ASUNNON KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OHJEET

HOAS
KATAJANOKANRANTA 21
6/2021

SISÄLLYSLUETTELO

1. KODINKONEET 1
1.1 Sähköliesi ja induktiotaso 1
1.2 Jääkaappipakastin 8
1.3 Liesikuvut 30
1.4 Astianpesukoneen asennus 31

2. ASUNTOJEN PINNAT 32
2.1 Lattiat 32
2.2 Seinät ja katto 33
2.3 Laatat 35
2.4 Ovet 36
2.5 Ikkunat 38

3. KALUSTEET 39
3.1 Kylpyhuone 39
3.2 Keittiö 41
3.3 Keittiöallas 43
3.4 Wc-istuin ja pesuallas 44
3.5 Hanat ja käsisuihkut 45
3.6 Kromiputket 48

4. TALOTEKNISET OHJEET 49
4.1 Termostaatit 49
4.2 Palovaroitinjärjestelmä ja paloilmaisimet 50
4.3 Hajulukko 51
4.4 Keittiön allaskaapin vuotovahti 53
4.5 Poistoilmaventtiilit 54
4.6 Lattiakaivo 55
4.7 Sähkökeskus 56
4.8 Polttimot 57

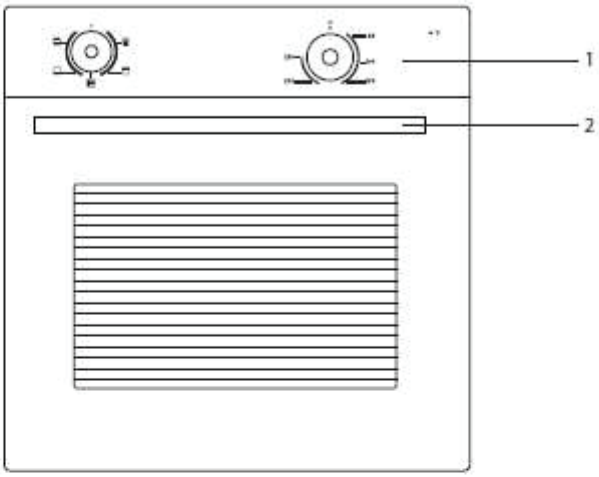
5. OHJEISTUS ASUKKAILLE 58

1. KODINKONEET

1.1 Sähköliesi ja induktiotaso

Tuotteen yleiskatsaus

Näkymä edestä



1. Ohjauspaneeli
2. Uuninluukun kahva

Ohjauspaneeli

1. Toiminnon ohjausvalitsin
2. Termostaatin ohjausvalitsin
3. Termostaatin merkkivalo

Käyttö

Ensimmäinen käyttökerta

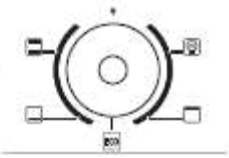
Poista pakkausmateriaali uunin ympäriltä. Poista kaikki irtokappaleet tai muovipussit. Pyyhi uunin sisäpinnat ja ulko-osat varovasti kostealla liinalla. Puhdista kaikki irrotettavat osat kuumalla saippuavedellä ennen käyttöä.

Lämmitä uunia maksimilämpötilassa 45 minuutin ajan. Ensimmäisellä käyttökerralla uuni saattaa tuottaa hieman savua ja hajua lämmityksen alkuvaiheessa (noin 15 minuutin ajan). Tämä on normaalia. Haju ja savu johtuvat lämmityselementtien suoja-aineesta, joka suojaa elementtejä korroosiolta toimituksen aikana.

Toiminnon ohjausvalitsin

Tätä säädintä käytetään seuraavien paistotoimintojen valitsemiseen:

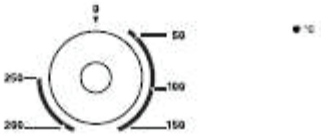
Kuvake	Toiminnon kuvaus
	• Uunin valon päälle kytkemiseen. • Käytettävissä kaikilla kypsennystoiminnoilla, paitsi ECO.
	• Yläkuumennuselementin päälle kytkemiseen. Tämä tarjoaa voimakkaamman kuumennuksen ruoan yläosaan. • Soveltuu jo kypsennetyn ruoan yläpuolen käristämiseen.
	• Energian säästämiseksi ruoanlaitto, ylä- ja alakuumennus päälle kytkemiseen. Tämä kuumentaa ruokaa tasaisesti.
	• Alakuumennuselementin päälle kytkemiseen. Tämä tarjoaa voimakkaamman kuumennuksen ruoan alaosaan. • Ihanteellinen hitaasti kypsennettäville ruokalajeille, kuten pataruoat, muhennokset jne.
	• Ylä- ja alakuumennuselementtien päälle kytkemiseen. Tämä kuumentaa ruokaa tasaisesti. • Ihanteellinen leivonnaisten, kakkujen, makaronilaatikon, lasagnen ja pizzan valmistamiseen.



Termostaatin ohjausvalitsin

Uunin lämpötilaksi voidaan asettaa 50°C - 250°C. Valitse tarvittava lämpötila seuraavasti:

Ruoan lämpimänä pitoon sopivat	asennot 50 - 100°C
Tavanomaiseen paistamiseen sopivat	asennot 50 - 250°C
Kaikenlaiseen grillaukseen sopii	asento 190°C



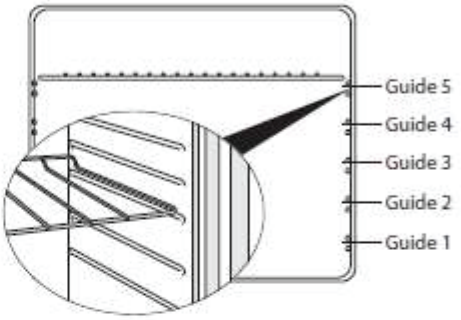
Termostaatin merkkivalo ilmaisee, onko uunin sisäpuoli saavuttanut esiasetetun lämpötilan.

