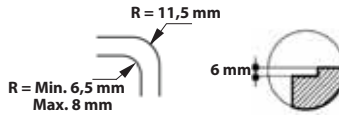
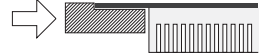
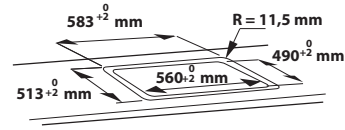
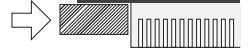
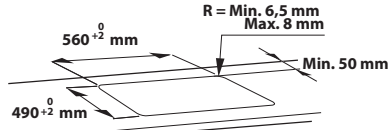
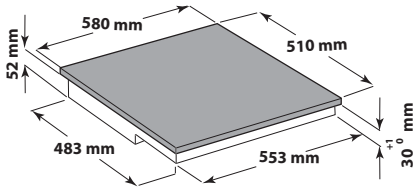
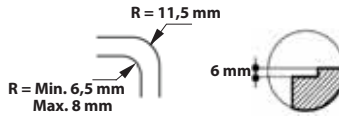
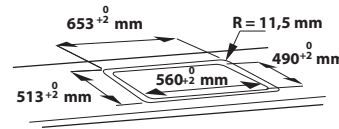
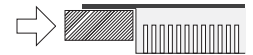
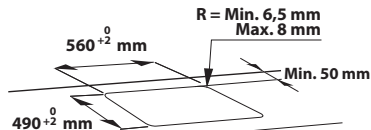
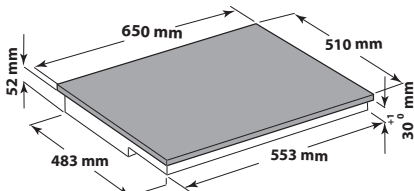
