringonpaisteelta, sateelta, lumisateelta, pölyltä ja liialliselta kosteudelta.
- Laitteen vieressä sijaitsevien materiaalien (esim. kaapit) on kestävä vähintään 100 °C:n lämpötilaa.
- Lieden pohjassa oleva pinta saattaa kuumentua käytön aikana, minkä vuoksi laitteen alle on asennettava suojalevy.

1.3 KÄYTÖN AIKANA

- Älä aseta syttyviä tai paloherkkiä materiaaleja laitteen lähelle sen ollessa käytössä.



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

- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan, käännä laitteen virtakytkin pois päältä. Sulje kaasuventtiili aina, kun kaasuliesi ei ole käytössä.
- Aseta keittoastia aina suoraan keittoalueen keskelle, ja käännä sen varsi tai kahvat turvalliseen asentoon, jotta et osu niihin vahingossa.

- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina “0” (stop) -asennossa, kun laitetta ei käytetä.

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, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

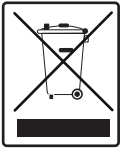
EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus

 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

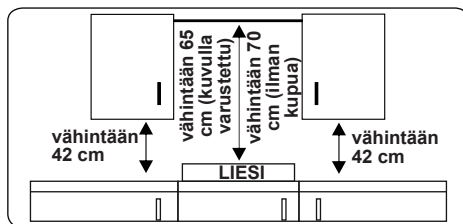
VAROITUS: Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö tai koulutettu sähköasentaja. Asennus on suoritettava tämän oppaan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.

- 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.).

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 pöytätaisojen on kestettävä yli 100 °C:n lämpötiloja.
- Jos laitteen yläpuolelle asennetaan liesituuletin/-kupu tai kaappi, sen ja keittotason väliin tulee jättää riittävä turvaväli. Pienimmät sallitut turvavälit on esitetty alla.



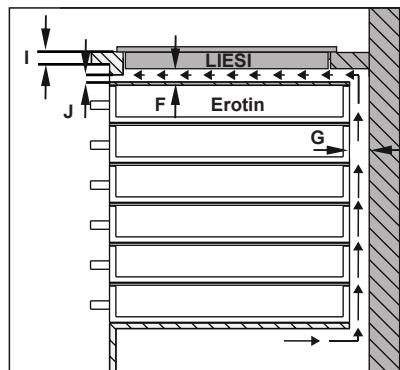
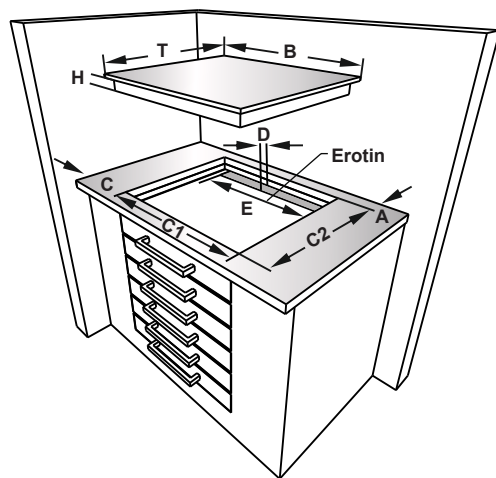
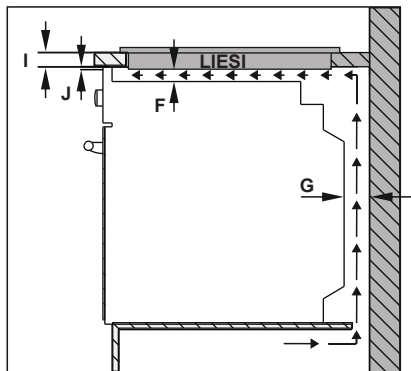
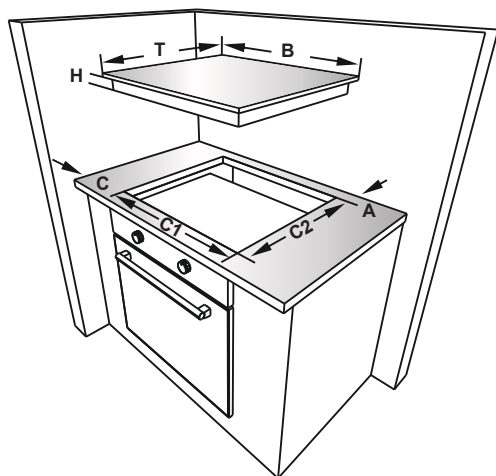
- Laitetta ei tule asentaa tiskikoneen, jääkaapin, pakastimen, pyykkikoneen tai kuivausrummun päälle.
- Jos laitteen pohjaosa jää käsien ulottuville, sen ympärille tulee asentaa tarkoituksenmukaisesta materiaalista valmistettu suojaus. Suojuksella estetään pääsy laitteen pohjaosan sisään.
- Jos liesi asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on oltava jäähdyttävä tuuletin.
- Varmista, että induktioliesi sijaitsee hyvin tuuletetussa paikassa ja että ilmanvaihdon sisään- ja ulostuloaukot ovat avoimet.

2.2 LIEDEN ASENTAMINEN

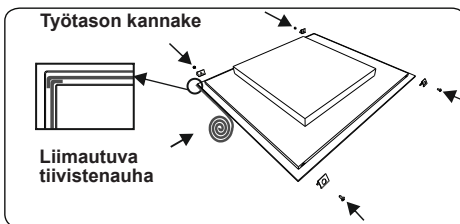
Laitteen mukana toimitetaan asennussarja, johon kuuluu liimautuva tiivistenauha, kannakkeet ja ruuveja.

- Valmistele laitteelle kuvassa esitettyjen mittojen mukainen paikka. Ennen kuin asennat laitteen paikalleen, varmista, että keittotason ollessa asennettuna paikka täyttää alla esitetyt vaatimukset.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Kiinnitä toiselta puolelta liimautuva tiivistenauha keittotason alareunan ympärille. Älä venytä tiivistenauhaa.



- Ruuvaa 4 työtason kannaketta tuotteen sivuihin.

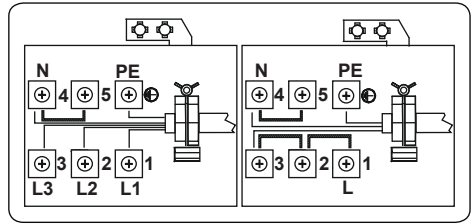
- Työnnä laite paikalleen.

2.3 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 vikavirtasuojakytkintä (jonka kontaktiväli on vähintään 3 mm), jotta turvamääräykset täyttyvät.
- 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.