- Jos merkkivalo palaa, uunin sisäpuoli ei ole vielä saavuttanut esiasetettua lämpötilaa. Tässä tapauksessa kuumennuselementit ovat päällä.
- Kun merkkivalo sammuu, uunin sisäpuoli on saavuttanut esiasetetun lämpötilan. Tässä tapauksessa kuumennuselementit ovat pois päältä.

Uunin käyttö

- Uunin sisäosia ei saa missään tapauksessa peittää foliolla, koska tämä voi johtaa ylikuumenemiseen. Älä aseta astioita tai paistovuokia suoraan uunin pohjan päälle, koska pohjan lämpeneminen voi aiheuttaa vaurioita.
- Leipä voi syttyä palamaan, mikäli paistoaika on liian pitkä. Uunia tulee valvoa tarkasti paahtamisen aikana.
- Käytön aikana laite kuumenee. Uunin sisällä olevien lämpöelementtien koskettamista tulee välttää.
- Uunin osat saattavat kuumentua käytön aikana. Pienet lapset tulee pitää pois uunin läheisyydestä.

- Parhaan mahdollisen paistotuloksen varmistamiseksi, pienin sallittu etäisyys ruoan ja ylälämmityselementin välillä on 30 mm.
- Uunin sisällä on 5 eri hyllypaikkaa pellille tai ritilälle. Voit asettaa pellin/ritilän eri korkeuksille saadaksesi parhaimman paistotuloksen lämmityselementtien lämmöstä ja valmistettavan ruoan koosta riippuen. Mikäli ainoastaan ylälämmityselementti on käytössä, suosittelemme, että asetat pellin/ritilän hyllypaikalle 5 (varmista, että ruoan ja ylälämmityselementin välillä on 30 mm:n etäisyys).



- Muista aina tarkkailla ruokaa paistamisen aikana varmistaaksesi, ettei ruoka kypsy liikaa.
- Kypsennä painava ruoka mieluummin syvällä/matalalla pellillä kuin uuniritilällä.
- Valitse tarvittava toiminto. Valitse tarvittava lämpötila.
- Saatat joutua esilämmittämään uunia 10 minuutin ajan ennen kuin asetat ruokaa uuniin.
- Termostaatin merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Kytkeäksesi uunin pois päältä, kierrä ohjausvalitsimet pois-asentoon "0".

Leivontavinkkejä

- Aseta leivontavuoat aina keskelle uuniritilää.
- Varmista, että käytät uuninkestäviä astioita paistamiseen.
- Älä aseta paistoastioita liian lähelle uunin takaseinää.
- Voit vaikuttaa ruoan ruskistumiseen muuttamalla lämpöasetusta.
- Mikäli kakku hajoaa uunista ulos ottamisen jälkeen:
  - Käytä vähemmän nestettä seuraavalla kerralla.
  - Harkitse pitempää paistoaikaa tai hieman korkeampaa lämpöasetusta.

Energiansäästö

Säästääksesi energiaa ja suojellaksesi ympäristöä, suosittelemme noudattamaan seuraavia vinkkejä:

- Esilämmitä uuni ainoastaan silloin, kun resepti tai valmistusohje edellyttää näin.
- Tummat paistopellit vetävät enemmän lämpöä puoleensa.
- Mikäli paistoaika on pitkä, voit sammuttaa uunin 5-10 minuuttia ennen täyttä paistoaikaa ja hyödyntää jäännöslämmön. Tämä vähentää energiankulutusta.
- Käytä uunia tehokkaasti valmistamalla useita pellillisiä ruokaa samanaikaisesti.
- Valmista esimerkiksi 2 pellillistä leivonnaisia, kakkuja tai kääryleitä samanaikaisesti.
- Valitse valmistettavalle ruoalle sopiva hyllypaikka.
- Älä avaa uuniluukkua tarpeettomasti.
- Käytä ECO-kypsennysteho.

Puhdistus ja huolto

Puhdistusvinkkejä

⚠ Välttyäksesi sähköiskun vaaralta, varmista, että laite on sammutettu ja eristetty ennen puhdistusta.

- Anna uunin jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Poista vuoka/pelti/uuniritilä uunista ja pese ne erikseen kuumassa pesuaineliuoksessa ja kuivaa huolellisesti.
- Pese uunin sisäosat kuumalla saippuavedellä ja pyyhi kostealla liinalla.
- Jätä uuninluukku auki, kunnes sisäpuoli on kuivunut ennen kuin asetat syvän/matalan pellin tai uuniritilän takaisin paikalleen.
- Puhdista uuni jokaisen käyttökerran jälkeen, erityisesti paahtamisen tai grillaamisen jälkeen, ehkäistäksesi roiskeiden palamista ja pinttymistä.
- Älä käytä hankaavia sieniä sisäosien puhdistamiseen, koska tämä voi irrottaa emalipinnoitetta, joka vaikuttaa uunin tehokkuuteen.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistimia tämän uunin puhdistamiseen.

Uunin ulko-osien puhdistus

- Sinun tulee pyyhkiä ohjauspaneeli ja uuniluukku säännöllisesti pehmeällä liinalla ja nestemäisellä puhdistusaineella, koska nesteroiskeet voivat vaurioittaa pinnoitetta.
- Pese uunin emali- tai kromipinnoitteiset osat kuumalla saippuavedellä tai muilla hankaamattomilla puhdistusaineilla.
- Älä koskaan käytä hankaavia sieniä emalilla, kromilla, tai ruostumattomalla teräksellä päällystettyjen osien puhdistamiseen.
- Kun käytät markkinoilla olevia ruostumattoman teräksen puhdistamiseen sopivia tuotteita, vältä kirjainten tai kuvakkeiden puhdistamista, koska ne voivat vaurioitua.

