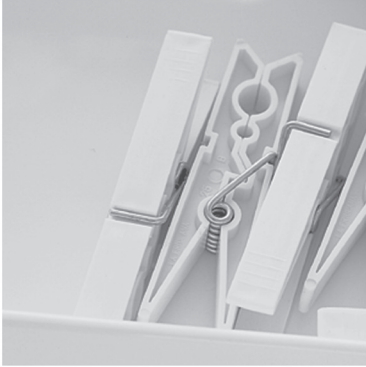


**Bedienungsanleitung**  
**Instructions for use**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Instrucciones de uso**  
**Instruções de utilização**



**دليل الاستعمال**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Οδηγίες χρήσης**  
**Bruksanvisning**  
**Brukerveiledning**  
**Brugsanvisninger**



**Käyttöohje**  
**Instrukcja obsługi**  
**Návod k obsluze**  
**Návod na použitie**  
**Használati útmutató**



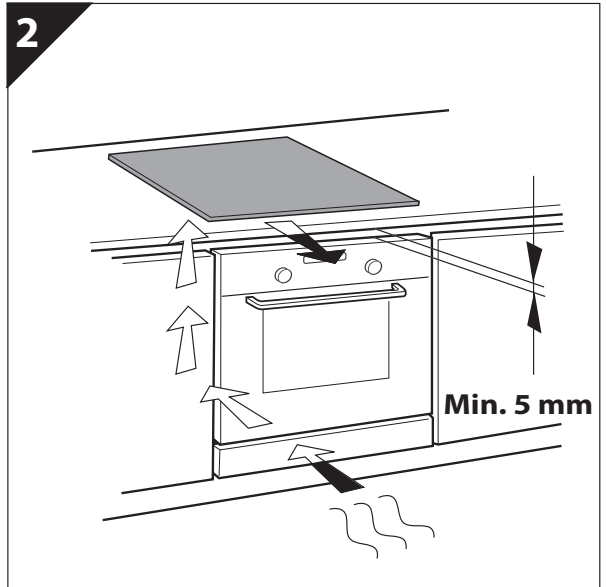
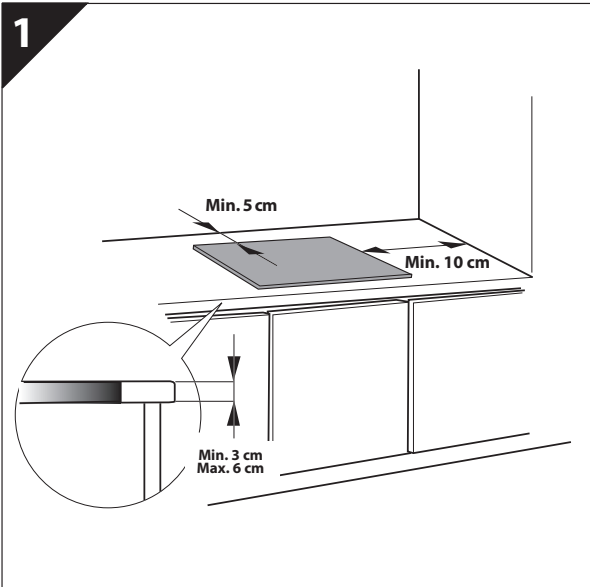
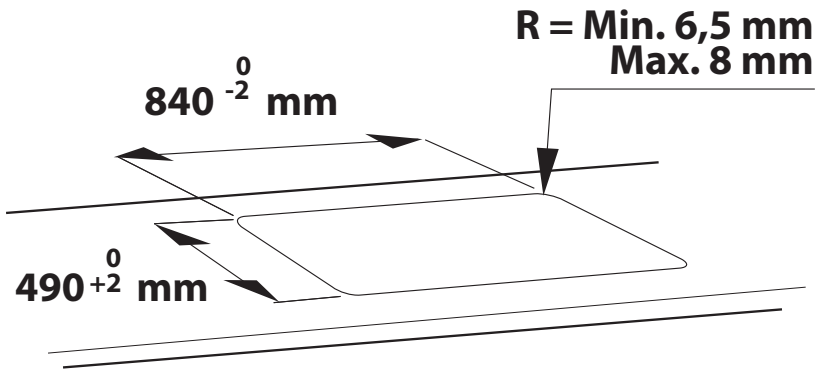
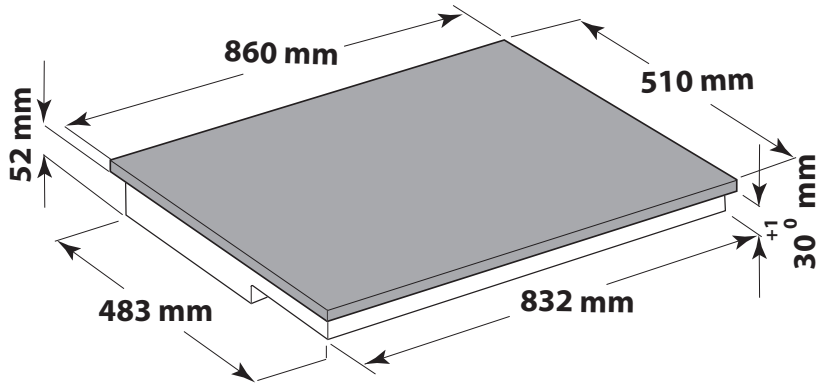
**Инструкция по эксплуатации**  
**Инструкции за употреба**  
**Instrucțiuni privind siguranța**  
**Інструкції з використання**  
**Пайдалану нұсқаулығы**

