



**FUSION SQW**  
**Incl. Indoor 10-2 / Indoor 16**



Instruktioner för användning av/ SE: 2-43  
Asennus- ja käyttöohjeet/ FI: 44-85

# INNEHÅLL

---

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>SÄKERHETSÅTGÄRDER</b>                                   | <b>3</b>  |
| <b>BESKRIVNING AV HÄLLEN</b>                               | <b>25</b> |
| TEKNISKA DATA                                              | 29        |
| BETJÄNINGSPANEL                                            | 29        |
| BETJÄNINGSPANEL AV DRAGSKÅP                                | 30        |
| <b>BETJÄNING AV HÄLLEN</b>                                 | <b>30</b> |
| SENSITIVE TOUCH                                            | 30        |
| DISPLAY                                                    | 30        |
| VENTILATION                                                | 30        |
| <b>ANVÄNDNING</b>                                          | <b>31</b> |
| INNAN SPISHÄLLEN TAS I BRUK                                | 31        |
| INDUKTIONSPRINCIPEN                                        | 31        |
| LÄMPLIGA KOKKÄRL                                           | 31        |
| OLÄMPLIGA KOKKÄRL                                          | 31        |
| INSTÄLLNING AV EFFEKTLÄGE OCH TIMER MED "SLIDER"           | 31        |
| SÅ SÄTTER DU PÅ HÄLLEN                                     | 32        |
| AUTOMATISK REGISTRERING AV KOKKÄRL SOM ÄR OLÄMPLIGT/SAKNAS | 32        |
| RESTVÄRMEVISARE                                            | 32        |
| BOOSTERFUNKTION                                            | 33        |
| TIMERFUNKTION                                              | 34        |
| STOP&Go                                                    | 34        |
| UPPKOKNINGSAUTOMATIK                                       | 35        |
| RECALL-FUNKTION                                            | 35        |
| « KEEP WARM » FUNKTION                                     | 35        |
| BRO- OCH AUTOMATISK BROFUNKTION                            | 36        |
| GRILL-FUNKTION                                             | 36        |
| FUNKTIONSLÅS                                               | 36        |
| AKTIVERING AV FLÄKTKÅPAN                                   | 37        |
| TIMERFUNKTION                                              | 37        |
| MANUELL FUNKTION                                           | 37        |
| <b>KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN</b>                             | <b>38</b> |
| LÄMPLIGA KOKKÄRL                                           | 38        |
| OLÄMPLIGA KOKKÄRL                                          | 38        |
| KOKKÄRLETS STORLEK                                         | 38        |
| EFFEKTLÄGEN                                                | 39        |
| <b>RENGÖRING OCH UNDERHÅLL</b>                             | <b>39</b> |
| <b>PROBLEMLÖSNING</b>                                      | <b>39</b> |
| <b>MILJÖSKYDD</b>                                          | <b>40</b> |
| <b>INSTALLATION</b>                                        | <b>41</b> |
| <b>EL-ANSLUTNING</b>                                       | <b>42</b> |
| <b>GARANTI</b>                                             | <b>43</b> |
| <b>SERVICE</b>                                             | <b>43</b> |

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

---

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder spishällen. På så sätt garanterar du din egen säkerhet och undviker att hällen skadas.
- Spara bruksanvisningen så att du kan konsultera den vid ett senare tillfälle. Om hällen överläts eller säljs ska bruksanvisningen följa med och ges till den nya ägaren.
- Innan spishällen tas i bruk ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka hällen för att försäkra dig om att den inte är skadad. Om du hittar skador på hällen eller är osäker på huruvida den är skadad ska du kontakta en auktoriserad servicetekniker. Hällen får INTE tas i bruk om den är skadad.
- Skador på hällen ska omedelbart anmälas till den butik där hällen är köpt.
- Spishällen är endast avsedd för normalt bruk i hushållet, för matlagning. Inga andra användningsområden är tillåtna och kan utgöra en fara. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på felaktig eller vårdslös användning av spishällen.
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Spishällen ska installeras i enlighet med gällande lagar och bestämmelser.
- Försök aldrig att själv reparera hällen. Reparation får endast utföras av en auktoriserad servicetekniker. Reparation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Använd inte apparaten med extern timer eller separat fjärrkontroll
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.

- Låt aldrig barn leka med eller använda spishällen utan vuxens tillsyn.
- Glöm inte att kokzonen blir mycket varm när den sätts på och att den förblir varm en stund efter att den stängts av. Låt därför aldrig en gryta eller panna med het olja eller matfett stå på kokzonen utan övervakning.
- Lämna aldrig spishällen utan tillsyn när du använder matfett eller olja. Överupphettat matfett eller olja kan självantändas och sätta eld på spiskåpan. Brandfara!
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan orsaka brand.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING:** Brandfara: Använd inte hällen som förvaringsplats.
- Om fett eller olja börjar brinna: försök aldrig släcka elden med vatten. Elden ska kvävas med textil eller skum från en brandsläckare.
- Ytskiktet på din nya spishäll är tillverkat av glaskeramik. Det är mycket tålig, men kan gå sönder om man exempelvis tappar vassa eller skarpa föremål på den. Om ytan har sprickor eller skador ska man omedelbart stänga av strömmen och kalla på en servicetekniker.
- En induktionshäll får inte byggas in ovanför en ugn som inte har en fläkt.
- Om hällen är inbyggd över en pyrolysugn får hällen inte användas under pyrolyserengöringen av ugnen.
- Eventuella lådor under spishällen får inte innehålla brandfarligt material, som exempelvis sprejflaskor.
- Spishällen får inte byggas in ovanför diskmaskiner, tvättmaskiner, torktumlare eller kylmöbler, eftersom den starka strålvärmen från hällen kan skada dessa.
- Använd inte hällen innan den är inbyggd. Se också till att inte komma i kontakt med strömförande delar.
- Använd endast kokkärl med tjock, plan botten. Använd aldrig kastruller/pannor med oslipad eller repad botten, då dessa kan rispa hällen. Se också till att botten på kokkärlet är helt ren, då små sandkorn kan orsaka repor på hällen.

- Placera aldrig heta kokkärl ovanpå manöverpanelen, då det kan skada elektroniken under panelen.
- Flambera aldrig direkt under en spiskåpa, då flammorna kan orsaka antändning av fettfiltren.
- Se till att sladdar från mindre hushållsapparater inte kommer i kontakt med en varm kokzon eller kommer i kläm i en varm ugnslucka.
- Värm aldrig upp förslutna behållare (t.ex. konservburkar) på en kokzon, då sådana behållare kan sprängas av trycket som uppstår.
- Använd aldrig spishällen som avlastningsplats för exempelvis köksredskap av metall.
- Värmen från en påslagen kokzon eller en avslagen kokzons eftervärme kan göra att metallen blir het, smälter eller eventuellt orsakar brand.
- Slå aldrig på en kokzon utan att placera ett kokkärl på den, och sätt aldrig ett tomt kokkärl på en påslagen kokzon.
- Socker i fast eller flytande form, plast eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med den varma hällen. Dessa ämnen smälter, klibbar fast och kan när de svalnar orsaka repor eller skador på hällen. Om sådana ämnen ändå kommer i kontakt med hällen ska de avlägsnas från hällen medan den fortfarande är varm. Använd en glasskrapa för att avlägsna det som fastnat.
- Var försiktig så att du inte bränner dig på den varma hällen. Om hällen skadats eller repats ska du omedelbart bryta strömmen och kontakta en servicetekniker.
- Bryt alltid strömmen före rengöring och underhåll. Använd aldrig starka rengöringsmedel, rengöringsmedel med slipmedel som exempelvis grill- och ugnssprej, fläck- eller rostborttagningsmedel eller tvättsvampar med sträv yta.
- Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på hällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

- Förvara inte magnetiska föremål som exempelvis kreditkort, miniräknare eller disketter nära en påslagen häll, då dessa kan ta skada.
- Personer med pacemaker bör tänka på att det i närheten av en påslagen induktionshäll uppstår ett magnetiskt fält som eventuellt kan påverka pacemakern. Om du är osäker bör du prata med din läkare.
- Placera alltid kokkärl mitt på kokzonen för att undvika det elektromagnetiska fältet.
- Vid skrotning av en spishäll bör samtliga sladdar under hällen klippas av tätt intill hällen, så att den inte utgör en fara för barn. Se till att transportera hällen till en godkänd återvinningsstation för att säkra en miljömässigt korrekt destruering. Tänk också på att spishällen kan innehålla delar som kan återvinnas.
- Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten. Stäng istället av hällen och kväv elden t.ex. med ett lock eller med en brandmatta.



**ANVÄNDANDET AV KOKKÄRL AV DÅLIG KVALITET  
ELLER MAGNETISKA ADAPTERS (TILL  
ANVÄNDANDE VID BRUK AV IKKE MAGNETISKA  
KOKKÄRL) MEDFÖR ATT GARANTIN PÅ PRODUKTEN  
BORTFALLER.  
ANLEDNINGEN TILL DETTA ÄR ATT DE OMNÄMND  
PRODUKTERNA SKADAR HÄLLENS ELEKTRONISKA  
KOMPONENTER SAMT GLASET.**



## BORTFORSLING AV EMBALLAGE

---

Emballaget skyddar mot transportskador. Emballagematerialet är valt utifrån miljö- och avfallsmässig hänsyn och kan således återvinnas. Återvinning av emballaget sparar råvaror och minskar avfallsproblem. Emballaget bör därför lämnas på närmaste återvinningsstation. Emballagedelarna (tex. folie och polystyrenskum) kan vara farligt för barn. Fara för kvävning ! Förvara därför emballagedelarna utom räckhåll för barn och bortforsla materialet så fort som möjligt.

## BORTFORSLING AV GAMMAL PRODUKT

---

Gamla elektriska och elektroniska produkter innehåller värdefulla material. De innehåller emellertid även skadliga ämnen som har nödvändiga beståndsdelar för funktion och säkerhet. Om produkterna bortforslas tillsammans med hushållsavfallet eller behandlas på felaktigt sätt, kan det skada hälsa och miljö. Bortforsla därför aldrig den gamla produkten tillsammans med hushållsavfall. Lämna istället in den gamla produkten till närmaste återvinningsstation så att delarna kan återvinnas. Se även till att den gamla produkten förvaras otillgänglig för barn fram till att den lämnas på återvinningsstation.

## SÄKERHETSANVISNINGAR

---

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder fläkten.

Den innehåller viktiga upplysningar om säkerhet, montering användning och underhåll. Därmed skyddas både personer och fläkt.

Spara bruksanvisningen och lämna den vidare till en eventuell framtida ägare.

Fläkten är avsedd för användning i vanligt hushåll. Fläkten får inte användas i kommersiellt sammanhang.

Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av felaktigt användande.

Innan anslutning av fläkten bör man kontrollera att anslutningsförhållandena stämmer överens med de anslutningsförhållande (spänning och frekvens), som är angivet på typskylten. Det är mycket viktigt att dessa data stämmer överens så att fläkten inte skadas. Om du är osäker, ta kontakt med en fackman.

Fläktens elsäkerhet kan endast garanteras när föreskriven jordning har fastställts. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd utförs korrekt och att installationen, i tvivelaktiga fall, blir genomgångna av en fackman. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av saknad eller bruten jordad ledning (ex. elektrisk stöt).

Installation och reparation får endast utföras av auktoriserad installatör. Installation och reparation som utförs av icke fackmässig installatör kan medföra stor risk för användaren och omfattas inte av garantin. Inbyggnad och montering av denna fläkt på en icke-stationär plats (ex. ett fartyg) får endast utföras av fackfolk och endast i enlighet med säkerhetsanvisningarna för användning av denna fläkt. Fläkten är endast fränkopplad från strömmen, när ett av följande villkor är uppfyllt :

- Stickkontakten är utdragen. Dra inte i ledningen utan i själva kontakten när du ska bryta strömmen till fläkten.
- Säkringen är fränslagen.
- Skruvsäkringen är helt bortskruvad.

Anslutning får inte ske via en förlängningssladd.

En förlängningssladd ger inte den nödvändiga säkerheten (finns ex risk för överupphettning) Arbeta aldrig med öppen eld under fläkten ; undvik flambering, grillning eller liknande.

Den påslagna fläkten drar in lågorna i filtret och på grund av det uppsugna köksfettet är det då risk för brand!

Sätt alltid på fläkten när en platta används. Om fläkten inte sätts på, kan det bildas kondensvatten invändigt och utanpå fläkten. Därmed kan det uppstå rostangrepp på fläkten.

Om man arbetar med olja eller fett, ska man hela tiden hålla ett öga på grytor, pannor och frituregrytor. Även grillning över elgrill ska ske under konstant uppsyn. Överupphettad olja och fett kan självantända och därmed sätta fläkten i eld. Använd aldrig fläkten utan fettfilter, då fett- och smutsavlagringar kan reducera fläktens funktion. Filterna ska rengöras eller bytas ut med jämna mellanrum. Ett fullt filter medför brandfara!

Använd aldrig ångrengöringsapparat för rengöring av fläkten. Ångan kan tränga in i spänningsförande delar och kan orsaka kortslutning.

Fläkten är avsedd att användas av vuxna som har läst bruksanvisningen. Barn kan oftast inte hantera de faror som kan uppstå vid felaktig användning av fläkten. Se därför till att hålla barn under uppsikt, när de är i närheten av fläkten. Äldre barn kan använda fläkten om de är insatta i hur man använder fläkten och kan hantera möjliga faror vid felaktig användning.

Fläkten kan installeras med ett avstånd på mindre än 65 cm från hällen på basis av standarden EN60335-2-31:1997.

Till frånluftsrör får man endast använda rör eller slangar av icke brännbart material.

Frånluftning får inte ske genom rökkanal, skorsten eller ventilationsschakt, om dessa används som frånluftning av rum med eldstäder

Om frånluftning görs genom en rökkanal eller skorsten, som inte längre är i bruk, ska myndigheternas föreskrifter uppfyllas.

**Vid användning av fläkten samtidigt som en eldstad, som är beroende av luften i rummet, bör man iaktta största försiktighet.**

Varning : Risk för förgiftning !

Om det i samma rum eller ventilationssystem används både fläkt och eldstad, som är beroende av luften i rummet, bör man iaktta största försiktighet.

Eldstäder, som är beroende av luften i rummet, kan tex vara gas-, olja-, trä-, eller koldrivna värmeapparater, värmepannor, varmvattenberedare, eller gasugnar, som får sin förbränningsluft från rummet där de är uppställda och som släpper ut frånluftsgas ut i det fria via ex. en skorsten.

Vid frånluftsdraft ut i det fria, även med en extern fläktmotor, suger fläkten luft från köket och närliggande rum. Om lufttillförseln inte är tillräcklig, uppstår det ett undertryck. Eldstäderna får för lite förbränningsluft. Förbränningen hämmas.

Giftiga förbränningsgaser kan dras in i bostadsutrymmet från skorstenen eller utsugningsschakten. Det kan vara livsfarligt !

Fläkten kan utan risk användas samtidigt som en eldstad, som är beroende av luften i rummet, om undertrycket i rummet eller ventilationssystemet högst är 4 Pa (0,04 mbar), därigenom förhindras tillbakasug av förbränningsgas.

Det kan uppnås om ren luft kan passera genom öppningar via tex. dörrar och fönster. Man bör försäkra sig om att öppningarna är tillräckligt stora. Enbart en ventilationskanal ger som regel inte tillräcklig lufttillförsel.

Vid bedömning bör hela husets ventilationssystem tas i beaktande. Om du är osäker, vänd dig till din lokala sotare.

För att uppnå säker funktion kan det vara nödvändigt att:

- Kombinera fläkten med fönster, som endast låter fläkten att fungera om fönstret är tillräckligt öppet.
- Koppla till en automatisk insugningsfläkt eller öppna en motordriven ventilationslucka när fläkten sätts på.
- Automatiskt stänga av den eldstad, som är beroende av rumsluften, när fläkten sätts på.

Kontakta under alla omständigheter din lokala sotare.



# BESKRIVNING AV FLÄKTEN

---

Fläkten är avsedd att ta bort ånga och os från köket. Den är designad till att kunna användas för utsugning i det fria och till cirkulationsdrift. Detta kräver att man köper och monterar ett kolfilter bakom fettfiltret.



## Frånluft ut i det fria

Det krävs installation av en avluftningskanal, som leder den använda luften ut i det fria.

**Viktigt:** Avluftningsröret köps som extra tillbehör. Diametern på avluftningsröret får inte reduceras. Diametern **skall** vara densamma som på flänsen. Om detta inte görs minskas sugkraften drastiskt och bullernivån kommer öka kraftigt. Vid horisontal montering av avluftningsröret ska röret ha en stigning på ca 10% för att underlätta utblåset.



## Cirkulationsdrift

Cirkulationsdriften fungerar genom att luften filtreras genom det aktiva kolfiltret och skickar sedan ut ren luft tillbaka ut i rummet.

**Notera:** Vid cirkulationsdrift görs en ventilationsöppning i sockeln under skåpet, där fläkten är monterad. Dessutom monteras ett frånlufts rör från motorn till gallret i sockeln.

Kolfilter kan köpas som tillbehör och ska installeras enligt bild 10.

Kolfilter ska monteras precis under fettfiltren. Därför ska du först sätta i kolfilter och därefter fettfilter. Luften ska föras ut från skåpet genom ett galler till köket, annars kan det uppkomma fuktskador i skåpet.

# INSTALLATION

---

Läs installationsanvisningen noggrant och se till att fläkten är fränkopplad från strömmen innan installation påbörjas.

## Teknisk vägledning

Placera den upp-och-nedvända hällen på en lämplig yta. Se till att skydda glaset. Avemballera filterboxen och montera den, enligt bild 1.

Filterboxens metallkrokar ska sättas i motsvarande spår som finns på baksidan av hällens baksida, enligt bild 2.

När du har monterat filterboxen i hällen, dra åt den med metallskruvarna som medföljde fläkten, detta måste installeras som visas enligt bild 3.

Fortsätt med installationen genom att fästa hällen i skåpet, som visas i den bifogade hällens bruksanvisning.

Kabeldosan måste fästas på den nedre delen av skåpet med de fyra medföljande skruvarna. Se till att hålla dig till det rekommenderade minsta avståndet från mitten av skåpet, enligt bild 6.

Fläkten kan nu installeras genom att följa anvisningarna nedan.

## Installation av fläkt (SEM)

För att installera fläkten direkt på golvet måste en öppning göras i botten av köksskåpet med måtten 440x440 mm (bild 19).

Det är möjligt att installera lådor eller behållare under spisen, förutsatt att de är minst 10 cm från den lägsta punkten.

INDOOR 10-2 och INDOOR 16 kan installeras under köksskåpet enligt fläktens lägsta luftutsläpp.

# INSTALLATIONSRÅD FÖR MEDFÖLJANDE MOTOR

---

## INDOOR 10-2 (bild 4)

När du har valt luftutloppsriktning (bild 4), ta ur motorn från förpackningen och installera det specifika metallfästet med de medföljande skruvarna, enligt bild 5.

Motorn är utrustad med två luftuttag. Utloppet som används är anslutet till en plastfläns, medan en metallplatta täcker det andra luftutloppet på enhetens motsatta sida. Om du vill byta luftutlopp, flytta plastflänsen till önskat utlopp och täck det med andra med metallplattan.

Motorns blad är skyddade bakom ett metallgaller. Om luftutloppet byts under installationen är det också viktigt att flytta metallgallret och placera det vid utloppet som används. Underlåtenhet att använda det skyddande metallgallret kan leda till direktkontakt med motorbladen.

Motorn kan nu placeras i öppningen, på botten av köksskåpet.

## INDOOR 16 (BILD 17)

---

När du har avlägsnat de fyra skruvarna som fäster luftutloppsfästet på enheten (bild 16) är det möjligt att rotera fästet så att luftutloppet kan vridas i önskad riktning (bild 17). Placera motorn under hällen som visas i bild 15. Placera elektronikboxen längst ner i skåpet, enligt bild 14. Beroende på plats för luftuttaget kan elektronikboxen placeras antingen på höger eller vänster sida om motorn och den måste säkras med de medföljande skruvarna.

## KANALER

---

Teleskopkanalerna i metall (x2) måste placeras i enlighet med fläktens luftutlopp (bild 7) och fästas med de medföljande skruvarna. Lyft den inre metallkanalen tills den träffar filterboxen och fäst kanalen med de medföljande skruvarna (bild 8). Täta luftöppningen med det medföljande tätningsbandet, enligt bild 9.

## VID CIRKULATIONSDRIFT (REKOMMENDERAS TILL INDOOR 10-2)

---

Luftutloppet på fläkten måste anslutas till skåpets öppning så att köksluften kan cirkulera. Detta kräver användning av kolfilter, som köps separat. Installera kolfiltren enligt bild 10. Kolfiltren är belägna precis under fettfiltren och måste därför installeras innan fettfiltret. En kanalsats med galler kan också köpas (placeras ytterst så att kanalen kan installeras i ett skåp).

## VID INSTALLATION AV KANALEN

---

Luftutloppet på fläkten måste vara anslutet till utsidan av huset. Kanalen, som ska förbinda luftutloppet med husets utsida medföljer inte och måste köpas separat.

Fläkten är utrustad med plastflänsar för att ansluta kanaler från olika sektioner till motorn. De medföljande flänsarna har följande dimensioner :

230x80 mm

220x90 mm

220x55 mm (rekommenderas endast för recirkulation och användning för kortare kanal).

## **SISTA INSTALLATIONSSTEGET**

---

Installera fettfiltren på deras specifika plats genom att föra dem genom den centrala öppningen på hällen, enligt bild 11. Sätt i metallgallret för att stänga hällens centrala öppning, enligt bild 12.

Håll ett avstånd på 15 cm från undersidan av induktionshällen för att säkerställa optimal luftcirkulation.

## **ELEKTRISK ANSLUTNING**

---

Den elektriska anslutningen från fläkten till strömförsörjningen måste vara i enlighet med gällande internationella och lokala bestämmelser och förordningar.

Anslutning mellan separata delar av denna apparat måste utföras av en auktoriserad installatör i enlighet med gällande föreskrifter.

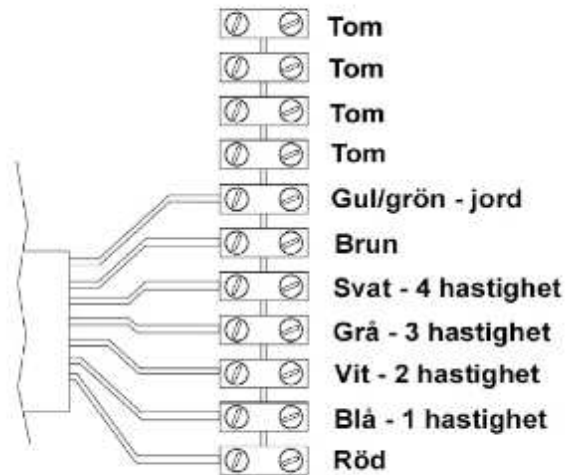
Elanslutningen måste ske via ett vanligt uttag.

Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador orsakade av förlorad eller fränkopplad jordning.

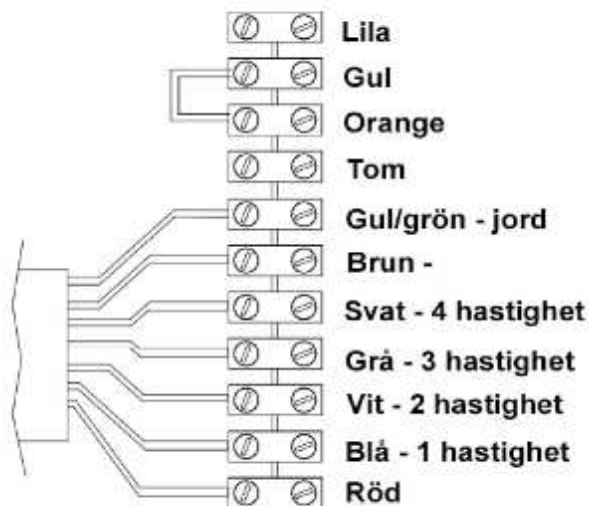
Kontrollpanelen, under glasytan på hällen, har en kabel som ska anslutas till motsvarande kabel från manöverboxen. (Bild 13-A).

SEM -kabeln måste vara placerad inuti boxen så att den inte kommer i kontakt med strömanslutningen (SJÄLV) Klipp inte av ledningarna. Kabeln måste vara försluten enligt bild 18.

## INDOOR 10-2



## INDOOR 16



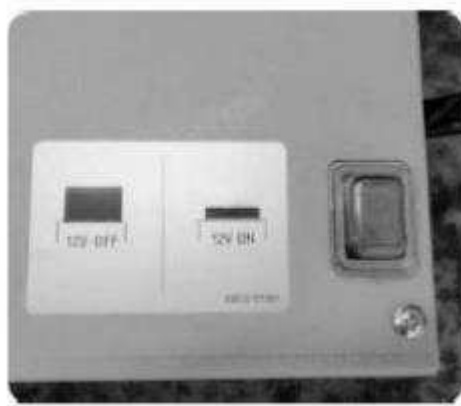
Det finns en svart sladd i en plastpåse vid anslutningspunkterna inuti boxen. Denna sladd bestämmer hastigheten 4 enligt EU65 :s energimärkning och EU66s Ecodesign, stipulerat av Europeiska kommissionen.

Den måste anslutas i enlighet med den gula och den orange sladden, om motorn är en INDOOR 16. Använd *inte* sladden om motorn är en INDOOR 10-2.

Apparaten kan kopplas bort från strömförsörjningen genom att koppla ur kontakten eller genom att installera en strömbrytare i ledningsnätet. Den senare lösningen är tillämplig om det finns ett mellanrum mellan kontakterna i alla poler, vilket möjliggör ett fullständigt strömbrott vid överspänning av kategori II. Kontakternas öppningar måste vara 3 mm breda.

## UPPSTART

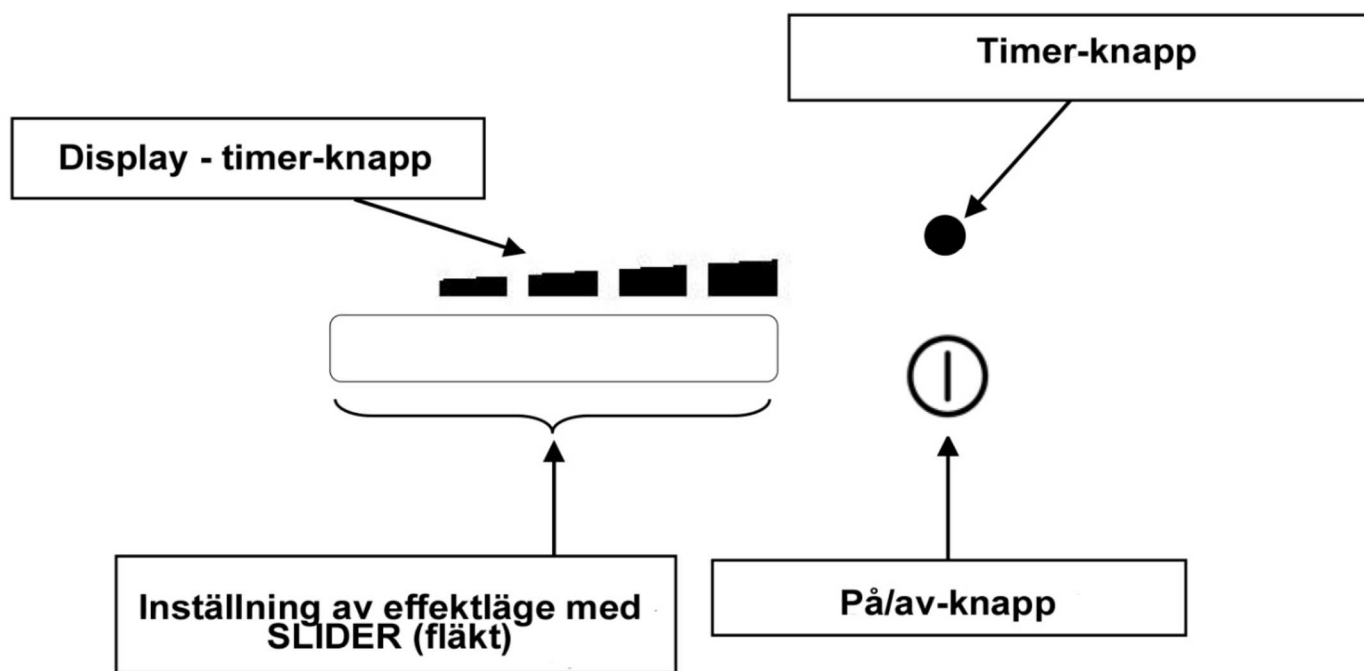
---



Opstarten skal udføres af en kvalificeret fagperson. Sørg for, at den røde 12V ON/OFF-knap står på OFF, efter installationsproceduren er gennemført. Forbind stikket til strøm, og indstil herefter knappen på ON.

**ADVARSEL:** når 12V ON/OFF-knappen står på OFF, er de 230V elektriske kredsløb stadig aktive.

# ANVÄNDNING AV FLÄKTEN



## (BILD 20)

**A:** PÅ/AV- knappen. Slå på fläkten och ställ den på automatisk hastighet 2. När fläkten är på så kan du, oavsett hastighet, trycka på knappen för att stänga av den igen.

**B:** Styrreglage. Kan ändra motorvarvtalet. Det är endast möjligt att ändra hastigheten när fläkten är påslagen med PÅ/AV-knappen. Använd PÅ/AV-knappen för att stänga av motorn, eftersom det inte går att stänga av motorn via styrreglaget.

**C:** Dioder som visar motorhastigheten.

**D:** TIMER: Motorn stängs av automatiskt efter 10 minuter när TIMER-funktionen är vald. Dioden, som visar hastigheten, börjar då blinka.

## Automatisk avstängning

Efter 4 oavbrutna timmar, stängs fläkten av automatiskt.

# ECODESIGN

Som ett resultat av Europaparlamentets nya förordningar – EU65 Energimärkning och EU66 Ecodesign, som trädde i kraft den 1 januari 2015 – är alla Witt :s fläktar anpassade till dessa nya krav på energimärkning. Alla fläktar är nu utrustade med ny elektronik, inklusive en timerenhet för sugstyrkan när prestandan överstiger 650 m<sup>3</sup>/timme. Timerenheten växlar automatiskt från den högsta till den näst högsta nivå efter 5 minuter. Fläktar med externa motorer är även de utrustade med denna timerenhet, som automatiskt växlar från den högsta till den näst högsta nivå när prestandan överstiger 650m<sup>3</sup>/timme. Fläktar med externa motorer med en prestanda på över 650 m<sup>3</sup>/timme på både högsta och näst högsta nivå växlar till den andra nivå efter 7 minuter. I standby-läget är fläktens energiförbrukning lägre än 0,5 W.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

---

Regelbunden rengöring av fläkten garanterar en god och felfri drift och förlänger fläktens livstid. Se till att rengöra fettfiltren enligt tillverkarens rekommendationer.

## Rengöring av fettfilter

De återanvändbara fettfiltren i fläkten tar upp de fasta beståndsdelarna i köksoset (fett, damm osv.) och förhindrar därmed att fläkten blir smutsig.

Efter 20 funktionstimmar börjar de 4 LED-lamporna att blinka. Detta indikerar att fettfiltren ska rengöras.

**Notera:** Efter rengöringen av fettfiltren nollställs fläkten genom att man trycker på TIMER-knappen i tre sekunder, när fläkten är avstängd.

**Notera:** Ett övermättat fettfilter medför brandfara !

## Rengöring av fettfilter för hand

När man rengör fettfiltren för hand rengörs de med en diskborste och varmt vatten samt ett mildt diskmedel. Undvik att använda koncentrerat diskmedel.

## Undvik

- Kalkupplösande rengöringsmedel, skurpulver, flytande skurmedel eller aggressiva universalrengöringsmedel och ugnsspray

## Rengöring av fettfiltren i diskmaskin

Fettfiltren placeras lodrätt i underkorgen och diskas i max 60° med ett mildt maskindiskmedel. Se till så att spolarmen kan röra sig fritt. Vid rengöring av fettfiltren i diskmaskinen kan de – beroende på det använda diskmedlet – bli missfärgade. Detta har dock ingen påverkan på filtrens funktion.