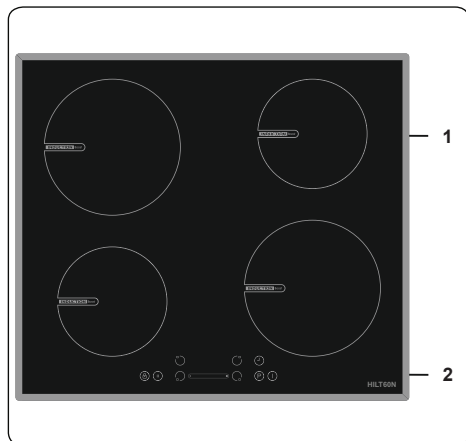


3. TUOTTEEN OMINAISUUDET



Tärkeää: Tuotteen ominaisuudet saattavat muuttua, ja hankkimasi tuote ei välttämättä näytä samalta kuin alla olevissa kuvissa oleva tuote.

Osat



1. Induktioalue
2. Ohjauspaneeli

4. TUOTTEEN KÄYTTÖ

4.1 LIEDEN SÄÄTIMET

Induktiovyöhyke

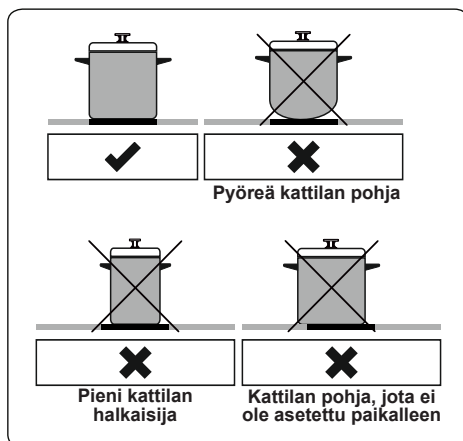
Seuraavan taulukon tiedot ovat ohjeellisia.

Asetukset	Käyttö
0	Vastus pois päältä
1–3	Varovainen lämmittäminen
4–5	Hiljainen keitto, hidas lämmittäminen
6–7	Uudelleenlämmitys ja nopea lämmittäminen
8	Keittäminen, kuullottaminen ja karamellisointi
9	Enimmäislämpö
P	Boost-toiminto

Keittoastiat

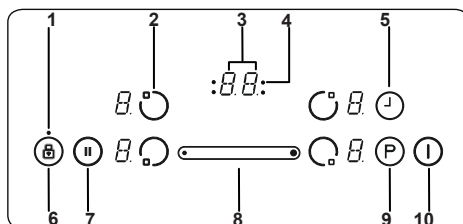
- Käytä paksuja, tasaisia, sileäpohjaisia, hyvälaatuisia, teräksestä, emaloidusta teräksestä, valuraudasta tai ruostumattomasta teräksestä valmistettuja, astioita. Astioiden laadulla ja rakenteella on suora vaikutus kypsennystulokseen.
- Älä käytä kovera- tai kuperapohjaisia astioita. Alumiinista ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat, joissa ei ole ferromagneettista pohjaa sekä lasi-, kupari-, keramiikka- ja posliiniasiat 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.
- U symboli vilkkuu levynäytössä, jos levyn teho on valittu ja sille on asetettu epäsovelia pannu/kattila tai pannua/kattilaa ei ole asetettu lainkaan. Levy sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

- Jos sopiva pannu/kattila on asetettu levyille, U symboli katoaa ja kypsennys jatkuu valitulla teholla.
- Jotta energia siirtyisi parhaalla mahdollisella tavalla, astian pohjan halkaisijan pitäisi vastata levyn halkaisijaa.
- Astian vähimmäishalkaisijan on oltava 120 mm 160 mm kokoisille levyille, 140 mm 210 mm kokoisille levyille ja 160 mm 290 mm kokoisille levyille.



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla, ja laite vahvistaa toiminnot näkyvillä ja äänimerkeillä.

Kosketusohjausyksikkö



- Näppäinlukon ilmaisin
- Kuumentimen valinta
- Ajastimen näyttö
- Keittovyöhykkeiden ilmaisimet
Ajastintointi
- Ajastimen valinta
- Näppäinlukko
- Älykäs tauko
- Liukupainike

9- Tehostus

10- Päällä/Pois

Käytä induktioliedelle sopivia keittoastioita.

Kun verkkojännite kytketään, kaikki näytöt valaistetaan lyhyesti. Sen jälkeen liesitaso on valmiustilassa ja valmiina käyttöön.

Lietä säädetään painamalla asianmukaista sähköistä painiketta. Jokaista painikkeen painallusta seuraa summaeriäni.

Laitteen käynnistäminen

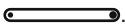
Käynnistä liesi painamalla Päälle/Pois-painiketta ①. Kaikissa kuumentimissa näkyy "0", ja pilkut niiden vierellä vilkkuvat. (Jos keittovyöhykettä ei valita 20 sekunnissa, liesi sammuu automaattisesti.)

Laitteen sammuttaminen

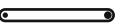
Sammuta liesi milloin vain painamalla ①. Päälle/Pois-painikkeella ① on aina etuoikeus sammuttaa liesi.

Keittovyöhykkeiden käynnistäminen

Paina sen kuumentimen valintapainiketta, jota haluat käyttää. Staattinen piste näkyy valitun kuumentimen näytössä ja vilkkuvat pisteet kaikissa muissa näytöissä eivät enää pala.

Voit asettaa haluamasi lämmön valitsemalla kuumentimeen koskettamalla liukupainiketta . Vastus on nyt valmis käytettäväksi. Nopeimmat keittoajat saa valitsemalla halutun kypsennystason ja painamalla "P"-painiketta Boost-toiminnon aktivoimiseksi.

Keittovyöhykkeiden sammuttaminen:

Valitse vastus, jonka haluat sammuttaa painamalla sen lämpövalintapainiketta. Sääda lämpötila "0"-asentoon  liukupainikkeella. (Oikean ja vasemman liukupainikkeen yhtäaikainen käyttö säätää lämpötilaksi "0").

Jos keittovyöhyke on kuuma, "H" on näkyvillä "0":n sijaan.

Kaikkien keittovyöhykkeiden sammuttaminen

Sammuta kaikki keittovyöhykkeet samalla kerralla painamalla ①-näppäintä.

Valmiustilassa "H" näkyy kaikilla kuumilla keittovyöhykkeillä.

Jäännöslämpöilmaisin

Jäännöslämpöilmaisin ilmaisee, että keraaminen lasialue on vaarallisen kuuma kosketettavaksi.

Keittovyöhykkeen sammuttamisen jälkeen samassa näytössä näkyy "H", kunnes

kyseisen keittovyöhykkeen lämpötila on viilentynyt turvallisesti.

Smart Pause

Smart Pause vähentää aktivoituna kaikkien aktiivisten keittoalueiden tehoa.

Jos sammutat Smart Pausen, keittoalueet palaavat automaattisesti tätä tilaa edeltävään lämpötilaan.

Jos Smart Pausea ei sammuteta, liesi sammuu 30 minuutin kuluttua.