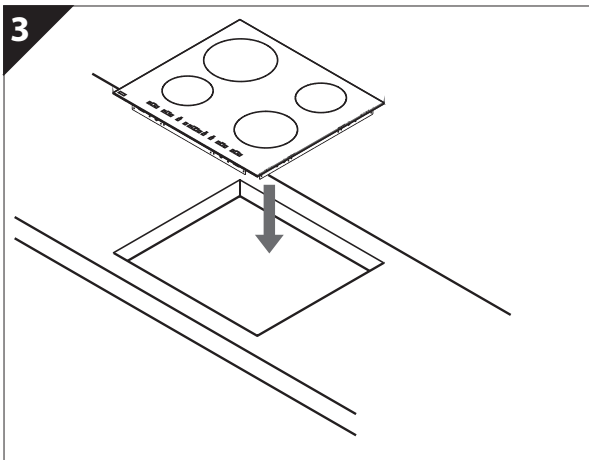
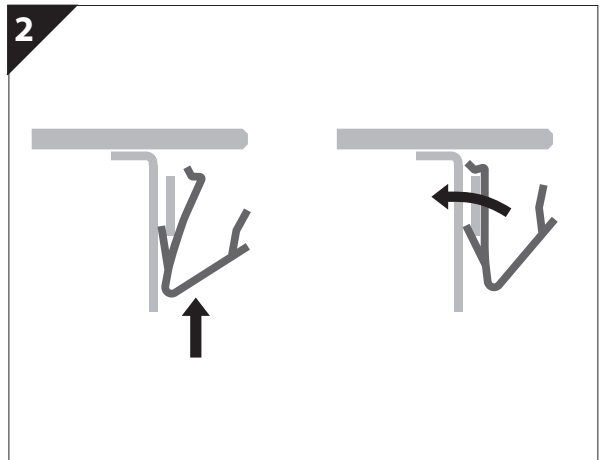
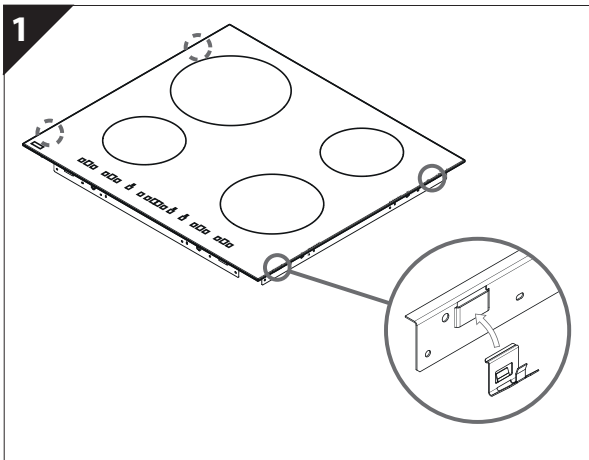
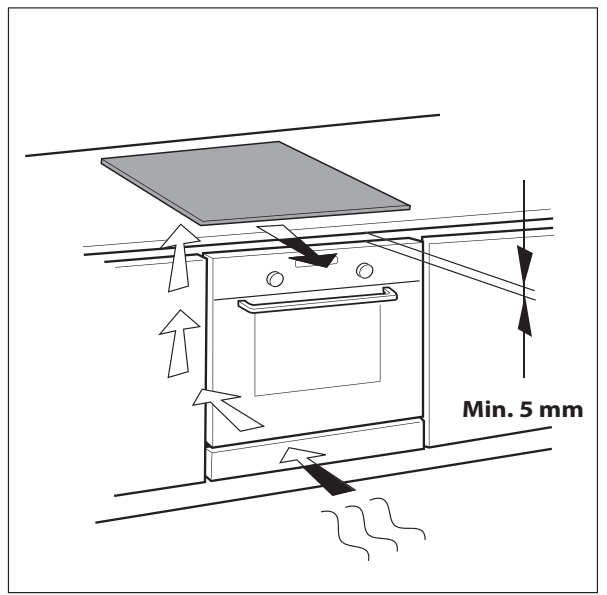
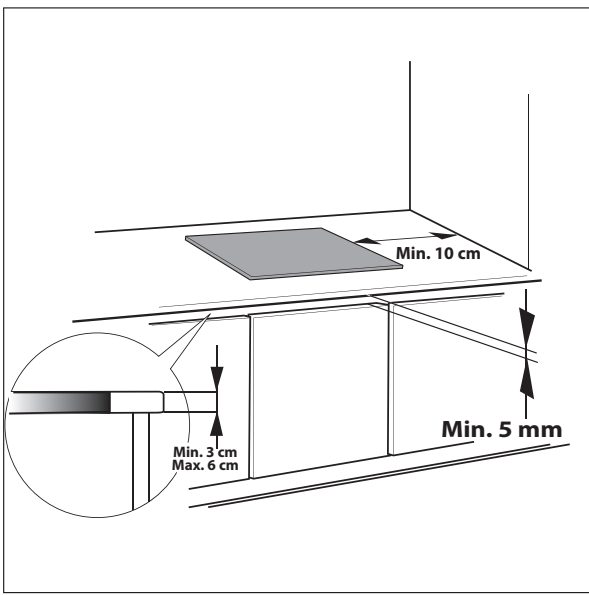
**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE









## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia viestejä. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on vaaraa tarkoittava turvallisuussymboli, joka varoittaa mahdollisista käyttäjää ja muita henkilöitä uhkaavista riskeistä.

Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:



#### **VAARA**

**Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.**



#### **VAROITUS**

**Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.**

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan, miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita:

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja, jonka on noudatettava valmistajan ohjeita ja voimassa olevia paikallisia turvallisuusmääräyksiä. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta kalusteeseen asennetun laitteen voi kytkeä pistorasiaan.
- Asennuksessa on käytettävä turvallisuusmääräysten mukaisesti moninapakytkintä, jonka katkoväli on vähintään 3 mm.
- Älä käytä haaroituspistorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä vedä laitteen virtajohdosta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen). Valmistaja ei ole vastuussa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitteen koskeltavissa olevat osat voivat kuumeta erittäin kuumaksi käytön aikana. Lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä ja lapsia on valvottava, jotta he eivät käytä laitetta leikkissään.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia käytön aikana tai jälkeen. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin, kunnes laitteen kaikki osat ovat jäähtyneet.
- Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen.
- Ylikuumentunut rasva ja öljy syttyvät helposti palamaan. Ota tämä huomioon, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Laitteen alla olevaan tilaan on asennettava eristepaneeli (ei toimiteta mukana).
- Jos laitteen pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa.
- Valvomaton rasvassa tai öljyssä kuumennus liedellä saattaa aiheuttaa vaaratilanteen, josta voi seurata tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.  
Tulipalon vaara: älä säilytä tavaroita keittopinoilla.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Lieden pinnalle ei tule asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumeta.
- Kytke liesitaso käytön jälkeen pois päältä sen kytkimellä äläkä luota yksinomaan keittoastian tunnistimeen.


# YMPÄRISTÖNSUOJELU

## Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen eri osia ei saa heittää ympäristöön, vaan ne on hävitettävä paikallisten määräysten mukaisesti.

## Laitteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että laite hävitetään asianmukaisesti, voit auttaa välttämään mahdollisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Laitteessa tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa oleva symboli  tarkoittaa, ettei tuotetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Laite on sen sijaan toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräyspisteeseen.

## Energiansäästövinkejä

Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa noudattaa seuraavia vinkkejä:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan leveys on samaa kokoa kuin keittoalue.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Mikäli mahdollista, peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi (paitsi 6TH SENSE -toiminnossa).
- Keitä vihannekset, perunat jne. pienessä vesimäärässä keittämisaajan lyhentämiseksi.
- Käyttämällä painekattilaa voit vähentää edelleen energiankulutusta ja lyhentää kypsymisaikaa (älä käytä painekattilaa 6TH SENSE -toiminnossa.)
- Sijoita kattila liesitasoon merkityn keittoalueen keskelle.

## EKOSUUNNITELUA KOSKEVA VAKUUTUS

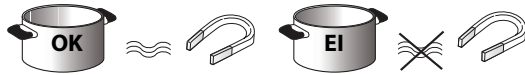
- Tämä laite täyttää asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimukset eurooppalaisen standardin EN 60350-2 mukaisesti.

## ENNEN KÄYTTÖÄ



**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy päälle, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Käytä vain sellaisia kattiloita, joissa on INDUKTIOJÄRJESTELMÄN symboli (katso viereinen kuva). Aseta kattila halutulle keittoalueelle ennen liesitason kytkemistä päälle.

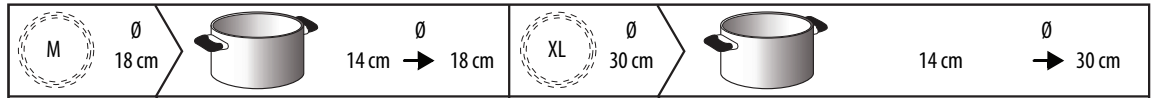
## AIEMMIN HANKITUT KEITTOASTIAT



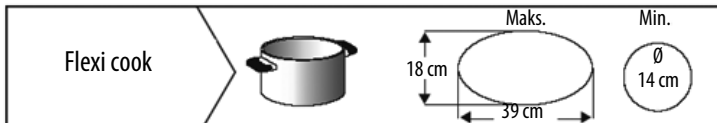
Tarkasta magneetin avulla soveltuuko kattila käytettäväksi induktioliesitasolla: jos magneetti ei vaikuta niihin, kattilat ja pannut eivät sovellu käytettäväksi.

- Varmista, että kattiloiden pohja on sileä, muutoin ne saattavat naarmuttaa liesitasoa. Tarkasta astiat.
- Älä koskaan aseta kuumia kattiloita tai pannuja liesitason käyttöpaneelin päälle. Seurauksena voi olla vaurioita.

## SUOSITELLUT KEITTOASTIOIDEN POHJAN LEVEYDET



**TÄRKEÄÄ:** katso kohdasta "6th Sense -toiminto" tiedot siitä, mitkä keittoastian pohjan halkaisijat soveltuvat eri keittovyöhykkeille 6th Sense -toiminnon kanssa.



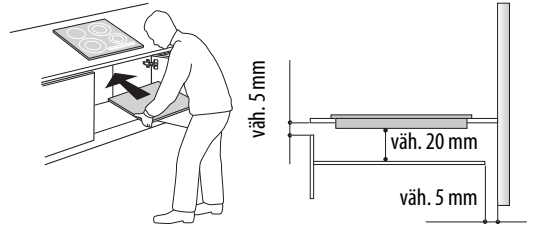
## ASENNUS

Tarkasta tuotteen pakkauksen avaamisen jälkeen, onko kuljetuksen aikana tapahtunut vaurioita. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huoltopalveluun.