Efter rengöring läggs fettfiltren att torka på ett underlag med uppsugningsförmåga. När fettfiltren är uttagna rengörs också de tillgängliga delarna av skåpet. Detta förebygger brandfara.

## Rengöring av fläkten

Ytor och kontrollelement är mottagliga för skrapmärken och repor. Därför bör nedanstående rengöringsråd följas. Ytor och kontrollelement får endast rengöras med en mjuk svamp, varmt vatten och ett PH-neutralt diskmedel. Eftertorka ytorna med en mjuk trasa.

I kontrollområdet ska man undvika att använda för mycket vatten till rengöring för att undvika att det tränger in fukt i elektroniken.

## Undvik användning av nedanstående, då dessa skadar ytan :

- Soda-, syra- eller klorhaltiga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel.
- Rengöringsmedel med slipeffekt, tex skurpulver eller skursvampar som exempelvis grytsvampar eller redan använda svampar som kan innehålla rester av slipmedel.



1x



2x



1x



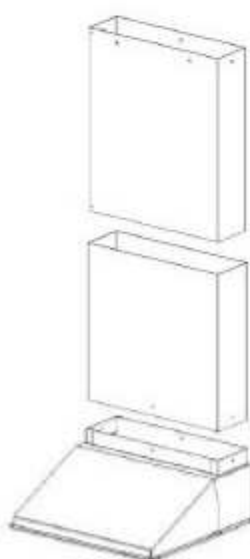
1x



1x



1x



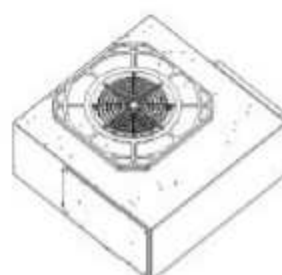
1x

1x

1x



20x



1x



## INNEHÅLL I FÖRPACKNINGEN

### INDOOR 16



1x



2x



1x



1x



1x



1x



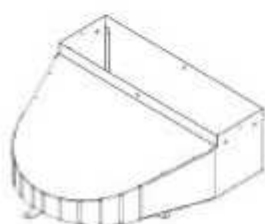
1x



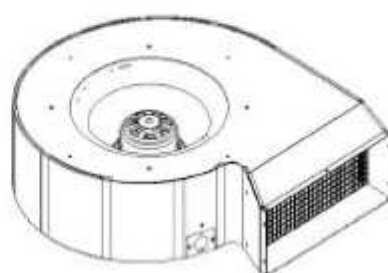
1x



20x

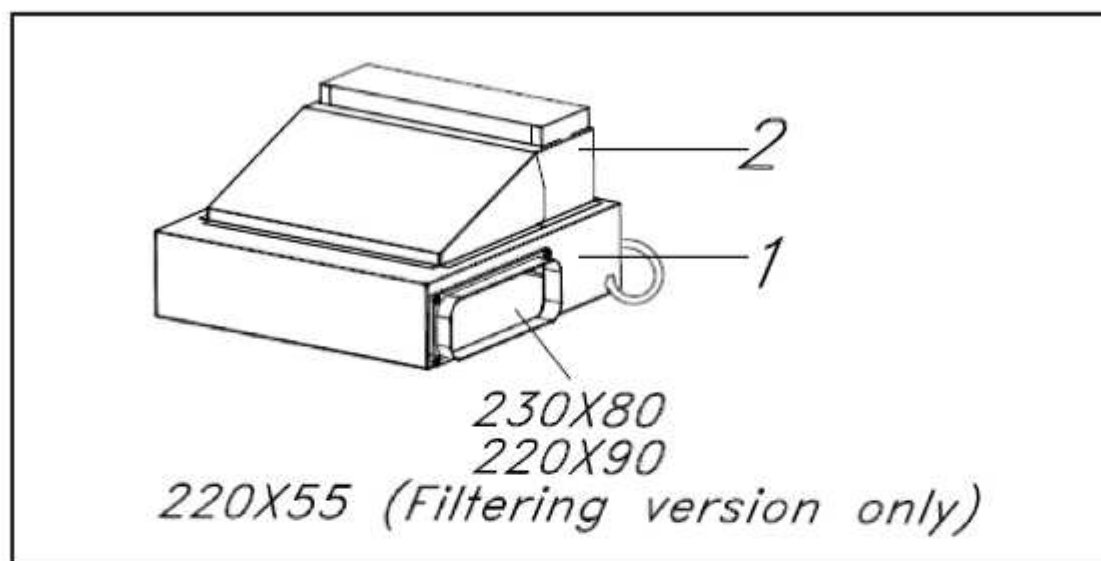


1x



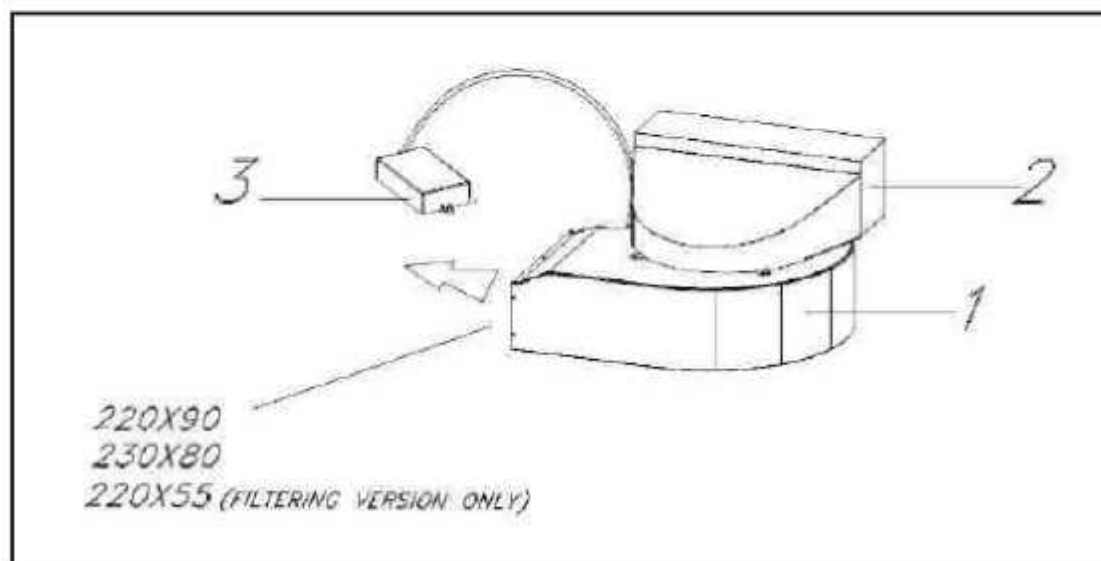
1x

# INDOOR-10



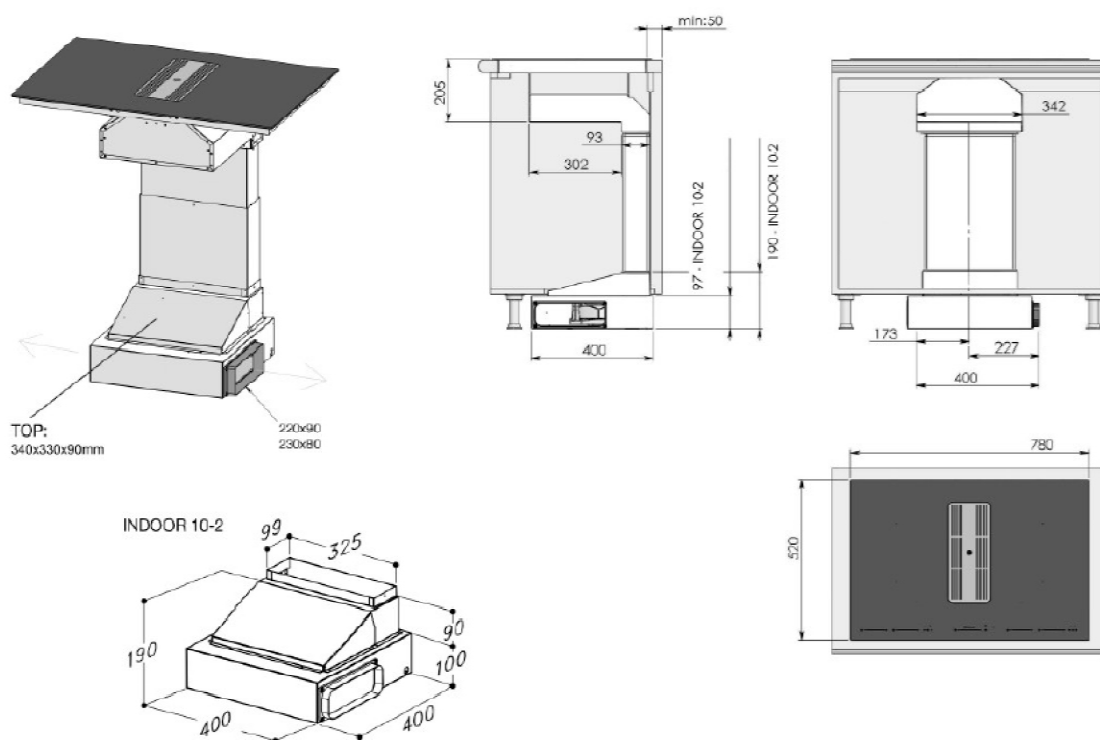
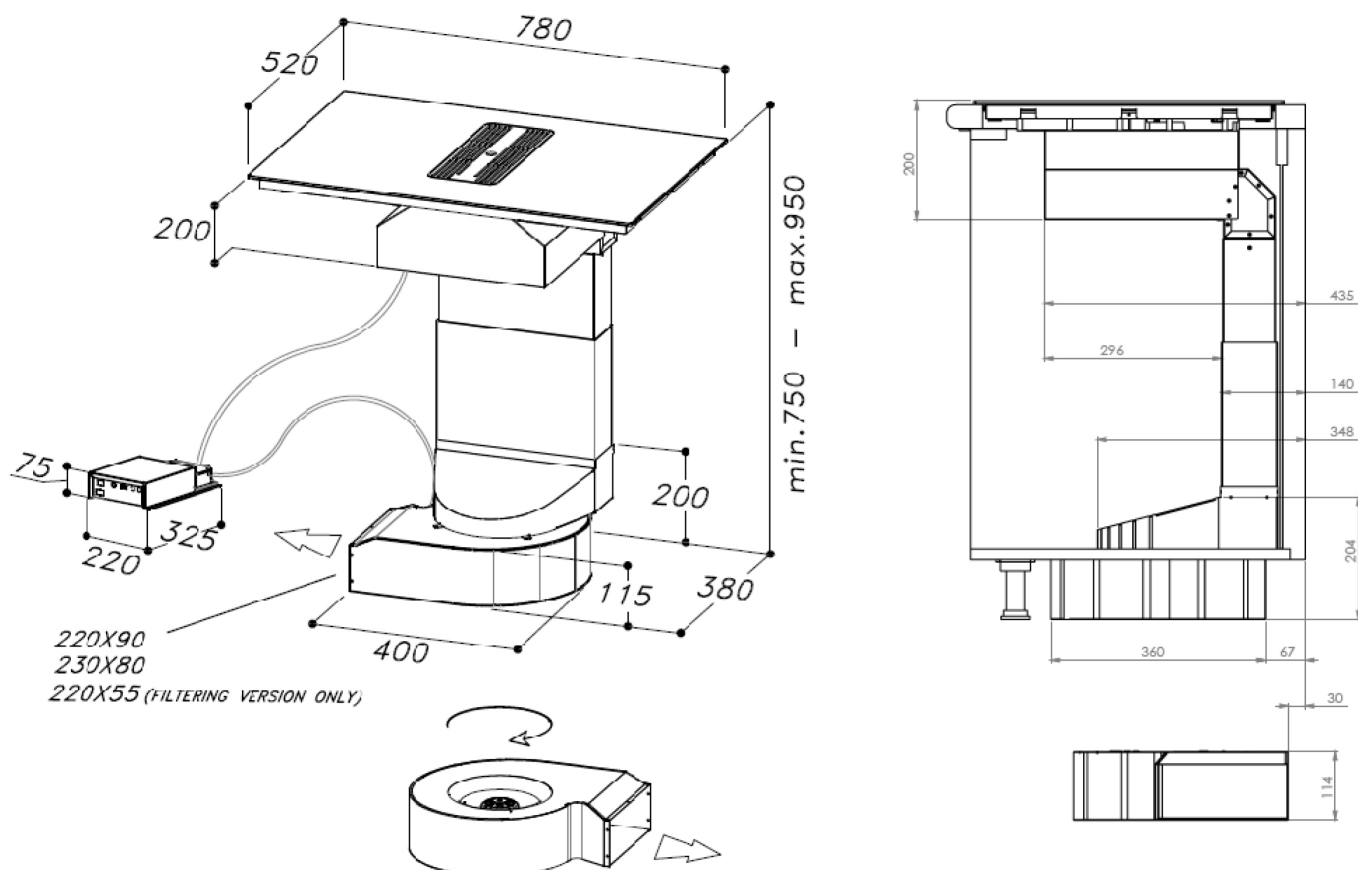
- 1 - INDOOR-10 BLOWER
- 2 - AIR CONVEYOR

# INDOOR-16

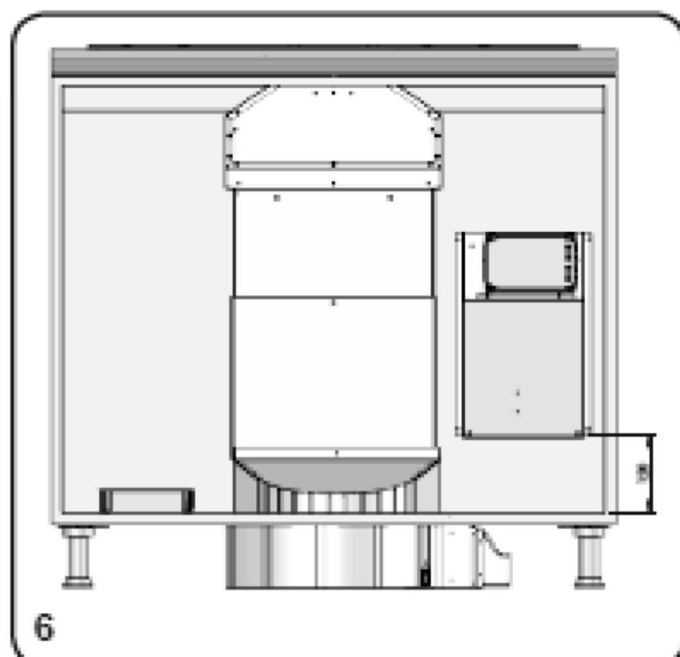
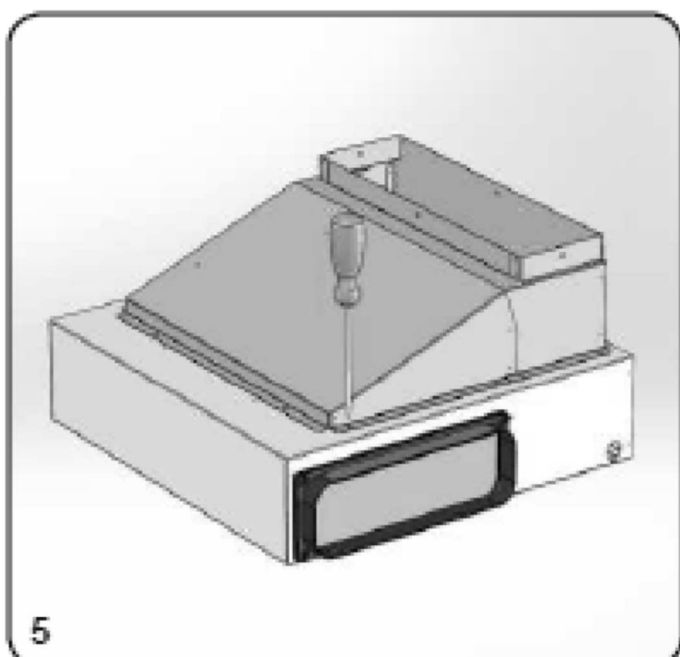
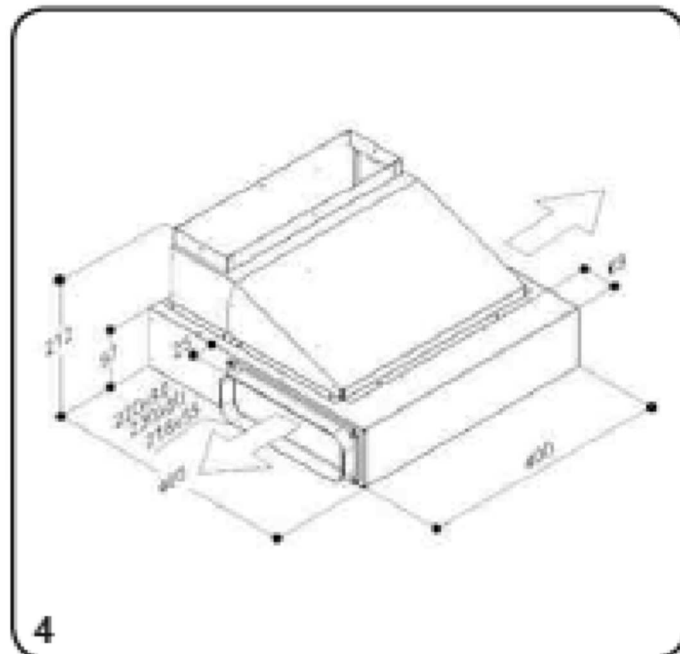
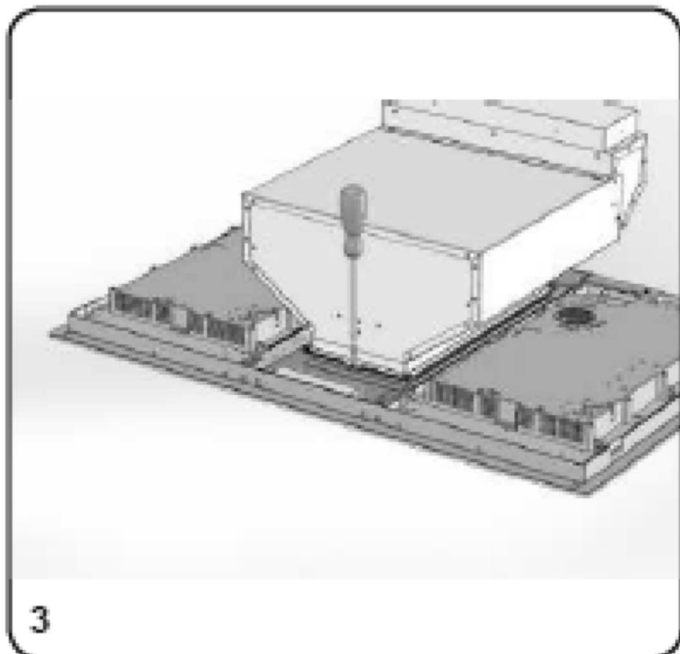
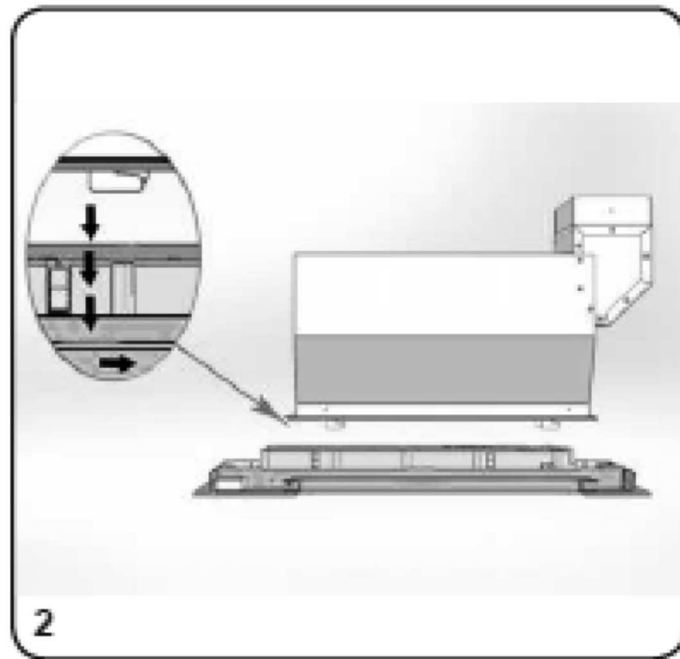
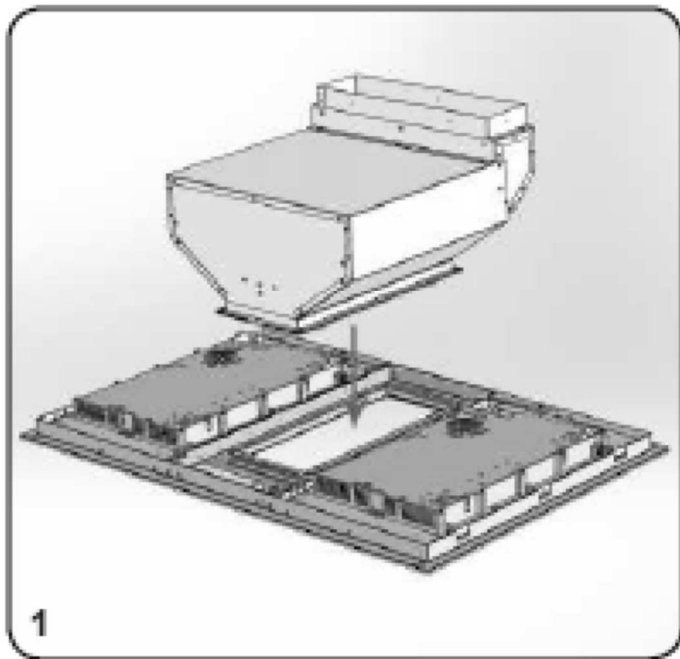


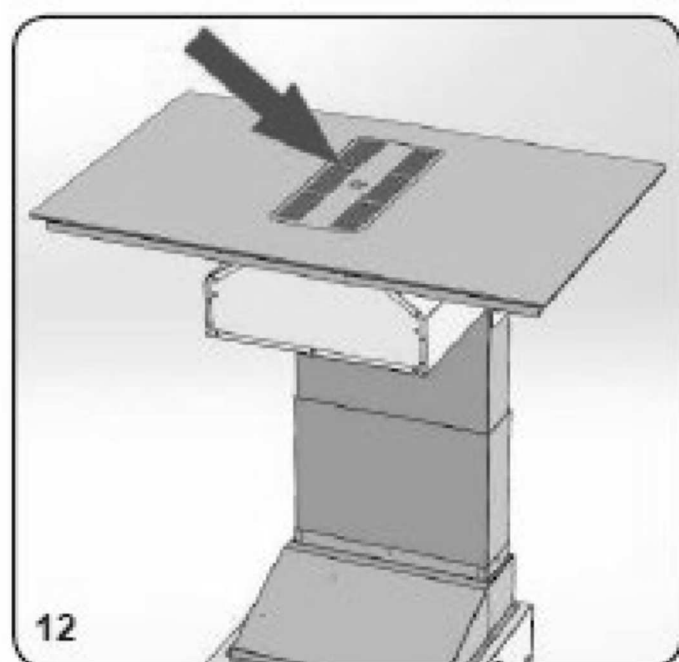
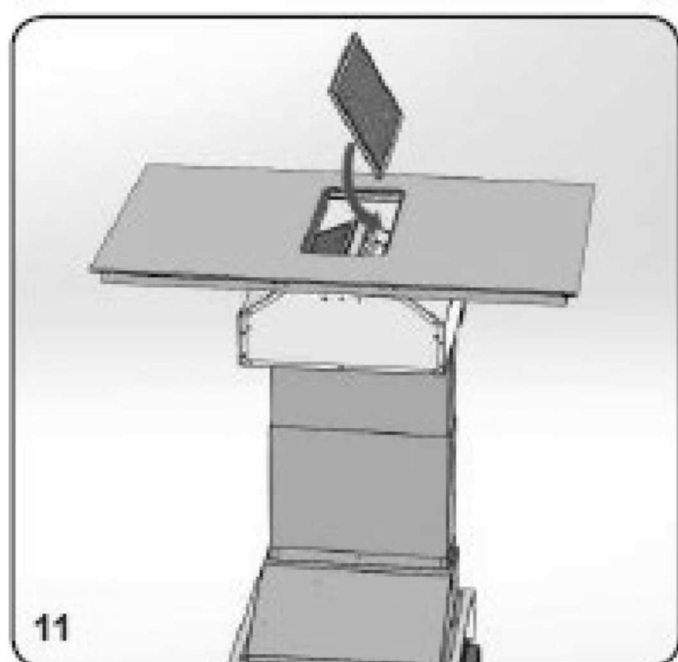
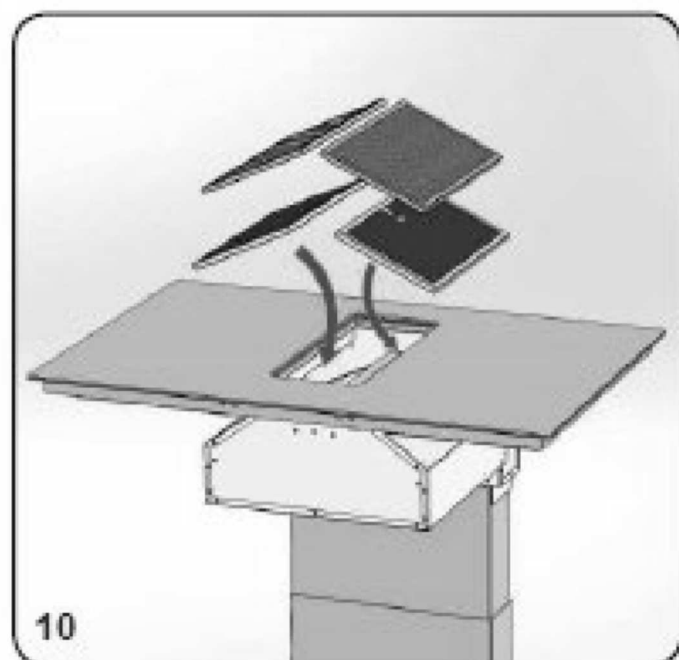
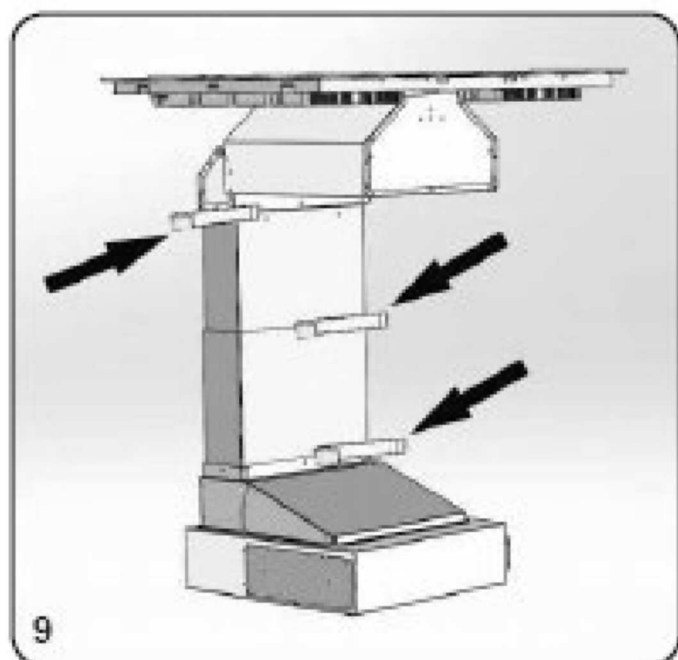
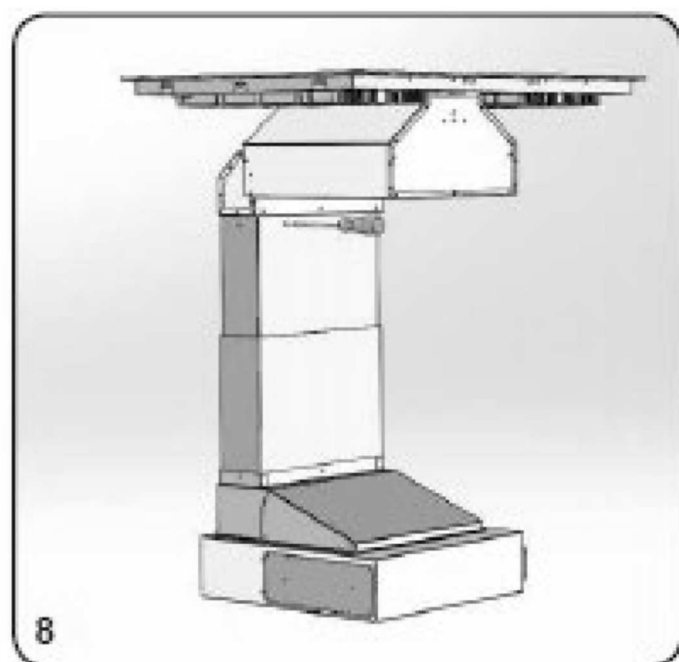
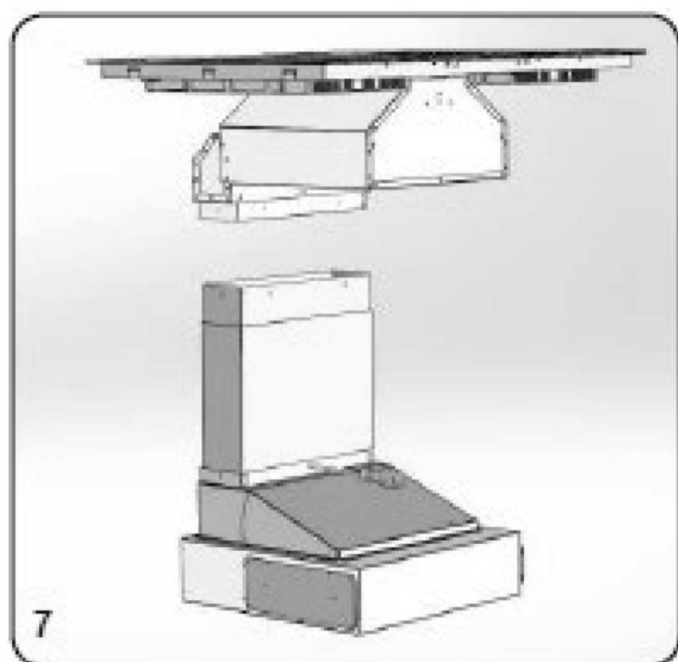
- 1 - INDOOR-16 BLOWER
- 2 - AIR CONVEYOR
- 3 - ELECTRICAL WIRING