Paina ② aktivoiaksesi Smart Pausen. Aktiivisten keittoalueiden teho vähenee tasolle 1, ja kaikilla näytöillä näkyy "II".

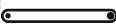
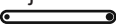
Paina uudelleen ② sammuttaaksesi Smart Pausen. "II" sammuu, ja keittovyöhykkeet toimivat nyt aikaisemmin asetetulla teholla.

Turvasammutustoiminto

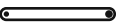
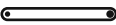
Keittoalue sammuu automaattisesti, jos lämpöasetusta ei muokata tietyn pituisena aikana. Keittoalueen lämpöasetuksen muutos nollaa ajan keston alkuperäiseen arvoon. Alkuperäinen arvo riippuu valitusta lämpötilasta, kuten alla on esitetty.

Lämpöasetus	Turvasammutusaika:
1–2	6 tuntia
3–4	5 tuntia
5	4 tuntia
6–9	1,5 tuntia

Lapsilukko

Lapsilukkotoiminto voidaan aktivoida lieden käynnistämisen jälkeen. Aktivoi lapsilukko painamalla samanaikaisesti liukupainikkeen  vasenta ja oikeaa reunaa, ja paina sen jälkeen liukupainikkeen oikeaa reunaa  uudelleen. "L" tarkoittaa LUKITTU, ja se ilmestyy kuumentimien näytöille, eikä säätimiä voida käyttää. (Jos keittovyöhyke on kuuma, "L" ja "H" ovat näkyvillä vuorotellen.)

Liesi pysyy lukittuna, kunnes se avataan, vaikka laite kytkettäisiin päälle tai pois päältä.

Avaa lapsilukko kytkemällä lieteen virta päälle. Paina samanaikaisesti liukupainikkeen  vasenta ja oikeaa reunaa, ja paina sen jälkeen liukupainikkeen vasenta reunaa  uudelleen. "L" ei näy enää näytöllä, ja liesi sammuu.

Näppäimistölukko

Näppäimistölukon tarkoituksena on kytkeä laite turvalliseen tilaan käytön aikana.

Mitään säätöjä ei voida tehdä painamalla painikkeita (esimerkiksi lämmönsäätöjä). Vain laitteen pois päältä kytkeminen on mahdollista.

Lukitustoiminto on aktiivinen, jos näppäimistölukko-painiketta  painetaan vähintään 2 sekuntia. Summeri vahvistaa tämän toiminnon. Kun toiminto on suoritettu onnistuneesti, näppäimistölukko-ilmaisin vilkkuu ja kuunnennin on lukittu.

Ajastintoiminto

Ajastimessa on kaksi toimintoa:

Minuuttikello (1 – 99 minuuttia):

Minuuttikelloa voidaan käyttää, jos keittovyöhykkeet ovat pois päältä. Ajastimessa näkyy "00" ja vilkkuva pilkku.

Käytä ajastimen  liukupainikkeita   lisätäksesi/vähentääksesi aikaa. Säätoväli on 0 – 99 minuuttia. Jos näytettävää säätöä ei ole 10 sekuntiin, minuuttikellon ajastin nollaantuu, ja vilkkuva pilkku katoaa. Kun ajastin on asetettu, se aloittaa lähtölasennan.

Kun aika on päättynyt, kuulet merkkiään, ja ajastimen näyttö vilkkuu. Äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai minkä tahansa painikkeen koskettamisella.

Minuuttikellon aikaa voidaan muuttaa, tai se voidaan sammuttaa milloin vain ajastimella  ja liukupainikkeella  . Lieden sammuttaminen painamalla  sammuttaa myös minuuttikellon.

Keittovyöhykkeen ajastin (1 – 99 minuuttia):

Kun liesi käynnistetään, jokaiselle keittovyöhykkeelle voidaan asettaa erillinen ajastin.

Valitse keittovyöhyke, ja valitse sitten lämpötila-asetus, ja aktivoi viimeisenä ajastin painikkeella . Ajastin voidaan ohjelmoida sammuttamaan keittovyöhyke. Neljä LEDiä on järjestetty ajastimen ympärille osoittamaan, minkä keittovyöhykkeen ajastin on aktivoitu.

Ajastimen näyttö muuttuu 10 sekuntia viimeisen toiminnon jälkeen ajastimeksi, joka kuluu loppuun seuraavaksi (jos ohjelmoidaan useampi kuin 1 keittovyöhyke)

Kun ajastimen aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni, ja ajastimessa näkyy "00" sekä kyseisen keittovyöhykkeen ajastimen LED vilkkuu. Ohjelmoitu keittovyöhyke sammuu, ja "H" syttyy, jos keittovyöhyke on kuuma.

Äänimerkki ja vilkkuva LED-ajastin sammuvat automaattisesti 2 minuutin kuluttua ja/tai minkä tahansa painikkeen koskettamisella.

summeri

Kun liesi on toiminnassa, seuraavat toiminnot ilmaistaan summerilla:

- Tavallista painikkeen aktivointia seuraa lyhyt äänisignaali.
- Jatkuvaa painikkeiden käyttöä pidemmän aikaa (10 sekuntia) seuraa pidempi, keskeytymätön äänimerkki.

Boost-toiminto

Käyttäaksesi tätä toimintoa valitse keittovyöhyke ja säädä haluamasi kypsennysteho. Paina sitten "P" (Boost) -painiketta.

Boost-toiminto voidaan aktivoida vain, jos se on käytettävissä valitun keittovyöhykkeen kanssa. Jos Boost-toiminto on aktiivinen, "P" on näkyvillä vastaavalla näytöllä.

Boostin aktivoiminen voi ylittää enimmäistehon, ja integroitu virranhallinta aktivoituu.

Tarvittava tehon vähentäminen osoitetaan vastaavan kypsennysalueen näytön vilkkumisella. Vilkkuminen jatkuu 3 sekuntia, ja se sallii asetusten muuttamisen ennen tehon vähentämistä.

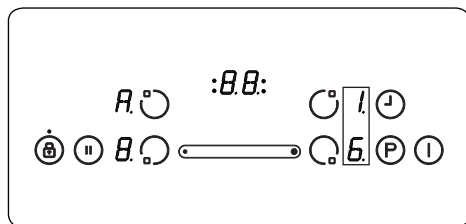
Tehonhallintatoiminto

Tehonhallintatoiminnon ansiosta käyttäjä voi asettaa keittolevyn enimmäistehon tarvittaessa, eikä tehoraja koskaan ylitä.

Toimintatapa

Jos kokonaisteho ylittää säädetyt rajat, tehonhallintatoiminto pienentää automaattisesti viimeksi valitun keittolevyn alueen tehorajaa, sen jälkeen näyttö vilkkuu ja summerisignaali kuuluu. Muiden keittoalueiden teho pysyy samana.