### KALUSTEEN VALMISTELU LAITTEEN ASENNUSTA VARTEN

#### VAROITUS

- Asenna eristepaneeli liesitason alle.
- Tuotteen alaosaan ei saa päästä kosketuksiin asennuksen jälkeen.
- Jos työtason alle asennetaan uuni, ei väliin asenneta eristepaneelia.



- Älä asenna keittotasoa astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen päälle, jotta sähkövirtapiirit eivät joudu kosketuksiin höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.
  - Laitteen alapinnan ja erotinlevyn välisen etäisyyden tulee noudattaa kuvassa annettuja mittoja.
  - Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.
  - Suorita kalusteen leikkaaminen täysin loppuun ennen liesitason asettamista paikalleen ja poista huolellisesti kaikki leikkuujätteet ja sahanpurut.
  - **TÄRKEÄÄ:** Jos laite asennetaan marmorista tai vastaavista materiaaleista valmistettuun työtasoon, älä käytä mukana toimitettuja ruuveja, vaan soita huoltopalveluun ja tilaa asennuspaketti 4812 310 19277.
- Kun pidikkeet on kiinnitetty niille kuuluviin paikkoihin, anna silikonin kuivua noin 24 tuntia ennen kuin ryhdyt laitteen asentamiseen.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

#### VAROITUS

- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Asennuksen saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on perehtynyt voimassa oleviin turvallisuus- ja asennussäädöksiin.

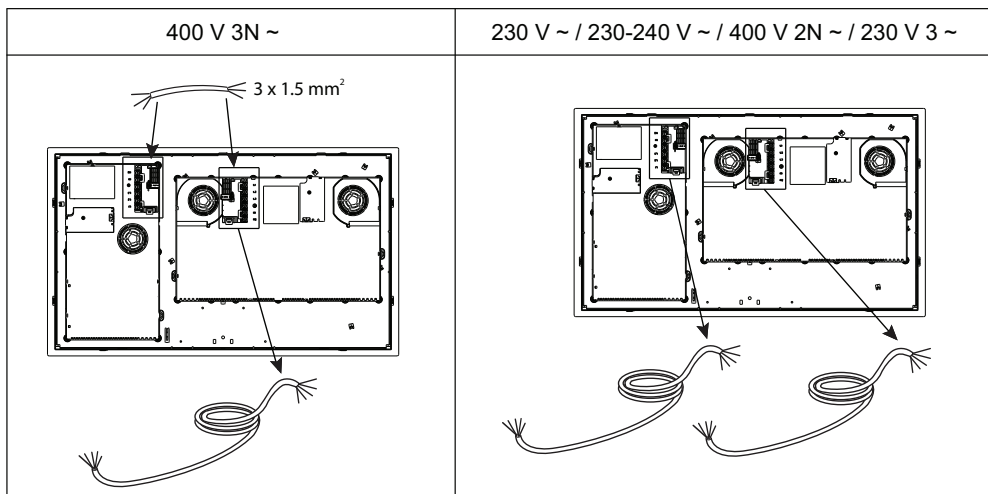
- Valmistaja ei ole missään vastuussa henkilöille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos tässä luvussa annettuja ohjeita ei noudateta.
- Virtajohdon tulee olla kyllin pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasosta.
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunnon sähköverkon jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.

### Liitäntä jakorasiaan

Jos liesitason mukana toimitetaan jo valmiina kaksi virransyöttökaapelia, noudata kaapelien toimituspussissa olevia ohjeita.

Kytke kaapelit laitteen alapuolella oleviin kahteen liitäntäkoteloon.

**TÄRKEÄÄ:** vain 400 V 3N -kytkennälle~ käytä vain yhtä virransyöttökaapelia (kytkien sen pääsähkömoduulin liitäntäkoteloon) 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> -johdotuksen lisäksi pääliitäntäkotelon kytkemiseen apusähkömoduulin liitäntäkoteloon. Katso sähkökytkentää koskevat tiedot 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> -johdotuksen mukana toimitetuista ohjeista.

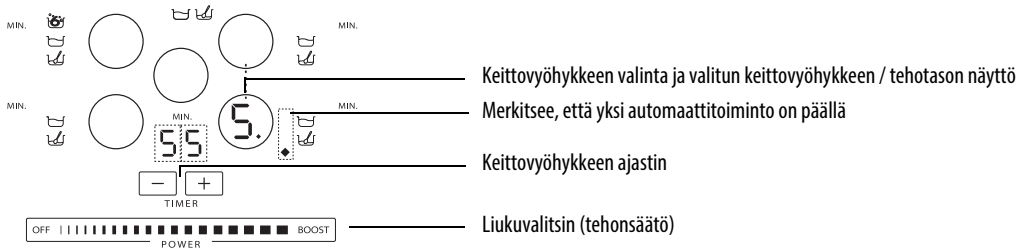


Käytä sähköliitännässä kaapelityyppiä H05RR-F alla olevan taulukon mukaisesti.





## Päälle kytkeminen ja keittoalueiden säätäminen



Kun olet kytkenyt liesitason päälle, aseta keittoastia valittuun keittovyöhykkeeseen.

Kytke keittoalue toimintaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta: ympyrän sisälle tulee näkyviin numero 5, joka tarkoittaa tehon keskitasoa.