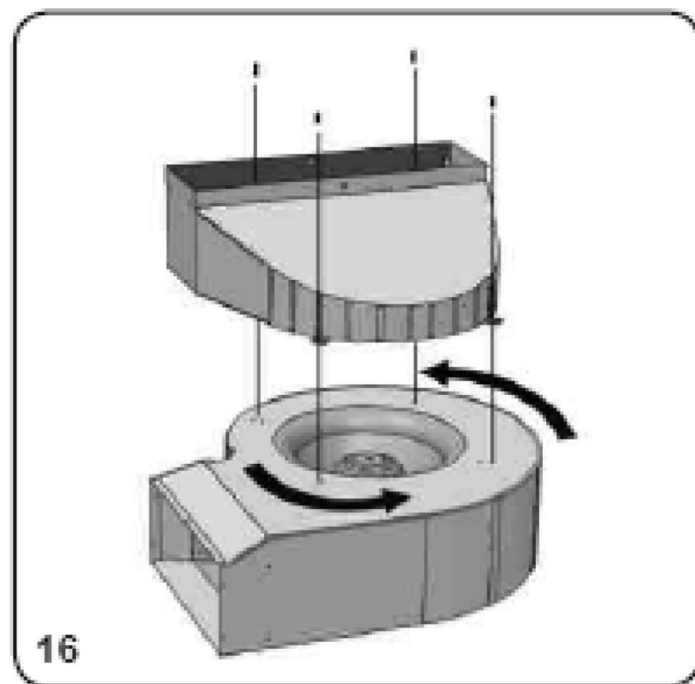
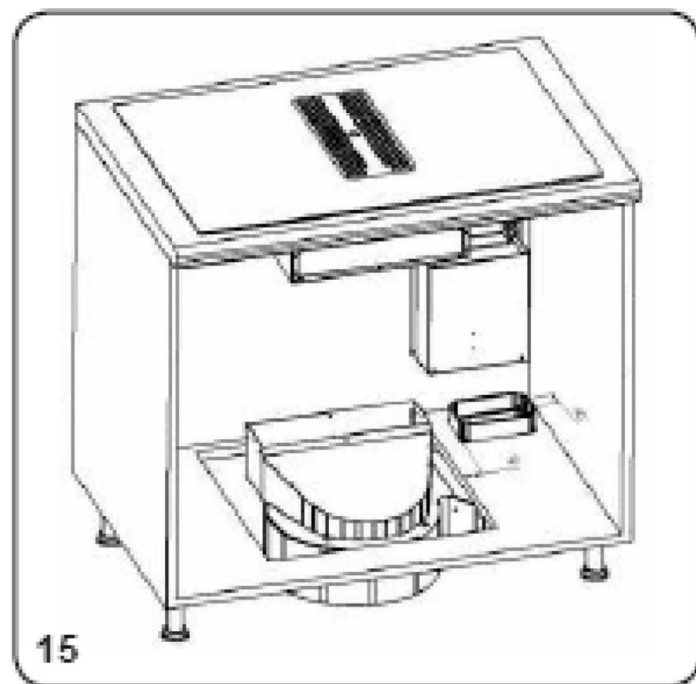
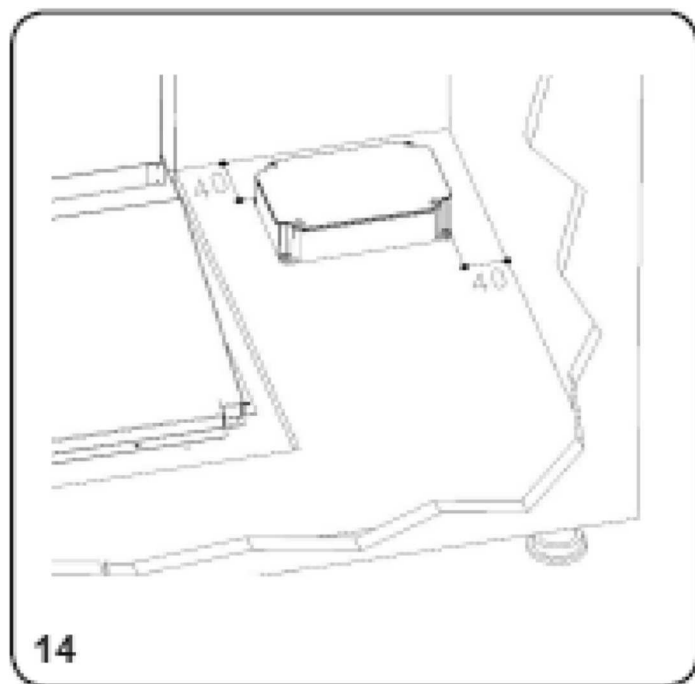
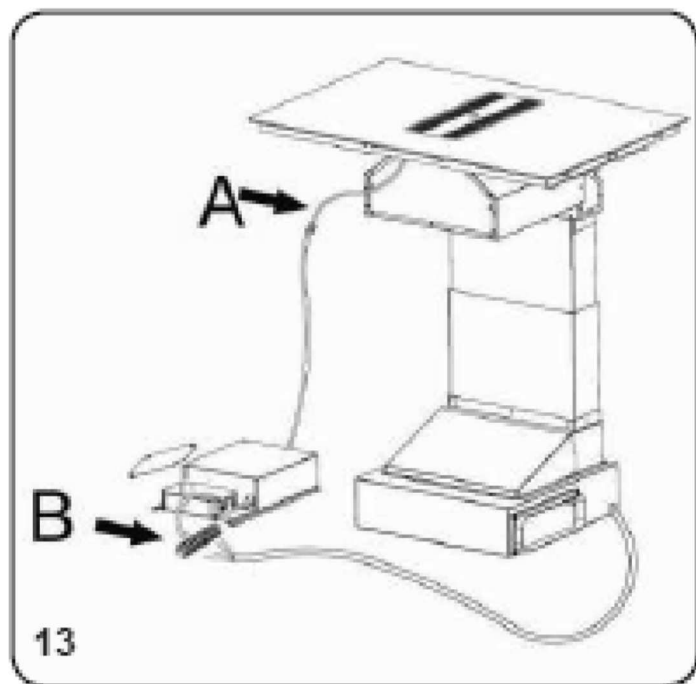
## INDOOR 10-2

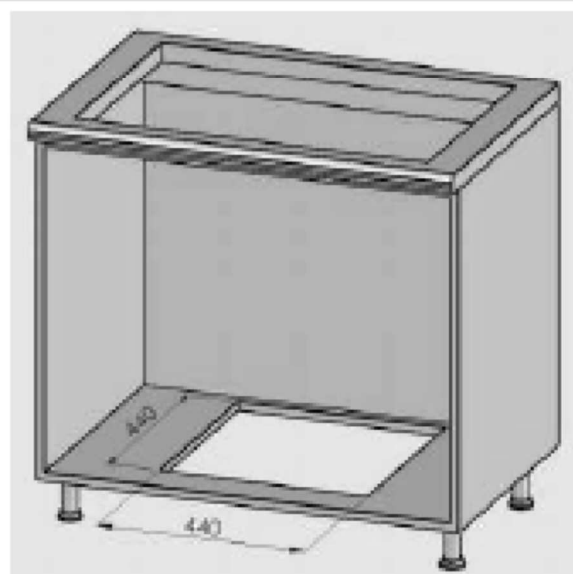
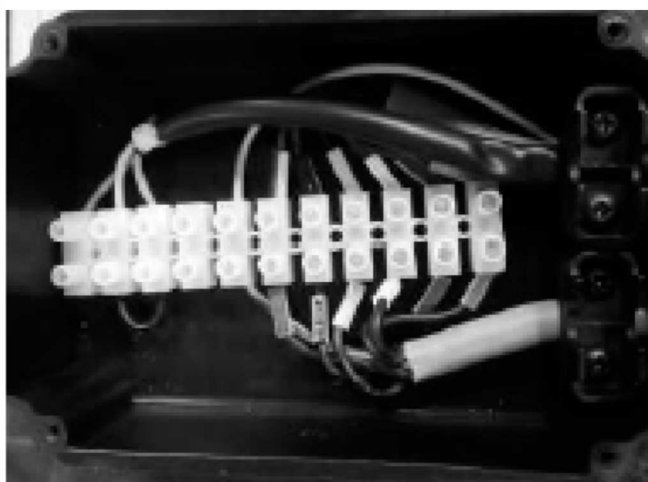
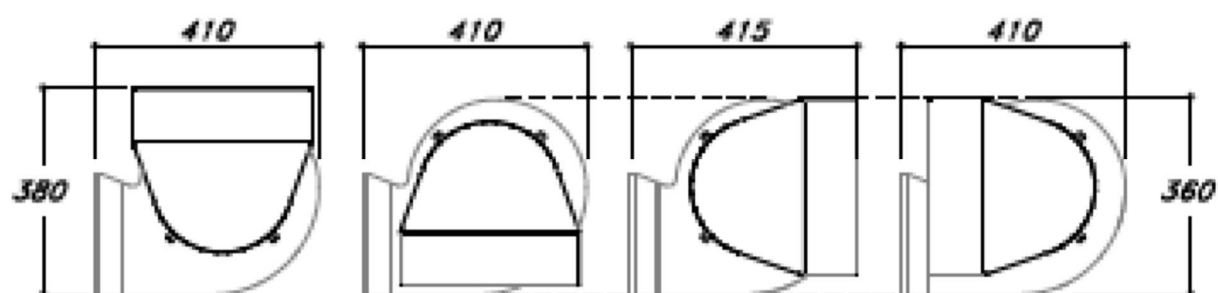
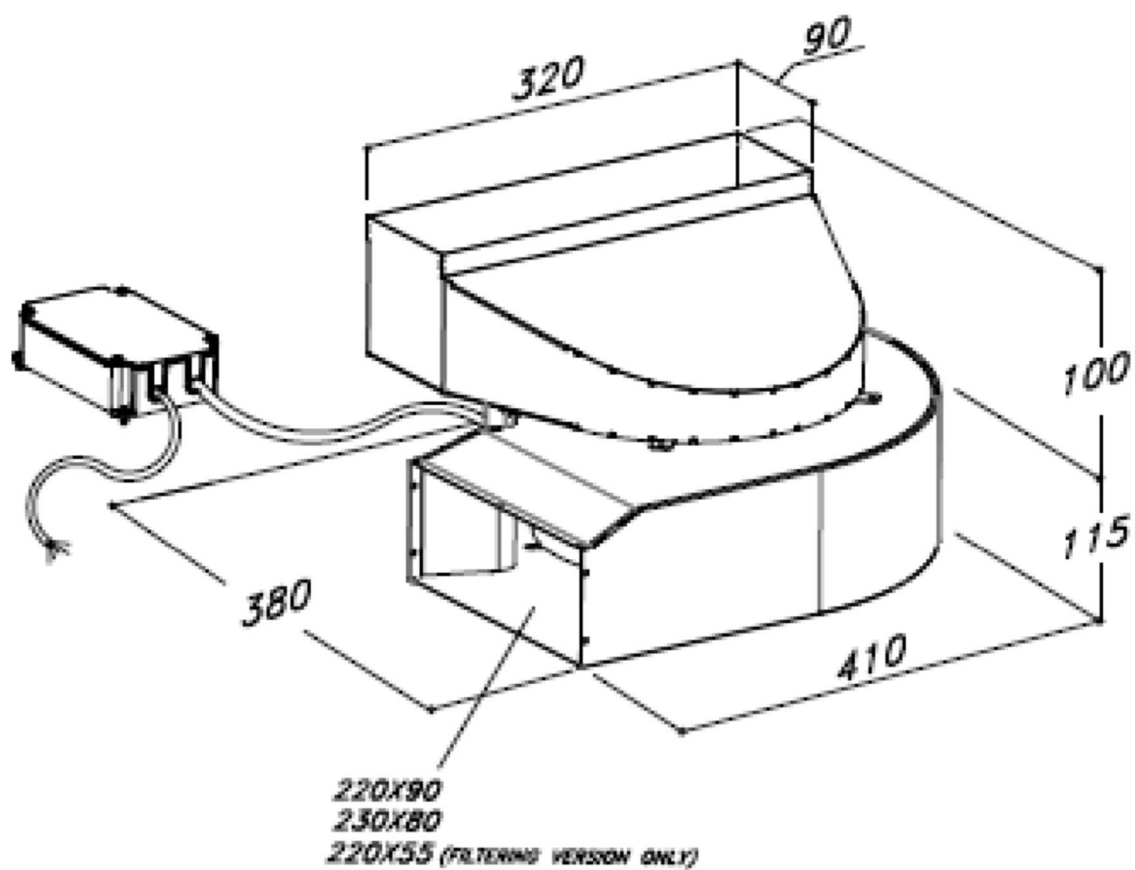
**INDOOR 16**

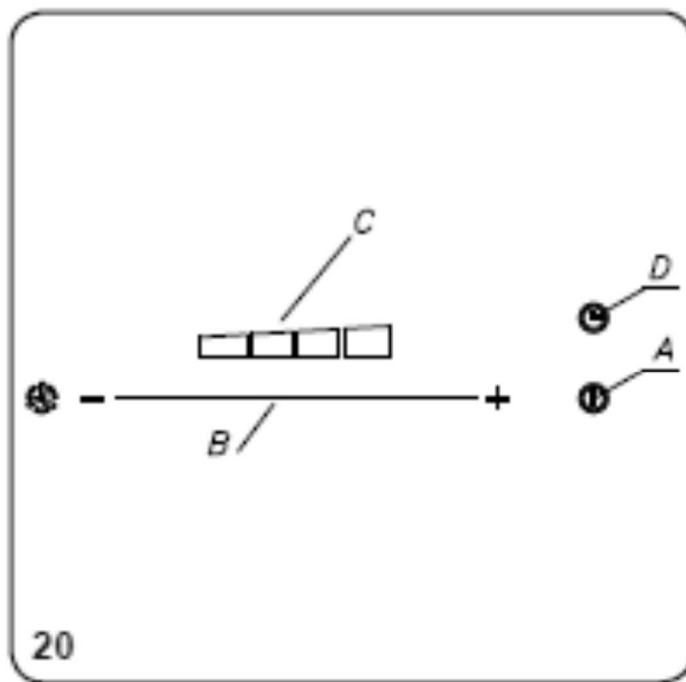
*Cut-out dimensions for hob: 750 x 490mm*











## ELANSLUTNING AV FLÄKTEN

Fläkten uppfyller EU:s direktiv om lågspänning 2006/95/EG och 2004/108/EG om elektronisk kompatibilitet.

**Notera:** Kopplingslådan ska installeras under hällen i närheten av fläkten.

**Notera:** Om det konstateras ett funktionsfel på fläkten, ska strömmen kopplas bort. Kontakta därefter butiken där fläkten köptes för att be om service.

**Notera:** Före rengöring och underhåll av fläkten ska strömmen kopplas bort.

**Rekommendation:** Vi rekommenderar att du installerar kopplingslådan minst 10 cm från golvet och på tillräckligt avstånd från alla värmekällor (tex en häll eller en ugn) OBS : Kopplingslådan, motorn och fläkten måste vara monterade så att dessa delar och deras fästen är tillgängliga vid behov av service. Denna enhet är utrustad med en H05 VVF kabel med 3 ledare på 0,75mm<sup>2</sup> (fas, nolla och jord). Detta måste anslutas en monofasiskt nätaggregat med 220-240 V, min. 10A. Se till att kontakten är lättillgänglig efter installationen.

Fläktens elektriska säkerhet kan endast garanteras när föreskriven jordning är fastställd. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsåtgärd testas och att installationerna är genomgången av en fackman. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvarig för skador orsakade av att jordning saknas eller kopplas bort (tex elektrisk stöt).

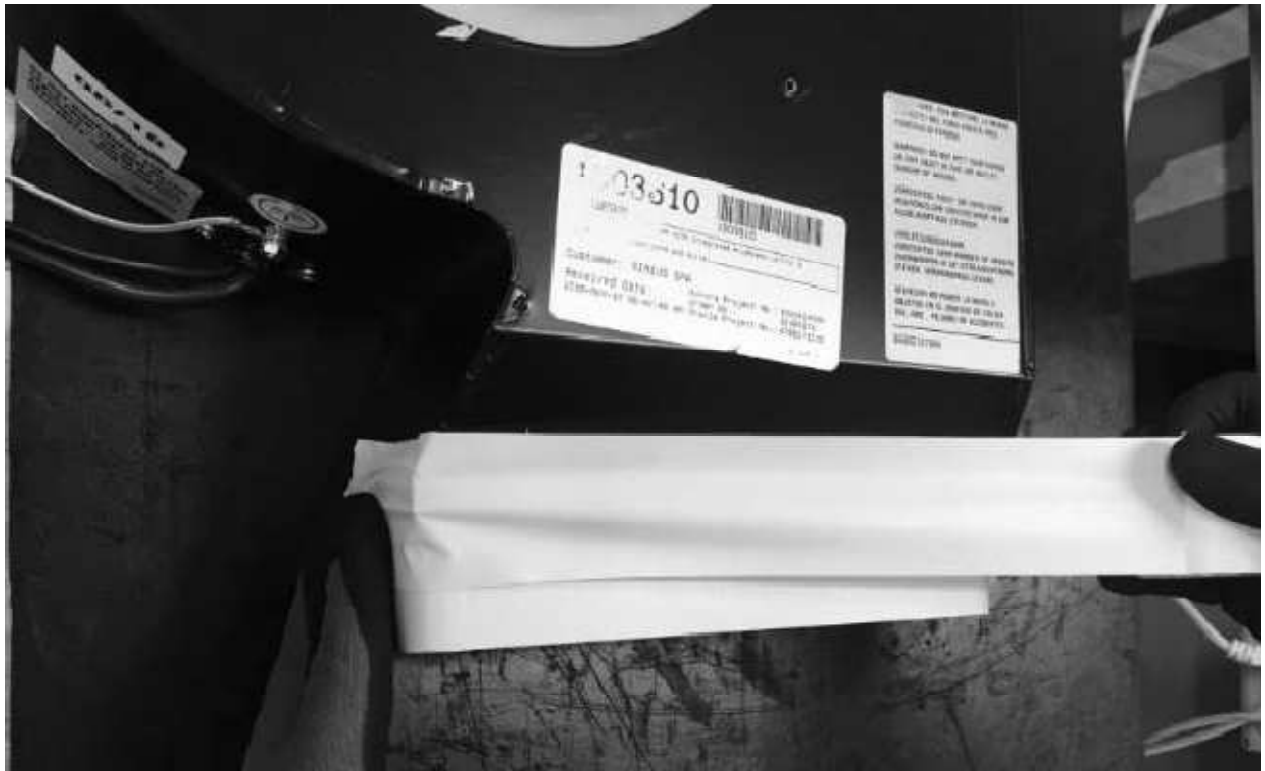
Installation och reparation får endast utföras av auktoriserad installatör. Installation och reparation av okunniga personer kan orsaka betydande risker för användaren och omfattas inte av reklamationsrätten. Om kabeln är skadad måste den bytas ut av en auktoriserad installatör.



## ENDAST FÖR INSTALLATION AV EN INDOOR 16-MOTOR









# BESKRIVNING AV HÄLLEN

## Tekniska data

| Typ                                           | 1SQW<br>2SQW<br>3SQW |
|-----------------------------------------------|----------------------|
| Total effekt                                  | 7400 W               |
| Energieffektivitetsklass för hällen EChäll ** | 188 Wh/kg            |
| <b>Zoner</b>                                  | 220 x 180 mm         |
| Min. storlek på lämpligt kokkärl***           | Ø 100 mm             |
| Normal*                                       | 2100 W               |
| Med booster*                                  | 2600 W               |
| Dubbel booster*                               | 3700 W               |
| Kokkärl **                                    | Ø 150 mm (x1)        |
| Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **         | 182.8 Wh/kg          |
| Kokkärl **                                    | Ø 180 mm (x2)        |
| Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **         | 190.6 Wh/kg          |
| Kokkärl **                                    | Ø 210 mm (x1)        |
| Energiförbrukning EC <sub>cw</sub> **         | 188.1 Wh/kg          |

\* Oppgitt effekt kan variere avhengig av kokekarets størrelse og materiale.

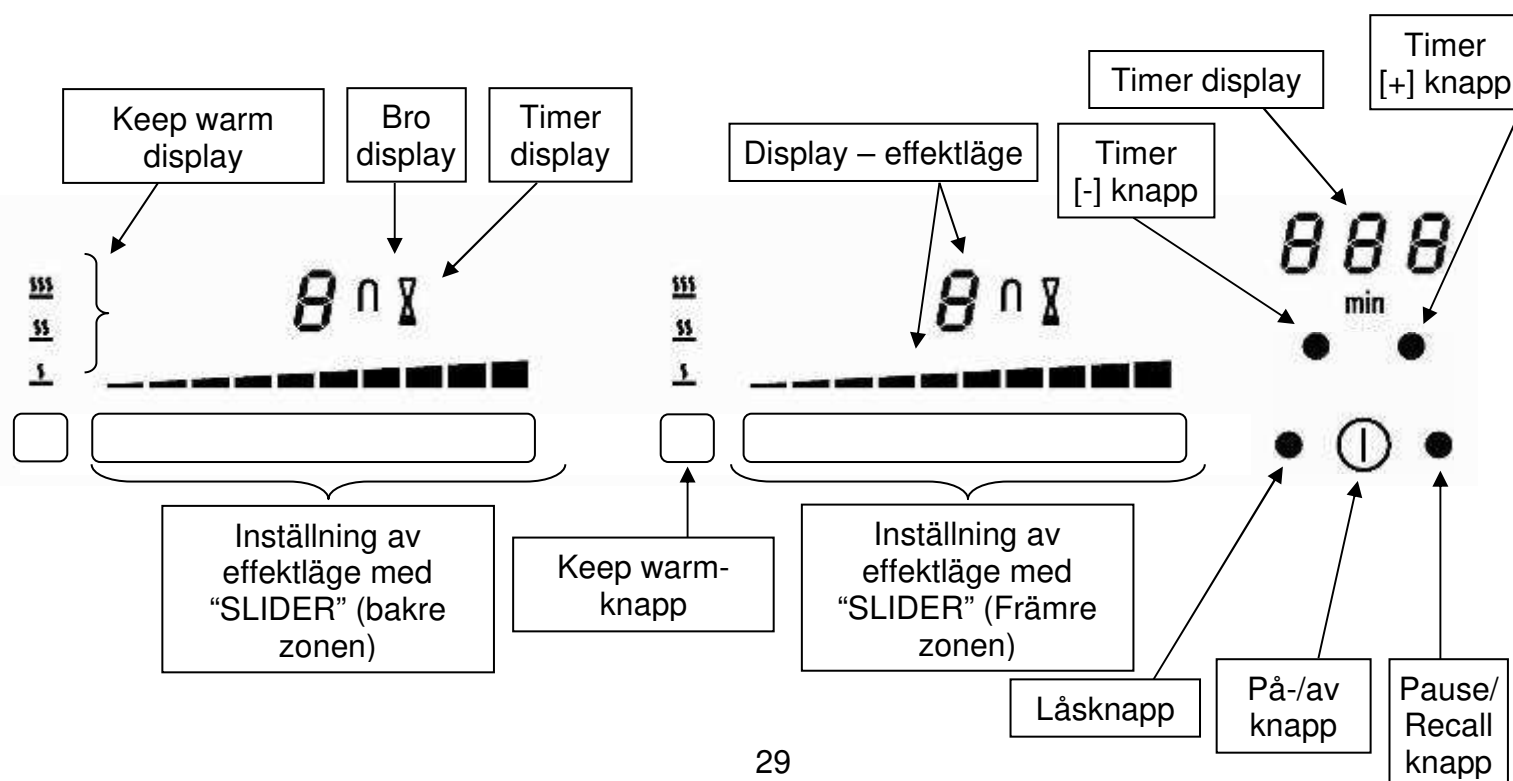
\*\* Beräknet enligt metoder för mätning av prestanda (EN 60350-2).



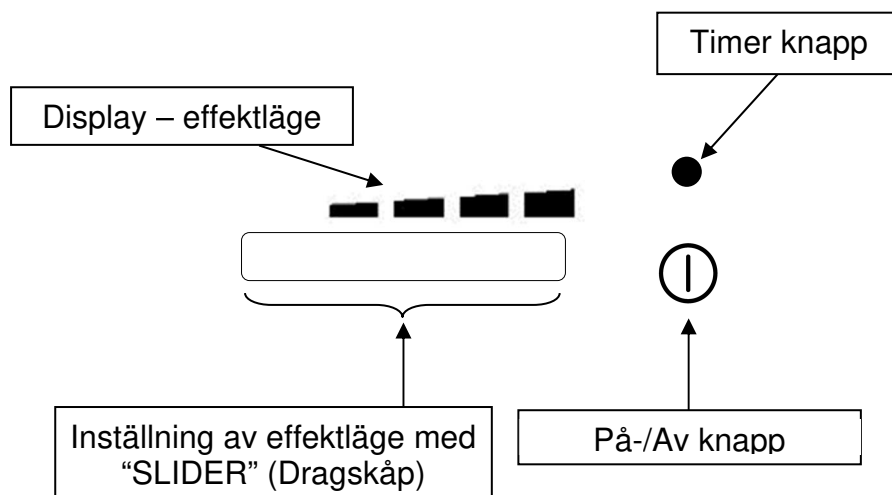
**\*\*Minimum storlek 100mm. beror på kokkärlens kvalitet. Ju sämre kvalitet desto större krav till diametern. Liten diameter och dålig kvalitet på kokkärlen förlänger uppvärmningstiden.**



## Betjäningspanel



## Betjäningspanel av Dragskåp



## BETJÄNING AV HÄLLEN

### Sensitive touch

Hällen är utrustad med en elektronisk fingertouch-betjäningspanel med sensitive touch-knappar som är integrerad i hällen. Vid en lätt beröring av en symbol aktiveras tillhörande kokzon/funktion. Så snart elektroniken har registrerat ditt val hörs ett pip ljud, en kontrollampa tänds och en bokstav eller ett nummer visas i displayen.

**Tryck endast på en knapp i taget.**

### Display

| <u>Display</u> | <u>Betydelse</u>          | <u>Funktion</u>                               |
|----------------|---------------------------|-----------------------------------------------|
| 0              | Noll                      | Kokzonen är aktiverad.                        |
| 1...9          | Effektläge                | Välj effektläge.                              |
| U              | Induktionen fungerar inte | Kokkärl olämpligt/saknas.                     |
| A              | Uppkokningsautomatik      | Snabbuppkokning.                              |
| E              | Felmeddelande             | Elektronikfel.                                |
| H              | Restvärme                 | Kokzonen är fortfarande varm.                 |
| P              | Booster                   | Boosterfunktionen är aktiverad.               |
| .. //          | Dubbel booster            | Dubbel booster aktiverad.                     |
| U              | Keep warm                 | Det hålls en temperatur på 42, 70 eller 94°C. |
| II             | Stop&Go                   | Funktionspaus aktiverad.                      |

### Ventilation

Kylsystemet är helautomatiskt. Kylfläkten ser till att häll inte överhetas. Kylfläkten börjar och stänger automatiskt av efter behov.

# ANVÄNDNING

## Innan spishällen tas i bruk

Rengör hällen med en fuktig trasa och torka den noggrant. Använd inte diskmedel för rengöring av spishällen då detta kan orsaka blåaktiga missfärgningar av glaset.

## Induktionsprincipen

Under varje kokzon ligger det en induktionsspole. När zonen sätts på alstrar denna spole ett magnetfält som skapar (inducerar) induktionsström i kokkärl som har magnetisk botten. På så sätt värms kokkärls botten upp, medan själva kokzonen endast värms upp indirekt genom den värme som kokkärl avger.

Från en påslagen häll/zon kan ett svagt brummande ljud eller ett klickljud höras. Detta är helt normala ljud för en induktionshäll.

**Obs!** Inte alla kastruller/pannor lämpar sig för induktionshällar.

## Lämpliga kokkärl

För att få full effekt av en kokzon måste köksredskapet ha minst samma diameter som kokzonen, (se anvisningarna), vara utrustade med ett tjockt botten på minst 5-6 mm. och har ett högt innehåll av magnetiskt järn. Köksredskap i gjutjärn ger det bästa resultatet.

## Olämpliga kokkärl

- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
- Kokkärl av glas, keramik och stengods.
- Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan du göra följande:

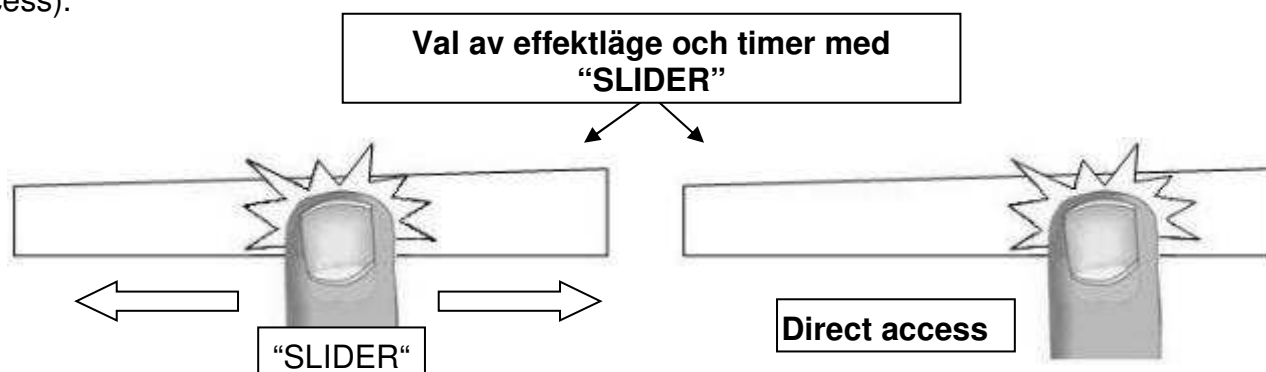
Håll en magnet intill kokkärls botten. Om magneten drar till sig kokkärl är det lämpat för användning

Fyll kokkärl med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärl inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [ U ] .

Vissa köksredskap är bullriga när de placeras på en induktionshäll. Det är särskilt tunnbottens köksredskap och / eller köksredskap med lågt magnetiskt järninnehåll. Den lägsta ljudnivån uppnås genom användning av gjutjärn. Observera att det är köksredskapet som avger ljuden, inte hällen.

## Inställning av effektläge och timer med "SLIDER"

För att välja effektläge med "SLIDERN" dras fingret över "SLIDERN" (ca 5 mm. under det lysande fältet). Slider-betjäningen är placerad under displayen (se avsnittet: Betjäningspanel). Önskar Du inte att låta fingret glida fram till effektläget kan Du trycka direkt på det värmeläget Du önskar (Direct access).



## Så sätter Du på hällen

- **Sätta på /Stänga av hällen:**

### **Vad vill Du göra?**

Sätta på hällen

Stänga av hällen

### **Betjäningspanel**

Tryck på [  ]

Tryck på [  ]

### **Display**

[ 0 ]

Tom eller [ H ]

- **Sätta på / Stänga av kokzonerna:**

### **Vad vill Du göra?**

Välja effektläge

(justera effektläge)

Stänga av zonen

### **Betjäningspanel**

Dra fingret över "SLIDERN"

Dra emot höger eller vänster

Dra till [ 0 ] med "SLIDEREN"

### **Display**

[ 1 ] till [ P ]

[ 0 ] eller [ H ]

Företas inget tryck inom 20 sekunder återkommer elektroniken till början.

## Automatisk registrering av kokkärl som är olämpligt/saknas

### **Induktionen fungerar inte:**

Hällen registrerar automatiskt kokkärlet (efter att en zon har aktiverats) och aktiverar betjäningspanelen. Hällen är utrustad med SLIDER-betjäning och direkt efter placeringen av kokkärlet lyser "0" i displayen till den gällande SLIDERN. Inställ härefter önskat värmeläge.

- om inget kokkärl är placerat på kokzonen eller kokkärlet inte lämpar sig för induktionshällar. Om detta är tillfället fungerar inte induktionen och kokzonen kan därför inte användas. Displayen visar [  ]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.
- om kokkärlet avlägsnas från en kokzon stängs zonen automatiskt av. Displayen visar [  ]. Symbolen försvinner när ett lämpligt kokkärl återigen placeras på kokzonen. Kokzonen fortsätter då på samma effektläge som tidigare.

Efter användning stängs kokzonen. Funktionen [  ] får inte vara aktiv.

## Restvärmevisare

Så länge kokzonen fortfarande är varm efter användning lyser symbolen för restvärmevisare [ H ] vilket innebär att kokzonen har en yt-temperatur på över 60°C. Rör därför inte kokzonen och placera inte värmekänsliga föremål på hällen så länge symbolen är tänd.

Var uppmärksam på att barn inte ser restvärmevisare som lyser som ett tecken på varma kokzoner. Håll därför barn under uppsikt så länge restvärmevisaren lyser.

**Obs!** Så länge ett [ H ] syns kan du utnyttja eftervärmern på den/de varma zonen/zonerna för sjudning. På så sätt du kan du hålla maten varm och samtidigt spara energi.



## Boosterfunktion

Boosterfunktionen [ P ] och Dubbelboostern [  ] fungerar som en "effektförstärkare". till vald zon. När denna funktion slås på verkar kokzonerna under tio minuter på effektläge 9 med extra hög effekt. Boostern lämpar sig exempelvis för att snabbt värma upp stora mängder vatten.

- **Sätta på / Stänga av boosterfunktionen:**

| <b><u>Vad vill Du göra?</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>                                                     | <b><u>Display</u></b> |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Sätta på booster-funktionen     | Dra fingret till slutet på "SLIDERN"<br>Eller tryck direkt på slutet av "SLIDERN" | [ P ]                 |
| Stänga av booster-funktionen    | Dra fingret över "SLIDERN"                                                        | [ 9 ] till [ 0 ]      |

- **Sätta på / Stänga av dubbelboostern:**

| <b><u>Vad vill Du göra?</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>                                                     | <b><u>Display</u></b>                                                                         |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sätta på booster-funktionen     | Dra fingret till slutet på "SLIDERN"<br>Eller tryck direkt på slutet av "SLIDERN" | [ P ]                                                                                         |
| Sätta på Dubbelboostern         | Tryck igen på sista delen av slidern                                              | [  och P ] |
| Stänga av Dubbelboostern        | Dra fingret över "SLIDERN"                                                        | [ P ] till [ 0 ]                                                                              |
| Stänga av Boostern              | Dra fingret över "SLIDERN"                                                        | [ 9 ] till [ 0 ]                                                                              |

- **Power management:**

Tabellen är uppdelad i 2 separata set av zoner där varje set har en max. effekt.