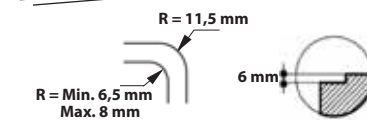
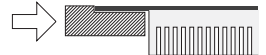
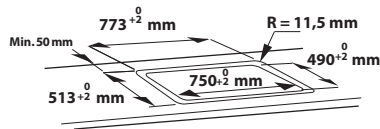
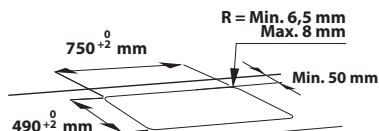
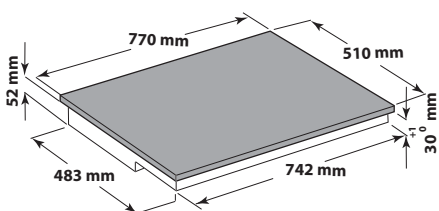
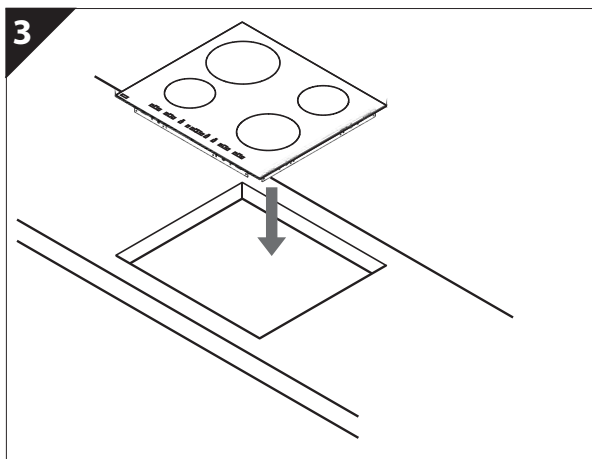
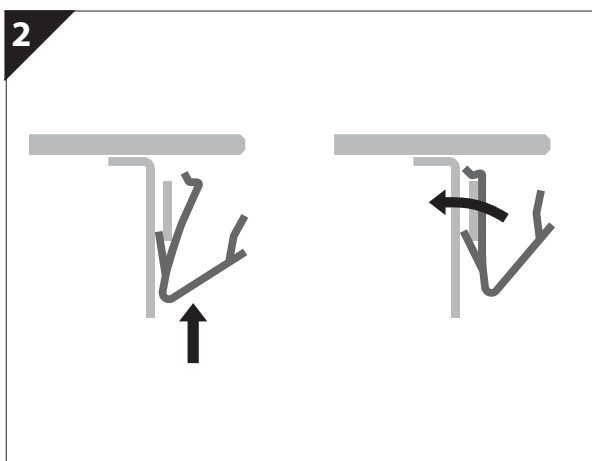
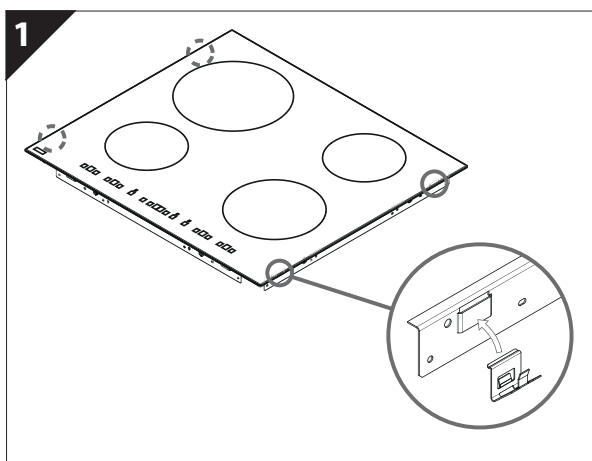
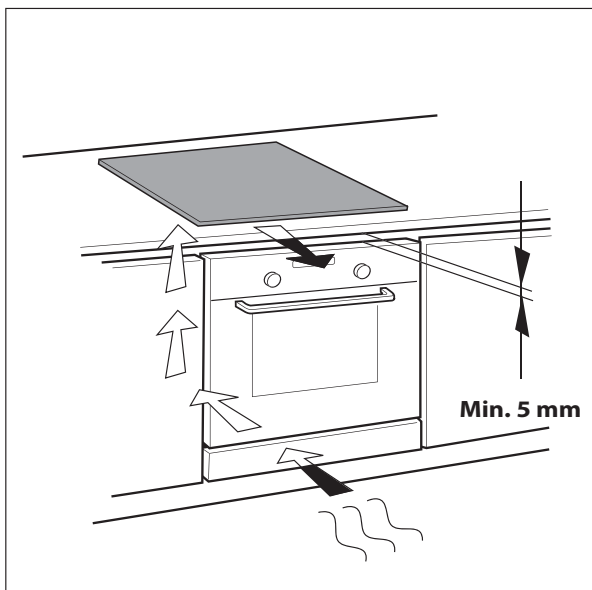
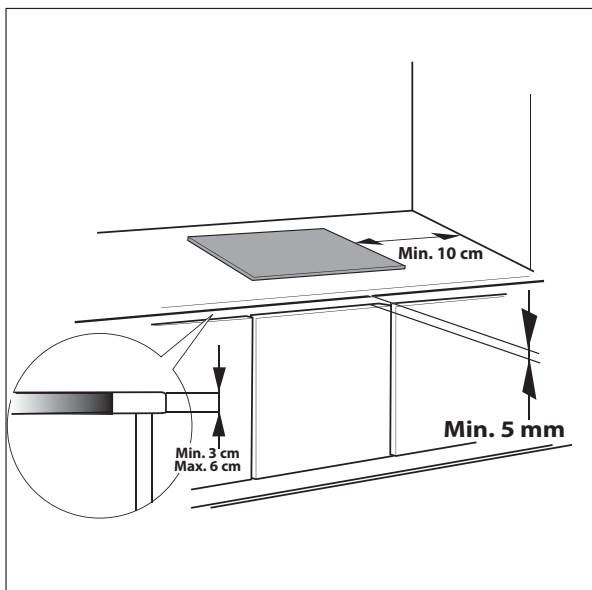