Ellei mitään toimintoa valita 10 sekunnin kuluessa, liesi kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Jos käytät keittoastiaa, joka ei sovellu käytettäväksi induktiolieden kanssa, jota ei ole sijoitettu oikein tai jonka koko ei ole sopiva, näytössä näkyy viesti "no pot" (ei keittoastiaa) (katso kuva vasemmalla). Jos laite ei tunnista kattilaa 60 sekunnin kuluessa, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Voit muuttaa tehotasoa liu'uttamalla sormea vaaka-suunnassa liukuvalitsimella: ympyrän sisällä oleva numero kasvaa/pienenee sormen pyyhkäisyllä kosketusnäytössä ylös/alas, minimiarvo on 1 ja maksimiarvo on 9. Liukuvalitsinta voidaan käyttää tehostointitoiminnon käynnistämiseen painamalla painiketta "BOOST" ("P" näytöllä) Tehostettua tasoa voidaan käyttää korkeintaan 10 minuutin ajan, minkä jälkeen laite asettaa automaattisesti tehotasoksi tason 9.



Jos useampia kuin yksi keittovyöhyke on käytössä, liukuvalitsin antaa vaihtaa tehotasoa valitulla vyöhykkeellä. Valinnan merkinä on kirkas piste tehotason ilmaisimen oikeassa alakulmassa. Keittoalue valitaan painamalla vastaavaa pyöreää painiketta.

## Keittoalueiden poiskytkeminen

Valitse poiskytkettävä keittoalue painamalla vastaavaa pyöreää painiketta (tehonäytön alapuolella oikealla oleva valopiste syttyy). Paina OFF (pois) liukuvalitsimessa.



Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Jos keittoalue on vielä kuumaa, ympyrän sisällä näkyy H-kirjain.

H merkitsee jälkilämpöä. Liesitasossa on kyseinen merkkivalo jokaista keittoaluetta varten; sen tarkoituksena on ilmoittaa, mitkä alueet ovat edelleen kuumia. Kun keittoalue jäähtyy, näyttö kytkeytyy pois.

## Ajastimen valinta

Ajastimella voidaan valita enintään 90 minuutin kypsennysaika.


Valitse ajastettava keittoalue (valopiste syttyy tehonäytön alapuolella oikealla) ja aseta haluamasi aika ajastintoiminnon painikkeilla + ja -. Asetettu aika minuutteina näkyy keittoalueen näytön vieressä.

Ajastin alkaa juosta muutaman sekunnin kuluttua näppäimen painamisesta (valitun keittovyöhykkeen kirkas piste alkaa vilkkua).

Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin ja keittovyöhyke kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



## Käyttöpaneelin lukitus

Tämä toiminto lukitsee liesitason säätimet, jotta laitetta ei voida kytkeä päälle vahingossa (esim. puhdistustoimenpiteiden aikana).

Paina painiketta  kolmen sekunnin ajan: kuuluu äänimerkki ja lukituksen symbolin yläpuolelle syttyy aktiivoinnista ilmoittava merkkivalo. Kaikki muut käyttöpaneelin painikkeet on lukittu paitsi virtapainike. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely. Valopiste sammuu ja liesitaso on taas käytettävissä.

**TÄRKEÄÄ:** Vesi, kattiloista roiskunut neste tai mitkä tahansa symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä olevat esineet voivat vahingossa aiheuttaa lukituksen kytkeytymisen tai vapautumisen.

## Hold (pitotoiminto)

Toiminto keskeyttää väliaikaisesti keittotason toiminnan pitäen tallennettuina kaikki asetukset (ajastimen aikaa lukuun ottamatta). Paina näppäintä : vilkkuu näytössä tehotasojen sijasta. Jatka kypsennämistä painamalla jälleen .

## Automaattitoimintojen kuvaus



Liesitasossa on automaattitoimintoja kullekin keittovyöhykkeelle. Käytettävissä olevien toimintojen symbolit näkyvät kunkin keittovyöhykkeen valintanäppäimen vieressä. Aina kun jokin automaattitoiminto valitaan, kuvakkeen vierellä syttyy merkkivalo ja valitun keittoalueen näyttöön tulee A-kirjain.

## 6th Sense -toiminto

6TH SENSE -toiminto valitsee automaattisesti sopivan tehotason, jolla vesi kuumenee kiehumispisteeseen sekä ilmoittaa kiehumispisteen saavuttamisesta.

Kun olet asettanut vettä keittoastiassa liedelle, kytke liesitaso päälle ja valitse tarvittava keittovyöhyke. Paina näppäintä : näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Kuumennuksen aikana keittovyöhykkeen vieressä tilassa näkyy animaatio.



Jotta 6th Sense -toiminto toimii oikein, huomioi seuraavat asiat:

- keitöt vain vettä (joka oli huoneen lämpötilassa);
- et lisää suolaa, muita aineksia tai mausteita, ennen kuin vesi kiehuu;
- et vaihda keittovyöhykkeen tehoasetusta tai poista tai siirrä keittoastiaa;
- et käytä painekattilaa;
- täytät keittoastian vähintään 1/3 täyteen (min. 1 litra vettä) mutta et reunaan asti (katso taulukko oikealla).

Jotta saavuttaisit parhaat tulokset, noudata seuraavia ohjeita:

- älä peitä kattilaa kannella, kun käytät 6th Sense -toimintoa,
- älä käynnistä 6th Sense -toimintoa, jos keittoalue on jo kuuma (näytössä näkyy H-kirjain).