Om det valda effektläget för båda zonerna överstiga max. effekt minskar power management funktionen automatiskt effektläget för en av dessa zoner. Displayen för denna zon blinkar först och effektläget minskas sedan till det högst möjliga effektläget.

| <b><u>Vald zon</u></b>  | <b><u>Den annan zon: (t.ex. effektläge 9)</u></b> |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| [ P ] lyser i displayen | [ 9 ] växlar till [ 8 ] och blinkar               |

Det är möjligt att aktivera boosterfunktionen (eller dubbel booster) på flera zoner samtidigt.

## Timerfunktion

Med hjälp av timern kan du ställa in tillagningstiden. Timern kan användas samtidigt på alla zonerna. Man kan även ställa in olika tillagningstider på varje kokzon (från 0 till 999 minuter).

VIKTIGT: När + och - knapparna ska beröras samtidigt, så måste efterföljande funktion utföras inom få sekunder.

- **Inställning/justering av timern:**

| <b><u>Så här gör Du</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>             | <b><u>Display</u></b> |
|-----------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|
| Välj effektläge             | Dra fingret över "SLIDERN"                | [ 1 ] till [ P ]      |
| Välj Timer                  | Tryck samtidigt på [ - ] og [ + ] knappen | Timerdisplayen lyser  |
|                             | på timerdisplayen tills önskad            |                       |
|                             | timer är valt                             |                       |
| Sänka tiden                 | Tryck på [ - ] knappen på timern          | [ 60 ] till 59, 58... |
| Höja tiden                  | Tryck på [ + ] knappen på timern          | Tiden höjas           |

- **Avstängning av timern:**

| <b><u>Så här gör Du</u></b>                                   | <b><u>Betjäningspanel</u></b>      | <b><u>Display</u></b> |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| Välj Timer                                                    | Tryck samtidigt på [ - ] och [ + ] | Timerdisplayen lyser  |
|                                                               | på timerdisplayen tills önskad     |                       |
|                                                               | timer är valt                      |                       |
| Avstänga Timer                                                | Tryck på [ - ] på timerdisplayen   | [ 000 ]               |
| Önskar man att stänga av mer än en timer, upprepas processen. |                                    |                       |

- **Användning av timern som minuttklocka:**

Minuttklockan är en individuell funktion. Den stängs av när kokzonerna sätts på.

Om minuttklockan är aktiverad och kokzonen stängd fortsätter timern till tiden rinner ut.

| <b><u>Så här gör Du</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>          | <b><u>Display</u></b> |
|-----------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| Sätt på hällen              | Tryck på [ ⏻ ]                         | [ 0 ]                 |
| Välj Timer                  | Tryck samtidigt på [ - ] och [ + ]     | [ 000 ]               |
|                             | på timerdisplayen                      |                       |
| Sänka tiden                 | Tryck på [-] knappen på timerdisplayen | [ 60 ] till 59, 58... |
| Höja tiden                  | Tryck på [+] knappen på timerdisplayen | Tiden höjas           |

- **Automatisk avstängning efter avslutad tillagning:**

Efter avslutad tillagningstid blinkar [00] i timerdisplayen och en signal hörs. Om Du vill stänga av timern innan ljudsignalen hörs trycker du på [ - ] och [ + ].

## Stop&Go

Om Du måste gå i från hällen under tillagningen men snabbt önskar vidare tillagning kan Du använda "Stop&Go". Med denna funktion kan Du stänga av hällen och sätta på den igen så den börjar med de samma värmelägen.

- **Så här aktiveras/ stängs Stop&Go av:**

| <b><u>Så här gör Du</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b> | <b><u>Display</u></b>     |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------------------|
| Aktivera Stop&Go            | Tryck på pause knapp          | [ II ] – indikatorn lyser |
| Stänga av Stop&Go           | Tryck på pause knapp          | "SLIDER" pulserar         |
|                             | Tryck på "SLIDERN"            | Tidigare inställning      |

## Uppkokningsautomatik

När uppkokningsautomatiken är aktiverad går kokzonen automatiskt på högsta effektläge och går sedan ner till valt effektläge för vidare tillagning. Uppkokningstiden är beroende av det valda effektläget.

- **Så aktiveras uppkokningsautomatiken:**

| <b><u>Så här gör Du</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>                            | <b><u>Display</u></b>   |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------|
| Välj effektläge             | Dra fingret över "SLIDERN"                               | [ 7 ] blinkar med [ A ] |
| (Exempelvis « 7 »)          | till [ 7 ]<br>och låt fingret stanna på 7 i tre sekunder |                         |

## Recall-funktion

Har Du stängt av hällen av ett misstag kan Du genom Recall-funktionen snabbt återuppta alla inställningar.

- Effektläge på alla zonerna (Booster)
- Timerinställningar (minuter, sekunder)
- Uppkokningsautomatik
- Keep warm funktion

### Så här gör Du:

- Tryck på [ ① ]
- Tryck på pause knapp innan ljuset stoppar blinka.

Tidigare inställningar åar igen aktiva.

## « Keep warm » funktion

Med denna funktion kan man uppnå och fasthålla en temperatur på 42°C, 70°C och 94°C. Funktionen har två stora fördelar:

- Snapp uppvärmning av kalla rätter utan förspillande
- Keep warm-funktion – maten hålls varm

"Keep warm" knappen är placerad under [  ] displayen (se avsnittet "Betjäningspanel").

- **Aktivering av « Keep warm » :**

| <b><u>Så här gör Du</u></b> | <b><u>Betjäningspanel</u></b>                   | <b><u>Display</u></b>                                                                               |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Välj 42°C                   | Tryck på keep warm-knapp                        | [ U ] och [  ] |
| Välj 70°C                   | Tryck två gånger på keep warm-knapp             | [ U ] och [  ] |
| Välj 94°C                   | Tryck tre gånger på keep warm-knapp             | [ U ] och [  ] |
| Stänga av funktionen        | Dra fingret över "SLIDERN"                      | [ 0 ] till [ 9 ]                                                                                    |
|                             | Eller tryck på keep warm-knapp tills [ 0 ][ 0 ] |                                                                                                     |

Max varaktighet av Keep warm funktionen är 2 timmar.

## Bro- och automatisk brofunktion

Denna funktion gör det möjligt att betjäna två zoner samtidigt med betjäning från en zon.

### Så här gör Du

Slå på hällen

Aktivera brofunktionen

Höja effektläget

Stäng av brofunktionen

### Betjäningspanel

Tryck på [  ]

Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna  
eller

Placera ett stort kokkärl på de två zonerna och tryck på "SLIDERN" för båda zonerna

Dra "SLIDERN" till önskat effektläge

Tryck samtidigt på keep warm-knapp till de två zonerna

### Display

[ 0 ]

[ 0 ] och [  ]

[  ] blinkar

[  ]

[ 1 ] till [ 9 ]

[ 0 ]

## Grill-funktion

### Så här gör Du

Slå på hällen

Aktivera grillen

Höja grilleffekten

Stäng av grill-funktionen

### Betjäningspanel

Tryck på [  ]

Placera grillplåten på de två zonerna

Tryck samtidigt på « SLIDERN » till de två zonerna

Dra "SLIDERN" till önskat effektläge

Tryck samtidigt på « SLIDERN » till de två zonerna

### Display

[ 0 ]

[  ] blinkar

[  ]

Effektläge på  
SLIDERN

[ 0 ]

## Funktionslås

Aktivering av funktionslåset förhindrar att spishällen av misstag stängs av. Funktionslåset skyddar också mot felanvändning medan hällen är påslagen och mot olyckor vid rengöring av hällen. Du kan låsa alla knappar på manöverpanelen förutom av/på-knappen [  ].

### Så här gör Du

Lås hällen

Lås upp hällen

### Betjäningspanel

Tryck på låsknapp i 6 sekunder

Tryck på låsknapp i 6 sekunder

### Display

Indikatorn lyser

Indikatorn stängs av

## Aktivering av flätkåpan

- **Flätkåpan sätts på/stängs av:**

### **Vad vill Du göra**

Sätta på flätkåpan

Stänga av flätkåpan

### **Betjäningspanel**

tryck på [ ① ]

tryck på [ ① ]

### **Display**

—

Ø

## Timerfunktion

- **Så här aktiveras/avstängs Timerfunktion:**

### **Så här gör Du**

Aktivera Automatisk funktion

Stänga av Automatisk funktion

### **Betjäningspanel**

tryck på Timer knapp

tryck på Timer knapp

### **Display**

display blinkar  
under 10min

— till — — — —

## Manuell funktion

Flätkåpan är utrustad med 4 hastigheter.

- **Så här aktiveras/avstängs Manuell funktion:**

### **Så här gör Du**

Flätkåpan sätts på

Hastigheten ökas

Hastigheten sänks

### **Betjäningspanel**

tryck på [ ① ]

dra fingret över "SLIDERN"

dra fingret över "SLIDERN"

### **Display**

—

— till — — — —

— — — — till —

# KOKKÄRL OCH EFFEKTLÄGEN

## Lämpliga kokkärl

- För att få full effekt av en kokzon måste köksredskapet ha minst samma diameter som kokzonen, (se anvisningarna), vara utrustade med ett tjockt botten på minst 5-6 mm. och har ett högt innehåll av magnetiskt järn. Köksredskap i gjutjärn ger det bästa resultatet.

## Olämpliga kokkärl

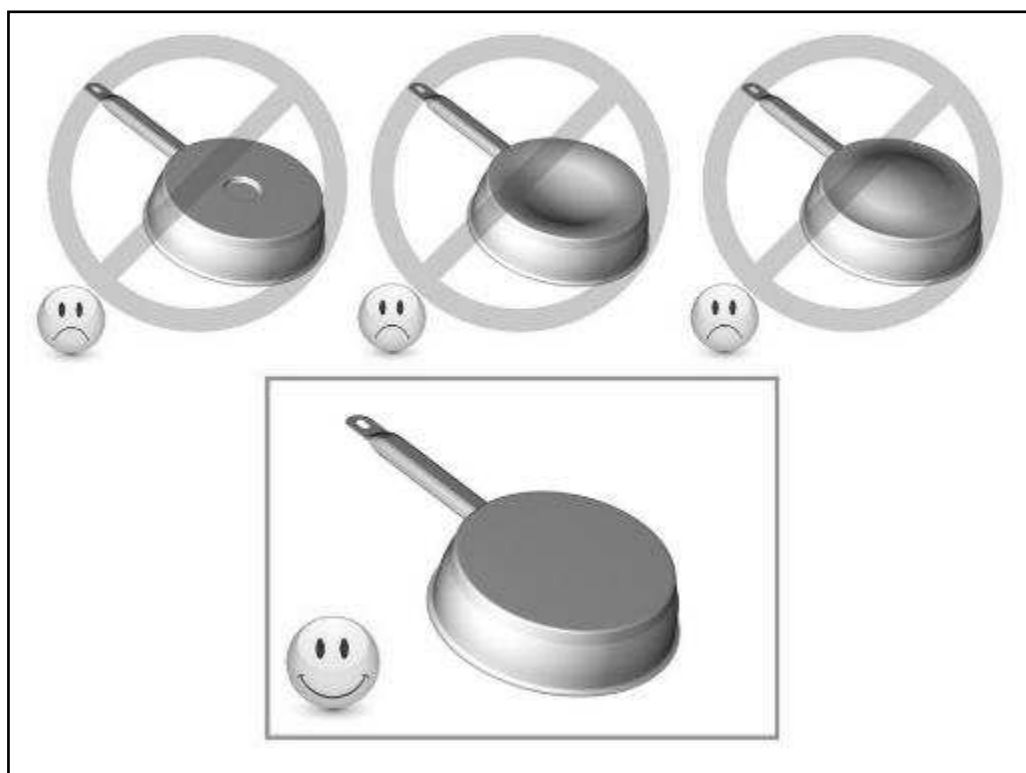
- Aluminium och koppar utan magnetisk botten.
- Kokkärl av glas, keramik och stengods.
- Kokkärl i rostfritt stål utan magnetisk botten.

För att ta reda på om ett kokkärl lämpar sig kan Du göra följande:

Håll en magnet intill kokkärlets botten. Om magneten drar till sig kokkärllet är det lämpat för Användning.

Fyll kokkärllet med lite vatten och placera det på en kokzon med passande storlek. Sätt på zonen och välj effektläge. Om kokkärllet inte lämpar sig för användning ersätts det valda effektläget med symbolen [ U ] .

**Obs!** Vissa köksredskap är bullriga när de placeras på en induktionshäll. Det är särskilt tunnbottens köksredskap och / eller köksredskap med lågt magnetiskt järninnehåll. Den lägsta ljudnivån uppnås genom användning av gjutjärn. Observera att det är köksredskapet som avger ljuden, inte hällen.



## Kokkärlets storlek

Kokzonerna reagerar inte på kokkärl som är mindre än rekommenderad storlek. Denna storlek varierar beroende på zon.

För att uppnå bästa resultat rekommenderar vi att Du placerar kokkärllet mitt på kokzonen.

## Effektlägen

|          |                          |                                                                 |
|----------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 till 2 | Smältning<br>Uppvärmning | Såser, smör och choklad<br>Färdiglagade rätter                  |
| 2 till 3 | Sjudning<br>Upptining    | Ris, gröt, socker och sirap<br>Grönsaker, fisk och frysta varor |
| 3 till 4 | Ångkokning               | Grönsaker, fisk och kött                                        |
| 4 till 5 | Tillagning efter kokning | Potatis, soppa, pasta och färska grönsaker                      |
| 6 till 7 | Kokning<br>Sjudning      | Kött, ägg och korvar<br>Gulasch                                 |
| 7 till 8 | Tillagning               | Potatis och pannkakor                                           |
| 9        | Stekning<br>Uppkokning   | Biff och omelett<br>Vatten                                      |
| P och II | Stekning<br>Uppkokning   | Biff<br>Uppkokning av större mängder vatten                     |

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att plast, aluminiumfolie och liknande inte kommer i kontakt med en påslagen kokzon. Skulle detta ändå hända ska det omedelbart avlägsnas med hjälp av en glasskrapa. Därefter ska hällen rengöras med specialrengöringsmedel. Samma sak gäller om man exempelvis spiller socker, sylt eller andra sockerhaltiga livsmedel på en varm kokzon.

Se till att såväl kokkärl som kokzoner är helt torra innan kärnen används.

Rengör aldrig hällen med frätande rengöringsmedel eller rengöringsmedel som innehåller slipmedel, och använd aldrig en kniv för att avlägsna fastbrända rester.

Använd aldrig ångrengöringsmaskiner för rengöring av spishällen. Ångtrycket kan orsaka permanenta skador på överhällen och de strömförande delarna. Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som beror på användning av ångrengöringsmaskiner.

Om Du rengör hällen regelbundet med specialrengöringsmedel håller den sig snygg och blir samtidigt smuts- och fläckavvisande. Tvätta därefter hällen med kallt vatten och torka till sist av

## PROBLEMLÖSNING

### Spishällen/kokzonerna går inte att slå på:

- Strömmen är inte påslagen
- En säkring har gått
- Funktionslåset är aktiverat
- Manöverknapparna är täckta med vatten eller fett
- Manöverpanelen är övertäckt

### Ett [ U ] syns i displayen:

- Der Inget kokkärl är placerat på zonen
- Kokkärlet är olämpligt
- Kokkärlet är av fel storlek och passar inte till kokzonen

### Ett [ E ] syns i displayen:

- Elektronikfel
- Dra ur kontakten och ring efter en servicetekniker

### **Kokzonen/kokzonerna stängs av medan de används:**

- För att undvika överhettning slås kokzonen/kokzonerna av/på
- Kokzonen/kokzonerna har stått påslagna under mycket lång tid
- Manöverknapparna är övertäckta
- Tomt kokkärl med överupphettad botten

### **Avkylningsfläkten fortsätter efter att ugnen slagits av:**

- Detta är helt normalt – fläkten stannar automatiskt när spishällen är tillräckligt sval

### **Uppkokningsautomatiken fungerar inte:**

- Kokzonen är fortfarande varm [ H ]
- Du har valt effektläge [ 9 ]

### **[ □ ] syns i displayen:**

- Se avsnittet: "Brofunktion"

### **[ U ] syns i displayen:**

- Se avsnittet "Keep warm"

### **[ II ] syns i displayen:**

- Se avsnittet "Stop&Go"

### **Displayen visar [ Er03 ] eller [ ] :**

- Betjäningssknapparna är täckta med vätska eller annat föremål. Symbolen försvinner automatiskt från displayen när vätskan eller föremålet avlägsnas.

### **Displayen visar [ E2 ] :**

- Hällen är överhettad. Låt hällen kyla ned och sätt på hällen igen.

### **Displayen visar [ E8 ] :**

- Ventilationsöppningen är blockerad. Avlägsna blockeringen.

### **Displayen visar [ U400 ] :**

- Hällen är inte ansluten. Kontrollera anslutningen.

### **Displayen visar [ ER47 ] :**

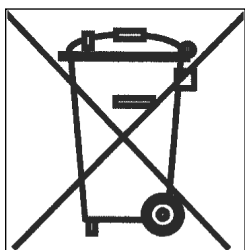
- Hällen är inte ansluten. Kontrollera anslutningen

**Om symbolerna förblir tänd efter ovanstående felsökning, kontakta service.**

## **MILJÖSKYDD**

---

- Emballaget har valts av hänsyn till miljön och kan återanvändas.
- Produkten innehåller delar, som kan skada miljön om de kasseras felaktigt. Delarna är nödvändiga för produktens funktion.



- Produkten får inte kastas bort tillsammans med vanliga sopor.
- Se till att produkten kasseras på närmsta återvinningsstation.

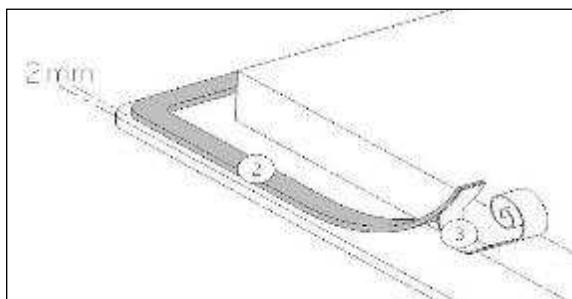


# INSTALLATION

Hällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.

## Så sätter Du fast tätningslisten

Den medföljande självhäftande tätningslisten fästs längs hällens underkant. Hällen placeras i inbyggningshålet och centreras. Tätningslisten förhindrar att vatten och fukt tränger in mellan spishäll och bänkskiva. Det är därför mycket viktigt att du fäster tätningslisten korrekt enligt bilden nedan.

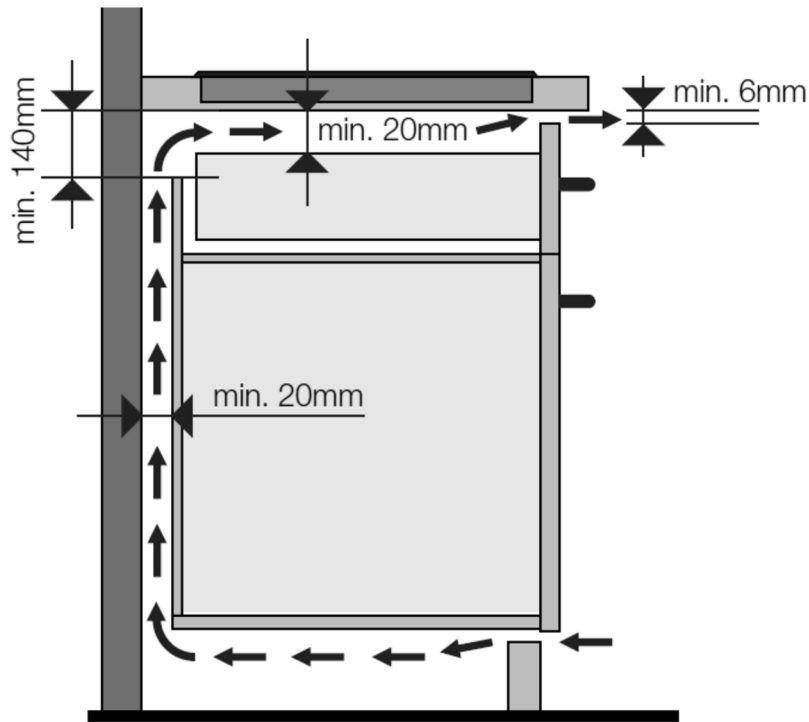


Fäst tätningslisten (2) två millimeter från glasets ytterkant, efter att Du avlägsnat det skyddande pappershöljet (3).

- Avståndet från väggen (bakvägg och/eller sidovägg) till hällen ska vara minst 50 mm.

| Type | Udskæring i bordplade |       | Kogepladens glasoverflade |       |          | Udskæring til planlimning |       |          |        |
|------|-----------------------|-------|---------------------------|-------|----------|---------------------------|-------|----------|--------|
|      | Bredde                | Dybde | Bredde                    | Dybde | Tykkelse | Bredde                    | Dybde | Tykkelse | Radius |
| 1SQW | 750                   | 490   | 780                       | 520   | 4        |                           |       |          |        |
| 2SQW | 750                   | 490   | 780                       | 520   | 4        |                           |       |          |        |
| 3SQW | 750                   | 490   | 780                       | 520   | 4        | 786                       | 526   | 4        | 8      |

- Spishällen har skyddklass Y för värme. Det innebär att man kan ha höga skåp på ena sidan av hällen **medan man på den andre sidan inte får ha skåp som är högre än själva spishällen.**
- Spishällen får endast byggas in och anslutas av en auktoriserad servicetekniker.
- Bänkskivan närmast hällen ska vara värmefast och klara av temperaturer på upp till 100°C. Samma sak gäller för sido- och bakväggar närmast spishällen.
- Vissa material som ofta används vid tillverkning av bänkskivor tål inte fukt. Använd därför speciallim för att skydda urtaget.
- Om bänkskivan har pålimmat laminat ska både laminat och lim vara värmefasta.
- Installera inte hällen över en diskmaskin eller en icke-ventilerad ugn.
- För att säkra god ventilation runt omkring spishällen ska Du se till att lämna en öppning på hällens undersida på minst 2 cm. Dessutom måste 20 mm fri ventilation / luftintag från spis och ner bakom det inbyggda skåpet säkras. Ett ventilationsgap på minst 5 mm måste skapas i basen. höjd i skåpets bredd. Dessutom måste kanten på hällen framför hällen avlägsnas för att luft ska kunna ventileras mellan bänkskivan och lådans front / skåpsdörr.
- Om det monteras en låda under hällen får inga brandfarliga material läggas i lådan.
- Avståndet mellan spishäll och spiskåpa ska följa de riktlinjer som står i spiskåpans bruksanvisning.
- **VARNING:** Använd endast tillverkarens skötselmedel, skötselmedel rekommenderade av tillverkaren i bruksanvisningen och bifogade skötselmedel. Användning av olämpliga skötselmedel kan orsaka skada.

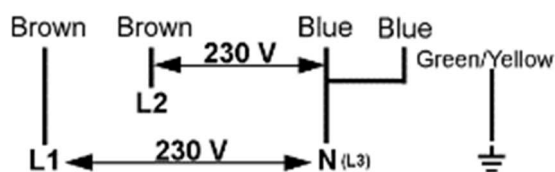


## EL-ANSLUTNING

- Spishällen får endast anslutas av en auktoriserad elektriker.
- Installation av annan person än sakkunnig kan medföra allvarliga risker för användaren.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig i sådana fall.
- Hällen ska anslutas enligt gällande lagar och bestämmelser.
- Tillverkaren/importören är inte ansvarig för skador som uppstår på grund av bristfällig eller skadad jordanslutning.
- Hällens strömförsörjning ska ha en flerpolelig brytare. Kontaktöppningen ska vara minst 3 mm och kontakten bör vara placerad i närheten av hällen.
- Anslutning får inte göras med hjälp av förlängningssladd eller adapter.
- Sladden får endast bytas ut av en auktoriserad servicetekniker.
- Du hittar all nödvändig anslutningsinformation på typskylten.

### Viktig !

- Hällen måste anslutas 230 V~ 50/60 Hz.
- Hällens elektriska säkerhet garanteras endast om den ansluts till ett jordat eluttag som är installerat enligt gällande föreskrifter. Det är mycket viktigt att denna grundläggande säkerhetsföreskrift
- Spishällen ska anslutas enligt nedanstående.
- Kopplingslådan sitter på undersidan av spishällen. Locket öppnas med hjälp av en skruvmejsel. Stick in skruvmejseln i öppningen och öppna locket.



**Viktigt! Se till att alla kabeln är korrekt anslutit och fastgjort.**

**Tillverkaren/importören ansvarar inte för skador som har uppstått på grund av att jordad kabel saknas eller att det har uppstått ett brott på kabeln (t ex elektriska stötar).**

## **GARANTI**

---

Din nya spishäll levereras med 2 års garanti på tillverknings- och materialfel, gällande från inköpsdatum enligt kvitto. Garantin omfattar material, arbete och transporter. Vid önskan om service bör du uppge spishällens namn och serienummer. Den informationen finns på typskylten. Du kan också skriva upp informationen i denna bruks- och installationsanvisning, så finns de alltid till hands. Det gör det enklare för servicepersonalen att hitta rätt reservdelar.

### **Garantin omfattar inte**

Fel och skador som inte beror på tillverknings- eller materialfel. T.ex. skador på glaset.

Om andra reservdelar än originalreservdelar har använts.

Om anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen inte följts.

Om installationen inte har skett på angivet sätt.

### **Transportskador**

En transportskada som konstateras när butiken levererar till kund är i första hand en sak mellan kunden och butiken. I de fall då kunden själv har stått för transporten av varan påtar sig inte butiken något ansvar för eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska omedelbart anmälas, och senast 24 timmar efter leveransen. Annars kan kundens krav komma att avvisas.

### **Obefogade servicebesök**

Om man tillkallar servicemontör och det visar sig att man själv kunde ha åtgärdat felet, genom att exempelvis följa anvisningarna i bruks- och installationsanvisningen eller genom att byta en säkring i säkringsskåpet, får kunden själv stå för kostnaden.

### **Företagsköp**

Företagsköp är köp av maskiner som inte ska användas i ett privat hushåll, utan i ett företag eller för företagsliknande ändamål (restaurang, matservering etc.) eller användas för uthyrning eller annan användning som omfattar flera olika användare.

Vid företagsköp gäller ingen garanti, eftersom produkten uteslutande är avsedd för användning i vanligt privat hushåll.

## **SERVICE**

---

Centralservice i Osby AB

Tegvägen 4  
283 44 Osby

+46 479 130 48

E-mail: [info@ocsab.se](mailto:info@ocsab.se)  
Homepage: [www.ocsab.se](http://www.ocsab.se)

# SISÄLLYSLUETTELO

---

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TURVATOIMET.....</b>                                               | <b>45</b> |
| <b>KEITTOTASON KUVAUS .....</b>                                       | <b>66</b> |
| TEKNISET TIEDOT .....                                                 | 71        |
| OHJAUSPANEELI (VAIHELEE MALLEITTAIN).....                             | 71        |
| OHJAUSPANEELI STA LIESITUULETIN .....                                 | 72        |
| <b>KEITTOTASON KÄYTTÖ.....</b>                                        | <b>72</b> |
| HERKKÄ KOSKETUSPANEELI.....                                           | 72        |
| NÄYTTÖ .....                                                          | 72        |
| ILMANKIERTO .....                                                     | 72        |
| <b>KEITTOTASON KÄYTTÖ.....</b>                                        | <b>73</b> |
| ENNEN KEITTOTASON KÄYTTÖÖNOTTOA .....                                 | 73        |
| INDUKTION PERIAATE.....                                               | 73        |
| SOPIVAT KEITTOASTIAT .....                                            | 73        |
| SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT .....                                       | 73        |
| LÄMPÖTASON JA AJASTIMEN SÄÄTÖ LIUKUSÄÄTIMELLÄ .....                   | 73        |
| KEITTOTASON KYTKEMINEN .....                                          | 74        |
| PUUTTUVAN/SOPIMATTOMAN KEITTOASTIAN AUTOMAATTINEN HAVAITSEMINEN ..... | 74        |
| JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN.....                                             | 74        |
| BOOSTER-TOIMINTO .....                                                | 75        |
| AJASTINTOIMINTO.....                                                  | 76        |
| KIEHAUTUSAUTOMATIikka.....                                            | 76        |
| STOP&Go .....                                                         | 77        |
| RECALL-TOIMINTO .....                                                 | 77        |
| « KEEP WARM » TOIMINTO .....                                          | 77        |
| SILTA- JA AUTOMAATTINEN SILTATOIMINTO .....                           | 78        |
| GRILLITOIMINTO .....                                                  | 78        |
| LUKITUSPAINNIKE .....                                                 | 78        |
| LIESITUULETTIMEN AKTIVOINTI.....                                      | 79        |
| AJASTINTOIMINTO.....                                                  | 79        |
| MANUUALINEN TOIMINTA.....                                             | 79        |
| <b>KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET.....</b>                               | <b>80</b> |
| SOPIVAT KEITTOASTIAT .....                                            | 80        |
| SOPIMATTOMAT KEITTOASTIAT .....                                       | 80        |
| KEITTOASTIAN HALKAISIJA.....                                          | 80        |
| SÄÄTÖALUEET .....                                                     | 81        |
| <b>PUHDISTUS JA HUOLTO .....</b>                                      | <b>81</b> |
| <b>VIANETSINTÄ .....</b>                                              | <b>81</b> |
| <b>YMPÄRISTÖNSUOJELU .....</b>                                        | <b>82</b> |
| <b>ASENNUS.....</b>                                                   | <b>83</b> |
| <b>SÄHKÖASENNUS.....</b>                                              | <b>84</b> |
| <b>TAKUU.....</b>                                                     | <b>85</b> |
| <b>HUOLTO.....</b>                                                    | <b>85</b> |

## TURVATOIMET

---

- Lukemalla käyttöohjeen ennen keittotason käyttöönottoa välttyä vahingoittamasta itseäsi ja keittotasoa.
- Laita tämä käyttöohje talteen myöhempää tarvetta varten. Jos keittotaso luovutetaan tai myydään toiselle omistajalle, käyttöohjeen on seurattava sen mukana.
- Ennen keittotason käyttöönottoa poista kaikki pakkausmateriaali ja varmista, ettei keittotaso ole vahingoittunut. Mikäli keittotaso on vahingoittunut tai sen epäillään olevan vahingoittunut, kutsu paikalle valtuutettu huoltoasentaja. Vahingoittunutta keittotasoa EI saa ottaa käyttöön.  
Ilmoita vahingosta välittömästi tuotteen ostopaikkaan.
- Keittotaso on tarkoitettu vain ruoanlaittoon kotitalouksissa. Muunlainen käyttö on kiellettyä ja voi aiheuttaa vaaratilanteita. Valmistajaa/maahantuoja ei voida pitää vastuussa vääränlaisesta käytöstä tai hoidosta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on asennettava voimassa olevien lakien ja säännösten mukaan.
- Älä koskaan yritä itse korjata viallista keittotasoa. Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu huoltoasentaja. Virheelliset korjaustoimet saattavat vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Älä koskaan kisko johdosta, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Älä koskaan anna lasten leikkiä keittotasolla tai käyttää sitä muuten kuin aikuisen valvonnassa.