Uuniluukun lasin puhdistus

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai metallisia raaputtimia uuniluukun lasin puhdistamiseen, koska tämä voi johtaa lasin naarmuuntumiseen ja särkymiseen.

Uunivalon vaihto

Se ei ole käyttäjän vaihdettavissa. Ota yhteyttä huoltoedustajaan.

Lampun tekniset tiedot
220-240V, 25W, T300°C
halogeenilamppu

Uuniluukun irrottaminen puhdistamisen helpottamiseksi

1. Suosittelemme, että käytät toista henkilöä apunasi uuniluukun irrotuksessa.
2. Avaa luukku täysin.
3. Oven saranassa on pieni salpa. Nosta molempien saranoiden salvat.
4. Nosta luukkua hiukan, aivan kuin sulkisit luukun, ja vedä luukku pois uunista tukemalla luukkua molemmin käsin.
5. Kiinnittääksesi luukun uudelleen, toista edelliset kohdat käänteisessä järjestyksessä. Avaa ja sulje luukku varmistaaksesi, että se on asennettu oikein.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240V~, 50 Hz
Teho	2100 W (Maks.)
Tuotteen mitat (k x l x s)	595 x 595 x 627,4 mm (575 mm ilman kahvaa)

Rakenteita ja teknisiä tietoja saatetaan muokata ilman erillistä ilmoitusta.

Tuote Fiche

Tuotemerkki	Matsui
Malli	MBCONX19E
Uunityyppi	Sähköuuni
Paino (kg)	29
Uunin pesien lukumäärä	1
Lämmönlähteitä pesää kohti	Sähkö
Kunkin pesän tilavuus	70 L
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana tavanomaisessa tilassa pesää kohti (sähkön loppuenergia)	0,79 kWh/ohjelma
Energiankulutus, joka tarvitaan standardimäärän kuumentamiseen sähkökäyttöisen uunin sisällä ohjelman aikana puhallintilassa pesää kohti (sähkön loppuenergia)	-
Uunimallin kunkin pesän energiatehokkuusindeksi (pesän EEI)	93,6
Energialuokka	A
Jossa on myönnetty EU:n ympäristömerkki (EY) Nro 66/2010 mukaisesti	-
Lyhytnimi tai viite mittaus- ja laskentamenetelmiin, joita on käytetty yhdenmukaisuuden toteamiseen yllä olevien vaatimusten kanssa	EN 60350-1:2016
Merkitykselliset tiedot käyttäjille kypsennysprosessin kokonaisympäristövaikutuksen pienentämiseksi (esim. energian käyttö)	Seuraavassa joitakin esimerkkejä ruoista ja niiden valmistuksesta ECO-tilassa:

Ruoka	Lämpötila (°C)	Kesto (min.)	Esikuumennus
Juustoperunat gratiini	180	90-100	X
Juustokakku	160	100-150	X
Lihamureke	190	110-130	X

FI Turvavaroitukset

Asennus

- Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä henkilö, joka suorittaa asennuksen ohjeiden mukaisesti. Virheellinen asennus voi aiheuttaa henkilö- tai eläinvammoja tai aineellisia vahinkoja.
- Ennen kuin käytät laitetta, varmista, että kaikki pakkausmateriaali on poistettu laitteesta.
- Välttääksesi mahdollisia vaaratilanteita, asennusohjeita tulee noudattaa tarkasti.
- Varmista, ettei mitään ohjeessa mainittuja aukkoja tai rakoja tukita.
- Uunin vieressä olevien paneelien on oltava kuumuudenkestävää materiaalia.
- Kalusteiden, joihin uuni asennetaan, tulee olla kalusteisiin sijoitettaville uuneille sopiva ja kuumuutta kestäviä.
- Pidä tulenarat materiaalit, kuten verhot, verhoilut, huonekalut, tyynyt, vaatteet, liinavaatteet, paperi jne. vähintään 0,9 metrin etäisyydellä uunista. Älä käytä tätä tuotetta paikoissa, joissa saattaa esiintyä bensiiniä, maalia tai muita herkästi syttyviä nesteitä tai niihin liittyviä kaasuja.
- Ehkäistäksesi tulipalon vaaraa, älä sijoita tai asenna tätä laitetta paikkaan, missä ilmanvaihto tai ilmanvaihtokanavat saattavat tukkeutua. Varmista, että uunin takaseinän ja seinän väliin jää vähintään 10 mm:n rako.
- Laitteen virtajohto tulee liittää asianmukaisesti maadoitettuun ja suojattuun 220 - 240 V verkkovirtapistorasiaan. Käytä aina maadoitusta, mikäli paikalliset määräykset edellyttävät sitä.
- Vältä jatkojohdon käyttöä, koska se voi ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon.
- Kun kuljetat tai varastoit laitteen, pidä laite kuivassa tilassa, jossa ei ilmene pölyä, värinää tai muita laitetta vahingoittavia tekijöitä.
- Älä käytä laitetta mikäli virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai mikäli laite ei ole toimintakunnossa, se on pudonnut tai siinä on havaittu vaurioita. Palauta laite valtuutettuun huoltopisteeseen tutkimista, säätöä tai korjausta varten.
- Ainoastaan pätevä ammattilainen saa suorittaa huoltotoimenpiteitä.
- Tämä laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.
- Turvallisen käytön varmistamiseksi suosittelemme, että tuote tarkastetaan viiden vuoden välein valtuutetun huoltohenkilön toimesta.
- Käytä leikattuja suojakäsineitä asennuksen aikana.
- Uunin asentamisen helpottamiseksi kaappiin on suositeltavaa, että ovi avataan ja käsi asetetaan ontelon yläosassa olevan alareunan sisään.