Keittovyöhykkeen halkaisija	6th Sense -toiminnossa käytettävän keittoastian pohjan halkaisija	Keittoastian suurin vesimäärä
18 cm	17-19 cm	5 litraa


Kun vesi alkaa kiehua, liesitaso antaa äänimerkin. Tämä signaali kuuluu kolme kertaa säännöllisin väliajoin. Toisen signaalin jälkeen aktivoituu minuuttimuistutin, joka seuraa automaattisesti keittämisaajan kuluu. Kolmannen signaalin jälkeen liesitaso valitsee automaattisesti alemman tehotasoa, joka pitää veden poreilemassa. Tämän jälkeen voit lisätä haluamasi aineksia, asettaa ajastimen ja muuttaa tehotasoa. Jos tehotasoa muutetaan tai keittotasoa asetetaan taukotilaan, 6th Sense -toiminto poistuu käytöstä.




Toiminto poistetaan käytöstä, kun Hold (pitotoiminto) valitaan.

- Keittotasoa ohjaa 6th Sense -toimintoa ja tehostimen tasoa automaattisesti, minkä vuoksi joissakin tilanteissa tehostasoa ei voi kytkeä toimintaan, kun 6th Sense -toiminto on jo kytketty toimintaan.
- Käytössä olevan kypsennysastian laatu voi vaikuttaa 6th Sense -toiminnon tehoon.

## Haudustustoiminto


Kun ruoka on alkanut kiehua, valitse haudustustoiminto: hellävaraisen haudutuksen ylläpitämiseen soveltuva tehotasoa asetuu päälle automaattisesti. Toiminto  laitetaan pois päältä yksinkertaisesti painamalla liukuvalitsimesta kohtaa OFF.

## Sulatustoiminto

Sulatustoiminto ylläpitää matalaa ja tasaista lämpötilaa keittoalueella. Kun keittoastia tai lisävaruste on asetettu valitulle keittovyöhykkeelle, kytke liesitaso päälle ja valitse keittovyöhyke. Paina näppäintä : näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Voit poistaa toiminnon käytöstä painamalla yksinkertaisesti OFF liukuvalitsimessa.


## Flexicook (monikäyttö)


Tämän toiminnon avulla tasoa voidaan käyttää kahtena erillisenä keittovyöhykkeenä tai yhtenä erittäin laajana vyöhykkeenä.

Toiminto sopii hyvin käytettäessä soikeita, suorakulmaisia tai pitkulaisia keittoastioita (pohjan koko enintään 38x18 cm) tai useita tavallisia keittoastioita samanaikaisesti. Flexicook-toiminto otetaan käyttöön kytkemällä liesitaso päälle ja painamalla sitten painiketta : kahden keittoalueen näytössä näkyy tehotasoa 5; molemmat pisteet tason numeron lähetyksillä palavat, mikä tarkoittaa, että Flexicook -toiminto on päällä.

Voit muuttaa tehotasoa siirtämällä sormeasi liukuvalitsimessa: ympyrän sisällä oleva numero vaihtuu sormen pyyhkäisyllä minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9. Poista muuntuvan keittoalueen (Flexible Zone) toiminto käytöstä painamalla painiketta : keittovyöhykkeitä voidaan jälleen käyttää erillisesti. Voit kytkeä keittovyöhykkeen pois päältä painamalla OFF.

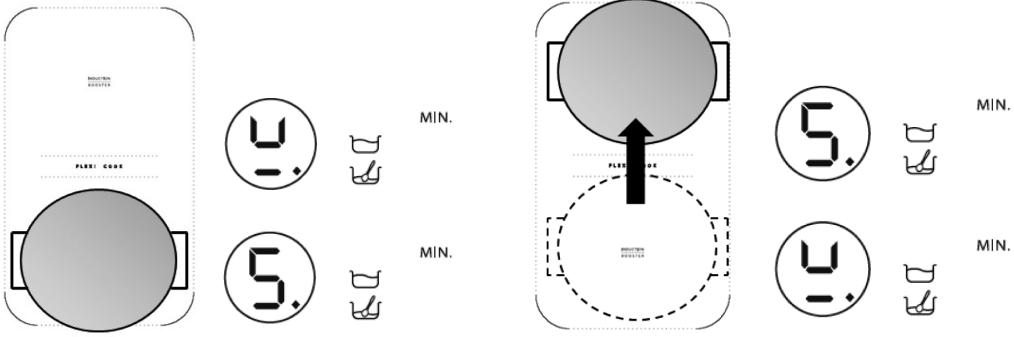


Viesti "no pot"  (ei keittoastiaa) näkyy vyöhykkeen näytössä, jos järjestelmä ei tunnista mitään keittoastiaa (koska keittoastiaa ei ole, keittoastia on sijoitettu väärin tai se ei sovi induktioliedelle). Viesti näkyy 60 sekuntia: tänä aikana voit lisätä keittoastioita Flexicook -alueelle tai siirtää niiden paikkaa.

Jos vyöhykkeellä ei ole mitään keittoastiaa 60 sekunnin kuluttua, järjestelmä lopettaa keittoastioiden tunnistuksen kyseisellä vyöhykkeellä. Järjestelmä muistuttaa vyöhykkeen olevan poissa käytöstä näyttämällä symbolin .

Jos haluat ottaa Flexicook -toiminnon jälleen käyttöön molemmilla levyillä, paina painiketta .