- Muista, että keittoalue on kuuma paitsi käytössä myös jonkin aikaa sammutuksen jälkeen. Pidä sen vuoksi aina silmällä keittoalueella olevaa kuumaa öljyä/rasvaa sisältävää keittoastiaa.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa
- Valvo keittotasoa koko ajan, kun käytät ruoanlaitossa rasvaa tai öljyä.
- Roiskunut rasva tai öljy voi syttyä palamaan ja sytyttää samalla myös liesituulettimen. Tulipalon vaara!
- Jos rasva tai öljy syttyy palamaan, älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä vaan tukahduta se kankaalla tai vaahtosammuttimella.
- Keittotasossa on vahva lasikeraaminen pinta, joka voi kuitenkin rikkoutua, jos sen päälle putoaa esimerkiksi teräviä esineitä. Jos keittotasossa on halkeamia tai muita vaurioita, katkaise siitä virta ja kutsu paikalle huoltoasentaja.
- Iduktiokeittotason alle asennettavassa uunissa on oltava jäähdytyspuhallin.
- Jos keittotaso asennetaan pyrolyysitoiminnolla varustetun uunin päälle, tasoa ei saa käyttää pyrolyysipuhdistuksen aikana.
- Jos keittotaso asennetaan laatikon päälle, laatikossa ei saa säilyttää tulenarkoja aineita, esim. suihkepulloja.
- Keittotasoa ei saa asentaa astianpesu- tai pesukoneen, kuivausrummun tai jääkaapin/pakastimen päälle, koska tasosta säteilevä lämpö saattaa vahingoittaa muita laitteita.
- Keittotasoa saa käyttää vain paikalleen asennettuna, jolloin sen virtaa johtavat osat eivät ole näkyvillä.

- Käytä ainoastaan tasa- ja paksupohjaisia keittoastioita. Jos keittoastiassa on hiomaton tai naarmuuntunut pohja, se voi naarmuttaa keittotasoa. Varmista myös, että keittoastian pohja on puhdas. Jopa hyvin pienet likahiukkaset voivat naarmuttaa keittotasoa.
- Älä koskaan aseta kuumaa keittoastiaa suoraan toimintonäppäinten päälle, koska näppäinten alla oleva elektroniikka saattaa tällöin vahingoittua.
- Älä liekitä ruokaa suoraan liesituulettimen alla, koska liekit voivat sytyttää tuulettimen rasvasuodattimen palamaan.
- Varo, etteivät muiden kodinkoneiden johdot osu lämpimään keittoalueeseen tai jää puristuksiin kuuman uuniluukun väliin.
- Älä koskaan lämmitä keittoalueella ruokaa suljetuissa astioissa (esim. säilykepurkeissa), ne saattavat räjähtää.
- **VAROITUS:** Valmistamaton keittäminen liesillä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon.
- **VAROITUS:** Keittoprosessia on valvottava. Lyhytaikaista keittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Palovaara: Älä käytä levyä säilytykseen.
- Älä koskaan säilytä keittotason päällä esimerkiksi metalliesineitä. Päällä olevan keittoalueen lämpö tai sammutetun keittoalueen jälkilämpö saattaa kuumentaa/sulattaa esineen tai sytyttää sen palamaan.
- Älä koskaan käynnistä keittoaluetta, jolla ei ole keittoastiaa. Älä myöskään aseta tyhjää keittoastiaa keittoalueelle sen ollessa päällä.
- Varo, ettei lämpimälle keittotasolle joudu, muovia, alumiinifoliota tai kiinteää tai nestemäistä sokeria. Nämä aineet sulavat ja tarttuvat kiinni keittotasoon ja saattavat jäähtyessään aiheuttaa siihen naarmuja tai halkeamia. Mikäli näitä aineita kuitenkin joutuu keittotasolle, sammuta keittotasoa ja poista sokeri, muovi tai alumiinifolio keittotasosta sen ollessa yhä lämmin. Käytä tähän tarkoitukseen lasikaavinta.
- Varo polttamasta itseäsi koskiessasi kuumaan keittotasoon.

- Jos keittotaso vaurioituu tai siihen tulee halkeamia, katkaise heti virta ja ota yhteys huoltoasentajaan.
- Sammuta keittotason virta aina ennen sen puhdistusta ja huoltoa.
- Älä käytä puhdistukseen koskaan voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia aineita, kuten esim. grillin- ja uuninpuhdistusaineita, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai karkeaa sientä.
- Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.
- Älä säilytä magneetilla varustettuja esineitä, kuten luottokortteja, taskulaskimia tai levykkeitä päällä olevan keittotason lähellä, koska esineet saattavat vaurioitua.
- Sydämentahdistinta käyttävien henkilöiden on syytä muistaa, että päällä olevan induktiokeittotason välittömään läheisyyteen muodostuva magneettikenttä saattaa vaikuttaa tahdistimen toimintaan. Epäselvissä tapauksissa on kysyttävä neuvoa lääkäriltä.
- Sähkömagneettisille kentille altistumista voidaan välttää asettamalla keittoastia aina keittoalueen keskelle.
- Kun poistat keittotason käytöstä, katkaise kaikki johdot aivan tason vierestä, jotteivät ne voi aiheuttaa vaaratilanteita lapsille. Varmista keittotason ympäristöystävällinen hävittäminen palauttamalla se hyväksytylle kierrätysasemalle. Muista myös, että tuotteen joitakin osia voidaan ehkä käyttää uudelleen.
- Älä **KOSKAAN** sammuta paloa vedellä. Sammuta sen sijaan levy ja tukahduta palo esim. kattilan kannella tai palopeitteellä.



**TUOTTEEN TAKUU RAUKEAA, JOS SILLÄ  
KÄYTETÄÄN HUONOLAATUISIA KEITTOASTIOITA TAI  
MAGNEETTISOVITINTA (KÄYTETTÄESSÄ  
MAGNETISOIMATTOMIA KATTILOITA).  
SYYNÄ TÄHÄN ON SE, ETTÄ NÄMÄ TUOTTEET  
VAHINGOITTAVAT KEITTOTASON ELEKTRONISIA  
OSIA JA LASIA.**





# PAKKAUKSEN HÄVITTÄMINEN

---

Pakkaus suojelee liesituuletinta kuljetusvaurioilta. Pakkausmateriaalit on valittu ympäristöä ja jätteenkäsittelyä ajatellen, ja ne voidaan siis kierrättää. Pakkausmateriaalien kierrätys säästää raaka-aineita ja vähentää jäteongelmaa. Siksi pakkaus tulee toimittaa lähimmälle kierrätysasemalle tai keräyspisteeseen. Pakkauksen osat (esim. kalvot, styroksit) voivat olla lapsille vaaraksi. Tukehtumisvaara! Säilytä siis pakkaus lasten ulottumattomissa ja vie materiaalit pois mahdollisimman nopeasti.

# VANHAN TUOTTEEN HÄVITTÄMINEN

---

Vanhat sähkö- ja elektroniikkatuotteet sisältävät edelleen arvokkaita materiaaleja. Ne sisältävät kuitenkin myös vaarallisia aineita, jotka ovat välttämättömiä niiden toiminnan ja turvallisuuden kannalta.

Jos tuote hävitetään tavallisen kotitalousjätteen joukossa tai se käsitellään väärin, se voi vahingoittaa ihmisten terveyttä ja ympäristöä. Älä siis heitä tuotetta tavalliseen talousjätteeseen.

Toimita se sen sijaan lähimpään keräyspaikkaan tai paikalliselle jätteen kierrätysasemalle niin, että osat voidaan kierrättää. Huolehdi myös vanhan tuotteen säilytyksestä lasten ulottumattomissa siihen saakka, kun se toimitetaan kierrätysasemalle.

# TURVALLISUUSOHJEET

---

Ole hyvä ja lue käyttöohjeet perusteellisesti, ennen kuin otat liesituulettimen käyttöön.

Ne antavat tärkeää tietoa turvallisuudesta, asennuksesta, käytöstä ja laitteen kunnossapidosta. Näillä suojellaan sekä käyttäjiä että liesituuletinta.

Säilytä käyttöohje, ja anna se tuulettimen mukana mahdolliselle uudelle omistajalle.

Liesituuletin on tarkoitettu käytettäväksi tavallisessa kotitaloudessa. Valmistaja/maahantuoja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat väärästä käytöstä tai virheellisestä ohjauksesta.

Ennen liesituulettimen kytkemistä sähköverkkoon, on varmistuttava, että kytkentäolosuhteet vastaavat laitteen tyyppikilvessä annettuja kytkentätietoja (jännite ja taajuus). On erittäin tärkeää, että nämä tiedot vastaavat toisiaan, jotta liesituuletin ei vahingoitu. Jos olet epävarma, ota yhteys ammattiasentajaan.

Liesituulettimen sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun siinä on asianmukainen maadoitus. On hyvin tärkeää, että tämä oleellinen turvajärjestely testataan ja että asennuksen epävarmoissa tapauksissa tarkastaa valtuutettu sähköasentaja. Valmistajaa/maahantuojaa ei voi pitää vastuullisena vahingoista, jotka ovat syntyneet puuttuvan tai viallisen maadoituksen johdosta (esim. sähköiskut). Asennuksen ja korjaukset saa tehdä vain koulutettu ammattilainen. Asiantuntemattoman tekemät asennukset ja korjaukset voivat aiheuttaa merkittävän riskin käyttäjälle ja mitätöivät takuun. Tämän liesituulettimen saa koota ja asentaa liikkuvaan tilaan (esim. laivaan) vain ammattiasentaja ja vain noudattaen tämän liesituulettimen käytön turvallisuusohjeita.

Liesituuletin on kytketty irti sähköverkosta kokonaan vain, kun joku seuraavista ehdoista täyttyy:

- **Pistoke on vedetty irti pistorasiasta. Älä vedä johdosta vaan pistokkeesta, kun irrotat tuulettimen sähköverkosta.**
- **Sulake on kytketty pois päältä.**
- **Kierrettävä sulake on kierretty kokonaan irti**

Liittämistä sähköverkkoon ei saa tehdä jatkojohdolla.

Jatkojohto ei ole riittävän turvallinen (esim. ylikuumenemisvaara).

Älä koskaan käytä avoliekkiä liesituulettimen alla; vältä liekittämistä, grillausta ja vastaavaa.

Käynnissä oleva liesituuletin vetää liekit suodattimeen, ja imeytyneen keittiörasvan takia syntyy tulipalon vaara!

Käynnistä liesituuletin aina, kun keittotasoa käytetään. Jos liesituuletinta ei käynnistetä, muodostuu kondenssivettä liesituulettimen sisä- ja ulkopinnoille. Tämä voi aiheuttaa liesituulettiin korroosiovaurioita.

Öljyä tai rasvaa käytettäessä on kattiloita, pannuja ja rasvakeittimiä vaihdettava jatkuvasti. Myös grillaus sähkögrillivarusteilla vaatii jatkuvaa valvontaa. Ylikuumentunut öljy ja rasva voivat syttyä itsestään palamaan ja sytyttää liesituulettimen.

Älä käytä liesituuletinta koskaan ilman rasvasuodatinta, koska rasva- ja likakerrostumat voivat heikentää tuulettimen toimintaa. Suodattimet on puhdistettava tai vaihdettava säännöllisesti. Täysi rasvasuodatin aiheuttaa palovaaran!

Älä koskaan käytä höyrypesuria liesituulettimen puhdistukseen. Höyry voi tunkeutua jännitteenalaisiin osiin ja aiheuttaa oikosulun.

Liesituuletin on tarkoitettu nämä käyttöohjeet lukeneen aikuisen käyttöön. Lapset eivät useinkaan ole selvillä vaaroista, jotka voivat syntyä liesituulettimen virheellisestä käytöstä. Muista siis valvoa lapsia, kun he oleskelevat liesituulettimen lähellä. Isommat lapset voivat käyttää liesituuletinta, jos heille on kunnollisesti selvitetty sen käyttö ja he ymmärtävät väärästä toiminnasta mahdollisesti aiheutuvat vaarat.

Liesituuletin voidaan asentaa alle 65 cm:n etäisyydelle keittotasosta standardin EN60335-2-31: 1997 mukaisesti.

Poistoilmaputkena saa käyttää ainoastaan palamattomasta materiaalista valmistettuja putkia. Ilmanvaihtoa ei saa järjestää hormin, savupiipun tai tuuletushormin kautta, jos sitä käytetään myös tulisijallisen huoneen ilmanvaihtoon.

Jos tuuletus toteutetaan sellaisen hormin tai savupiipun kautta, joka ei enää ole käytössä, on viranomais määräyksiä noudatettava.

### **Liesituulettimen käytössä samaan aikaan samaa huoneilmaa käyttävän tulisijan kanssa on noudatettava erityistä varovaisuutta**

Varoitus: Myrkytysvaara !

Jos samassa tilassa tai ilmanvaihtojärjestelmässä käytetään sekä liesituuletinta että tulisijaa, joka käyttää huoneen ilmaa, on noudatettava mitä suurinta varovaisuutta.

Tulisijat, jotka käyttävät huoneilmaa voivat olla esim. kaasu-, öljy-, puu- tai hiilikäyttöisiä lämmittimiä, vedenlämmittimiä, kuumavesikattiloita, kaasuliesiä tai kaasu-uuneja, jotka saavat palamisilmansa huoneesta, johon ne on asennettu, ja joiden palokaasut johdetaan ulos esimerkiksi savupiipun kautta. Poistaessaan ilman ulos - myös erillismootorilla varustettuna - liesituuletin imee ilmaa keittiöstä ja viereisistä huoneista.

Jos korvausilmaa ei ole riittävästi, syntyy alipaine. Tulisijat saavat liian vähän palamisilmaa. Palaminen estyy.

Oleskelutiloihin voi savupiipusta tai tuuletuskanavasta imeytyä myrkyllisiä savukaasuja. Se voi olla hengenvaarallista!

Liesituuletinta voi käyttää turvallisesti yhtä aikaa huoneilmaa käyttävän tulisijan kanssa, jos tilan tai ilmanvaihtojärjestelmän alipaine ei ylitä 4 Pa (0,04 mbar), jolloin vältetään savukaasujen imeytyminen takaisin huonetilaan.

Tämä voidaan saavuttaa, jos palamista varten virtaa riittävästi raikasta sisään, esimerkiksi ovista ja ikkunoista. On varmistettava, että aukkojen poikkileikkaukset ovat riittävän suuria. Pelkkä seinän ilmanvaihtokanava ei yleensä tuo riittävästi korvausilmaa.

Arvioinnissa on otettava huomioon koko talon ilmanvaihto. Jos olet epävarma, ota yhteys paikalliseen nuohoojamestariin.

Turvallisen toiminnan varmistamiseksi voi olla tarpeen:

- yhdistää liesituuletin ikkunakytkimeen, joka sallii tuulettimen toiminnan vain, kun ikkuna on riittävän auki, tai
- kytkeä automaattinen korvausilmaimuri tai avata moottorikäyttöinen tuuletusluukku, kun liesituuletin käynnistetään, tai
- sammuttaa automaattisesti huoneilmaa käyttävä tulisija, kun liesituuletin käynnistetään.

Ota joka tapauksessa yhteys paikalliseen nuohoojamestariin.

## TOIMINTATAVAN KUVAUS

---

Liesituuletin on tarkoitettu höyryn ja käryjen poistamiseen keittiöstä. Se on suunniteltu käytettäväksi joko ulos poistavana tai huoneilmaan palauttavana / ilmaa kierrättävänä. Huoneilmaan palautus vaatii, että rasvasuodattimien taakse ostetaan ja asennetaan hiilisuodattimet.



### Ulospoistava

Tämä vaatii käytetyn ilman ulos johtavan poistoputken asentamisen.

**Tärkeää:** Poistoputki ostetaan erikseen. Poistoputken halkaisijaa ei saa pienentää. Halkaisijan **pitää** olla saman kokoinen kuin tuulettimen laipan. Muuten imuteho pienenee huomattavasti ja äänitaso kasvaa merkittävästi.

Jos poistoilmaputki asennetaan vaakatasoon, putken nousun pitää olla noin 10 % poiston helpottamiseksi.



### Huoneilmaan palauttava

Ilman kierrättäminen tapahtuu niin, että ilma suodatetaan aktiivihiilisuodattimien läpi ja palautetaan puhdistettuna huonetilaan.

**Huomautus:** Kun käytetty ilma palautetaan huoneeseen, tee tuuletusaukko sokkeliin sen kaapin alle, johon tuuletin asennetaan. Asenna lisäksi poistoputki moottorista sokkelin ritilään.

Hiilisuodattimet ostetaan lisävarusteina erikseen ja ne täytyy asentaa kuvan 10 mukaisesti.

Hiilisuodattimet tulee asettaa aivan rasvasuodattimien alle. Siksi sinun on ensin asennettava hiilisuodattimet ja sitten rasvasuodattimet.

Ilma täytyy johtaa kaapista ulos keittiöön ritilän kautta, koska muuten kaappiin voi syntyä kosteusvaurioita.

## ASENNUS

---

Ennen kuin aloitat asennuksen, lue asennusohjeet huolellisesti ja varmista, ettei laitetta ole kytketty virtaan.

### Tekniset ohjeet

Aseta liesitaso ylösalaisin sopivalle alustalle. Varmista, että lasi on suojattu. Poista suodatinkotelo pakkauksesta ja asenna se kuvan 1 mukaisesti.

Suodatinkotelon metallikoukut on työnnettävä niille kuuluviin uriin, jotka löytyvät keittotason takaosasta, kuten kuvassa 2 näytetään.

Kun olet asentanut suodatinkotelon keittotasoon, kiinnitä se liesituulettimen mukana toimitetuilla metalliruuveilla, jotka ruuvataan kuvan 3 mukaisesti.

Jatka asennusta kiinnittämällä liesitaso kaappiin toimituksessa olevan keittotason käyttöohjeen mukaisesti.

Kiinnitä kytkentärasia kaapin alaosaan mukana toimitetuilla 4 ruuvilla. Muista noudattaa suositeltua minimietäisyyttä kaapin keskustasta, katso kuvaa 6.

Tuuletin voidaan nyt asentaa noudattamalla alla olevia ohjeita

### **Tuulettimen asentaminen (SEM)**

Kun tuuletin on tarkoitus asentaa suoraan lattialle, on sitä varten tehtävä kaapin pohjaan 440x440 mm kokoinen aukko (kuva 19).

Keittotason alle on mahdollista asentaa laatikoita tai säilytystilaa, jos ne ovat vähintään 10 cm päässä alimmasta kohdasta.

INDOOR 10-2 ja INDOOR 16 voidaan asentaa keittiökaapin alle käyttäen liesituulettimen alinta ilmanpoistoaukkoa.

## **VALITUN MOOTTORIN ASENNUSOHJE**

---

### **INDOOR 10-2 (kuva 4)**

Kun olet valinnut poistoilman lähtösuunnan (kuva 4), ota moottori pakkauksestaan ja asenna sen metallikiinnike mukana toimitetuilla ruuveilla, kuvan 5 mukaisesti.

Moottorissa on kaksi poistoilma-aukkoa. Käytössä olevaan poistoaukkoon on kytketty muovilaippa, kun taas metallilevy peittää laitteen toisen, vastakkaisella puolella olevan ilmanpoistoaukon. Jos haluat vaihtaa poistoaukon, siirrä muovilaippa haluttuun aukkoon ja peitä toinen metallilevyllä.

Moottorin lavat on suojattu metallisäleiköllä. Jos asentaessasi vaihdat poistoilma-aukon, on tärkeää siirtää myös metallisäleikkö ja sijoittaa se käytettävän poistoaukon kohdalle. Jos suojaava metallisäleikkö jätetään pois, voi syntyä vaara joutua suoraan kosketukseen moottorin lapojen kanssa.

Moottori voidaan nyt sijoittaa keittiön kaapin pohjassa olevaan aukkoon.

### **INDOOR 16 (kuva 17)**

Kun olet poistanut 4 ruuvia, jotka kiinnittävät poistoilman ohjaimen laitteeseen (kuva 16), voit kääntää ohjainta niin, että ilman poistoaukko kääntyy haluamaasi suuntaan (kuva 17). Aseta moottori keittotason alle kuvan 15 mukaisesti. Aseta kytkentärasia kaapin pohjalle, kuten kuvassa 14 näytetään. Poistoilma-aukon sijainnista riippuen kytkentärasia voidaan sijoittaa joko moottorin oikealle tai vasemmalle puolelle, ja se on kiinnitettävä mukana toimitetuilla ruuveilla.

## **KANAVAT**

---

Sijoita metalliset teleskooppikanavat (2 kpl) tuulettimen poistoaukkoon (kuva 7) ja kiinnitä ne mukana toimitetuilla ruuveilla. Nosta sisempää metallikanavaa, kunnes se ylettää suodatinkoteloon, ja kiinnitä kanava mukana toimitetuilla ruuveilla (kuva 8). Sulje ilma-aukot mukana toimitetulla tiivisteteipillä kuvan 9 mukaisesti.

# HUONEILMAAN PALAUTETTAESSA (SUOSITELLAAN INDOOR 10-2 -MOOTTORILLE)

---

Liitä liesituulettimen poistoaukko kaapin aukkoon, jotta keittiön ilma pääsee kiertämään. Tämä edellyttää hiilisuodattimien käyttöä, jotka ostetaan erikseen. Asenna hiilisuodattimet kuvan 10 mukaisesti. Hiilisuodattimet sijaitsevat aivan rasvasuodattimien alla, ja siksi ne on asennettava ennen rasvasuodattimia. Voit ostaa lisävarusteena myös kanavasarjan, jossa on säleikkö (sijoitettuna aivan pätyyn, jotta kanava voidaan asentaa kaappiin).

## KANAVIEN ASENNUKSESTA

---

Liesituulettimen poistoaukko yhdistetään talon ulkopuolelle. Ilman talon ulkopuolelle johtava kanava ei sisälly toimitukseen, vaan se on ostettava erikseen lisävarusteena.

Liesituulettimessa on muovilaipat, jolla kanavat voidaan eri kohdista kytkeä moottoriin.

Mukana toimitettavien laippojen mitat ovat:

230x80 mm

220x90 mm

220x55 mm (suositellaan vain huoneilmaan palauttavaa ja lyhyitä kanavia käytettäessä).

## VIIMEINEN ASENNUSVAIHE

---

Asenna rasvasuodattimet paikoilleen viemällä ne keittotason keskiaukosta sisään, katso kuvaa 11. Peitä metallisäleiköllä keittotason keskiaukko kuvan 12 mukaisesti.

Jätä 15 cm etäisyys keittotason alimpaan kohtaan varmistamaan optimaalinen ilmankierto.

## SÄHKÖKYTKENTÄ

---

Sähkökytkennän liesituulettimesta virtalähteeseen täytyy noudattaa voimassa olevien kansainvälisiä ja paikallisia säädöksiä ja määräyksiä.

Kytkeä tämän laitteen erillisten osien välillä on annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Virransyöttö täytyy toteuttaa normaalin pistorasian kautta.

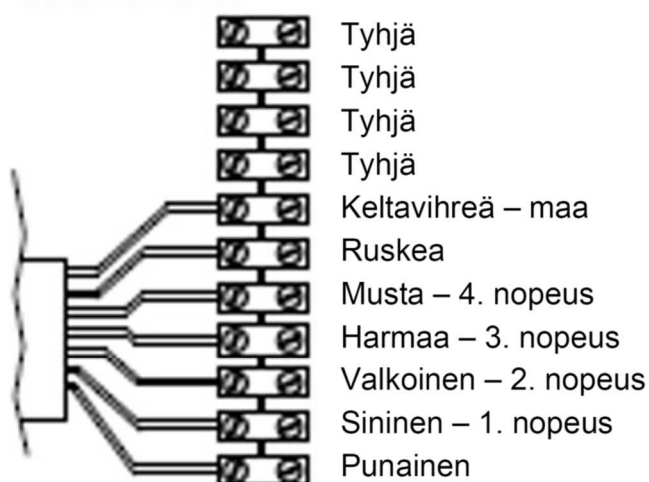
Valmistaja/maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat puuttuvasta tai viallisesta maadoituksesta.

Keittotason lasipinnan alla olevassa ohjauspaneelissa on johto, joka kytketään kytkentärasian vastaavaan johtoon (k13-A).

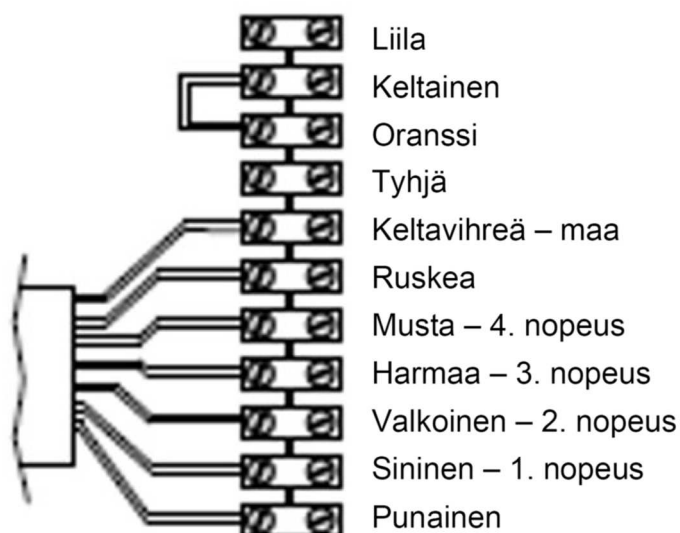
Kytke tuulettimen johto harmaan muovikotelon kytkentärimaan, katso kuva 13 B.

SEM-johto on sijoitettava kotelon sisään niin, että se ei ole kosketuksessa sähköliitintään (SELV). Älä katkaise johtoja. Johto on suljettava kuvan 18 mukaisesti.

## Indoor 10-2



## Indoor 16



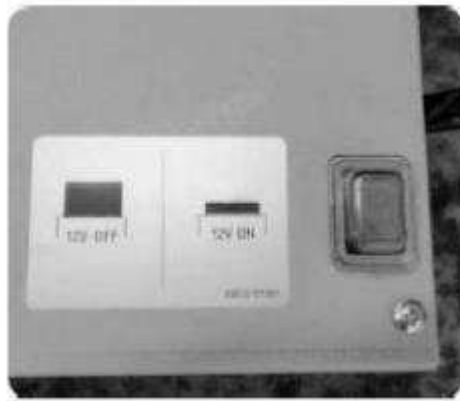
Muovipussin sisällä on musta johto kytkentärasian sisällä olevien liitäntäpisteiden vieressä. Tämä johto määrittää nopeuden 4, Euroopan komission antamien EU65 energiamerkintä- ja EU66 Ekodesign- asetusten mukaisesti.

Johto on kytkettävä keltaisen ja oranssin johtimen mukaisesti, jos moottori on INDOOR 16.  
Älä käytä johtoa, jos moottori on INDOOR 10-2.

Laite voidaan irrottaa virtalähteestä irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla kytkin johdotukseen. Viimeistä voidaan käyttää, jos kaikkien napojen koskettimien välillä on etäisyys, joka mahdollistaa laitteen täydellisen virrankatkaisun tapauksessa, jossa syntyy luokan II ylijännite. Koskettimien aukkojen on oltava 3 mm leveitä.

# KÄYNNISTYS

---

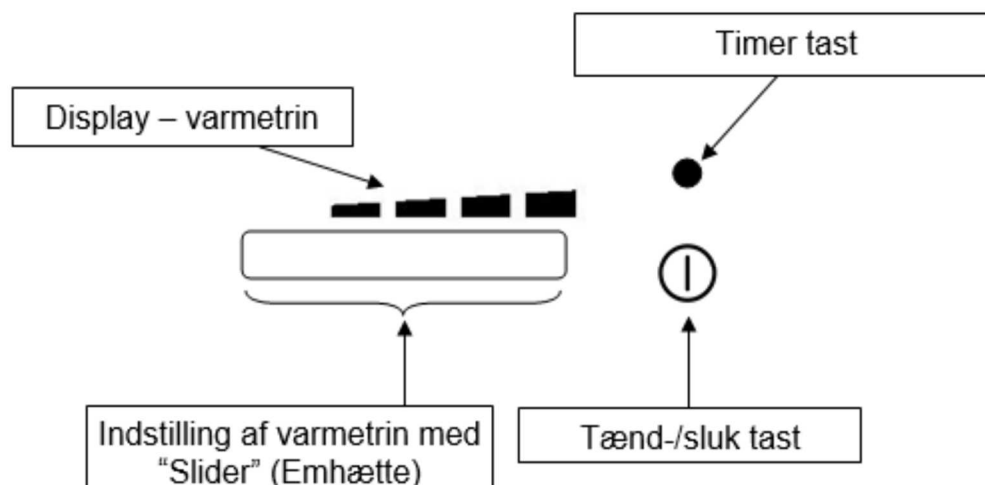


Käynnistyksen saa suorittaa vain pätevä ammattilainen. Varmista, että punainen 12 voltin ON/OFF-kytkin on kytketty pois päältä asennuksen jälkeen. Kytke virtapistoke sähköverkkoon ja aseta sitten katkaisija asentoon ON.

**VAROITUS:** Kun 12 voltin ON/OFF-kytkin on asennossa OFF, 230 voltin sähköpiirit ovat edelleen aktiivisia.

# LIESITUULETTIMEN OHJAUS

---



## (KUVA 20)

**A:** VIRTAKYTKIN. Kytkee liesituulettimen virran ja asettaa tuulettimen automaattisesti nopeudelle 2. Kun liesituuletin on käynnissä millä tahansa nopeudella, voit kytkintä painamalla sammuttaa moottorin.

**B:** Kosketusliukuohjain. Voit vaihtaa moottorin nopeutta. Nopeuden voi vaihtaa vain, kun liesituulettiin on kytketty virta virtakytkimellä. Käytä virtakytkintä moottorin sammuttamiseen, koska moottoria ei voi sammuttaa liukuohjaimella.

**C:** Diodit osoittavat moottorin nopeuden.

**D:** AJASTIN: Moottori sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, kun AJASTIN-toiminto on valittu. Nopeuden merkkivalo alkaa vilkkua.

### Automaattinen sammutus

Kun liesituuletinta ei kosketa neljään tuntiin, se sammuu automaattisesti.

## EKODESIGN

---

Europarlamentin uusien, 1. tammikuuta 2015 voimaan astuneiden säädösten – sekä EU65 Energiamerkinnot että EU66 Ekodesign – seurauksena kaikki Witt-liesituulettimet on mukautettu näihin uusiin energiamerkintä-vaatimuksiin.

Kaikki liesituulettimet on nyt varustettu uudella elektroniikalla, myös imutehon ajastinyksiköllä, kun imuteho ylittää 650 m<sup>3</sup>/h. Tämä koskee kaikkia malleja, joissa on sisäänrakennettu moottori ja 650 m<sup>3</sup>/h ylittävä imuteho. Ajastinyksikkö muuttaa automaattisesti suurimmalta teholta toiseksi suurimmalle 5 minuutin kuluttua. Myös erillismoottorilla varustetuissa liesituulettimissa on tämä ajastin, joka muuttaa automaattisesti tehokkaimman imun toiseksi tehokkaimmaksi, kun imuteho ylittää 650 m<sup>3</sup>/h. Erillismoottorit, joiden teho on yli 650 m<sup>3</sup>/h sekä korkeimmalla että toiseksi korkeimmalla tasolla, vaihtavat alemmalle tasolle 7 minuutin kuluttua.

Valmiustilassa liesituulettimien sähkönkulutus on alle 0,5 W.



# PUHDISTAMINEN JA HOITO

---

Liesituulettimen säännöllinen puhdistus varmistaa hyvän ja virheettömän toiminnan ja pidentää tuulettimen käyttöikää. Huolehdi rasvasuodattimien vaihtamisesta valmistajan suositusten mukaisesti.

## Rasvasuodattimien peseminen

Liesituulettimen uudelleen käytettävät rasvasuodattimet imevät keittiökäryjen kiinteät osat (rasvan, pölyn jne.) ja estävät siten liesituuletinta likaantumasta.

30 käyttötunnin jälkeen neljä led-valoa alkavat vilkkua. Se osoittaa, että rasvasuodattimet on pestävä.

**Huomaa:** Rasvasuodattimien pesun jälkeen liesituuletin nollataan painamalla AJASTIN-painiketta kolme sekuntia liesituulettimen ollessa sammutettuna.

**Huomaa:** Täysi rasvasuodatin aiheuttaa tulipalon vaaran!

## Rasvasuodattimien pesu käsin:

Pese rasvasuodattimet astianpesuharjalla, kuumalla vedellä ja pienellä määrällä mietoa käsitiskiainetta. Vältä astianpesuainetiivisteitä.

## Vältä

- Kalkinpoistoaineita, hankausjauheita, nestemäisiä hankausaineita ja voimakkaita yleispuhdistusaineita sekä uuninpuhdistussuihkeita.