Kun keittolevy on kytketty päälle, oletustehoraja ilmestyy näytölle 4-5 sekunniksi alla olevan mukaisesti



4 erilaista tehorajaa on käytettävissä (13A, 15A, 16A, 32A)

Tehoraja	Vaadittava kaapelin koko
13 A	min. 3G1,5mm ²
15 A	min. 3G1,5mm ²
16 A	min. 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

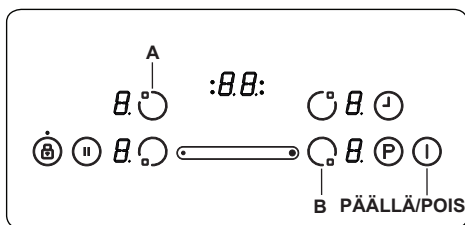
Tehorajan asettaminen;

TÄRKEÄÄ: Jos oletustehorajaa suurempi tehoraja säädetään, sähköverkko (kaapeli, pistoke, sulake jne.) on tarkistettava ja valtuutetun sähköasentajan on muutettava se tarvittaessa paikallisten säädösten mukaisesti.

Kun keittolevy on kytketty päälle, ensimmäisen 60 sekunnin ajan voidaan säätää vaadittu tehoraja seuraavasti:

1. Näet oletusasetuksen näytöllä. (Kuva A).
2. Kun näyttö on sammunut, kytke liesi päälle virtanäppäimellä (I).
3. Kosketa "A"- ja "B"-painikkeita samaan aikaan 2-3 sekunnin ajan. Oletustehoraja ilmestyy jälleen.
4. Valitse tehoraja painamalla liukupainikkeen vasenta reunaa.

Paina sitten "A"- ja "B"-painikkeita samaan aikaan 2-3 sekunnin ajan säätääksesi valitun rajan. Nyt keittolevy on käyttövalmis uuden tehoraja-asetuksen kera. Tämä säätö on mahdollinen milloin tahansa ja se pysyy voimassa seuraavaan muutokseen saakka.



Virhekoodit	
Virheen sattuessa virhekoodi näytetään kuumentimen näytöllä.	
E0	Ampeerirajaminäisyys on valittava, kun tuotteesen kytetään virta. Muutoin näytetään E0-virhe. Samalla tämä toiminto on valittava näytöllä ja emolevyllä. Jos jonkin kortin ohjelmistossa on virhe, tuote näyttää virhettä. Asiakas ei voi puuttua tähän virheeseen. Valtuutettuun huoltoon on soitettava.
E1	Tuuletin ei ole käytössä. Soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
E2	Tämä virhe näytetään, kun kuumennin kuumenee liikaa. Kun tämä virhe on kyseessä, kuumennin on jäähdytettävä. Sitä on käytettävä uudelleen jäähdytyksen jälkeen.
E3	Syöttöjännite on eri kuin annetut arvot. Sammuta liesi painamalla (I), odota, kunnes "H" katoaa kaikista vyöhykkeistä, kytke liesi päälle painamalla (I) ja jatka käyttöä. Jos sama virhe toistuu, soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
E4	Syöttötaajuus on eri kuin annetut arvot. Sammuta liesi painamalla (I), odota, kunnes "H" katoaa kaikista vyöhykkeistä, kytke liesi päälle painamalla (I) ja jatka käyttöä. Jos sama virhe toistuu, irrota laitteen pistoke pistorasiasta ja laita takaisin. Kytke liesi päälle painamalla (I) ja jatka käyttöä. Jos sama virhe toistuu, soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
E5	Sisäinen lämpötila on liian kuuma. Sammuta liesi painamalla (I) ja anna kuumenninten jäähtyä.
E6	Viestintävirhe ohjauspaneelin ja kuumentimen välillä. Soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
E7	Kelan lämpötila-anturi ei toimi. Soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
E8	Tuuletin lämpötila-anturi ei toimi. Soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
EA:	Suuren kelan saturaatiovirhe. Sammuta liesi painamalla virtapainiketta, kytke liesi päälle painamalla virtapainiketta ja jatka käyttöä. Jos sama virhe toistuu, soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
EC	Syöttöjännitevirhe. Sammuta liesi painamalla virtapainiketta, kytke liesi päälle painamalla virtapainiketta ja jatka käyttöä. Jos sama virhe toistuu, soita valtuutetulle huoltoedustajalle.
C1-C8	Mikroprosessorihälytys. Tämän varoituksen jälkeen katkaise tuotteesta virta ja kytke se sitten uudelleen päälle. Jos sama virhe toistuu, soita valtuutetulle huoltoedustajalle.

Tila	Virrankulutus	Tähän tilaan siirtymiseen tarvittava aika
Off-tila	0,5 W.	0,2 min (10 s)

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.

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 vaahdotai nestemäisellä puhdistusaineella. Pyyhi aine pois ja kuivaa pinta 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 ruokaainetta, 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.

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.

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
Ohjauspaneelin näyttö on pimeä. Keittotaso tai -alueet eivät kytkeydy 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.
Laite 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 normaalia. Ilmiöstä ei aiheudu vaaraa sinulle, liedelle tai keittoastialle.
Jonkin keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli "U".	Kyseisellä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai sillä oleva keittoastia ei ole käyttökelpoinen.	Vaihda keittoastia sopivaan.
Tehotaso 9 tai "P" laskee alemmas automaattisesti. Olet valinnut tehotason "P" tai 9 kahdelle samalla puolella sijaitsevalle keittoalueelle.	Näille kahdelle keittoalueelle määritellyt enimmäistehotaso on ylittynyt.	Molempia keittoalueita ei voi käyttää tehotoilla "P" tai 9 samanaikaisesti.

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		
Malli		
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	Ø21,0
Energiankulutus 3	Wh/kg	182,0
Lämmitysteknologia 4		Induktio
Koko 4	cm	Ø21,0
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 määrä.		
- Kun neste alkaa kiehua, laske asetusta.		

HELKAMA HUOLTO:

www.helkamakodinkoneet.fi
huolto@helkamakodinkoneet.fi

Asiakaspalvelu / Huolto:
+358 44 337 9610

Täytättehän takuuhuoltoasioissa huoltokutsun verkkosivuillamme asian käsittelyn nopeuttamiseksi.

Lisätietoja huolloista, huoltoliikkeiden yhteystiedot sekä varaosien yhteystiedot.

Löytyvät osoitteesta:

www.helkamakodinkoneet.fi/huolto

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting	19
6.2 Transport	19

Thank you for choosing this Finnish family business product.