**A****B****C**



# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Nämä ohjeet ovat luettavissa myös osoitteessa: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **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:

- Käytä suojakäsineitä aina, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- 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 moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat 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 ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneiden lämmittäminen). Valmistaja ei ole missään vastuussa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä olevia lämmitysvastuksia. Hyvin nuoret (0–3-vuotiaat) ja nuoret lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, 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.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia käytön aikana tai jälkeen. Pidä kankaat tai muut tulenarat materiaalit pois kosketusetäisyydeltä laitteesta, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Ota tämä huomioon, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- Laitteen alla olevaan tilaan on asennettava erotinlevy (ei toimiteta mukana).
- Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi (koskee vain lasipintaisia laitteita).
- 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 keittopinnoilla.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Lieden pinnalle ei tule asettaa metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, koska ne voivat kuumeta.
- Sammuta liesitaso säätönupista käytön jälkeen äläkä luota pelkästään kattilantunnistimeen (vain induktiolaitteet).

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

### Pakkausmateriaalien hävittäminen

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

### Tuotteen hävittäminen

Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2012/19/EY mukaisesti. Varmistamalla, että laite poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa välttämään ympäristö- ja terveyshaittoja.

Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

### Energiansäästövinkejä

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peitä kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista.
- Käyttämällä painekattilaa voit vähentää edelleen energiankulutusta ja lyhentää kypsymisaikaa. (Älä käytä painekattilaa 6th Sense -toiminnossa.)
- Aseta keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

## VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

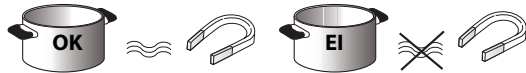
- Tämä laite on suunniteltu ja valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY muutoksineen) turvallisuusvaatimusten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten mukaisesti.
- Tämä laite täyttää asetuksen 66/2014 ekosuunnitteluvaatimukset eurooppalaisen standardin en 60350-2 mukaisesti

## ENNEN KÄYTTÖÄ



**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat ja pannut eivät ole oikean kokoisia. Käytä ainoastaan sellaisia kattiloita, joissa on merkintä "INDUCTION SYSTEM" (Katso viereistä kuvaa). Kattila tulee laittaa valitulle keittoalueelle ennen keittotason kytkemistä toimintaan.













## ENTISTEN KATTILOIDEN TARKISTAMINEN



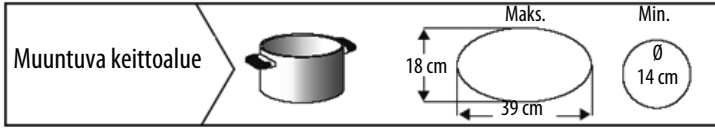
Tarkista magneetin avulla kattiloiden soveltuvuus käyttöön induktiokeittotasolla: kattilat eivät ole sopivia, jos magneetti ei toimi.

- Varmista, että kattiloiden pohja on tasainen, sillä epätasainen pinta voi naarmuttaa keittotasoa. Tarkista astiat.
- Älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle. Se saattaa vahingoittaa.

## KEITTOASTIAN POHJAN SUOSITELTAVAT LÄPIMITAT

 Ø 30 cm	 14 cm → 30 cm (Kaksoiskeittoalue)	 Ø 28 cm	 18 cm 14 cm (Kaksoisalue) → 28 cm
 Ø 24 cm	 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 11 cm → 14,5 cm

**TÄRKEÄÄ:** Keittoastian pohjan läpimitat keittoalueilla, joilla voidaan käyttää 6th Sense -toimintoa, on mainittu kappaleessa 6th Sense -toiminto.



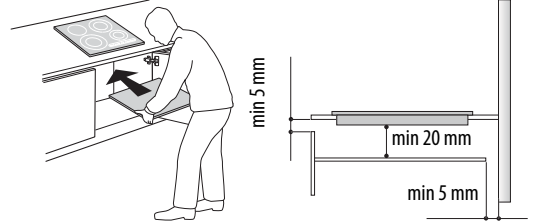
## ASENNUS

Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun.

### KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

#### VAROITUS

- Asenna keittotason alle välilevy.
- Tuotteen alaosaa ei saa olla kosketettavissa asennuksen jälkeen.
- Jos keittotason alle asennetaan uuni, välilevyä ei tarvita.