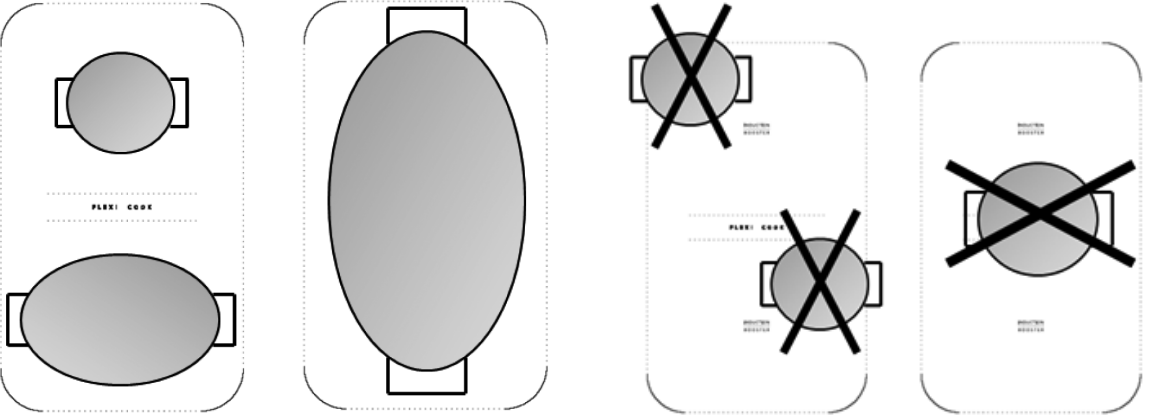
Flexicook -toiminto pystyy myös tunnistamaan, jos siirrä keittoastian yhdeltä Flexicook -alueelta vyöhykkeeltä toiselle. Järjestelmä pitää keittoastian tällöin samalla tehotasolla, joka oli valittuna keittoastian aiemmalla keittovyöhykkeellä (katso esimerkiksi alla oleva kuva: jos keittoastia siirretään etulevyltä takalevylle, näytössä on tehotasoa, joka tarkoittaa keittoastian sijainnin vyöhykettä).



Flexicook -aluetta voidaan käyttää myös kahtena erillisenä keittovyöhykkeenä käyttämällä yhden vyöhykkeen vastaavaa painiketta. Aseta keittoastia yhden vyöhykkeen keskelle ja säädä tehotasoa liukuvalitsimella.

**i** Tärkeää: aseta keittoastiat keittovyöhykkeen keskelle niin, että yksittäisen keittovyöhykkeen keskellä oleva logo INDUCTION BOOSTER peittyy.

Jos käytät suurta pataa tai soikeaa, nelikulmaista tai pitkulaista keittoastiaa, sijoita keittoastiat keittovyöhykkeen keskelle, niin että molemmat logot INDUCTION BOOSTER peittyvät. Esimerkkejä keittoastioiden hyvästä ja huonosta sijoituksesta:



**i** Kun Flexicook -toiminto on käytössä, tehostointimintoa ja 6th Sense -toimintoja ei voi käyttää. Jos ajastin on käytössä, se näkyy ylhäällä keittolevyn näytön vieressä.

## PUHDISTUS

### **VAROITUS**

- Älä käytä höyrpesuria.
- Varmista ennen puhdistamisen aloitusta, että keittoalueet on sammutettu ja että jälkilämmön ilmaisimien (H) ei ole näkyvissä.

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa tai vastaavia. Niiden käyttö saattaa vaurioittaa lasia.

- Puhdista liesitaso aina käytön jälkeen (sen jäähtyneenä) ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat liesitasoa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).

### VIANETSINTÄ

- Lue käyttöohjeissa annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Kytke keittotasoa sähköverkkoon ja tarkista, ettei kyseessä ole sähkökatko.
- Kuivaa liesi kauttaaltaan puhdistuksen loppuksi.
- Jos et voi sammuttaa liesitasoa käytön jälkeen, irrota se sähköverkosta.
- Jos näyttöön tulee kirjaimia ja numeroita liesitason päällekytkemisen jälkeen, katso ohjeita seuraavasta taulukosta.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	VIRHEEN KORJAUS
Keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta ja 10 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki 30 sekunnin välein.	Jatkuva paine ohjausalueella.	Ohjausalueella on vettä tai keittiövälineitä.	Puhdista ohjausalue.
C81, C82, C83	Käyttöpaneeli sammuu liian korkeiden lämpötilojen vuoksi.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Odotetaan liesitason jäähtymistä, ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F42 tai F43	Kytkejännite on väärä.	Anturi tunnistaa ristiriidan laitteen jännitteen ja sähköverkon jännitteen välillä.	Kytke laite irti sähköverkosta ja tarkista sähköliitäntä.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ota yhteyttä huoltopalveluun ja mainitse virhekoodi.		

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltoliikkeeseen:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Sammuta laite ja kytke se päälle uudelleen nähdäksesi toistuuko häiriö.

### **Jos yllä mainittujen tarkastusten jälkeen vika ei ole korjautunut, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.**

Ilmoita aina:

- vian laatu
- tuotteen tyyppi ja malli tarkasti
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanan jälkeen oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn) Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin.
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

**SERVICE** 0000 000 00000







Jos tarvitaan korjauksia, ota yhteyttä **valtuutettuun huoltokeskukseen** (jotta voit olla varma siitä, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset suoritetaan oikein).

Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

# TEHOTASOTAULUKKO

Tehotaso		Kypsennystapa	Tason käyttö (kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Tehostin	Pikakuumennus	Sopii ruoan lämpötilan nopeaan nostamiseen, veden kiehumispisteeseen saattamiseen tai nesteiden nopeaan kuumentamiseen
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Sopii ruskistamiseen, keittämisen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, voimakkaaseen kiehumiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistus - soteeraus - keittäminen - grillaus	Ihanteellinen kuullottamiseen, kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistus - keittäminen - haudutus - soteeraus - grillaus	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, keittämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	4-5	Keittäminen - haudutus - kääristys - grillaus	Sopii hauduttamiseen, miedolla lämmöllä keittämiseen, keittämiseen (pitkiä aikoja). Pastakastikkeiden valmistaminen
	3-4	Keittäminen - haudutus - saennus - kastikkeiden valmistus	Sopii pitkään kypsytystä vaativille resepteille (riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito), pastakastikkeiden valmistus
	2-3		Ihanteellinen pitkään kypsennettäviin ruokiin (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viinit, liemi, maito)
Matala teho	1-2	Sulatus - lämpimänä pito - kastikkeet	Ihanteellinen voimien pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1		Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä tai risottojen sekoittamiseen
POIS	Nollateho	Laskualusta	Liesitaso valmiustilassa tai kytketty pois toiminnasta (mahdollinen jälkilämpö, jonka merkinä on H-kirjain)

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	Simmering (haudutus)	Sopiva tehotaso ruokien pitkään jatkuvaan keittämiseen. Sopii tomaattikastikkeiden, ragu-kastikkeiden, keittojen valmistamiseen, hallitun kuumentustason ylläpitoon (sopii vesihautteen käyttämiseen). Estää ruoan ylikiehumisen tai pohjaanpalamisen, jotka ovat tyypillisiä tällaisten ruokien valmistuksessa. Käytä tätä toimintoa kiehumispisteen saavuttamiseen.
	Melting (sulatus)	Sopiva tehotaso arkojen tuotteiden varovaiseen sulattamiseen. Ei vaarana makua ja tuoksua (suklaa, voi jne.).
	6th Sense	Ilmoittaa automaattisesti, kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, minkä jälkeen tehotaso alenee arvoon, jossa kiehuminen pidetään yllä, kunnes ruoka-aineet lisätään. Kun vesi saavuttaa kiehumispisteen, kuuluu äänimerkki, joka ilmoittaa käyttäjälle, että on tullut aika lisätä halutut ruoka-aineet (esim. mausteet, pasta, riisi, vihannekset, liha tai kala). Toiminnolla voidaan myös steriloida kotitekoisia säilykkeitä tai varusteita.
	Flexi Cook (monikäyttö)	Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jolloin voidaan käyttää suorakulmaisia ja soikeita keittoastioita tai ritilöitä hyödyntäen koko alue. Suurikokoisten ruokien tai useampien palojen grillaus (kala, vartaat, vihannekset, pihvit, makkarat). Nesteitä tai lientä sisältävien ruokien, kuten esimerkiksi paistirullien tai kokonaisen kalan kypsennys padassa / kalakattilassa / pannussa.

# KYPSENNYSTAULUKKO

Ruokaluokat	Astiat tai kypsennyksen tyyppi	Tehotaso ja kypsennystila			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden kuumennus	Booster (pikakuuennus) - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	7-8
	Kuivattu pasta	Veden kuumennus	Booster (pikakuuennus) - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden kuumennus	Booster (pikakuuennus) - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen ylläpitäminen	5-6
	Risotto	Käristys ja paahtaminen	7-8	Keittäminen	4-5
Vihannekset, pavut ja herneet	Keitetty	Veden kuumennus	Booster (pikakuuennus) - 9	Keittäminen	6-7
	Paistettu	Öljyn kuumennus	9	Paistaminen	8-9
	Käristetty	Välineen kuumennus	7-8	Keittäminen	6-7
	Haudutettu	Välineen kuumennus	7-8	Keittäminen	3-4
	Pannulla paistettu	Välineen kuumennus	7-8	Ruoan ruskistaminen	7-8
Liha	Paistit	Lihan ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	7-8	Keittäminen	3-4
	Grillattu	Kattilan esikuuennus	7-8	Grillaus molemmilla puolilla	7-8
	Ruskistus	Ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	7-8	Keittäminen	4-5
	Haudutus	Ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	7-8	Keittäminen	3-4
Kala	Grillattu	Kattilan esikuuennus	7-8	Keittäminen	7-8
	Haudutus	Ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	7-8	Keittäminen	3-4
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumennus	8-9	Paistaminen	7-8
Munat	Munakas	Öljyn tai rasvan kuumennus pannussa	6	Keittäminen	6-7
	Munakkaat	Öljyn tai rasvan kuumennus pannussa	6	Keittäminen	5-6
	Miedolla / voimakkaalla lämmöllä keittäminen	Veden kuumennus	Booster (pikakuuennus) - 9	Keittäminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumennus pannussa	6	Keittäminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	6-7	Keittäminen	3-4
	Raguu	Ruskistaminen öljyssä (jos voissa, tehotaso 6)	6-7	Keittäminen	3-4
	Valkokastike	Suuruksen valmistaminen (sulatettu voi ja jauho)	5-6	Miedolla lämmöllä keittäminen	3-4
Jälkiruoat, makeat kastikkeet	Vaniljatäyte	Maidon kiehattaminen	4-5	Miedolla lämmöllä keittäminen	4-5
	Jälkiruokavannut	Maidon kiehattaminen	4-5	Miedolla lämmöllä keittäminen	2-3
	Riisi maidossa	Maidon lämmitys	5-6	Keittäminen	2-3



400010888000



Valmistaja: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY

Whirlpool on Whirlpool, USA:n rekisteröity tavaramerkki.