This manual contains operating, maintenance and warranty instructions. Before using the device for the first time, carefully read this manual and the warranty conditions at the end. This manual contains important instructions regarding the safety, use and maintenance of the device, which by following will prevent possible injuries and damage to the device. Keep the purchase receipt of the device, as the validity of the warranty may require a purchase receipt stating the date and place of purchase of the device, as well as the device type and model.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

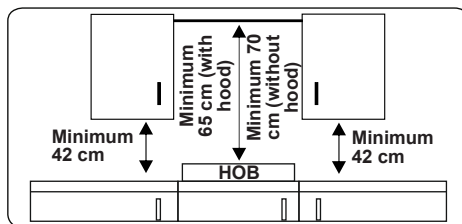
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



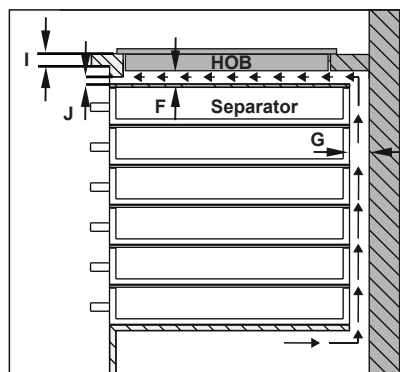
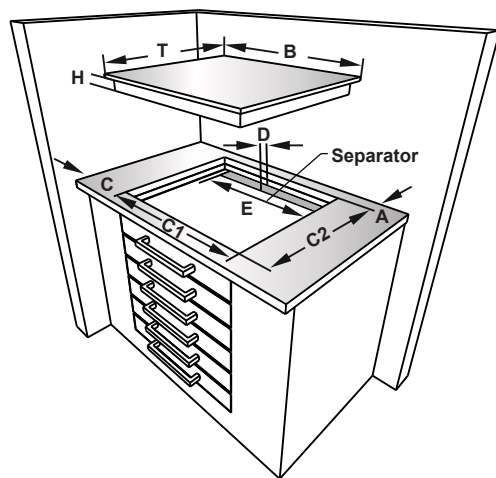
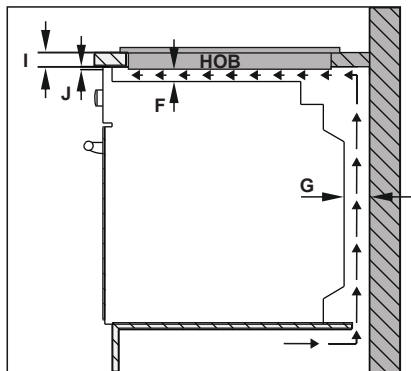
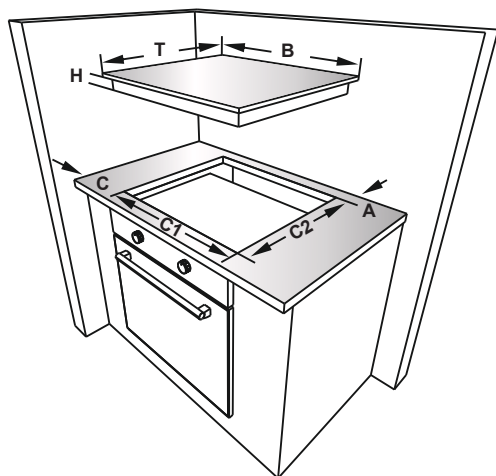
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

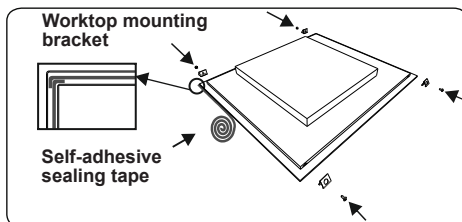
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

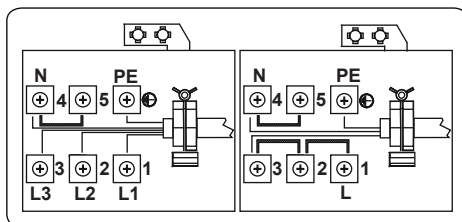
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

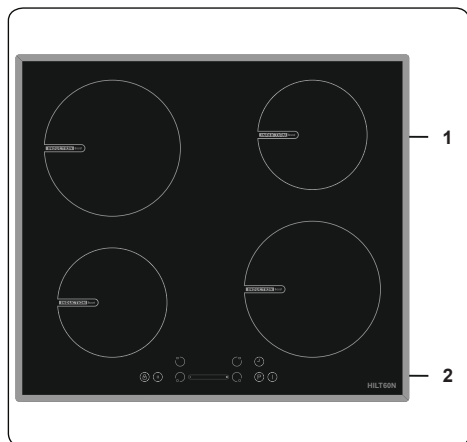


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

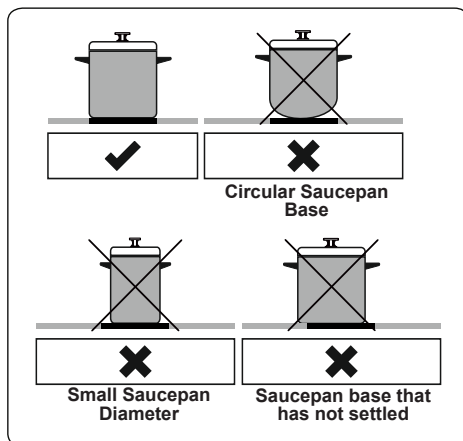
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

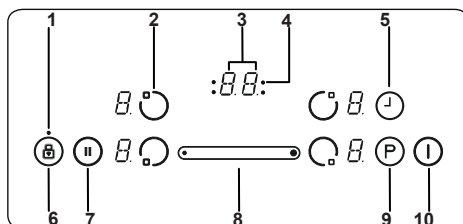
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⚡ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⚡ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Key Lock indicator
- 2- Heater selection
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Timer selection
- 6- Key Lock
- 7- Smart Pause
- 8- Slider button
- 9- Boost

10- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

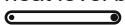
Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .

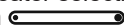
The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.

Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

For the selected heater, you can set the heat level by pressing the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the

respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

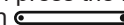
Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

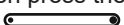
A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will

blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" will be shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

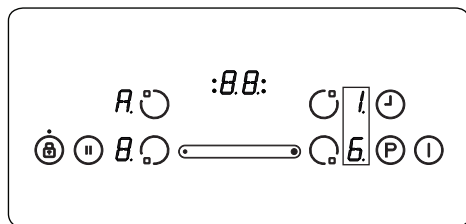
Power Management Function

Thanks to the power management function, you can set the maximum power of the hob if needed and the power limit will never be exceeded.

How it works

If total the power exceeds the adjusted limit, the power management function decreases the last selected hob zone power limit automatically, then the display flashes and buzzer signal sounds. The power level of the other cooking zones remain the same.

After turning on the hob, the default power limit shows on the display for 4-5 seconds as shown below.



4 different power limits are available (13A, 15A, 16A, 32A)

Power Limit	Required Cable Size
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Setting the power limit;

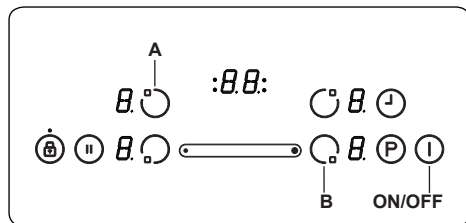
IMPORTANT: If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

After turning on the hob, in the first 60 seconds you can set the required power limit by the following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A).
2. After the display goes off, turn on the hob with the on/off key
3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then the default power limit will appear again.
4. Select the power limit by pressing the left side of the sliding button.