Yleisiä varoituksia

- Mikäli virtajohto on vaurioitunut, se täytyy vaihtaa valmistajan, valtuutetun huoltajan tai vastaavan ammattilaisen toimesta vaaratilanteen välttämiseksi.
- Tätä tuotetta ei ole suunniteltu muuhun kuin tässä käyttöohjeessa mainittuun käyttöön.
- Tätä laitetta ei tule käyttää lämmityslaitteena.
- Välttääksesi tulipalon vaaran, laite tulee pitää puhtaana eikä laitteen ilmanvaihtoaukkoja tule tukkia.
- Älä käytä puhdistamiseen höyrypuhdistuslaitetta.
- Älä ruiskuta aerosolituotteita laitteen läheisyydessä käytön aikana.
- Älä säilytä paloherkkiä tuotteita, kuten aerosolituotteita, laitteen sisällä tai alla.
- Älä päällystä uunin pohjaa foliolla tai paistoastioilla.
- Käytä aina käsineitä käsitellessäsi kuumia esineitä uunin sisätiloissa.
- Sammuta grilli aina välittömästi käytön jälkeen, koska jäännösrasva voi syttyä palamaan.
- Älä jätä uunia ilman valvontaa ruoanlaiton aikana. Öljyt ja rasvat voivat syttyä tuleen ylikuumenemisen johdosta.
- Älä laita pannuja tai muita keittovälineitä avatun uuniluukun päälle.

- Älä käytä laitetta teknisen vian aikana. Ainoastaan pätevä ja valtuutettu henkilö saa korjata laitteen.
- Mikäli laitteessa esiintyy tekninen vika, irrota laite verkkovirrasta ja ilmoita vika huoltopisteeseen korjausta varten.
- Tämän ohjeen sääntöjä ja ohjeita tulee noudattaa tarkasti.
- Älä anna sellaisten henkilöiden, jotka eivät tunne tämän ohjeen sisältöä, käyttää laitetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain yli 8-vuotiaat lapset saava puhdistaa laitteen ja suorittaa käyttäjän kunnossapitotehtäviä aikuisen valvonnassa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.
- Lapsia tulisi valvoa etteivät he leiki laitteella.
- Käytön aikana laite kuumenee. Varo koskettamasta kuumia pintoja, kuten uuniluukkua ja lämmityselementtejä.
- Ehkäistäksesi palovammoja, lapset tulisi pitää pois uunin läheisyydestä.
- Uunin osat saattavat kuumentua käytön aikana. Lapset tulee pitää pois uunin läheisyydestä.
- Ole varovainen käsitellessäsi lasiosia, sillä kolhaisut, naarmuttaminen, raskas käsittely ja pudottamiset voivat saada lasin särkymään.
- Uunin lasiluukku on karkaistuta lasia, ja se on suunniteltua hajoamaan pieniksi murusiksi särkyessään. Näillä palasilla on terävät reunat. Käsittele rikkoutunutta lasia varovasti.

Uuni

- Käytön aikana laite kuumenee. Uunin sisällä olevien lämpöelementtien koskettamista tulee välttää.
- Sammuta laite ennen uunivalon suojan irrottamista lampun vaihdon aikana.
- Varmista, että uunin hyllyt ja välikappaleet on asennettu ohjeiden mukaisesti välttääksesi tapaturman.
- Älä käytä uuniluukkua hyllynä.
- Älä paina uuniluukkua alas sen ollessa täysin auki.
- Älä käytä karkeita hiovia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin lasin puhdistukseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin särkymiseen.

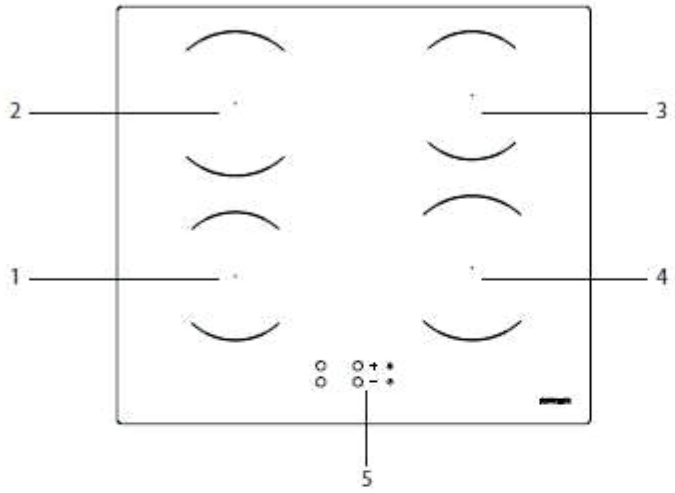
Grilli

- Älä peitä grillikappaletta foliolla, koska jäännösrasva voi syttyä palamaan.
- Pidä grillipannu aina puhtaana, koska jäännösrasva voi syttyä palamaan.
- Älä jätä grilliä päälle ilman valvontaa.
- Varmista, että uunin hyllyt ja välikappaleet on asennettu ohjeiden mukaisesti välttääksesi tulipalon vaaran.
- Älä aseta paksuja ruoanpaloja grillin alle. Ruoat voivat käpertyä ja syttyä palamaan.