## Rasvasuodattimien pesu astianpesukoneessa.

Rasvasuodattimet asetetaan alakoriin pystyyn ja pestään korkeintaan 60°C:ssa miedolla konetiskiaineella. Varmista, että suihkuvarsi voi liikkua vapaasti.

Kun puhdistat rasvasuodattimet astianpesukoneessa, niiden väri voi muuttua - käytetystä pesuaineesta riippuen. Tällä ei kuitenkaan ole mitään vaikutusta suodattimien toimintaan.

Puhdistuksen jälkeen rasvasuodattimet asetetaan kuivumaan imukykyiselle alustalle.

Kun rasvasuodattimet ovat poissa paikaltaan, pyyhi myös tuulettimen rungon sisäpuoli puhtaaksi niiltä osin, joihin yletyt.

Se ehkäisee palovaaraa.

## Liesituulettimen puhdistus

Pinnat ja säätimet ovat alttiita naarmuuntumaan ja hankautumaan. Siksi seuraavia puhdistusohjeita pitää noudattaa.

Kaikkia pintoja ja säätimiä saa puhdistaa ainoastaan pehmeällä sienellä, kuumalla vedellä ja PH-neutraalilla tiskiaineella.

Kuivaa pinnat jälkeenpäin pehmeällä liinalla.

Säätimien alueen puhdistukseen ei saa käyttää liikaa vettä, jotta vältetään kosteuden tunkeutuminen elektroniikkaan.

## Vältä seuraavien aineiden käyttöä, koska ne vahingoittavat laitteen pintoja:

- Soodaa, happoa tai klooria sisältävät pesuaineet ja liuottimia sisältävät puhdistusaineet.
- Hankaavat puhdistusaineet, esim. hankausjauheet tai -sienet, näistä esimerkkinä patasienet tai käytetyt sienet, jotka sisältävät hankausainejäämiä.



1x



2x



1x



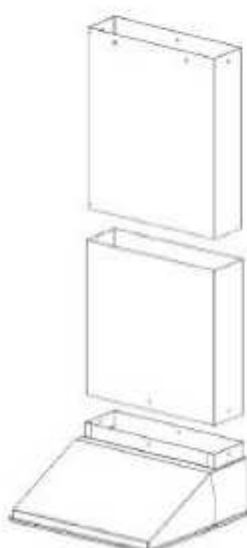
1x



1x



1x



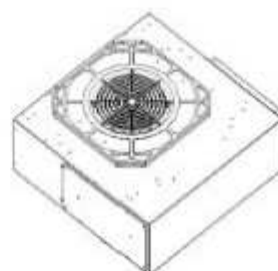
1x

1x

1x



20x



1x



1x



2x



1x



1x



1x



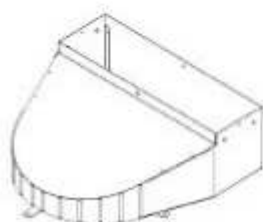
1x



1x



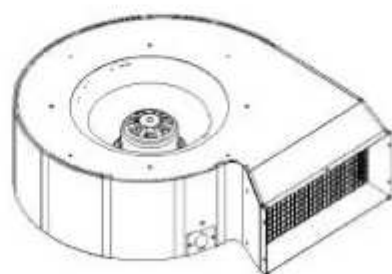
1x



1x

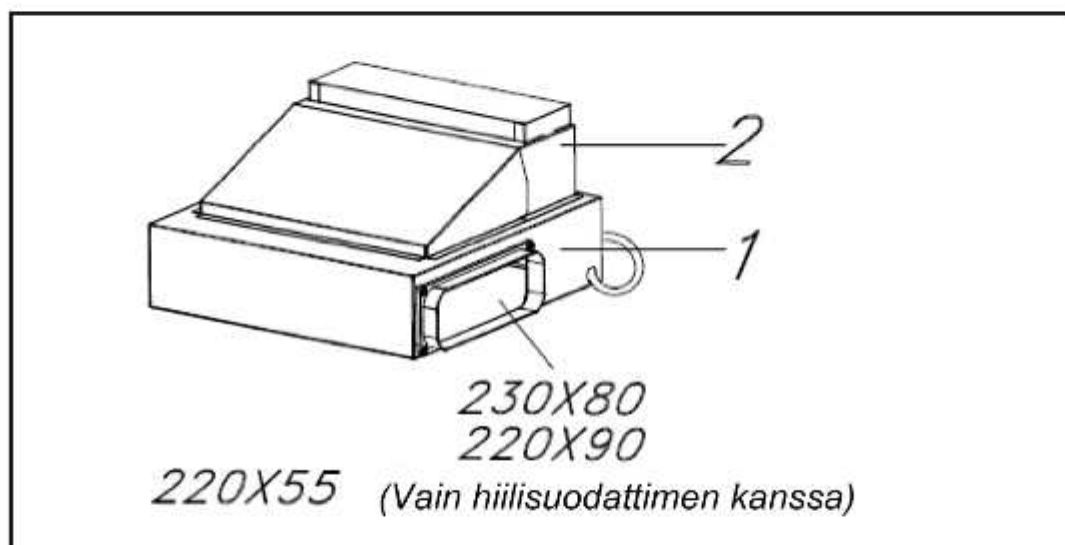


20x



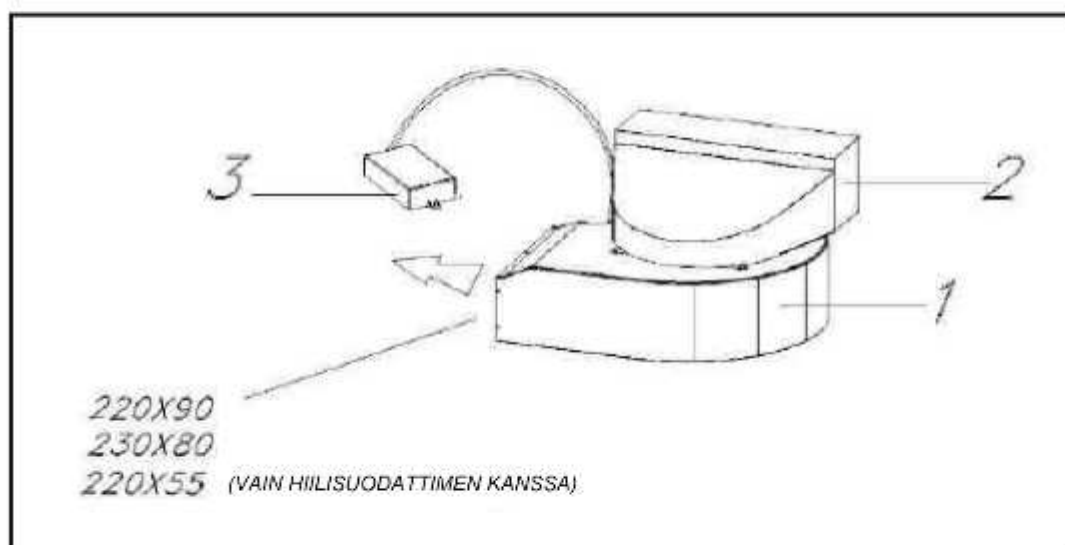
1x

INDOOR-10



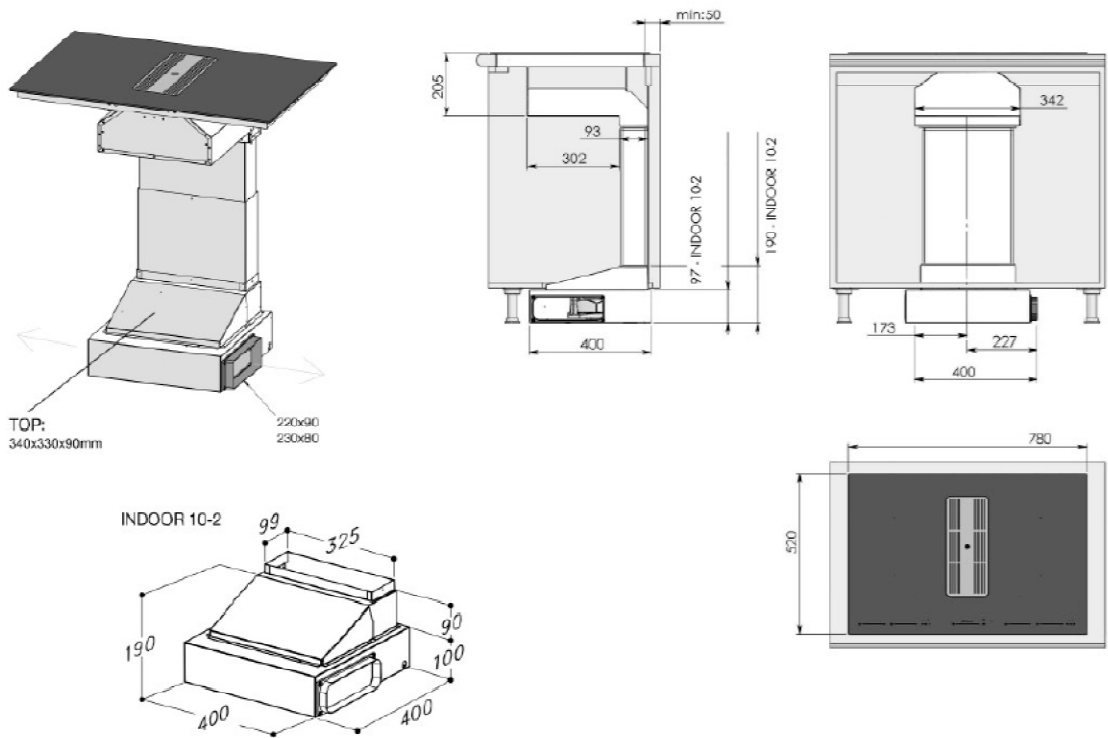
- 1- INDOOR-10 TUULETINMOOTTORI
- 2- ILMAOHJAIN

INDOOR-16

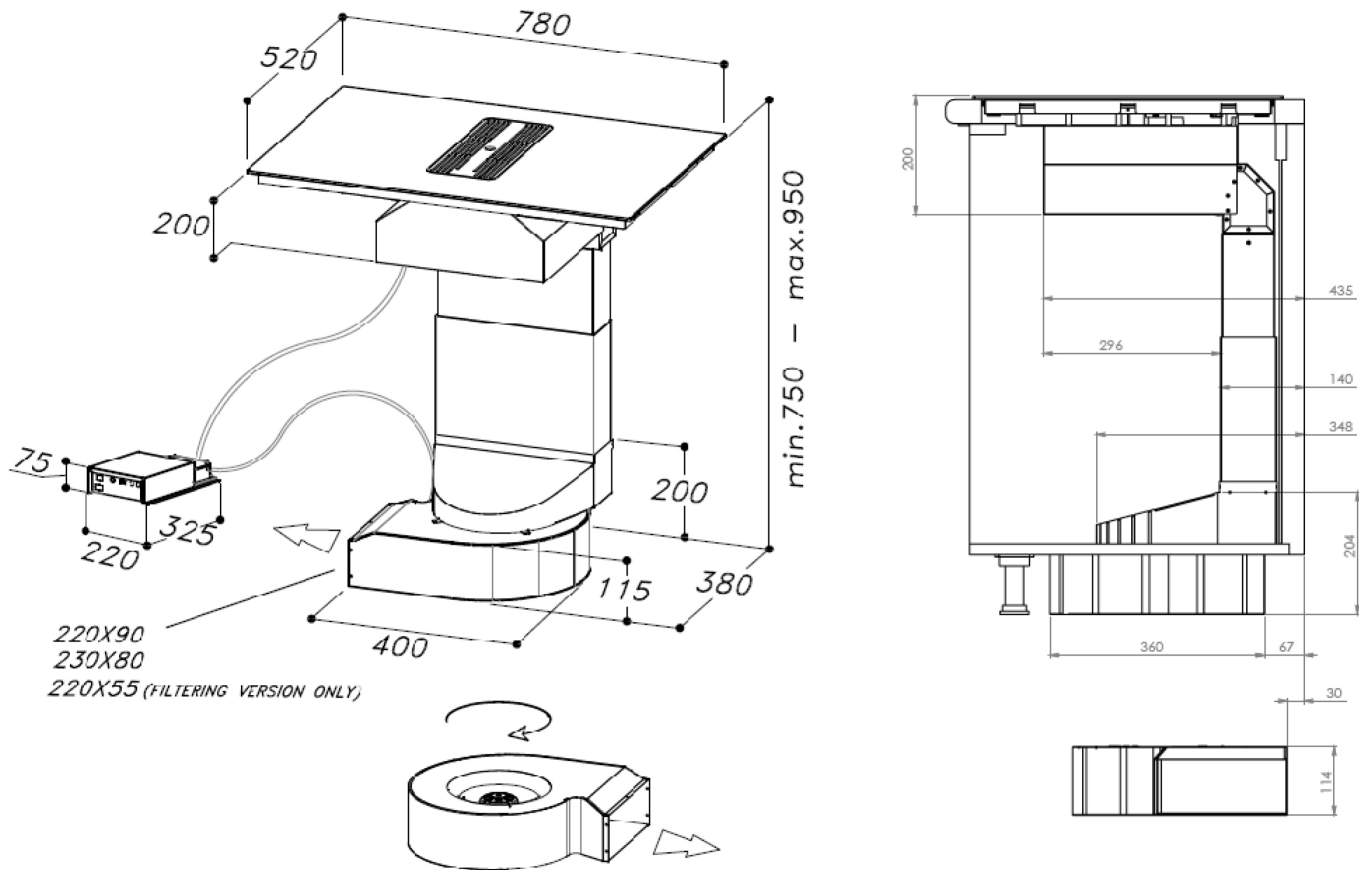


- 1- INDOOR-16 TUULETINMOOTTORI
- 2- ILMAOHJAIN
- 3- SÄHKÖJOHDOTUS

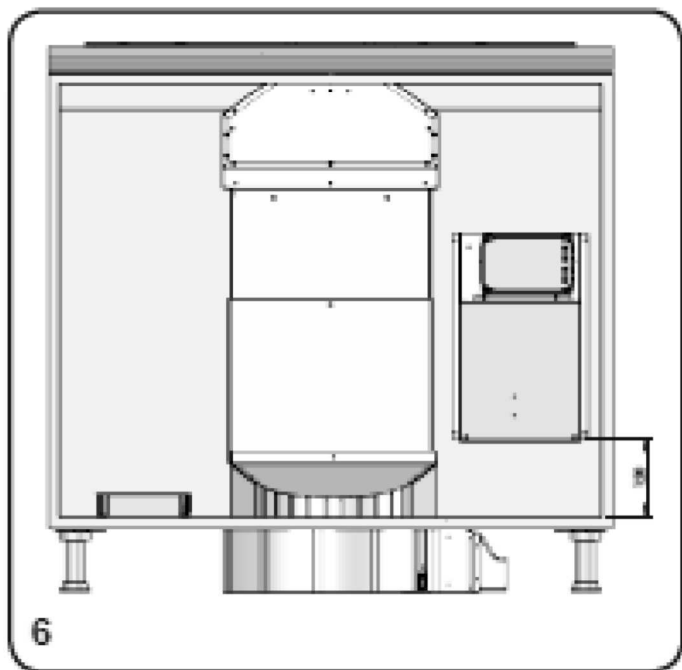
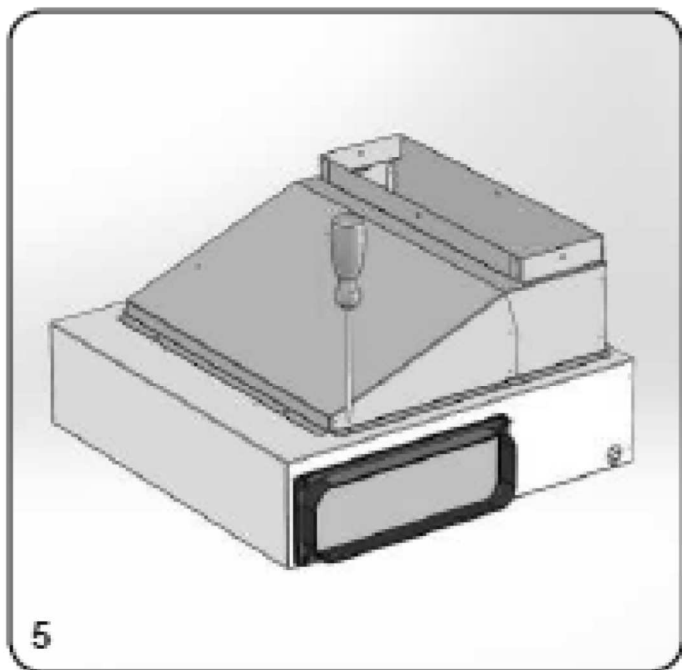
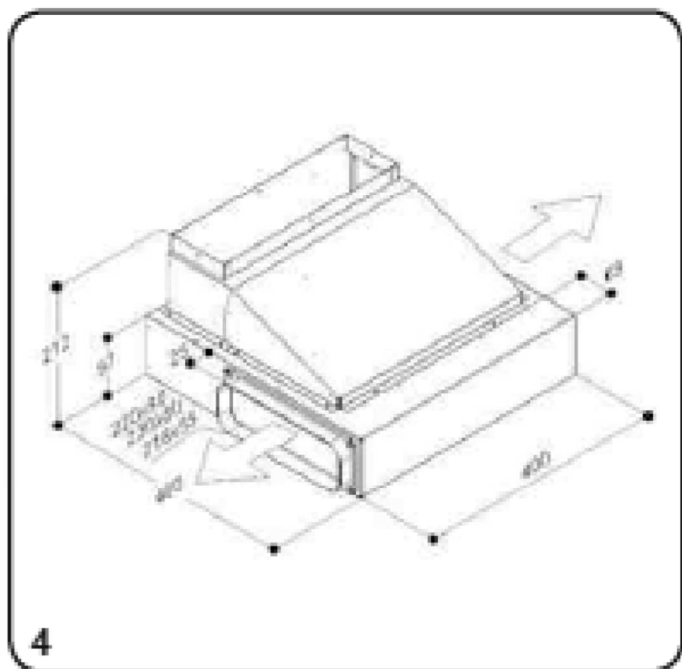
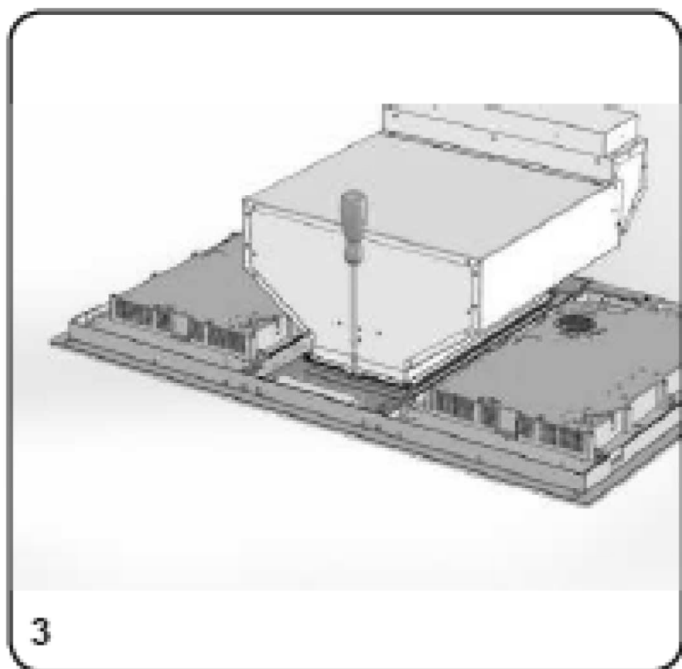
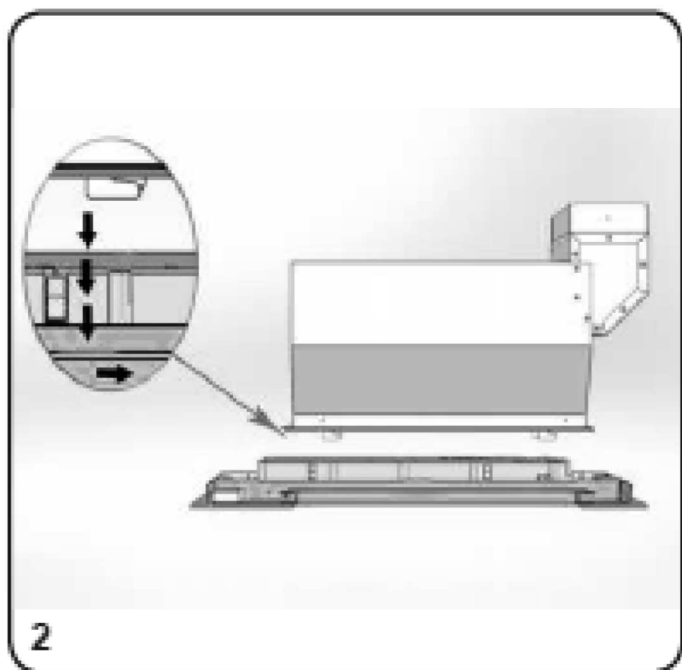
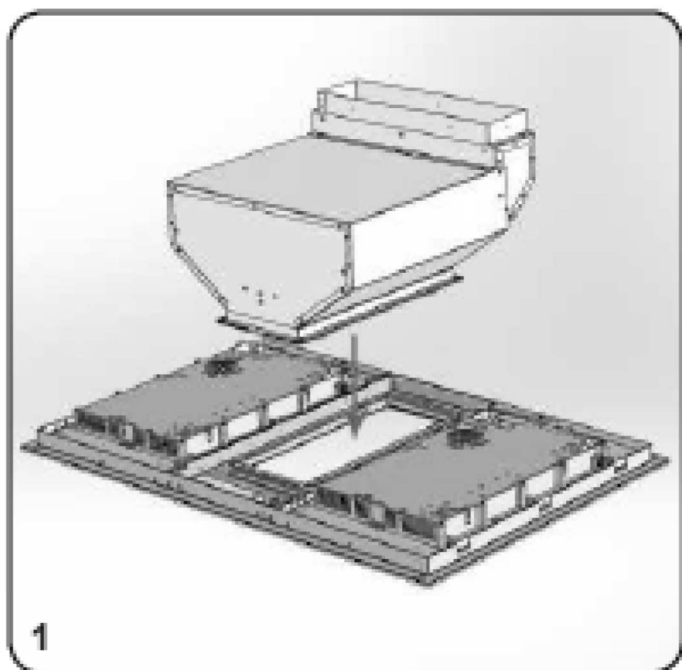
INDOOR 10-2

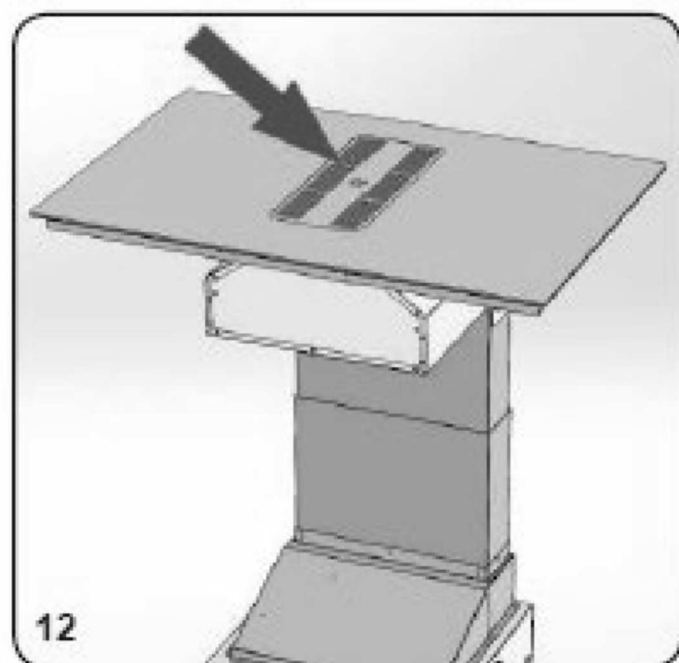
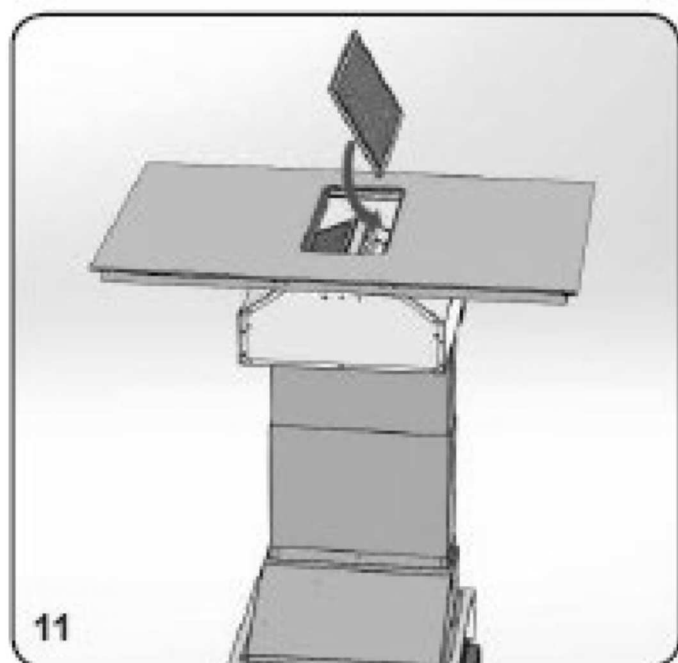
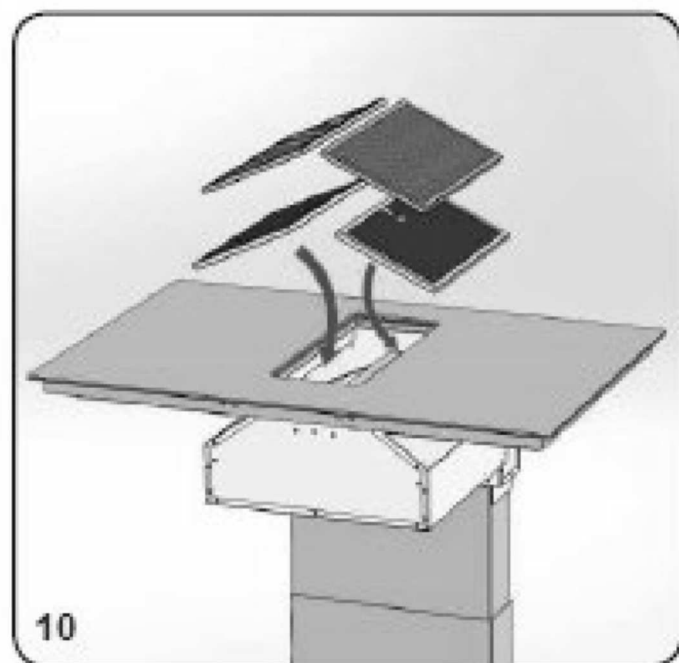
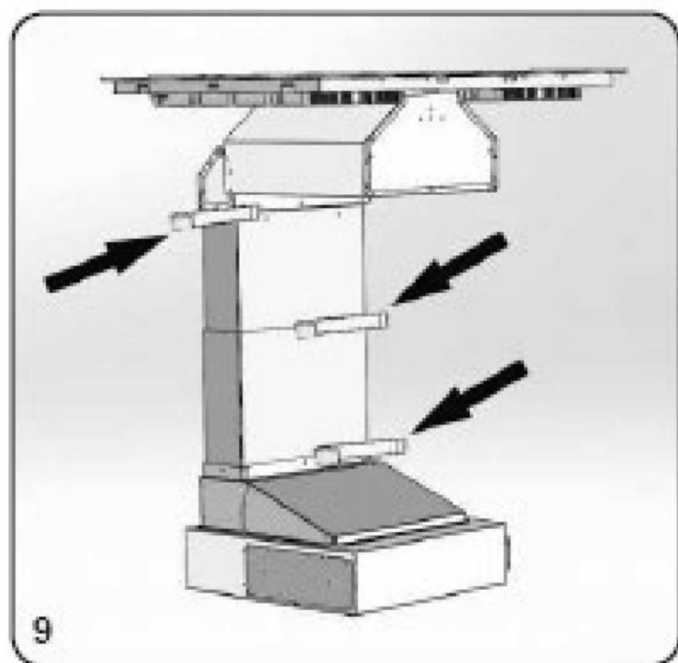
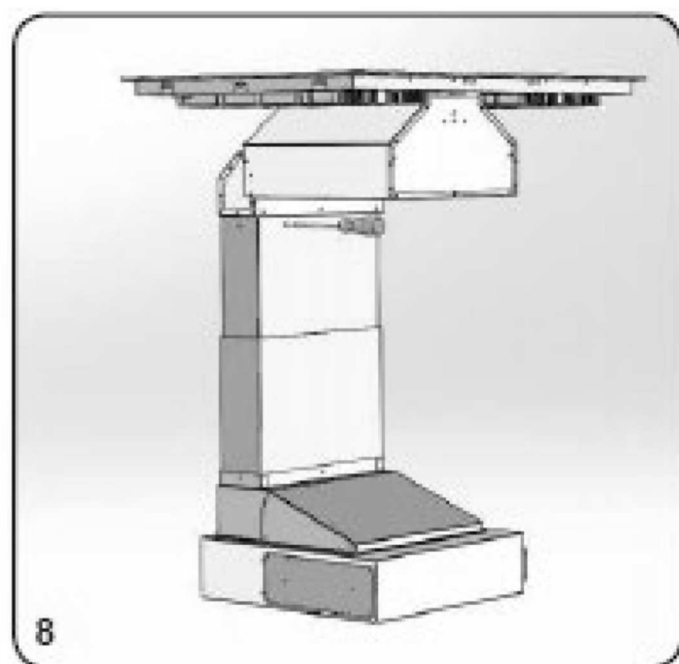
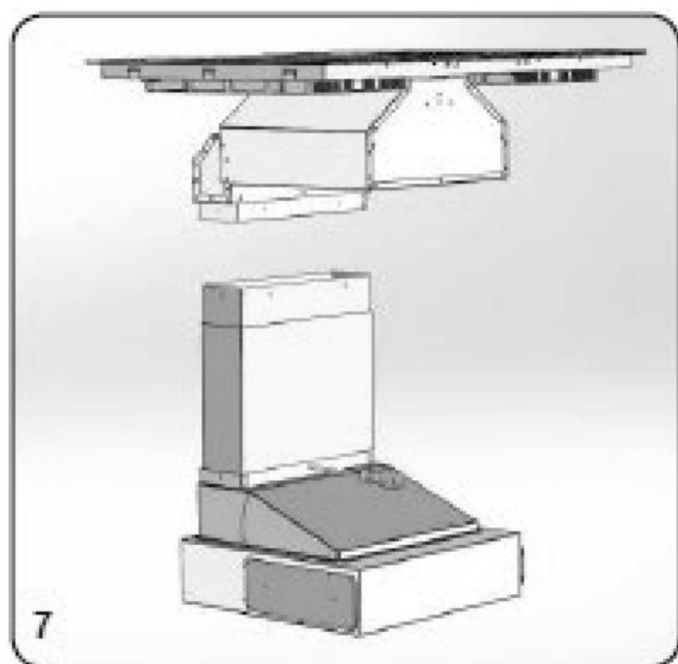