Then press 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit. Now the hob is ready to use with the new power limit setting.

This setting can be made at any time and is maintained until the next change.



Error Codes

If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.

E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

Mode	Electricity consumption	Time to switch into mode
Off Mode	0.5 W	0.2 min (10 sec)

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances

melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

HELKAMA SERVICE:

www.helkamakodinkoneet.fi
huolto@helkamakodinkoneet.fi

Customer Service / Service:
+358 44 337 9610

In warranty service matters, please fill out a service call on our website to speed up the processing of the matter.

More information about maintenance, contact information for service shops and

contact information for spare parts.

They can be found at:

www.helkamakodinkoneet.fi/huolto

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.....	6
1.3 Under användning	7
1.4 Vid rengöring och underhåll.....	8
2.INSTALLATION OCH FÖRBEREDELSE FÖR ANVÄNDNING	10
2.1 Instruktioner till installatören	10
2.2 Installation av hällen	10
2.3 Elektrisk anslutning och säkerhet.....	12
3.PRODUKTFUNKTIONER.....	13
4.ANVÄNDNING AV PRODUKTEN.....	14
4.1 Hällkontroller.....	14
5.RENGÖRING OCH UNDERHÅLL.....	18
5.1 Rengöring	18
6.FELSÖKNING OCH TRANSPORT	19
6.1 Felsökning	19
6.2 Transport	19

Tack för att du valde denna produkt från ett finskt familjeföretag.

Denna manual innehåller instruktioner för bruk, underhåll och garanti. Läs noggrant igenom denna manual och garantivillkoren i slutet innan du använder enheten för första gången. Denna manual innehåller viktiga instruktioner gällande säkerhet, användning och underhåll av enheten. Genom att följa dessa kan du förhindra eventuella skador och skador på enheten. Spara inköpskvittot för enheten, eftersom garantins giltighetstid kan kräva ett inköpskvitto som anger inköpsdatum och -plats samt enhetstyp och modell.

1. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder apparaten och behåll dem på ett lämpligt ställe för referens vid behov.
- Denna manual 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:** Oövervakad 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 matlagningsytorna.

 **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 hälllock, 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.
- 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.
- 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 hällskydd kan orsaka olyckor.
- Innan du ansluter din apparat, se till att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas- och gstryck 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.

- Alla möjliga åtgärder har vidtagits för att säkerställa din säkerhet. Eftersom glaset kan gå sönder, bör du vara försiktig vid rengöring för att undvika repor. 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.
- 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 din apparat mot atmosfäriska effekter. Utsätt den inte för effekter som sol, regn, snö, damm och överfuktighet.
- Materialet runt apparaten (t. ex. skåp) måste klara en minimitemperatur på 100° C.
- Temperaturen på hällens bottenyta kan stiga under drift, därför måste en bräda installeras under produkten.

1.3 UNDER ANVÄNDNING

- Placera inte brandfarliga eller brännbara material i eller nära apparaten när den används.



Lämna inte ugnen obevakad 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.

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

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

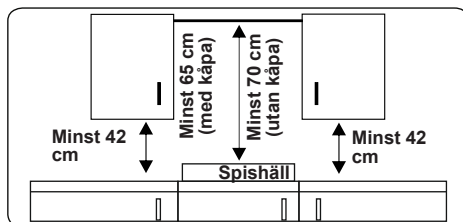
! VARNING: Elektrisk anslutning av denna apparat ska utföras av en auktoriserad serviceperson eller en kvalificerad elektriker, enligt instruktionerna i denna handbok och i enlighet med gällande lokala föreskrifter.

- 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.).

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.
- Om en spiskåpa eller ett skåp ska installeras ovanför apparaten ska säkerhetsavståndet mellan kokkärl och eventuellt skåp/spiskåpa vara enligt nedan.



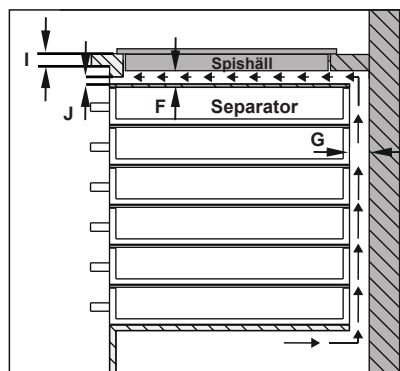
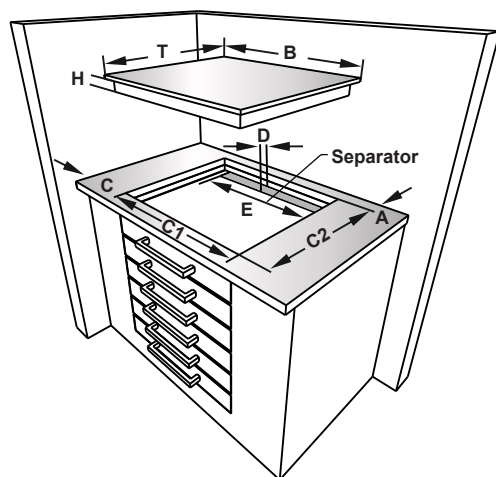
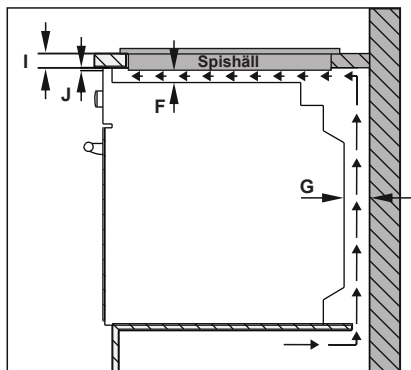
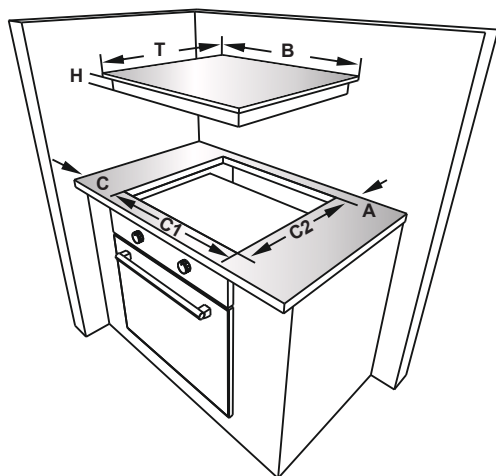
- Apparaten får inte installeras direkt ovanför diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare.
- Om apparatens botten är åtkomlig för hand, måste en barriär av lämpligt material monteras under apparatens botten för att säkerställa att det inte går att få tillgång till basen på apparaten.
- Om en häll installeras ovanför ugnen, måste ugnen ha en kylfläkt.
- Se till att induktionshällen är väl ventilerad och luftinloppet och luftutloppet är inte blockerade.