Induktiotaso

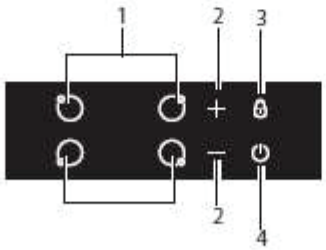
Tuotteen yleiskatsaus

Näkymä päältä



1. Maks. 1 400 W:n alue
2. Maks. 1 800 W:n alue
3. Maks. 1 400 W:n alue
4. Maks. 1 800 W:n alue
5. Ohjauspaneeli

Ohjauspaneeli



1. Ruoanvalmistusalueen valitsinohjaimet
2. Tehonsäätöohjaimet
3. Näppäinlukon ohjain
4. ON/OFF-ohjain

Ennen uuden induktiolieden käyttöä

- Lue tämä ohje/asennusopas kiinnittäen erityistä huomiota "Turvallisuusvaroitukset"-osaan.
- Poista kaikki induktioliedessä mahdollisesti vielä olevat suojakalvot.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.

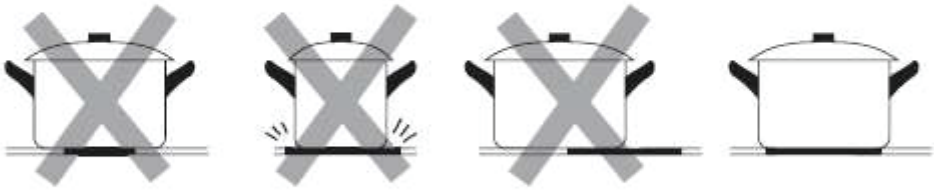
Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta

- Käytä ainoastaan ruoanvalmistusvälineitä, joiden pohja on sopiva induktiokypsennykselle
- Katso onko pannun pakkauksessa tai pohjassa induktiosymboli.
- Voit tarkistaa ruoanvalmistusvälineen sopivuuden suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kohti pannun pohjaa. Jos vetovoima on havaittavissa, pannu on sopiva induktioliedelle.

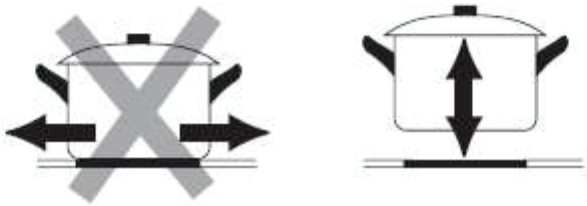
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Lisää hieman vettä pannuun, jonka haluat tarkistaa.
  2. Noudata kohdan "Kypsennyksen aloittaminen".
  3. Jos ⊔ ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut ruoanvalmistusvälineet eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja fajanssi.

Älä käytä ruoanvalmistusvälineitä, joissa on rosoiset reunat tai kaareva pohja.

Varmista, että pannun pohja on tasainen, ja että se on tiiviisti kiinni lasipinnassa ja on saman kokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä pannu aina ruoanvalmistusalueella.



Nosta aina pannut pois keraamiselta liedeltä - älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.



Induktiolieden käyttö

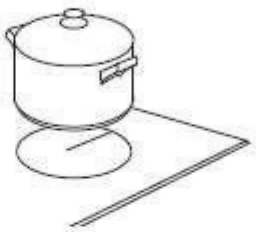
Kypsentämisen aloitus

1. Kosketa **PÄÄLLE/POIS** ⏻-ohjainta noin 3 sekuntia.

   Kun kytket lieden päälle, kuuluu äänimerkki, ja kaikissa näytöissä näkyy " – " tai " – – ", mikä ilmaisee, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.

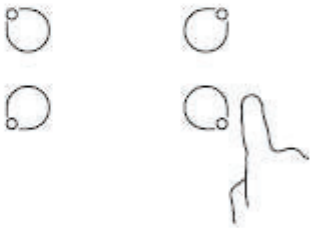
2. Aseta sopivan kokoinen pannu käytettävälle ruoanvalmistusalueelle.

   Varmista, että pannun pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.



> ⚠ Älä aseta kuumia pannuja ohjauspaneelille, se voi aiheuttaa vahinkoa.

3. Kosketa **sen valitun ruoanvalmistusalueen valintaohjainta**, jolle asetit kattilan.



4. Valitse kuumuusasetus koskettamalla halutun ruoanvalmistusalueen — tai + ohjaimia.

   Jos et valitse kuumuusasetusta 1 minuutin aikana, induktioliesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.

   Voit muuttaa kuumuusasetusta milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

Jos näytössä vilkkuu U

Se tarkoittaa, että:

- et ole asettanut pannua oikealle kypsennysalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei ole sopiva kypsentämiseen induktioliedellä tai
- pannu on liian pienen tai sitä ei ole keskitetty oikein kypsennysalueelle.

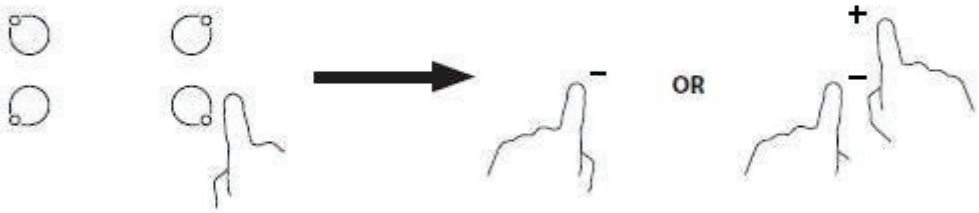
Induktioliesi tarkkaillee jatkuvasti pannun läsnäoloa.

Kuumennusta ei tapahdu, jos kuumennusalueella ei ole sopivaa pannua.

Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 2 minuutin kuluttua, jos sopivaa kattilaa ei ole asetettu sille.

Kun olet lopettanut ruoanlaiton

1. **Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä** koskettamalla **ruoanvalmistusalueen valintaohjainta**, vieritä sitten alas vastaavaa aluetta kohtaan 0 tai kosketa — ja + ohjaimia yhdessä. Varmista, että näytössä 0.