- Keittotason alapinnan ja välilevyn välisen etäisyyden tulee olla kuvassa näkyvien mittojen mukainen.
- Laitteen moitteettoman toiminnan varmistamiseksi keittotason ja kalusteen yläreunan välissä olevaa pientä rakoa (min. 5 mm) ei saa tukkia.
- Leikkaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut ja sahanpurut.
- Jos liedon alle asennetaan uuni, varmista että siihen kuuluu jäähdytysjärjestelmä.
- Jos keittotaso upotetaan työtasoon, ota yhteys huoltopalveluun ja pyydä ruuvisarja 4801 211 00112.
- Irrota liesi työtasosta ruuvitalalla (ei sisälly toimitukseen) avaamalla jousten lukitus laitteen alta.
- Älä asenna keittotaso astianpesukoneen tai pyykinpesukoneen yläpuolelle, jotta virtapiirit eivät joudu kosketukseen höyryn tai kosteuden kanssa, mikä voisi vahingoittaa niitä.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

#### VAROITUS

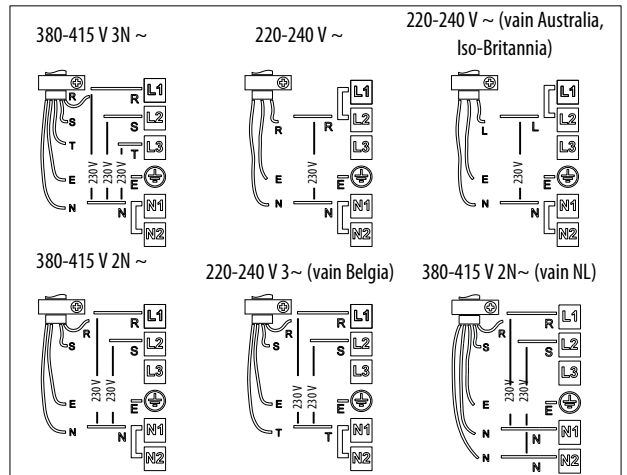
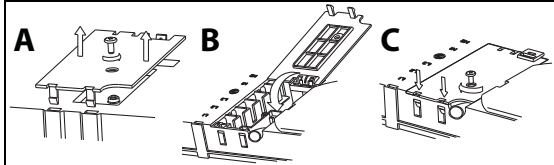
- Kytke laite irti sähköverkosta.
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.

- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta.
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.

### Liitäntäkotelon liitäntä

Käytä sähköliitännässä alla olevan taulukon mukaisesti kaapelia tyyppiä H05RR-F.

Johdot	Määrä x koko
220–240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220–240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380–415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380–415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



Kytke keltavihreä maadoituskaapeli liittimeen, jossa on merkintä ⊕.

Tämän johdon on oltava muita johtoja pidempi.

1. Irrota liitäntärasian kansi (A) avaamalla ruuvi ja laita kansi liitäntärasian saraan (B).
2. Työnnä virtajohto kaapelin vedonpoistimeen ja kytke johtimet liitäntäkoteloon sen vierellä olevan kaavion mukaisesti.
3. Kiinnitä virtajohto vedonpoistimeen.



## Keittoalueiden kytkeminen pois toiminnasta

Valitse sammutettava keittoalue painamalla vastaavaa pyöreää painiketta (näyttöön tulee piste tehotason näytön oikeaan alareunaan). Paina liukuvalitsimen kohtaa OFF.



Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta ja, jos se on kuuma, kuvioon tulee kirjain H.

H on jälkilämmön osoitin. Keittotason jokaisessa keittoalueessa on tämä merkkivalo. Se näyttää minkä keittoalueen lämpötila on vielä korkea. Kun keittoalue jäähtyy, merkkivalo sammuu.

## Ajastimen valinta

Ajastin on aikakytin, joka avulla voit asettaa enintään 90 minuutin pituisen kypsennysajan.

Valitse ajastettava keittoalue (näytössä syttyy piste tehotason näytön oikeaan alareunaan) ja aseta haluamasi aika ajastintoiminnon painikkeilla + ja -. Minuutit näkyvät keittoalueen näytön vierellä.

Muutaman sekunnin kuluttua ajastin aloittaa ajan laskennan (keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua).

Asetetun ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

Ajastimen käytön ohjeet 6th Sense -toiminnon yhteydessä löytyvät seuraavilla sivuilla olevasta 6th Sense -toiminnon kuvauksesta.

## Käyttöpaneelin lukitus

Toiminto lukitsee keittotason painikkeet, jotta sitä ei voi vahingossa käynnistää (esimerkiksi puhdistamisen aikana).