2.2 INSTALLATION AV HÄLLEN

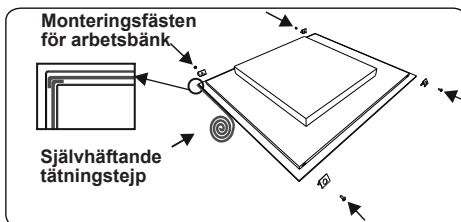
Apparaten levereras med ett installationskit, i vilket ingår tätningsmaterial, fixeringsfästen och skruvar.

- Skär ut öppningen i enlighet med figurens mått. Se till att öppningen på bänkskivan placeras så att, efter att hällen är installerad, följande krav efterlevs.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Applicera det medföljande ensidigt självhäftande tätningsbandet hela vägen runt hällens undersida. Sträck det in.



- Skruva fast de 4 bänkskivefästena i produktens sidoväggar.

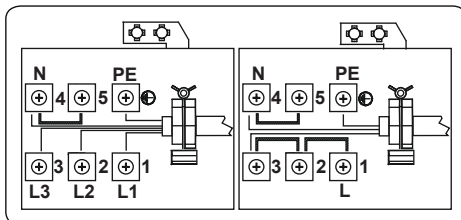
- Sätt i apparaten i öppningen.

2.3 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 spänningsvärdet 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 person.
- 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 flerpoleig fränkskiljarebrytare (med minst 3 mm kontaktavstånd) användas för att uppfylla säkerhetsföreskrifterna.
- 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.

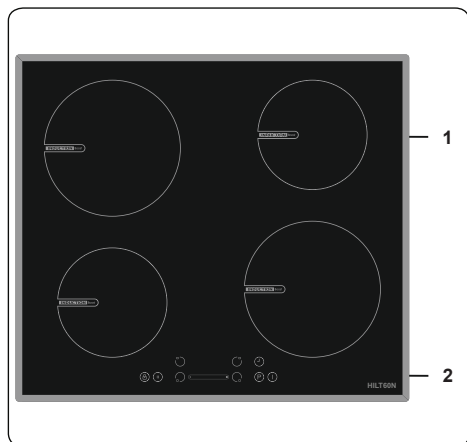


3. PRODUKTFUNKTIONER



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

Komponentlista



1. Induktionszon

2. Kontrollpanel

4. ANVÄNDNING AV PRODUKTEN

4.1 HÄLLKONTROLLER

Induktionszon

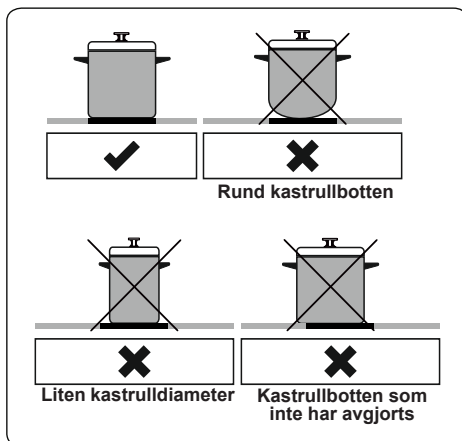
Den information som ges i nedanstående tabell är endast vägledning.

Inställningar	Använd för
0	Element av
1-3	Känslig varning
4-5	Stilla sjudning, långsam varning
6-7	Återuppvärmning och snabb sjudning
8	Kokning, fräsning och bryning
9	Maximal värme
P	Boost-funktion

Kokkärl

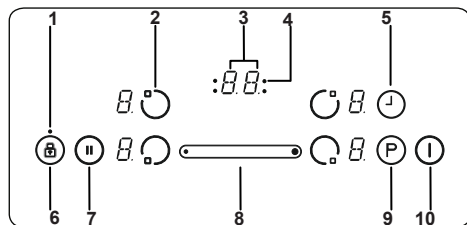
- Använd tjocka, platta, slätbottnade kokkärl av god kvalitet, gjorda av stål, emaljerat stål, gjutjärn eller rostfritt stål. Kvaliteten och sammansättningen av kokkärlen har en direkt effekt på matlagningsprestandan.
- Använd inte kokkärl med konkav eller konvex botten. Kokkärl tillverkade av aluminium 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. Tillagningszonen 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.



Enheten används genom att trycka på knappar och funktionerna bekräftas av displayer och ljudsignaler.

Touchkontrollenhet



- 1- Knapplås-indikator
- 2- Plattval
- 3- Timerdisplay
- 4- Timerfunktion kokzonindikatorer
- 5- Timerval
- 6- Knapplås
- 7- Smart paus
- 8- Skjutreglage
- 9- Boost
- 10- På/Av

Använd induktionstillagningszonerna med lämpliga köksredskap.

När nätspänningen är tillslagen, kommer alla displayer att tändas ett ögonblick. Efter detta, är hällen i standby-läge och är klar för användning.

Hällen styrs genom att trycka på lämplig elektronisk knapp. Varje knapp som trycks ned följs av ett summerljud.

Slå på enheten

Slå på hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen ⑩. Alla värmedisplayer kommer att visa en statisk "0" och prickarna längst ner till höger blinkar. (om ingen tillagningszon väljs inom 20 sekunder, stängs hällen av automatiskt).

Stänga av enheten

Stäng av hällen när som helst genom att trycka på ⑩.

Knappen PÅ/AV ⑩ har alltid prioritet i avstängningsfunktionen,

Att slå på tillagningszonerna

Tryck på knappen för val av värmeplatta som motsvarar den värmeplatta du vill använda. En punkt tänds på den valda plattans display och de blinkande punkterna på de övriga plattornas displayer slocknar.

För den valda plattan, kan du ställa värmenivån genom att trycka på skjutreglageknappen ➡. Elementet är nu redo att användas. För snabba

koktider, välj önskad tillagningsnivå och tryck sedan på "P"-knappen för att aktivera boostfunktionen

Stänga av tillagningszonerna

Välj det element du vill stänga av genom att trycka på plattans valknapp. Med skjutreglageknappen ➡, sänk temperaturen ned till "0". (Temperaturen kan även ställas på "0" genom samtidig tryckning till höger och vänster på skjutreglageknappen).

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

Att stänga av alla tillagningszoner

För att stänga av alla tillagningszoner samtidigt, tryck på tangenten ①.

I standby-läge visas ett "H" på alla tillagningszoner som är varma.

Restvärme-indikator

Restvärmeindikatorn indikerar att det glaskeramiska området har en temperatur som är farlig att beröra.

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

Smart paus

Smart paus, när den är aktiverad, reducerar effekten hos alla plattor som har slagits på.

Om du inaktiverar Smart paus, kommer plattorna automatiskt återgå till den tidigare temperaturnivån.