2. **Tai kytke koko liesitaso pois päältä** koskettamalla PÄÄLLE/POIS ⏻ -ohjainta.

3. **Varo kuumia pintoja**

H vilkkuu osoittaen, mikä ruoanvalmistusalue on liian kuuma koskettaa. Merkkivalo sammuu, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan.

Ohjaimien lukitseminen

- Voit lukita ohjaimet estääksesi niiden tahattoman käytön (esim. estääksesi lapsia kytkemästä ruoanvalmistusalueita vahingossa päälle).
- Kun ohjaimet on lukittu, kaikki ohjaimet, paitsi POIS/PÄÄLLE ⏻ -ohjain, ovat pois päältä.

Ohjaimien lukitseminen

Kosketa 🔒-näppäinlukko-ohjainta. Ajastimen ilmaisin näyttää "L□".

Ohjaimien lukituksen avaaminen

1. Varmista, että induktioliesi on kytketty päälle.
2. Kosketa ja pidä 🔒-näppäinlukko-ohjainta painettuna hetken.

⚠ Älä lukitse ohjaimia, kun kypsennysalue on käytössä.. Hätätilassa voit aina kytkeä induktiolieden pois päältä PÄÄLLE/POIS ⏻ -ohjaimella.

Pienten kohteiden tunnistaminen

Kun sopimattoman kokoinen tai ei-magneettinen pannu (esim. alumiininen) tai jokin muu pieni esine (esim. veitsi, haarukka, avain) on jätetty liedelle, liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Tuuletin jatkaa induktiolieden jäähdyttämistä vielä 1 minuutin ajan.

Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammutus kuuluu induktiolieden turvaominaisuuksiin. Jos joskus unohdat sammuttaa lieden, se sammuu automaattisesti. Oletustoiminta-ajat eri tehotasoilla näkyvät seuraavassa taulukossa.

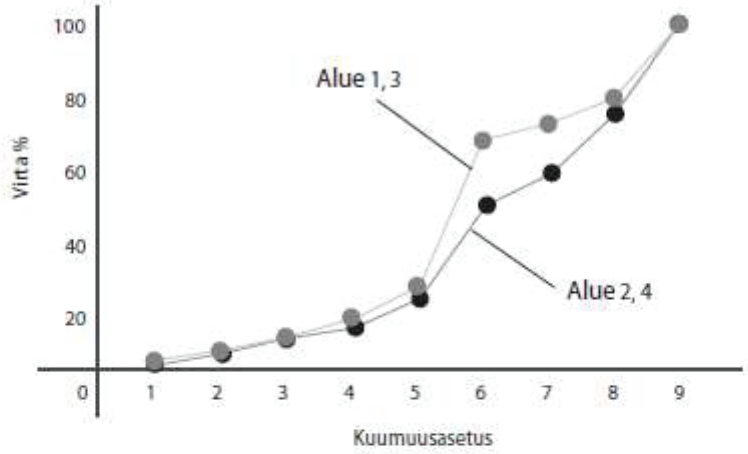
Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletustyöskentelyajastin (tunti)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kun kattila on poistettu, induktioliesi lopettaa kuumentamisen heti ja kytkeytyy pois päältä automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

⚠ Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttöä.

Kuumuusasetukset

Seuraavat asetukset ovat vain ohjeellisia. Tarkka asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien ruoanvalmistusastiasta ja kypsennettävästä määrästä. Kokeile induktioliedellä löytääksesi itsellesi sopivat asetukset.



Kuumuusasetus	Sopivuus
1 - 2	• varovainen, pienten ruokamäärien lämmitys • suklaan, voin ja helposti palavien ruokien sulatus nopeasti • hiljalleen kiehuttaminen • hidas lämmitys
3 - 4	• uudelleenlämmitys • nopea kiehuttaminen • riisin keittäminen
5 - 6	• pannukakut
7 - 8	• ruskistaminen • pastan keittäminen
9	• sekoittaen kypsennys • ruskistus • keiton kiehauttaminen • veden kiehuttaminen

Puhdistus ja kunnossapito

Mitä?	Miten?	Tärkeää!
Lasin jokapäiväinen likaantuminen (sormenjäljet, tahrat, ruoantähteet tai muut kuin sokeriroisketahrat lasilla)	1. Kytke induktiolieden virta pois päältä. 2. Levitä induktiolieden puhdistusainetta vielä lämpimälle lasille (mutta ei kuumalle) 3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä.	• Kun induktiolieden virta on kytketty pois päältä, "kuuma pinta"-varoitusta ei ole näkyvissä, vaikka ruoanvalmistusalue voi yhä olla kuuma! Ole hyvin varovainen. • Raskaaseen käyttöön tarkoitetut puhdistusvillat, jotkut nailonpuhdistusvillat ja karkeat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina tuoteselosteesta onko puhdistusaine tai puhdistusvilla sovelias. • Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä keraamiselle liedelle: lasi voi tahriintua.
Ylikiehumiset, sulamiset, ja kuumat sokeripitoiset vuodot lasilla	Poista nämä välittömästi fileointiveitsellä, palettiveitsellä tai keraamisen induktiolieden lasin keraamiselle lasille sopivalla partateräkaapimella, mutta varoen kuumia ruoanlaittoalueiden pintoja: 1. Kytke induktiolieden virta pois päältä. 2. Pidä terää tai keittiövälinettä 30° kulmassa ja kaavi lika tai roisketahrat induktiolieden viileälle alueelle. 3. Puhdista lika tai ruoantähteet tiskirätillä tai paperipyyhkeellä. 4. Noudata edellä olevan "Lasin jokapäiväinen likaantuminen"-luvun vaiheita 2–3.	• Poista sulaneiden ja sokeripitoisten ruokien tai roisketahrojen jäämät niin pian kuin mahdollista. Jos ne pääsevät jäähtymään lasille, niiden poistaminen on vaikeaa, ja ne voivat jopa vahingoittaa lasipintaa pysyvästi. • Viiltovaara: kun suojus on vedetty pois, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti lasten ulottumattomissa.
Roisketahrat kosketusohjaimissa	1. Kytke induktiolieden virta pois päältä. 2. Liota roisketahraa 3. Pyyhi sitten ohjausalue puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä.	• Induktioliedestä voi kuulua merkkiääni tai se voi sammua itsestään, eivätkä kosketusohjaimet ehkä toimi, jos niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhit kosketusohjausalueen kuivaksi ennen kuin kytket induktiolieden uudelleen päälle.