Paina kolmen sekunnin ajan painiketta : äänimerkki ja lukkokuvakkeen merkkivalo osoittavat toiminnon aktivoitumisen. Käyttöpaneeli on lukittu ja vain laitteen

kytkeminen pois toiminnasta on sallittu. Lukitus poistetaan käytöstä toistamalla sen aktivointimenettely. Merkkivalo sammuu ja keittotaso on taas käytettävissä.

**TÄRKEÄÄ:** Jos symbolin alapuolella olevan painikkeen päällä on vettä, ylikiehunutta nestettä tai muuta ainetta, käyttöpaneelin lukitus voi kytkeytyä tai vapautua itsestään.

## Tauko

Tällä toiminnolla keittotaso voidaan kytkeä pois toiminnasta väliaikaisesti ja kytkeä taas toimintaan samoilla asetuksilla (6th Sense -toimintoa ja ajastimen asetuksia lukuun ottamatta). Paina painiketta : tehotason näytön tilalle tulee vilkkuva . Kypsennystoiminnon jatkamiseksi on painettava uudelleen painiketta .

## Muuntuva keittoalue

Tällä toiminnolla voit käyttää keittotasoa kahtena erillisenä keittoalueena tai erikoissuurena keittoalueena.

Toiminto sopii hyvin käytettäessä soikeita, suorakulmaisia tai pitkulaisia keittoastioita (pohjan koko enintään 38 x 18 cm) tai useampaa kuin yhtä normaalkokoista kattilaa.

Muuntuva keittoalue aktivoidaan kytkemällä keittotaso toimintaan ja painamalla painiketta . Kaksoiskeittoalueen näytössä näkyy tehotaso 5. Kumpikin numeron vieressä oleva piste palaa merkinä siitä, että muuntuva keittoalue on aktivoitu.

Voit muuttaa tehotasoa siirtämällä sormea kosketusliukusäätimen päällä: ympyrän sisällä oleva luku muuttuu nopealla sormen hipaisulla minimiarvosta 1 maksimiarvoon 9.

Muuntuva keittoalue kytketään pois toiminnasta painamalla painiketta . Keittoalueet palaavat normaaliin yksittäiseen toimintaan. Keittoalue kytketään pois toiminnasta painamalla OFF-painiketta.

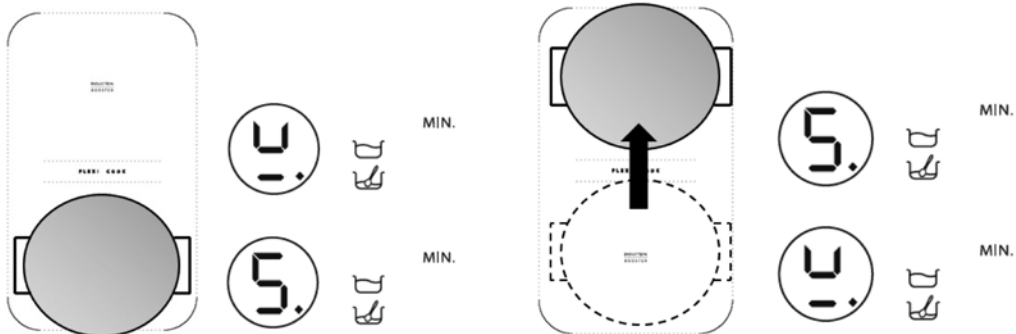


Jos laite ei tunnista kattilaa keittoalueella (koska kattilaa ei ole laitettu keittoalueelle tai kattila ei ole kunnolla keittoalueella tai kattila ei ole sopiva induktiokeittotasolle), näytössä näkyy viesti "ei kattilaa" . Viesti näkyy 60 sekunnin ajan. Tämän ajan kuluessa voit laittaa muuntuvalle keittoalueelle kattilan tai siirtää kattiloita alueella tarpeen mukaan.

Jos keittoalueelle ei ole laitettu kattilaa 60 sekunnin kuluttua, järjestelmä lakkaa "etsimästä" kattilaa alueelta, ja symboli pysyy näkyvissä muistuttaen, että alue on poistettu käytöstä.

Jos haluat aktivoida muuntuvan keittoalueen toiminnon uudelleen kummallekin vastukselle, paina painiketta .