Om Smart paus inte inaktiveras, kommer hällen att stängas av efter 30 minuter.

Tryck på ⑦ för att aktivera Smart paus. Effekten för aktiverad platta(or) kommer att minska till nivå 1 och "II" visas på alla displayer.

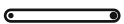
Tryck på ⑦ igen för att inaktivera Smart paus. "II" kommer att försvinna och plattorna kommer nu att köra på den nivå som tidigare ställts in.

Säkerhetsavstängningsfunktion

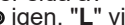
En tillagningszon stängs automatiskt av om värmeinställningen inte har ändrats under en viss tidsperiod. En ändring av värmeinställningen i tillagningszonen återställer tidslängden till det ursprungliga värdet. Detta ursprungliga värde beror på den valda temperaturnivån, såsom visas nedan.

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

Barnlås

Efter att ha slagit på enheten, kan barnlåsfunktionen aktiveras. För att aktivera barnlåset, tryck samtidigt på vänster och höger sida av skjutreglaget  och tryck sedan på höger sida av skjutreglaget  igen. "L" som indikerar LAST visas på all plattdisplay och kontrollerna kan inte användas. (Om en tillagningszon är i varmt tillstånd, visas "L" och "H" omväxlande.)

Hällen förblir i ett låst tillstånd tills den blir upplåst, även om enheten har slagits av och på.

För att avaktivera barnlåset, slå först på hällen. Tryck samtidigt på vänster och höger sida av skjutreglaget  och tryck sedan på vänster sida av skjutreglaget  igen. "L" visas inte längre och hällen stängs av.

Knapplås

Knapplåsfunktionen används för att ställa in "säkert läge" på enheten under drift. Det kommer inte att vara möjligt att göra några justeringar genom att trycka på knapparna (till exempel värmeinställningar). Det kommer endast vara möjligt att stänga av enheten.

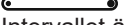
Låsfunktionen är aktiv, om knapplåsknappen  trycks minst 2 sekunder. Denna funktion bekräftas av en summer. Efter framgångsrik drift blinkar knapplåsindikatorn och värmeplattan läses.

Timerfunktion

Timerfunktionen finns i två versioner enligt följande.

Äggklockstimer (1 - 99 min.)

Äggklockstimern kan användas om tillagningszonerna är avstängda. Timerdisplayen visar "00" med en blinkande punkt.

Använd timern  och skjutreglaget  för att öka/minska tiden. Intervallet är mellan 0 och 99 minuter. Om det inte görs någon justering av den visade tiden inom 10 sekunder, kommer äggklockstimern att ställas in och den

blinkande punkten försvinner. När timern är inställd, börjar den att räkna ner.

När timern når noll, hörs en signal och timerdisplayen blinkar. Ljudsignalen kommer att stoppas automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Äggklockstimern kan ändras eller stängas av när som helst genom att använda timern  och skjutreglaget . Att stänga av hällen genom att trycka på  när som helst kommer också att stänga av äggklockstimern.

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 , timern kan programmeras för avstängning av en tillagningszon. Fyra lysdioder är ordnade runt timern som anger vilken tillagningszon timern har ställts in för.

10 sek efter den senaste användningen ändras timerdisplayen till timern som kommer att stanna nästa gång (i fall där en timer har ställts in för fler än en tillagningszon).

När timern har gått till slut, ljuder en signal och timerdisplayen visar "00" statiskt och den tilldelade tillagningszonens timers lysdiod blinkar. Den programmerade tillagningszonen stängs av och "H" kommer att visas om tillagningszonen är varm.

Ljudsignalen och timerns lysdiods blinkande kommer att stoppas automatiskt efter 2 minuter och/eller genom att trycka på valfri knapp.

Summer

Medan hällen är i drift, kommer följande aktiviteter signaleras av en summer:

- Normal knappaktivering kommer att följas av en kort ljudsignal
- Kontinuerlig användning av knappar över en längre tidsperiod (10 sekunder) kommer att följas av en längre, intermittent ljudsignal.

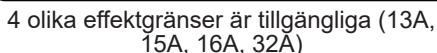
Boost-funktion:

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

Boostfunktionen kan bara aktiveras om detta går med den valda tillagningszonen.

Den erforderliga effektminskningen indikeras genom displayblinkning för motsvarande tillagningszon. Blinkningen är aktiv i 3 sekunder för att medge ytterligare anpassningar av inställningarna före effektminskning.

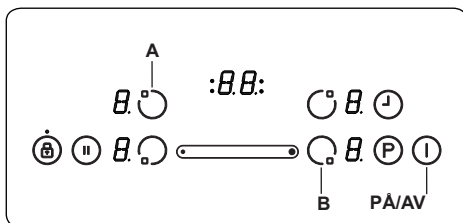
Efter att du slår på av hällen, visas standardeffektgräns på displayen i 4-5 sekunder, såsom visas nedan.



Effektgräns	Krävd kabelstorlek
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Efter att du slagit på hällen, är det de första

Denna inställning kan göras när som helst och upprätthålls tills nästa ändring



E5	Hällens invändiga temperatur är för hög, stäng av hällen genom att trycka på och låt plattorna svalna.
----	--

E6	Kommunikationsfel mellan touch-kontroll och platta. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E7	Slingtemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
E8	Kylartemperatursensor inaktiverad. Kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
EA	Stor spole mättad fel. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsatt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
EC	Fel på matningsspänning. Stäng av hällen genom att trycka på på/av-knappen, slå på hällen genom att trycka på på/av-knappen och fortsatt använda den. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
C1-C8	Mikroprocessorsvarning. Efter denna varning, stäng av elen från produkten och återaktivera sedan produkten. Om samma fel visar sig igen, kontakta en auktoriserad servicerepresentant.

Läge	Elförbrukning	Tid som krävs för att växla till detta läge
Av-läge	0,5 W	0,2 min (10 sek)

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 rengöringskräm eller flytande rengöringsmedel som inte innehåller partiklar. Använd inte kaustiska (frätande) krämer, slipmedel, grov stålull eller hårda verktyg eftersom de kan skada ugnsyrtorna.

 Använd inte rengöringsmedel som innehåller partiklar, eftersom de kan skrapa glaset, emailjerade 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 keramikglaset

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

 **WARNING:** Keramikhållar - 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 dem 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 hållar. 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:

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

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.

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
Kontrollkortsdisplayen för spishällen har slocknat. Hällen eller tillagningszonerna kan inte slås på.	Det finns ingen strömförsörjning.	Kontrollera hushållssäkringar för apparaten. Kontrollera om det är strömavbrott 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 barnlåset-LED lyser.	Barnlåset är på.	Slå av barnlåset.
Kokkärlen ger ljud ifrån sig under matlagning eller håll 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 effektnivån "P" eller 9 skulle det överskrida den tillåtna maximala effektnivån för de två zonerna.

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 / Service:
+358 44 337 9610

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



52202020