Vihjeitä ja vinkkejä

Ongelma	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
Induktiolieettä ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktioliesi on liitetty verkkovirtaan, ja että se on kytketty päälle. Tarkista onko kodissasi tai alueellasi virtakatkos. Jos olet tehnyt kaikki tarkistukset, eikä ongelma ole poistunut, ota yhteys pätevään sähköteknikkoon.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjaimet on lukittu.	Avaa ohjainten lukitus Katso ohjeet luvusta "Induktiolieden käyttö".
Kosketusohjaimia on hankala käyttää.	Ohjaimien päällä saattaa olla ohut vesikalvo tai yrität ehkä käyttää sormen kynttä ohjaimen koskettamiseen.	Varmista, että kosketusohjainalue on kuiva, ja että käytät koko sormenpäätä ohjainten koskettamiseen.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunainen ruoanvalmistusväline. On käytetty sopimatonta, hiovaa kaavinta tai puhdistustuotetta.	Käytä vain litteitä ja tasapohjaisia ruoanlaittovälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta". Katso "Puhdistus ja kunnossapito".
Joistakin pannuista kuuluu rätinää tai naksahtelua.	Tämä saattaa johtua ruoanvalmistusvälineen rakenteesta (eri metallia olevat kerrokset värähtelevät eri lailla).	Tämä on normaalia induktio-ruoanvalmistusvälineille eikä se ole merkki viasta.
Induktioliedestä kuuluu matalaa huminaa käytettäessä korkealla kuumennusasetuksella.	Tämä aiheutuu induktiokypsennyksen teknologiasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen tulisi hiljentyä tai kadota kokonaan, kun pienennät kuumennusasetusta.
Induktioliedestä kuuluu tuulettimen melua.	Induktiolieden sisäinen tuuletin on käynnistynyt estämään elektroniikan ylikuumenemisen. Sen käynti voi jatkua edelleen, kun olet kytkenyt induktiolieden pois päältä.	Tämä on normaalia eikä edellytä toimenpiteitä. Älä kytke induktioliedestä vitaa pois päältä, kun tuuletin on käynnissä.
Pannut eivät kuumene ja ⊔ tulee näkyviin näyttöön.	Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se ei ole sopiva induktiokypsennykseen. Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai sitä ei ole keskitetty alueelle oikein.	Käytä induktiokypsennykseen sopivia ruoanvalmistusvälineitä. Katso "Oikeiden ruoanvalmistusvälineiden valinta"-osa. Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja vastaa kypsennysalueen kokoa.
Induktioliesi tai kypsennysalue on odottamatta sammunut, kuuluu äänimerkki ja näkyviin tulee virhekoodi (tyypillisesti vaihdellen yhden tai kahden numeron kanssa kypsennysajastimen näytössä).	Tekninen tuki.	Kirjoita muistiin virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiolieden virta pois pistorasiasta ja ota yhteys pätevään teknikkoon.

Vikanäyttö ja tarkastus

Jos ilmenee epätavallista toimintaa, induktioliesi siirtyy automaattisesti suojattuun tilaan ja näyttää suojauskoodin. (katso seuraava taulukko)

Suojauskoodi	Mahdolliset syyt	Mitä tehdä
F3-F9, FA, FC, FD	Lämpötila-anturivirhe	Ota yhteys pätevään huoltoteknikkoon.
E1/E2	Epänormaali virransyöttöjännite	Tarkista toimiiko virransyöttö normaalisti. Kytke virta päälle, kun virransyöttö toimii normaalisti.
E3/E4	Korkea lämpötila	Odota, kunnes lämpötila palaa normaaliksi. Kosketa **PÄÄLLE/POIS**-ohjainta käynnistääksesi laitteen.
E5/E6		

Älä koskaan yritä purkaa laitetta itse.

Tekniset tiedot

Malli	MINDHOB19E
Nimellisjännite	220 – 240V~
Nimellistaajuus	50 Hz
Mitat (k x l x s)	60 x 590 x 520 mm
Virrankulutus	6400 W

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

Turvallisuusvaroitukset

FI

Varmista turvallisuus ja vähennä loukkaantumisen tai sähköiskun vaaraa noudattamalla kaikkia alla lueteltuja varotoimia.