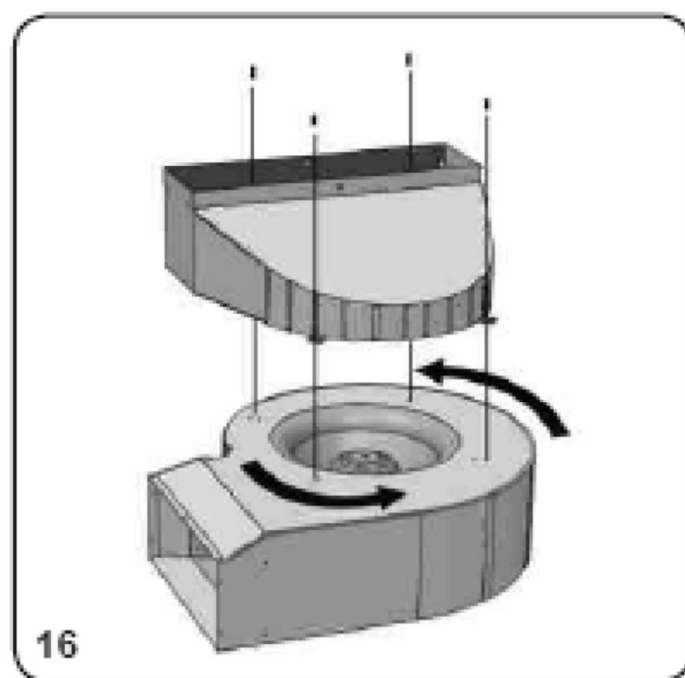
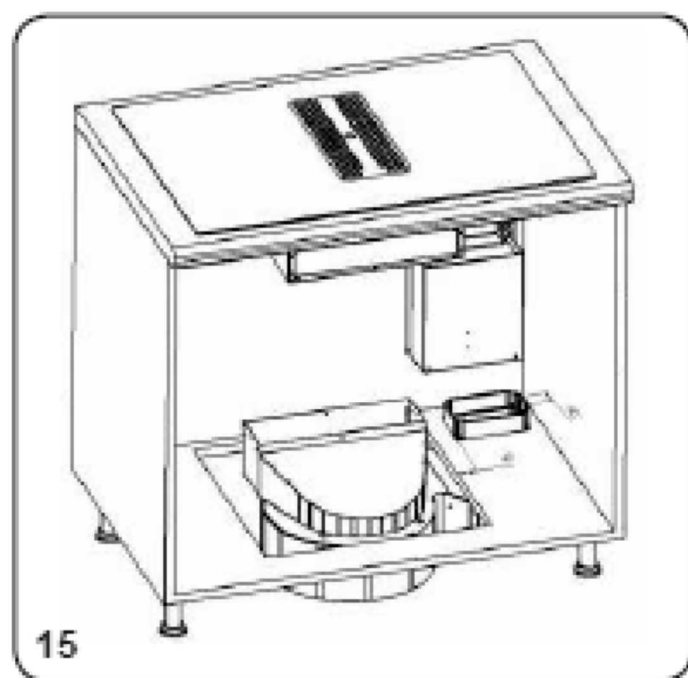
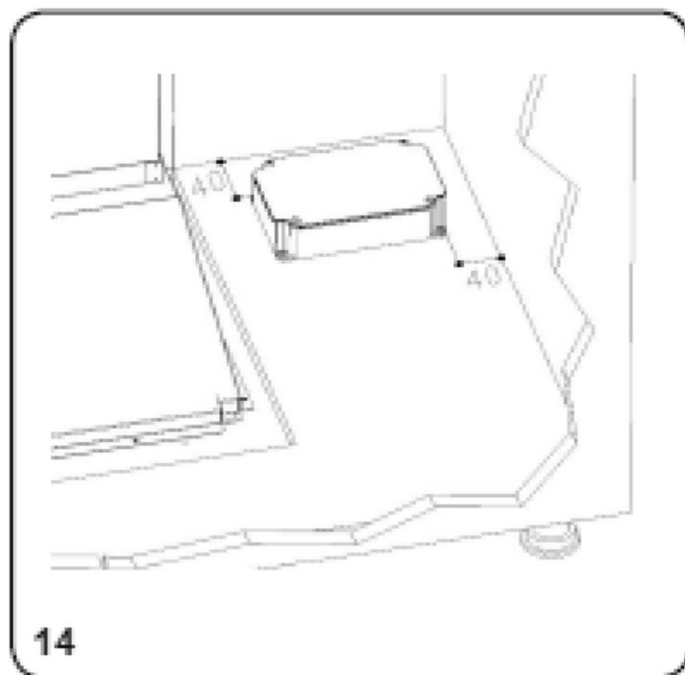
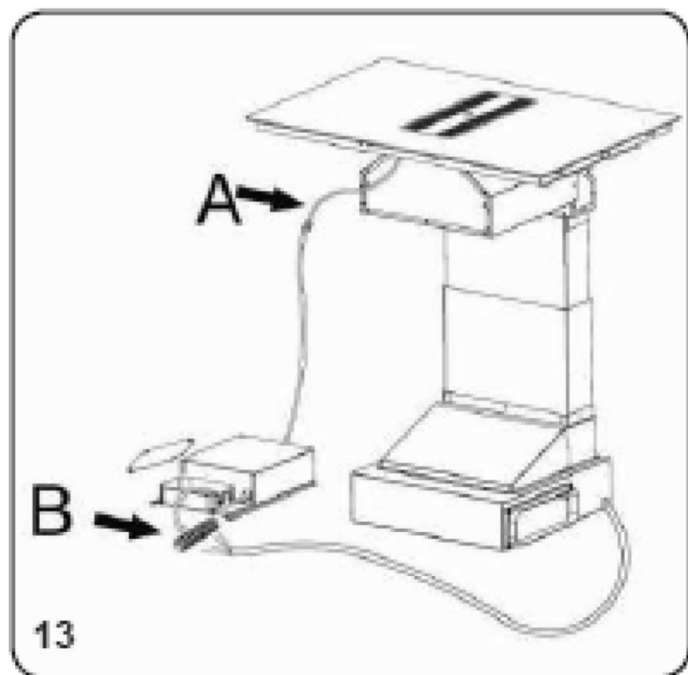
INDOOR 16



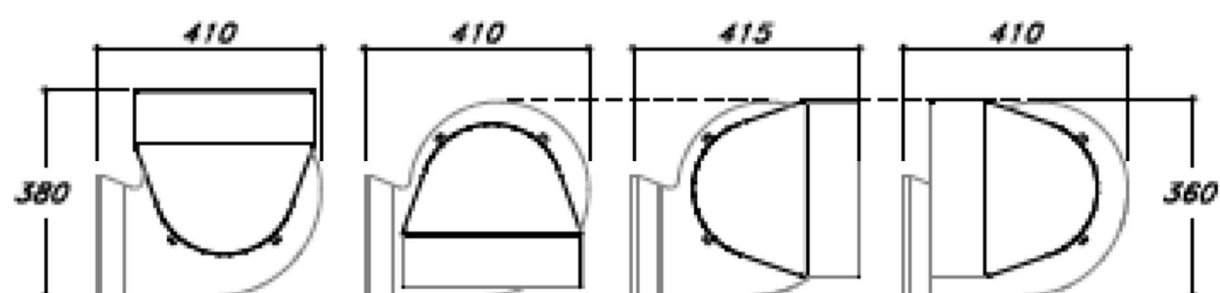
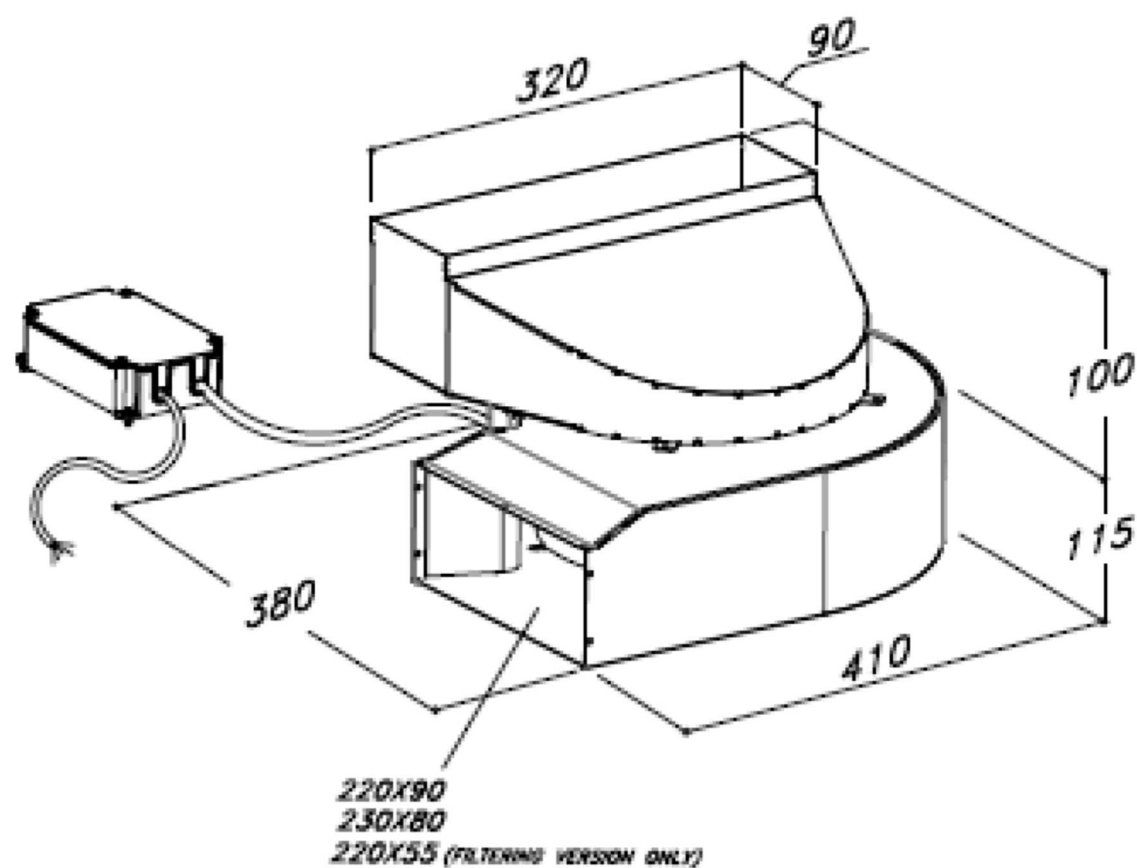
Cut-out dimensions for hob: 750 x 490mm



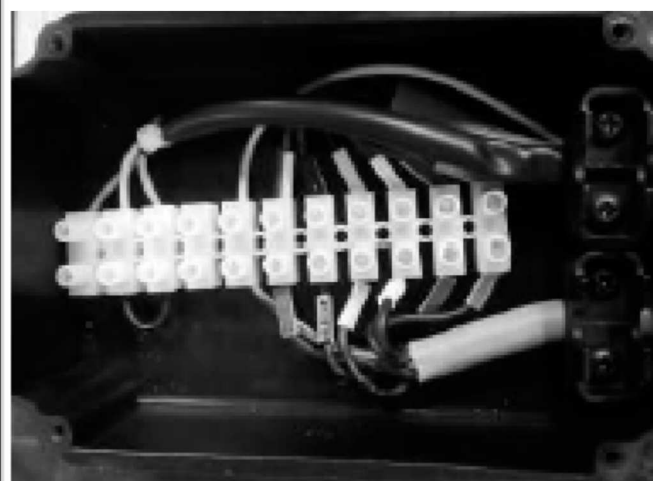




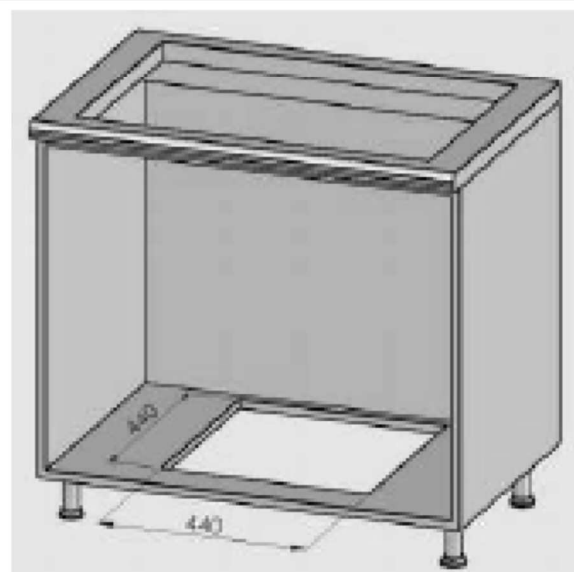




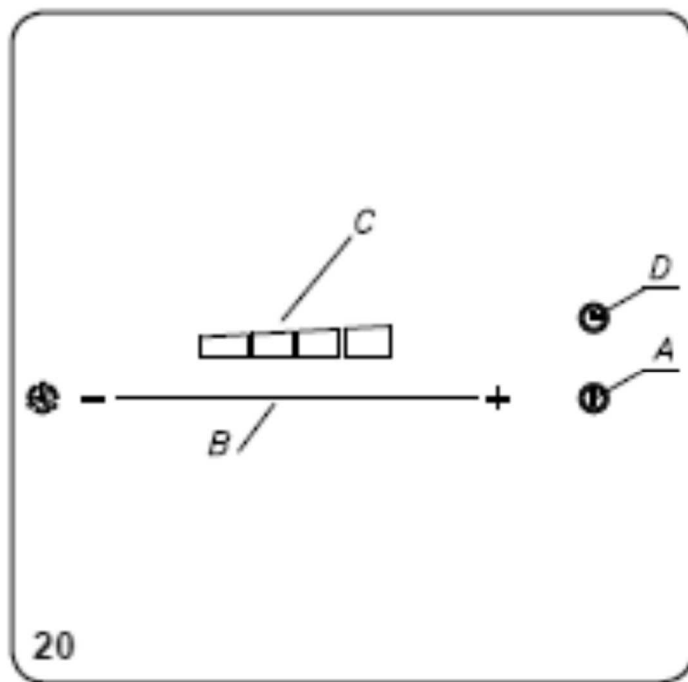
17



18



19



## LIESITUULETTIMEN SÄHKÖKYTKENTÄ

Liesituuletin noudattaa on EU:n pienjännitedirektiiviä 2006/95/EY ja direktiiviä 2004/108/EY sähköisestä yhteensopivuudesta.

**Huomaa:** KytKentärasia pitää asentaa keittotason alle liesituulettimen lähelle. **Huomaa:** Jos liesituulettimessa todetaan toimintahäiriö, on virransaanti katkaistava. Ota sen jälkeen huoltopyyntöä varten yhteys liikkeeseen, josta liesituuletin on ostettu. **Huomaa:** Ennen liesituulettimen puhdistusta ja hoitoa virransaanti on katkaistava.

**Suositus:** Suosittelemme asentamaan kytKentärasian vähintään 10 cm lattian yläpuolelle ja riittävän etäälle kaikista lämmönlähteistä (esim. uunin kylki tai keittotaso). HUOMAA: KytKentärasia, moottori ja liesituuletin on asennettava niin, että näihin osiin ja niiden kiinnikkeisiin pääsee huoltotarpeen ilmetessä käsiksi.

Tämä laite on varustettu 3-napaisella 0,75 mm<sup>2</sup> (vaihe, nolla ja maa) H05 VVF johdolla. Se on kytkettävä yksivaiheiseen 220-240 V verkkoon, sulake vähintään 10 A. Varmista, että pistoke on helposti käsillä myös asennuksen jälkeen.

Liesituulettimen sähköturvallisuus voidaan taata vain, kun se on liitetty asianmukaiseen maadoitukseen. On erittäin tärkeää, että tämä perustavaa laatua oleva turvatekijä testataan ja että sen epävarmassa tapauksessa suorittaa ammattiasentaja. Valmistajaa/maahantuojaa ei voida asettaa vastuuseen vahingoista, jotka johtuvat puutteellisesta tai viallisesta maadoituksesta (esim. sähköiskut).

Asennuksen ja korjaukset saa tehdä vain koulutettu ammattilainen. Epäpätevän henkilön tekemät asennukset ja korjaukset voivat aiheuttaa merkittävän vaaran käyttäjälle, eivätkä ne kuulu takuun piiriin. Jos virtajohto vahingoittuu, valtuutetun asentajan on vaihdettava se.

## VAIN INDOOR 16-MOTOR ASENNUKSEEN

---









# KEITTOTASON KUVAUS

## Tekniset tiedot

| Voltia                                         | 1SQW<br>2SQW<br>3SQW |
|------------------------------------------------|----------------------|
| Kokonaisteho                                   | 7400 W               |
| Keittotason energiankulutus,<br>ECkeittotaso** | 188 Wh/kg            |
| <b>Keittoalue</b>                              |                      |
| Minimitat sopivill kattiloille***              | 220 x 180 mm         |
| Normaali *                                     | Ø 100 mm             |
| Booster*                                       | 2100 W               |
| Dobbelt booster*                               | 2600 W               |
|                                                | 3700 W               |
| Vakiokeittoastioiden luokka **                 | Ø 150 mm (x1)        |
| Energiankulutus ECcw**                         | 182.8 Wh/kg          |
| Vakiokeittoastioiden luokka **                 | Ø 180 mm (x2)        |
| Energiankulutus ECcw**                         | 190.6 Wh/kg          |
| Vakiokeittoastioiden luokka **                 | Ø 210 mm (x1)        |
| Energiankulutus ECcw**                         | 188.1 Wh/kg          |

\* Ilmoitettu teho saattaa vaihdella keittoastian koon ja materiaalin mukaan

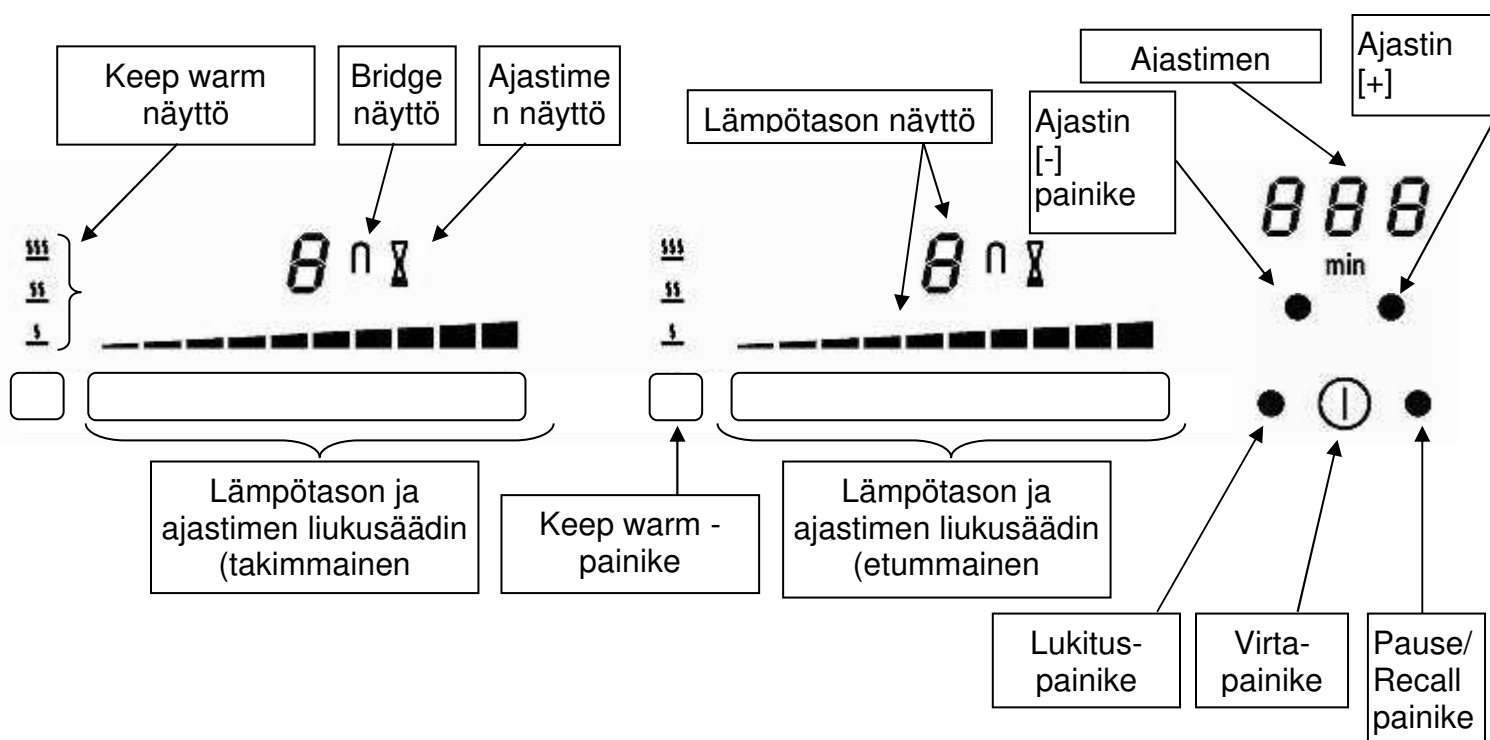
\*\*Laskettu käyttäen suorituskyvyn mittaus menetelmää (EN 60350-2).



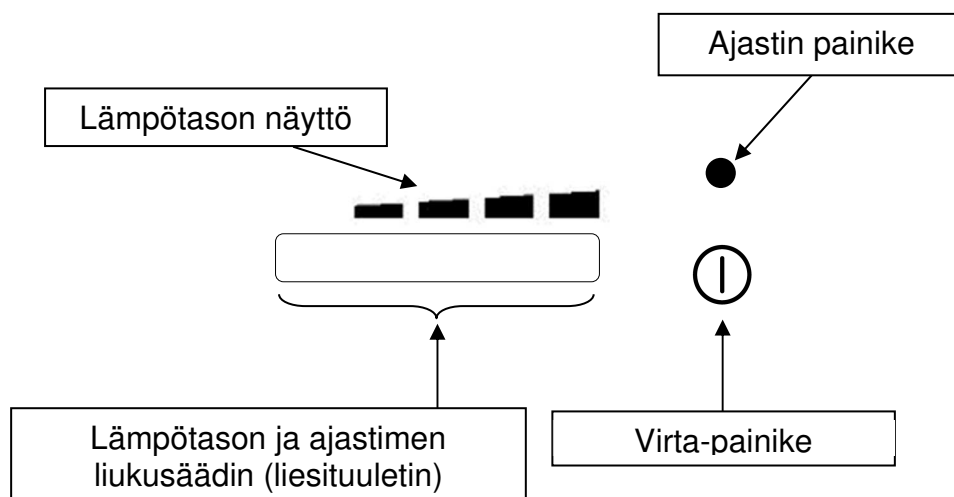
**\*\* 100 mm:n vähimmäiskoko riippuu keittoastian laadusta. Mitä vaatimattomampi laatu sitä suurempi täytyy halkaisijan olla. Halkaisijaltaan pieni ja heikkolaatuinen keittoastia pidentää kuumennusaikaa.**



## Ohjauspaneeli (vaihtelee malleittain)



## Ohjauspaneeli sta liesituuletin



## KEITTOTASON KÄYTTÖ

### Herkkä kosketuspaneeli

Keittotasoa ohjataan elektronisella kosketuspaneelilla, jossa on herkät, keittotasoon integroidut kosketuspainikkeet. Haluttu toiminto otetaan käyttöön koskettamalla kevyesti symbolia. Elektroninen ohjausjärjestelmä ilmoittaa komennon rekisteröinnistä äänimerkillä, merkkivalolla, kirjaimella tai näytössä näkyvällä numerolla.

**Kosketa kerrallaan vain yhtä painiketta.**

### Näyttö

#### Näyttö

0

1...9

U

A

E

H

P

.. //

U

II

#### Merkitys

Nolla

Säädetty teho

Induktio ei toimi

Kiehausautomaatiikka

Virheilmoitus

Jälkilämpö

Booster

Dobbelt booster

Keep warm

Stop&Go

#### Toiminto

Keittoalue on aktivoitu

Valitse lämpötila

Keittoastia sopimaton/puuttuu

Kiehausautomaatiikka aktivoitu

Elektroniikkavirhe

Keittoalue on edelleen lämmin

Booster-toiminto on aktivoitu

Dobbelt-Booster-toiminto on aktivoitu

Lämpötila pidetään 42, 70, 94°C:ssa

Pysäytystoiminto on aktivoitu

### Ilmankierto

Jäähdytysjärjestelmä on täysautomaattinen. Kylmää ilmaa puhaltava tuuletin estää keittolevyn ylikuumenemisen. Tuuletin käynnistyy ja pysähtyy automaattisesti tarpeen mukaan.



# KEITTOTASON KÄYTTÖ

## Ennen keittotason käyttöönottoa

Puhdista taso kostealla rievulla ja kuivaa se kunnolla. Älä käytä keittotason puhdistukseen astianpesuainetta, se saattaa jättää pintaan sinertäviä läiskiä.

## Induktion periaate

Jokaisen keittoalueen alla on induktiokäämi. Kun alue kytketään päälle käämin aikaansaama magneettikenttä luo (indusoi) induktiovirtaa keittoastiaan, jossa on magnetisoiva pohja. Keittoastian pohja kuumenee, kun taas keittoalue kuumenee pelkästään keittoastian lämmön vaikutuksesta.

Keittotasosta/alueesta saattaa kuulua käytössä hentoa huminaa tai naksahdusta, minkä on induktiokeittotasolle aivan normaalia.

**Huomaa:** Induktioliedellä ei voi käyttää kaikentyypisiä keittoastioita.

## Sopivat keittoastiat

Jotta keittoalueesta saadaan täysi teho, keittoastian halkaisijan pitää olla vähintään sama kuin keittoalueen (katso ohjetta) ja astian pohjan paksuuden vähintään 5-6 mm ja siinä tulee olla runsaasti magnetisoivaa terästä. Parhaan tuloksen antavat valurauta-astiat.

## Sopimattomat keittoastiat

- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
- Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

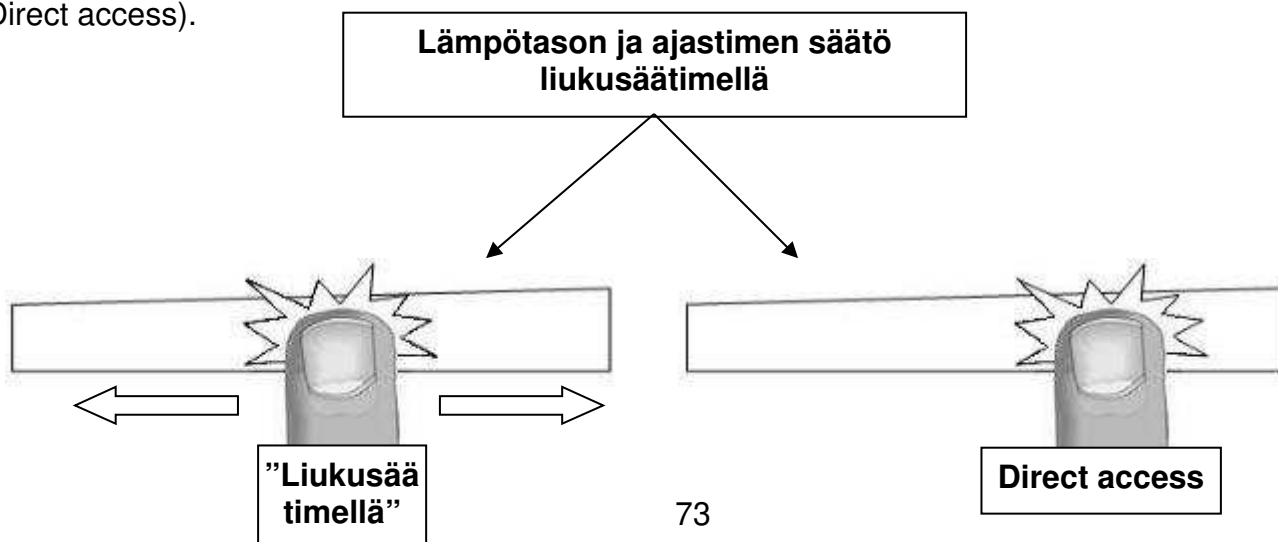
Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.

Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.

Jotkut keittoastiat pitävät ääntä, kun ne asetetaan induktiotasolle. Näin tekevät erityisesti ohutpohjaiset ja/tai vähän magnetisoivaa terästä sisältävät keittoastiat. Pienin äänitaso saavutetaan käyttämällä valurautaa. Että äänen aiheuttaa keittoastia eikä keittolevy.

## Lämpötason ja ajastimen säätö liukusäätimellä

Voit valita lämpötason liukusäätimellä (SLIDER), kun vedät sormeasi liukusäätimen päällä (noin 5 mm. valaistun kentän alla). Liukuohjain sijaitsee näytön alla (katso lukua Ohjauspaneeli) Jos et halua käyttää liukutoimintoa, voit valita haluamasi lämpötason painamalla suoraan haluamaasi kohtaa (Direct access).



## Keittotason kytkeminen

- **Keittotason virtapainike:**

| <b><u>Tehtävä</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b>                                                                 | <b><u>Näyttö</u></b> |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Kytkeä                | Paina [  ] | [ 0 ]                |
| Sammutus              | Paina [  ] | Tyhjä tai [ H ]      |

- **Lämpöalueen virtapainike:**

| <b><u>Tehtävä</u></b>         | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b>                                                | <b><u>Näyttö</u></b> |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Lämpötason valinta tai Säättö | Aseta sormi liukusäätimessä kohtaan ja vedä sormeä oikealle tai vasemmalle | [ 1 ] tai [ P ]      |
| Slukke for zonen              | Vedä liukusäädin kohtaan [ 0 ]                                             | [ 0 ] tai [ H ]      |

Jos et tee mitään 20 sekunnin kuluessa, elektroninen ohjausjärjestelmä palaa valmiustilaan.

## Puuttuvan/sopimattoman keittoastian automaattinen havaitseminen

### Induktio ei toimi:

Keittotaso rekisteröi automaattisesti sille asetettavan keittoastian (kun yksi alue on aktivoitu), ja aktivoi ohjauspaneelin. Tasossa on liukuohjain, ja heti, kun keittoastia on asetettu tasolle, "0" näkyy tälle keittoalueelle kuuluvan liukukytkimen päällä. Aseta nyt toivomasi lämpötila.

- Keittoalueella ei ole keittoastiaa, tai sille on asetettu induktioliedelle sopimaton keittoastia. Induktio ei tällöin toimi eikä keittoalueita voida käyttää. Näytössä näkyy [ U ]. Merkki katoaa, kun keittoalueelle asetetaan sopiva keittoastia.
- Keittoalue sammuu automaattisesti, kun siltä poistetaan keittoastia. Näytössä näkyy [ U ]. Merkki katoaa, kun keittoastia asetetaan takaisin keittoalueelle. Keittoalue jatkaa toimintaa aikaisemmin säädetyllä teholla.

Keittovyöhyke suljetaan käytön jälkeen. Älä jätä toimintoa [ U ] päälle.

### Jälkilämmön ilmaisun

Keittoalue on kuuma jonkin aikaa myös käytön jälkeen. Jälkilämmön merkkivalo [ H ] ilmaisee tällöin, että keittoalueen pinnan lämpötila on yli 60°C. Älä sen vuoksi koske keittoaluetta tai aseta sen päälle lämpöherkkiä esineitä merkkivalon palaessa.

Muista myös, että lapset eivät huomaa jälkilämmön merkkivaloa. Pidä sen vuoksi lapsia silmällä niin kauan kuin merkkivalo palaa.

**Huomaa:** [ H ]-valon palaessa lämpimän keittoalueen/alueiden jälkilämmöllä voidaan pitää ruokaa lämpimänä ja säästää samalla energiaa.

## Booster-toiminto

Booster-toiminto [ P ] ja Dobbelt booster [  ] antavat tehostavat lämpöä valitulla vyöhykkeellä. Kun tämä toiminto on otettu käyttöön, keittovyöhykkeet toimivat normaalia korkeammalla teholla 10 minuuttia lämpötasolla 9. Booster on tarkoitettu esim. suurien vesimäärien nopeaan kuumentamiseen.

- Booster-toiminnon kytkeminen päälle/sammuttaminen:**

| <b><u>Tehtävä</u></b>        | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b>                                                 | <b><u>Näyttö</u></b> |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Booster-toiminnon käynnistys | Vedä sormi liukusäätimen päähän<br>Tai paina suoraan<br>liukusäätimen päätä | [ P ]                |
| Stoppe Boosterfunktionen     | Vedä sormi liukusäätimen yli                                                | [ 9 ] - [ 0 ]        |

- Kaksinkertaisen booster-toiminnon ottaminen käyttöön / poistaminen käytöstä:**

| <b><u>Kun haluat</u></b>                              | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b>                                                 | <b><u>Näyttö</u></b>                                                                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Otaa booster-toiminnon käyttöön                       | Vedä sormi liukusäätimen päähän<br>Tai paina suoraan<br>liukusäätimen päätä | [ P ]                                                                                        |
| Otaa kaksinkertaisen<br>booster-toiminnon käyttöön    | Paina uudelleen liukukyttimeen<br>viimeistä segmenttiä                      | [  ja P ] |
| Poistaa kaksinkertaisen<br>booster-toiminnon käytöstä | Vedä sormi liukusäätimen yli                                                | [ P ] - [ 0 ]                                                                                |
| Poistaa booster-toiminnon<br>Käytöstä                 | Vedä sormi liukusäätimen yli                                                | [ 9 ] - [ 0 ]                                                                                |

- Virranhallinta:**

Taulukko on jaettu 2 erilliseen keittoalueosaan, jossa kullakin sarjalla on maksimi suorituskyyky.