Muuntuvan keittoalueen toiminto pystyy tunnistamaan, kun kattila siirretään muuntuvan keittoalueen alueelta toiselle, ja se säilyttää tehotason samana kuin alueella, jolle kattila alun perin asetettiin. (Katso alla olevan kuvan esimerkki: jos kattila siirretään etuvastuksen päältä takavastuksen päälle, näytössä näkyy sen alueen tehotaso, jolla kattila on.)



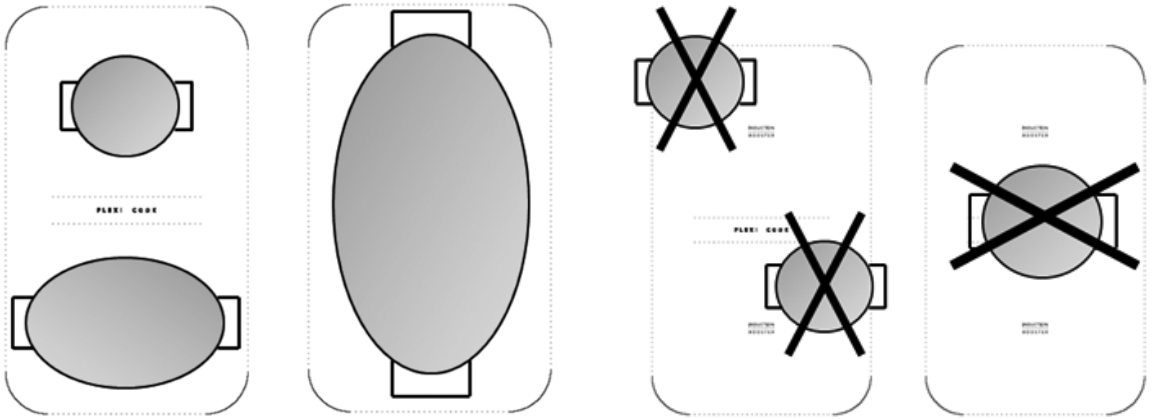
Muuntuvaa keittoaluetta voi käyttää myös kahtena erillisenä keittoalueena painamalla yhden alueen vastaavaa painiketta. Aseta kattila yhden alueen keskelle ja säädä tehotaso kosketusliukusäätimellä.



**Tärkeää:** aseta kattilat keittoalueen keskelle siten, että yhden keittoalueen keskellä oleva logo peittyi.

Jos käytät isokokoista, soikeaa, suorakulmaista tai pitkulaista kattilaa, aseta kattila keittoalueen keskelle siten, että kumpikin logo INDUCTION BOOSTER peittyy.

Esimerkkejä kattilan oikeasta ja väärästä sijoittamisesta:



Kun Muuntuva keittoalue (Flexi cook) toiminto on käytössä, tehostointimintoa (Booster) ja 6th Sense -toimintoa ei voi käyttää. Kun ajastin asetetaan, sen symboli näkyy ylimmän keittotason näytön vieressä.

## Automaattitoimintojen kuvaus



Keittotasossa on keittoalueisiin liittyviä automaattitoimintoja. Jokaisen alueen valintapainikkeen vierellä näkyvät käytettävissä olevien toimintojen kuvakkeet. Aina kun jokin automaattitoiminto valitaan, kuvakkeen vierelle syttyy merkkivalo ja valitun alueen näyttöön tulee kirjain A.

## 6th Sense -toiminto

6th Sense -toiminto valitsee automaattisesti sopivan tehotason, jolla vesi kuumenee kiehumispisteeseen. Kun kiehumispiste on saavutettu, laitteesta kuuluu merkkiääni.

Aseta vettä sisältävä kattila keittoalueelle, kytke keittotaso toimintaan ja valitse keittoalue. Paina painiketta . Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Kuumennuksen aikana keittoalueen näytössä näkyy liikkuva kuva.



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

- käytä ainoastaan vettä (huoneenlämpöistä),
- älä lisää suolaa, ruoka-aineksia tai mausteita (ennen kuin kiehumispiste on saavutettu),
- älä muuta keittoalueen tehotasoa äläkä poista tai siirrä kattilaa,
- täytä keittoastiasta vähintään 1/3 (ainakin 1 litra), älä koskaan täytä sitä ihan täyteen (katso viereistä taulukkoa),
- älä käytä painekattilaa keittoalueella, johon on kytketty 6th Sense -toiminto.

Huomioi lisäksi seuraavat ohjeet parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi:

- älä käynnistä 6th Sense -toimintoa, jos keittoalue on vielä kuuma (näytössä näkyy H-kirjain).

Keittoalueen halkaisija	Kattilan pohjan läpimitta 6th Sense-toiminnon käyttämistä varten.	Kattilan sisältämän veden maksimimäärä
18 cm	17-19 cm	5 litraa
24 cm	23-25 cm	7 litraa
28 cm	24-28 cm	7 litraa

Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, keittotasosta kuuluu merkkiääni. Merkkiääni kuuluu toistuvasti kolme kertaa säännöllisin väliajoin. Toisen merkkiäänen jälkeen kiehumisaikaa laskeva ajastin käynnistyy automaattisesti. Kolmannen merkkiäänen jälkeen keittotaso valitsee automaattisesti alemman tehotason, joka pitää kiehumisen yllä. Tämän jälkeen voit lisätä haluamasi ruoka-ainekset, asettaa ajastimen tai muuttaa tehotasoa. Jos tehotasoa muutetaan tai keittotaso asetetaan taukotilaan, 6th Sense -toiminto poistuu käytöstä.



Keittotaso ohjaa 6th Sense -toimintoa ja tehostimen tasoja automaattisesti, minkä vuoksi joissakin tilanteissa tehostusta ei voi käynnistää, kun 6th Sense -toiminto on jo kytketty toimintaan.

Käytössä olevan kattilan laatu voi vaikuttaa 6th Sense -toiminnon tehoon.

## Toiminto Simmering

Kun ruoka kiehuu, painamalla painiketta laite asettaa automaattisesti hiljaisen kiehumisen säilyttävän tehotason. Näyttöön tulee A: merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.

## Toiminto Melting

Tämä toiminto pitää keittoalueella alhaisen, tasaisen lämpötilan. Aseta kattila/astia paikalleen, kytke keittotaso toimintaan ja valitse haluamasi keittoalue. Paina painiketta .

Näytössä näkyy A ja merkkivalo syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä painamalla liukuvalitsimen kohtaa OFF.



## PUHDISTUS

### VAROITUS

- Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitetta.
- Varmista ennen puhdistamisen aloittamista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta eikä näytössä enää näy jälkilämmön merkkiä (H).

Jos lasissa on iXelium™-logo, liedelläsi on iXelium™-käsittely. iXelium™ on Whirlpoolin eksklusiivinen pintakäsittely, joka takaa täydellisen puhtauden ja pitkään kestävä kiillon.

Tästä syystä **suosittelemme noudattamaan seuraavia IXELIUM-käsiteltyjen liesien puhdistusohjeita:**

- Käytä vedellä tai päivittäiskäyttöön soveltuvalla lasinpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa (mikrokuitu antaa parhaan tuloksen).
- Jos haluat vielä korostaa erityisesti puhdistustuloksia, anna lasin olla kontaktissa märän liinan kanssa parin minuutin ajan.

**TÄRKEÄÄ:** älä käytä hankaavia sieniiä, teräsvillaa tai vastaavia, sillä ne pilaavat lasipinnan.

- Puhdista liedestä kaikki ruokajätteet jokaisen käyttökerran jälkeen. Odota kuitenkin ensin, että liesi on jäähtynyt.
- Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja ne on poistettava heti.
- Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
- Käytä pehmeää liinaa, imukykyisiä keittiöpyyhkeitä tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata valmistajan ohjeita).
- Keittoalueille roiskuneet nesteet voi aiheuttaa kattiloiden tärinää tai liikkumista.

Kuivaa liesi kauttaaltaan puhdistuksen lopuksi.

## VIANMÄÄRITYS

- Lue kohdassa Käyttöohjeet annetut ohjeet ja noudata niitä.
- Tarkista, että kyseessä ei ole sähkökatko.
- Kuivaa pinta huolellisesti puhdistamisen jälkeen.
- Jos näyttöön keittotasoa käynnistettäessä tulee aakkosnumeerinen koodi, toimi seuraavan taulukon mukaan.
- Ellet saa keittotasoa käytön jälkeen kytkettyä pois toiminnasta, kytke se irti sähköverkosta.