Jos valittu tehotaso ylittää molemmilla keittoalueilla enimmäissuorituskyvyn, virranhallintatoiminto vähentää tehoa automaattisesti toisella näistä alueista. Tämän keittoalueen näyttö vilkkuu aluksi ja sen jälkeen tehotaso lasketaan suurimpaan mahdolliseen tehoon.

| <b><u>Valittu alue</u></b> | <b><u>Toinen alue:</u> (esim. tehotasolla 9)</b> |
|----------------------------|--------------------------------------------------|
| [ P ] palaa näytössä       | [ 9 ] muuttuu [ 8 ] ja vilkkuu                   |

Boosterin (tai tuplaboosterin) aktivointi useammalle alueelle samanaikaisesti on mahdollista.

## Ajastintoiminto

Voit säätää valmistusajan keston ajastimen avulla. Voit käyttää ajastinta samanaikaisesti kaikilla neljällä lämpöalueella. Voit lisäksi säätää eri kypsennysajat kullekin lämpöalueelle (0–999 minuuttia). **TÄRKEÄÄ:** Silloin kun + ja – kytkimiä pitää painaa samanaikaisesti, täytyy seuraava toiminto toteuttaa heti seuraavien sekuntien aikana.

- **Ajastimen säätö:**

| <b><u>Toimet</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b> | <b><u>Näyttö</u></b> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------|
|----------------------|-----------------------------|----------------------|

|               |                              |               |
|---------------|------------------------------|---------------|
| Tehon valinta | Vedä sormi liukusäätimen yli | [ 1 ] - [ P ] |
|---------------|------------------------------|---------------|

|                   |                                                                                           |                        |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Valitse « Timer » | Paina samaan aikaan [ - ] ja [ + ]<br>painikkeita<br>kunnes haluttu<br>ajastin on valittu | Ajastimen näyttö palaa |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

|                   |                                  |                         |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Ajan lyhentäminen | Paina ajastimen [ + ] painiketta | [ 60 ] laskee 59, 58... |
|-------------------|----------------------------------|-------------------------|

|                   |                                  |                 |
|-------------------|----------------------------------|-----------------|
| Ajan pidentäminen | Paina ajastimen [ + ] painiketta | Aika pitenee... |
|-------------------|----------------------------------|-----------------|

- **Ajastimen sammuttaminen:**

| <b><u>Toimet</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b> | <b><u>Näyttö</u></b> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------|
|----------------------|-----------------------------|----------------------|

|                   |                                                                                           |                        |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Valitse « Timer » | Paina samaan aikaan [ - ] ja [ + ]<br>painikkeita<br>kunnes haluttu<br>ajastin on valittu | Ajastimen näyttö palaa |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

|                                |                                |         |
|--------------------------------|--------------------------------|---------|
| Ajastintoiminnon pois kytkentä | Paina [ - ] ajastimen näytöllä | [ 000 ] |
|--------------------------------|--------------------------------|---------|

|                                                                |  |  |
|----------------------------------------------------------------|--|--|
| Jos halutaan pysäyttää useampi ajastin, toimenpide toistetaan. |  |  |
|----------------------------------------------------------------|--|--|

- **Ajastimen käyttö munakellona:**

Minuuttikello on yksittäinen toiminto. Se sammuu, kun keittivyöhyke käynnistyy.

Jos minuuttikello on aktivoitu ja keittovyöhyke on pois päältä, ajastin jatkaa toimintaansa.

| <b><u>Toimet</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b> | <b><u>Näyttö</u></b> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------|
|----------------------|-----------------------------|----------------------|

|                          |             |       |
|--------------------------|-------------|-------|
| Kytke keittotasoa päälle | Paina [ ① ] | [ 0 ] |
|--------------------------|-------------|-------|

|                   |                                                                      |         |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Valitse « Timer » | Paina samaan aikaan [ - ] ja [ + ]<br>painikkeita ajastimen näytöllä | [ 000 ] |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|

|                            |                                           |                         |
|----------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|
| Valmistusajan lyhentäminen | Paina [ - ] painiketta ajastimen näytöllä | [ 60 ] laskee 59, 58... |
|----------------------------|-------------------------------------------|-------------------------|

|                            |                                           |                 |
|----------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
| Valmistusajan pidentäminen | Paina [ + ] painiketta ajastimen näytöllä | Aika pitenee... |
|----------------------------|-------------------------------------------|-----------------|

- **Automaattinen pysäytys kypsennyksen lopuksi:**

Kun kypsennys päättyy, ajastimen näytössä vilkkuu [00] ja liesi antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla [ - ] ja [ + ].

## Kiehausautomaatiikka

Kun kiehausautomaatiikka on käytössä, lämpöalue kuumenee automaattisesti suurimmalle lämpötasolle. Järjestelmä laskee sen jälkeen lämpötason halutulle tasolle valmistuksen jatkamista varten. Kiehaus aika vaihtelee valitun lämpötason perusteella.

- **Kiehausautomaatiikan kytkeminen:**

| <b><u>Toimet</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b> | <b><u>Näyttö</u></b> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------|
|----------------------|-----------------------------|----------------------|

|              |                                  |                     |
|--------------|----------------------------------|---------------------|
| Valitse teho | Vedä sormi yli liukusäätimen yli | [ 7 ] vilkkuu [ A ] |
|--------------|----------------------------------|---------------------|

|                   |                                                            |  |
|-------------------|------------------------------------------------------------|--|
| (Esimerkki « 7 ») | [ 7 ]<br>ja anna sormen olla 7 päällä kolmen sekunnin ajan |  |
|-------------------|------------------------------------------------------------|--|

- **Kiehausautomaatiikan katkaiseminen:**

| <b><u>Toimet</u></b> | <b><u>Käyttöpaneeli</u></b> | <b><u>Näyttö</u></b> |
|----------------------|-----------------------------|----------------------|
|----------------------|-----------------------------|----------------------|

|              |                              |               |
|--------------|------------------------------|---------------|
| Valitse teho | Vedä sormi liukusäätimen yli | [ 0 ] - [ 9 ] |
|--------------|------------------------------|---------------|

## Stop&Go

Jos sinun on lähdeävä keittotason ääreltä kesken ruoanvalmistuksen ja haluat palattuasi jatkaa valmistusta, käytä Pause-toimintoa. Toimintoa käyttämällä voit pysäyttää keittotason ja käynnistää sen uudelleen samalla lämpötasolla silloin, kun haluat.

- **Pause-toiminnon kytkeminen/katkaiseminen:**

### Tehtävä

Pysäytyksen kytkeminen  
Pysäytyksen katkaiseminen

### Käyttöpaneeli

Paina pause painike  
Paina pause painike  
Paina liukusäädintä

### Näyttö

[ II ] – ilmaisin palaa  
Liukusäädin pulseeraa  
Aikaisempi asetus

## Recall-toiminto

Jos käyttäjä on vahingossa sammuttanut levyn, hän voi palauttaa kaikki asetukset nopeasti recall-toiminnolla. Voidakseen palauttaa kaikki asetukset käyttäjän on kytkettävä levy uudelleen kuuden sekunnin kuluessa sen sammuttamisesta. Seuraavien kuuden sekunnin kuluessa hänen on painettava pause-painiketta. Pause-toiminto (recall-toiminto) voidaan suorittaa vain, jos vähintään yksi vyöhyke on aktiivinen (lämpötaso 0 tai yli) eikä lukituspainiketta ole aktivoitu. Jos yhtään vyöhykettä ei ole aktivoitu tai jos lukituspainike on aktivoitu, kuuluu merkkiääni.

Seuraavat asetukset palautetaan:

- Kaikkien vyöhykkeiden lämpötaso (Booster)
- Ajastinasetukset (minuutit, sekunnit)
- kiehausautomaatiikka
- Keep Warm-toiminto

### **Toimet:**

Paina [ ① ]

Paina pause painike ennen kuin valo lopettaa vilkkumisen.

Edelliset asetukset ovat jälleen aktiivisia.

## « Keep warm » Toiminto

Tämän toiminnon avulla voidaan saavuttaa ja säilyttää automaattisesti 42°C, 70°C tai 94°C asteen lämpötila.

Toiminnolla on kaksi tärkeätä etua:

- Kylmän ruoan nopea lämmitys ilman ylikiehumista
- Valmiin ruoan lämpimänäpito

“Pidä lämpimänä” –näppäin on [  ] näytön alla (katso lukua “Ohjauspaneeli”).

- **Keep warm -toiminnon kytkeminen:**

### Toimet

Valitse 42 °C  
Valitse 70 °C  
Valitse 94 °C  
Pysäytä toiminto

### Käyttöpaneeli

Paina keep warm-painike  
Paina kaksi kertaa keep warm-painike  
Paina kolme kertaa keep warm-painike  
Vedä sormi liukusäätimen yli  
Tai paina keep warm-painike [ 0 ] asti

### Näyttö

[ U ] ja [  ]  
[ U ] ja [  ]  
[ U ] ja [  ]  
[ 0 ] - [ 9 ]  
[ 0 ]

Lämpimänäpitoajan kesto on korkeintaan 2 tuntia.

## Silta- ja automaattinen siltatoiminto

Tämä toiminto mahdollistaa 2 keittoalueen samanaikaisen ohjauksen 1 alueen ohjauksella.

| <u>Toimet</u>         | <u>Käyttöpaneeli</u>                                                         | <u>Näyttö</u>       |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Käynnistä keittotaso  | Paina [ ① ]                                                                  | [ 0 ]               |
| Aktivoi siltatoiminto | Paina samanaikaisesti molempien alueiden keep warm-painike tai               | [ 0 ] ja [ ① ]      |
|                       | Aseta suuri keittoastia näille alueille ja paina molempien alueiden ”liukua” | [ ① ] vilkkuu [ ① ] |
| Lisää tehotasoa       | Vedä ”liuku” toivottuun tehotasoon                                           | [ 1 ] - [ 9 ]       |
| Sammuta siltatoiminto | Paina samanaikaisesti kummankin keittoalueen keep warm-painike               | [ 0 ]               |

## Grillitoiminto

| <u>Toimet</u>          | <u>Käyttöpaneeli</u>                                  | <u>Näyttö</u>            |
|------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|
| Käynnistä keittotaso   | Paina [ ① ]                                           | [ 0 ]                    |
|                        | Aseta grillilevy kahdelle keittoalueelle              | [ ① ] vilkkuu            |
| Aktivoi grilli         | Paina samanaikaisesti molempien alueiden ”liukua”     | [ ② ]                    |
| Lisää grillin tehoa    | Vedä ”liuku” toivottuun tehotasoon                    | Tehotaso liukukytkimessä |
| Sammuta grillitoiminto | Paina samanaikaisesti kummankin keittoalueen ”liukua” | [ 0 ]                    |

## Lukituspainikke

Lukituspainike estää käyttäjää sammuttamasta keittotasoa vahingossa. Lukituspainikkeen käyttö suojaa myös virheelliseltä ohjelmoinnilta tason ollessa päällä ja onnettomuuksilta tasoa puhdistettaessa. Paneelin kaikki painikkeet voidaan lukita virtapainiketta lukuun ottamatta.

| <u>Toimet</u> | <u>Käyttöpaneeli</u>                | <u>Näyttö</u>    |
|---------------|-------------------------------------|------------------|
| Lukitse levy  | Paina lukitus-painike i 6 sekunttia | Ilmais in palaa  |
| Lukitse levy  | Paina lukitus-painike i 6 sekunttia | Ilmais in sammuu |

## Liesituulettimen aktivointi

- **Liesituuletin käynnistetään/sammutetaan:**

### **Mitä haluat**

Käynnistää tuulettimen  
Sammuttaa tuulettimen

### **Ohjaustaulu**

paina [ ① ]  
paina [ ① ]

### **Näyttö**

—  
Ø

## Ajastintoiminto

- **Ajastintoiminto aktivointi/sammutus:**

### **Tee näin**

Aktivointi

### **Ohjaustaulu**

paina "Ajastin painike"

Sammutus

paina "Ajastin painike"

### **Näyttö**

näyttö vilkkuu  
10min aikana

— - — — —

## Manuaalinen toiminta

Liesituulettimessa on 4 eri nopeutta.

- **Manuaalisen toiminnan aktivointi/sammutus:**

### **Tee näin**

Käynnistä tuuletin  
Lisää tehoa  
Vähennä tehoa

### **Ohjaustaulu**

paina [ ① ]  
asetä sormi liukusäätimessä kohtaan  
asetä sormi liukusäätimessä kohtaan

### **Näyttö**

—  
— - — — —  
— — — — - —

# KEITTOASTIAT JA SÄÄTÖALUEET

## Sopivat keittoastiat

- Jotta keittoalueesta saadaan täysi teho, keittoastian halkaisijan pitää olla vähintään sama kuin keittoalueen (katso ohjetta) ja astian pohjan paksuuden vähintään 5-6 mm ja siinä tulee olla runsaasti magnetisoivaa terästä. Parhaan tuloksen antavat valurauta-astiat.

## Sopimattomat keittoastiat

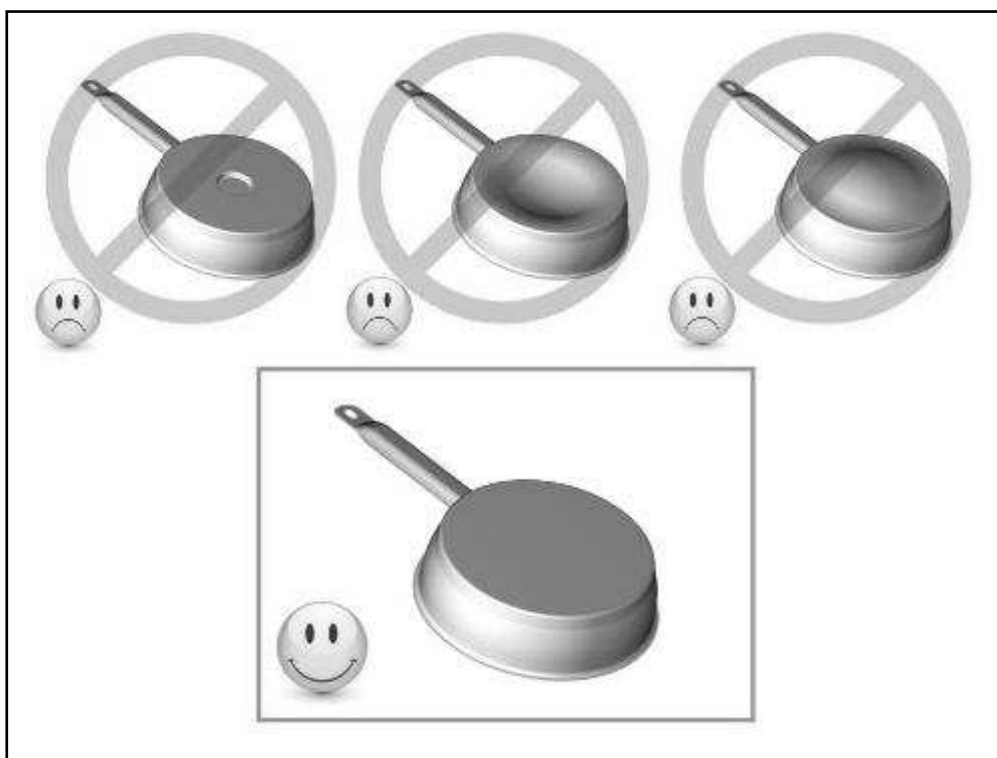
- Alumiini- ja kupariastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.
- Lasiset, keraamiset ja kiviset keittoastiat.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut keittoastiat, joiden pohja ei ole magnetisoiva.

Voit varmistaa keittoastian sopivuuden seuraavasti:

Pidä magneettia vasten keittoastian pohjaa. Jos magneetti kiinnittyy pohjaan, astiaa voidaan käyttää induktioliedellä.

Täytä astiaan hieman vettä ja aseta se sopivankokoiselle keittoalueelle. Kytke alue päälle ja valitse teho. Jos keittoastia ei ole sopiva, valitun tehon tilalle tulee näkyviin U-kirjain.

**Huomaa:** Jotkut keittoastiat pitävät ääntä, kun ne asetetaan induktiotasolle. Näin tekevät erityisesti ohutpohjaiset ja/tai vähän magnetisoivaa terästä sisältävät keittoastiat. Pienin äänitaso saavutetaan käyttämällä valurautaa. Että äänen aiheuttaa keittoastia eikä keittolevy.



## Keittoastian halkaisija

Keittoalue ei reagoi keittoastiaan, jonka halkaisija on suositettua pienempi. Suositeltu halkaisija vaihtelee eri alueilla.

Parhaimman tuloksen saamiseksi keittoastia tulee sijoittaa keittoalueen keskelle.



## Säätöalueet

|         |                                     |                                                                        |
|---------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2   | Sulatus<br>Lämmitys                 | Kastikkeet, voi ja suklaa<br>Valmisruoat                               |
| 2 - 3   | Kiehutus hiljalleen<br>Sulatus      | Riisi, vanukkaat, sokeri ja siirappi<br>Vihannekset, kala ja pakasteet |
| 3 - 4   | Höyrytys                            | Vihannekset, kala ja liha                                              |
| 4 - 5   | Keittäminen kiehautuksen<br>jälkeen | Perunat, keitot, pastat ja tuoreet<br>vihannekset                      |
| 6 - 7   | Keittäminen<br>Kiehutus hiljalleen  | Liha, maksa, kanamunat ja makkarat<br>Gulassi                          |
| 7 - 8   | Keittäminen ja paistaminen          | Perunat ja ohukaiset                                                   |
| 9       | Paistaminen<br>Kiehauttaminen       | Paistit ja munakkaat<br>Vesi                                           |
| P ja II | Paistaminen<br>Kiehauttaminen       | Paistit<br>Suuren vesimäärän kiehauttaminen                            |

## PUHDISTUS JA HUOLTO

Varo, etteivät muovi-, alumiini- tai muut vastaavat esineet osu kuumaan keittoalueeseen. Jos näin pääsee käymään, poista tasoon tarttunut aine välittömästi lasikaapimella ja puhdista taso sen jälkeen erityisellä puhdistusaineella. Menettele samoin myös silloin, jos kuumalle keittoalueelle joutuu sokeria, marmeladia tai muita sokeria sisältäviä ruoka-aineita.

Sekä keittoastian että keittoalueen on oltava aivan kuivia ennen käyttöä.

Älä koskaan puhdista tasoa syövyttävällä tai hiovalla puhdistusaineella äläkä koskaan yritä irrottaa keittotasoon tarttunutta ruokaa veitsellä.

Älä koskaan puhdista keittotasoa höyrykäyttöisillä puhdistuslaitteilla. Painehöyry saattaa vahingoittaa pintaa ja keittotason sähköä johtavia osia pysyvästi. Valmistajaa/maahantuoja ei voida tällöin pitää vastuussa tapahtuneesta.

Varo naarmuttamasta tason pintaa esimerkiksi rannerenkaalla, kellolla tai sormuksella.

Keittotaso pysyy siistinä, kun se käsitellään säännöllisesti erityisellä puhdistusaineella, joka myös ehkäisee lian ja laikkujen muodostumista. Huuhtelee taso käsittelyn jälkeen kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.

## VIANETSINTÄ

### Keittotasoa/keittoalueita ei voida kytkeä päälle:

- Tasossa ei ole virtaa
- Sulake on palanut
- Lukkopainike on aktivoitu
- Toimintäppäimet ovat märät tai rasvaiset
- Ohjauspaneeli on peitetty

### Näytössä näkyy [ U ]:

- Der er ikke kogegrej på zonen
- Kogegrejet er uegnet
- Kogegrejets diameter passer ikke til kogezone

### Näytössä näkyy [ E ]:

- Elektroniikkavirhe
- irrota pistoke ja kutsu paikalle huoltoasentaja

### **Keittoalue sammuu käytön aikana:**

- Ylikuumenemisen välttämiseksi keittoalue voi välillä sammua ja käynnistyä uudelleen
- Keittoalue on ollut päällä erittäin kauan
- Toimintonäppäimet ovat peitettyinä
- Tyhjän keittoastian pohja on ylikuumentunut

### **Jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa vaikka taso on sammutettu:**

- Tämä on täysin normaalia – puhallin pysähtyy automaattisesti, kun keittotaso on jäähtynyt tarpeeksi

### **Kiehausautomatiikka ei toimi:**

- Keittoalue on edelleen kuuma [ H ]
- Olet valinnut tehon [ 9 ]

### **[ □ ] palaa näytössä:**

- Katso Bridge-toimintoa käsittelevä kohta

### **Keep warm -toiminnon [ U ] merkkivalo palaa:**

- Katso Keep warm -toimintoa käsittelevä kohta

### **[ II ] palaa näytössä:**

- Katso Pause-toimintoa käsittelevä kohta

### **Näytössä [ Er03 ] tai [ ] ::**

- Ohjaimet ovat kosketuksessa nesteeseen tai toiseen tavaraan. Symboli katoaa automaattisesti näytöltä, kun neste tai tavara poistetaan

### **Näytössä [ E2 ] :**

- Keittotaso on ylikuumentunut. Anna sen jäähtyä ja sytytä sen jälkeen uudelleen.

### **Näytössä [ E8 ] :**

- Tuuletusaukko on tukossa. Poista tukos.

### **Näytössä [U400 ] :**

- Tasoa ei ole liitetty oikein. Tarkista sähköliitäntä

### **Näytössä [ER47] :**

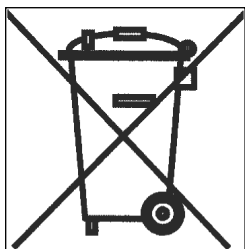
- Tasoa ei ole liitetty oikein. Tarkista sähköliitäntä

**Jos ongelma jatkuu edelleen, ota yhteys asiakaspalveluun.**

## **YMPÄRISTÖNSUOJELU**

---

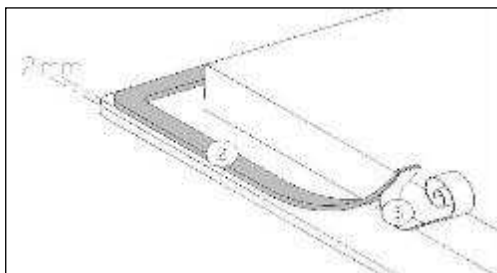
- Pakkauksen materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.
- Sähkölaitteissa on kierrätettäviä mutta myös ympäristölle vahingollisia materiaaleja. Ne ovat kuitenkin välttämättömiä laitteen virheettömän toiminnan ja turvallisuuden vuoksi.



- Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana.
- Ota yhteys asuinpaikkakunnallasi toimivaan käytöstä poistettujen kodinkoneiden vastaanottopisteeseen.

# ASENNUS

Toimitukseen sisältyvä itseliimautuva tiivistelista kiinnitetään tason alareunaan. Taso asetetaan aukon keskelle. Tiivistelista estää vettä ja kosteutta tunkeutumasta keittotason ja alustan väliin.

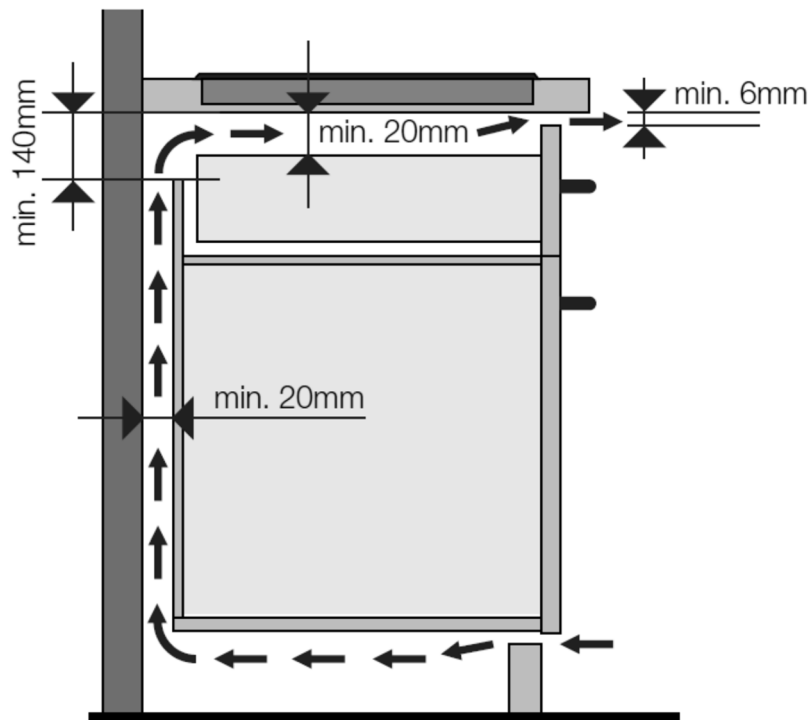


Poista tiivistelistan suojapaperi (3) ja kiinnitä lista (2) 2mm : n etäisyydelle lasin ulkoreunasta.

- Etäisyys seinästä (taka- ja/tai sivuseinä) levyille tulee olla vähintään 50 mm.

|        | Aukon mitat tasossa |        | Keittotason lasipinta |        |         | Aukko tasoliimausta varten |        |         |      |
|--------|---------------------|--------|-----------------------|--------|---------|----------------------------|--------|---------|------|
| Tyyppi | Leveys              | Syvyys | Leveys                | Syvyys | Paksuus | Leveys                     | Syvyys | Paksuus | Säde |
| 1SQW   | 750                 | 490    | 780                   | 520    | 4       |                            |        |         |      |
| 2SQW   | 750                 | 490    | 780                   | 520    | 4       |                            |        |         |      |
| 3SQW   | 750                 | 490    | 780                   | 520    | 4       | 786                        | 526    | 4       | 8    |

- Keittotason saa asentaa ja kytkeä vain valtuutettu huoltoasentaja. Keittotason alustan sekä sen sivuun ja taakse jäävien seinien tulee olla materiaalia, joka kestää jopa 100 °C:n lämpötiloja.
- Jotkut keittotasojen valmistuksessa usein käytetyistä aineista eivät siedä kosteutta. Suojaa aukon reunat sen vuoksi erikoisliimalla.
- Jos taso on pinnoitettu laminaatilla, sekä laminaatin että liiman tulee olla kuumuutta kestävä.
- Jos keittotaso halutaan asentaa veneeseen, asennus on tehtävä asiantuntijoiden antamien ohjeiden mukaan.
- Keittotasolla on Y-lämpöluokitus, jonka mukaan tason toisella puolella ja takana saa olla korkea kaappi, kun taas toisella puolella saa olla korkeintaan keittotason korkuinen kaappi.
- Seinän (taka- ja/tai sivuseinän) ja keittotason väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako.
- Keittotason alapuolelle on jätettävä vähintään 2 cm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään kunnolla tason ympärillä. Lisäksi on varmistettava 20 mm:n vapaa tuuletusaukko/ilmansaanti keittotasosta asennuskaapin takaa alas. Sokkeliin on tehtävä koko kaapin levyinen vähintään 5 mm korkea tuuletusaukko. Lisäksi alas laskeva tason etureuna keittotason edestä on poistettava niin, että ilma voi kiertää pöytätaulun ja laatikon etusarjan/kalusteoven välistä.
- Jos keittotason alapuolelle asennetaan laatikko, laatikossa ei saa missään olosuhteissa säilyttää tulenarkoja/syttyviä tavaroita.
- Tarkista, ettei sähkökaapeli ole puristuksissa asennuksen jälkeen.
- Keittotason ja liesituulettimen välisen etäisyyden tulee noudattaa liesituulettimen käyttöohjeessa mainittuja ohjeita.
- **VAROITUS:** Käytä vain valmistajan hoitotuotteita, käyttöoppaassa valmistajan suosittelemia hoitotuotteita sekä tuotteen mukana tulleita hoitotuotteita. Sopimattomat puhdistusaineet voivat aiheuttaa vahinkoa.

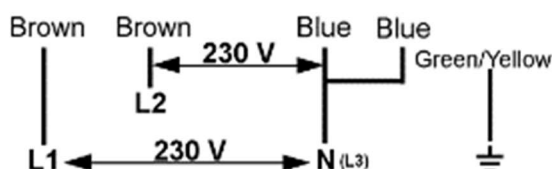


## SÄHKÖASENNUS

- Keittotason saa kytkeä sähköverkkoon vain valtuutettu sähköasentaja.
- Virheellinen asennus saattaa vaarantaa käyttäjän turvallisuuden. Valmistaja tai maahantuoja ei tällöin ole vastuussa tapahtuneesta.
- Keittotaso on maadoitettava vahvavirtasäännösten mukaan.
- Valmistajaa/maahantuojaa ei voida pitää vastuussa puutteellisesta tai virheellisestä maadoituksesta aiheutuneista vaurioista.
- Keittotason lähellä on oltava moninapainen virrankatkaisin, jonka kosketinten välillä tulee olla vähintään 3 mm.
- Keittotasoa ei saa liittää sähköverkkoon jatkojohdon tai soittimen avulla.
- Johdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoasentaja.
- Liitännöistä koskevat tiedot löytyvät tyyppikilvestä.

### Tärkeää!

- Laite tulee liittää 230 V~ 50/60 Hz.
- Levy tulee suojata (maadoitus) tai vahvavirtasäännösten mukaan.
- Levy tulee liittää alla olevan + liitântäkaavion mukaan.
- Liitântärasia on keittolevyn alapuolella. Kansi avataan ruuvimeisselillä. Työnnä se aukkoon ja avaa kansi.



**Tärkeää! Tarkista, että kaikki kaapelit on liitetty ja kiinnitetty oikein.**

**Valmistaja / toimittaja ei ole vastuussa tuote- tai henkilövahingoista, jotka johtuvat viallisesta asennuksesta tai puutteellisesta maakontaktista.**

# TAKUU

---

Uudelle laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu. Se kattaa valmistus- ja materiaalivirheet ja on voimassa laitteen dokumentoidusta ostopäivästä lukien. Takuuseen sisältyvät tarvikkeet, työpalkka ja ajo. Huoltoapua pyydetessä on mainittava laitteen nimi ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen tyyppikilvestä.

Tyyppikilven tiedot on hyvä kirjoittaa käyttöohjeeseen. Tietojen avulla huoltoteknikon on myös helpompi löytää tarvittavat varaosat.

## **Takuu ei päde, jos:**

vikoihin ja vaurioihin on syynä muu kuin valmistus- tai materiaalivirhe. Esim. vauriot lasissa. Laitteessa on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia.

asiaa tuntematon henkilö on asentanut laitteen tai korjannut sitä.

tämän käsikirjan käyttöohjeita ei ole noudatettu.

laitteen asennuksessa ei ole noudatettu annettuja ohjeita.

## **Kuljetusvauriot**

Mahdollisista kuljetusvaurioista ON TEHTÄVÄ ilmoitus välittömästi, ja viimeistään 24 tunnin kuluessa laitteen vastaanottamisesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset voidaan hylätä.

Kuljetusvaurio, joka todetaan jälleenmyyjän toimittaessa laitteen asiakkaalle, on ensisijaisesti asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Mikäli asiakas itse huolehtii laitteen kuljetuksesta, laitetoimittaja ei ole velvoitettu korvaamaan mahdollisia kuljetusvaurioita.

## **Turhat huoltokäynnit**

Jos osoittautuu, että olisit voinut itse korjata vian noudattamalla tämän käyttöohjeen neuvoja tai vaihtamalla sulakkeen, joudut maksamaan paikalle kutsumasi huoltoteknikon käynnin, koska takuu kattaa AINOASTAAN valmistusvirheet.

## **Ammattikäyttö**

Ammattikäyttö tarkoittaa laitteen käyttöä muualla kuin yksityistaloudessa (ravintola, kahvio, ruokala jne.) tai laitteen vuokraamista yhden tai useamman henkilön käyttöön. Jos laite hankitaan ammattikäyttöön, sille EI MYÖNNETÄ takuuta, koska tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan normaaliin kotitalouskäyttöön.

# HUOLTO

---

Piketa Oy  
PL 420 / Rautatienkatu 19  
33101 / 33100 Tampere  
FINLAND  
Phone +358 32333237