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
Keittotasoa kytketty pois toiminnasta ja 10 sekunnin kuluttua kuuluu äänimerkki 30 sekunnin välein.	Kytkimet ovat jatkuvasti painettuna.	Käyttöpaneelilla on vettä tai keittiövälineitä.	Puhdista käyttöpaneeli.
C81, C82, C83	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi.	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Odota, että keittotasoa jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen.
F42 tai F43	Keittotason liitännän jännite ei ole oikea.	Anturi havaitsee liitäntäjännitteestä poikkeavan jännitteen.	Irrota laite sähköverkosta ja tarkista liitäntä.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi.		

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohdassa Vianetsintä olevia neuvoja.
2. Sammuta keittotasoa ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

**Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.**

Ilmoita aina:

- lyhyt häiriön kuvaus;
- keittotason tyyppi ja malli;
- huoltokoodi (arvokilvessä Service-sanalla jälkeä oleva numerosarja), joka on merkitty laitteen alle (metallilevyyn);
- tarkka osoitteesi;
- puhelinnumerosi.





**SERVICE** 0000 000 00000



Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteys takuutiedoissa mainittuun **valtuutettuun huoltopalveluun** (näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein). Varaosia on saatavissa 10 vuotta.

# TEHOTAULUKKO

Tehotaso		Toiminto	Tason käyttö (viitteellinen - kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen - keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, reippaaseen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5- 10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen - kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyeen keittämiseen, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10- 20 minuuttia)
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittaminen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehattaminen - saostaminen - sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3		Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - sekoittaminen	Ihanteellinen voim pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen ja vasta valmistettujen ruokien pitämiseen lämpiminä (esimerkiksi kastikkeet, sopat, vihannekeitot)
	1		Ihanteellinen vasta valmistettujen ruokien lämpiminä pitämiseen, risottojen sekoittamiseen ja tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä (sopivassa keittoastiassa)
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H)

Toiminto		Toiminnon kuvaus
	Simmering	Automaattisesti sopiva tehotaso ruokien pitkään jatkuvaan keittämiseen. Sopii tomaatti- tai jauheliihakastikkeen ja keittojen keittämiseen. Säilyttää valvotun tehotason (ihanteellinen vesihaudekypsennystä varten). Estää ruoan ylikiehumisen tai pohjaanpalamisen, jotka ovat tyypillisiä tällaisten ruokien valmistuksessa. Käytät toimintoa kun ruoka on alkanut kiehua.
	Melting	Automaattisesti sopiva tehotaso arkojen tuotteiden varovaiseen sulattamiseen. Ei vaaranna makua ja tuoksua (suklaa, voi jne.).
	6th Sense Kuudes aisti veden keittäminen	Saavuttaa automaattisesti veden kiehumispisteen ja alentaa tehoa pitäen veden kiehumispisteessä, kunnes siihen lisätään keitettävä ruoka. Kun vesi on kuumentunut kiehumispisteeseen, laitteesta kuuluu merkkiäni, jolloin halutut ainekset voidaan lisätä (esimerkiksi mausteet, pasta, riisi, vihannekset, kypsennettävä liha ja kala). Voidaan käyttää myös astioiden steriloinnissa.
	Muuntuva keittoalue	Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jolloin voidaan käyttää suorakulmaisia ja soikeita keittoastioita tai ritiloita hyödyntäen koko alue. Suurikokoisten ruokien grillaus (kala, vartaat, vihannekset, pihvit, makkarat). Paistirullien tai kokonaisen kalan kypsennys kattilassa tai padassa yleensä kastikkeessa tai lihaliemessä

# KYPSENNYSTAULUKKO

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Tehot	Toinen vaihe	Tehot
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Kuiva pasta	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahtaminen	7-8	Kypsentäminen	4-5
Vihannekset, palkokasvit	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistaminen	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
Kala	Pariloitu	Pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentäminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentäminen	3-4
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Munakkaat	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	6-7
	Omeletti	Öljyn tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster - 9	Kypsentäminen	5-6
	Pannukakku	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentäminen	5-6
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentäminen	3-4
	Maitokastike	Pohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauho)	5-6	Vieminen kevyeen kiehumiseen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakiisseli	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	4-5
	Vanukkaat	Maidon vieminen kiehumispisteeseen	4-5	Kevyt kiehuminen	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Kypsentäminen	2-3