Asennus

Sähköiskun vaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen kuin suoritat laitteelle mitään työtä tai huoltotoimenpidettä.
- Laitteen liittäminen kunnolliseen maadoitusjärjestelmään on olennaista ja pakollista.
- Ainoastaan pätevä sähköteknikko saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Viiltovaara

- Ole varovainen - paneelin reunat ovat teräviä.
- Varoituksesta piittaamattomuus voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöönottoa.
- Tämän laitteen päälle ei saa koskaan asettaa mitään syttyviä materiaaleja tai tuotteita.
- Saata nämä tiedot laitteen asentamisesta vastaavan henkilön käytettäväksi, pienennät sillä asennuskustannuksia.
- Vaaran välttämiseksi tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.
- Tämän laitteen voi asentaa myös sopivan tasaisen, vakaan, kuumuutta kestävän pinnan päälle.
- Tämän laitteen saa asentaa ja maadoittaa ainoastaan pätevä sähköteknikko.
- Tämä laite tulee liittää virtapiiriin, joka sisältää erottimen, joka mahdollistaa täydellisen katkaisun virtalähteestä.
- Laitteen väärä asennus voi mitätöidä takuun ja vastuuvaateet.

Käyttö ja kunnossapito

Sähköiskun vaara

- Älä valmista ruokaa rikkonaisella tai halkeilleella induktiolieden. Jos induktiolieden lieden pinta murtuu tai halkeilee, kytke laite välittömästi

15

pois verkkovirrasta (sähköpääkytkin) ja ota yhteyttä pätevään sähköteknikkoon.
- Irrota induktiolieden seinäpistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

Vaara terveydelle

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Kuitenkin henkilöiden, joilla sydämentahdistin tai muita elektronisia implantteja (kuten insuliinipumppu), tulee kysyä neuvoa lääkäriltä tai implantin valmistajalta ennen tämän laitteen käyttöä, jotta varmistetaan, ettei sähkömagneettisella kentällä ole vaikutusta implanttiin.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa kuolemaan.

Vaara kuumasta pinnasta

- Käytön aikana tämän laitteen luoksepäästävät osat kuumentuvat riittävästi aiheuttaakseen palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatetuksesi tai minkään muun kuin soveliaiden astioiden koskettaa keraamista lasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä metalliesineitä (kuten keittiövälineet) tai tyhjiä kattiloita induktiolieden, sillä ne kuumenevat hyvin nopeasti.
- **VAROITUS:** Yllä pidettävät magnetisoituvat metalliesineet voivat kuumentua induktiolieden lähellä. Kulta- ja hopeakoruihin sillä ei ole vaikutusta.
- Pidä lapset loitolla liedestä.
- Kattiloiden kädensijat voivat olla liian kuumia kosketettaviksi. Tarkista, etteivät kattiloiden kädensijat ole muiden päällä olevien kypsennysalueiden päällä. Pidä kädensijat lasten ulottumattomissa.
- Tästä ohjeesta piittaamattomuus voi johtaa palovammoihin.

Viiltovaara

- Induktiolieden liesitason kaapimen partaveitsenterävä terä paljastuu, kun suojus vedetään pois. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti lasten ulottumattomissa.
- Varoituksesta piittaamattomuus voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Älä koskaan jätä laitetta ilman silmälläpitoa käytön aikana. Ylikiehuminen aiheuttaa savua ja rasvaisia roisketahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä aseta tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. luottokortit, muistikortit) tai elektronisia laitteita (esim. tietokoneet, MP3-soittimet) lähelle laitetta, sen sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niihin.

- Ruoanlaittoon induktioliedellä on suositeltavaa käyttää muovisia tai puisia keittiövälineitä.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittimenä.
- Kytke aina käytön jälkeen kypsennysalueet ja induktiolieden pois päältä, kuten tässä käyttöoppaassa on kuvattu (eli kosketusohjaimia käyttämällä). Älä luota kattilantunnistusominaisuuteen ruoanlaittoalueen pois päältä kytkemisessä, kun poistat kattilat liedeltä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia tavaroita laitteen yläpuolisissa kaapeissa. Induktiolieden lieden päälle kiipeävä lapsi voi saada vakavia vammoja.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueella, jossa laitetta käytetään.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, jollei sitä erikseen mainita käyttöoppaassa. Kaikki muu huolto tulee jättää pätevälle sähköteknikolle.
- Älä käytä höyrypuhdistajaa induktiolieden lieden puhdistamiseen.
- Älä aseta mitään painavia esineitä induktiolieden lieden päälle.
- Älä seiso induktiolieden lieden päällä.
- Älä käytä tai vedä rosoreunaisia vuokia keraamisen lasipinnan päällä, se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankausvillaa tai mitään karkeita, hiovia puhdistusaineita induktiolieden lieden puhdistamiseen, sillä ne naarmuttavat keraamista lasia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, pätevän sähköteknikon on vaihdettava se.
- Älä käytä induktiolieden liettä ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.
- Älä jätä mitään esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia lieden pinnalle, sillä ne voivat kuumentua.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain yli 8-vuotiaat lapset saava puhdistaa laitteen ja suorittaa käyttäjän kunnossapitotehtäviä aikuisen valvonnassa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.

HOI630MF

DA	Kogesektion	Brugsanvisning	2
FI	Keittotaso	Käyttöohje	21
SV	Inbyggnadshäll	Bruksanvisning	41

Electrolux

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....5
3. INSTALLATION.....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....8
5. DAGLIG BRUG.....10
6. RÅD OG TIP.....14
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....16
8. FEJLFINDING.....16
9. TEKNISKE DATA.....18
10. ENERGIEFFEKTIV.....19

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.
Velkommen til Electrolux.
Besøg vores websted for at:

Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice

Registrere dit produkt for bedre service:
www.registerelectrolux.com

Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

⚠ Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

ⓘ Generelle oplysninger og gode råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation

eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller

være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.

- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!
Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

ADVARSEL!
Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern evt. separatorpaneler, der er installeret i kabinettet under apparatet.

2.2 Tilslutning, el

ADVARSEL!
Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptere til flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal

have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

ADVARSEL!
Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedetektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

ADVARSEL!
Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

ADVARSEL!
Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.6 Bortskaffelse

ADVARSEL!
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

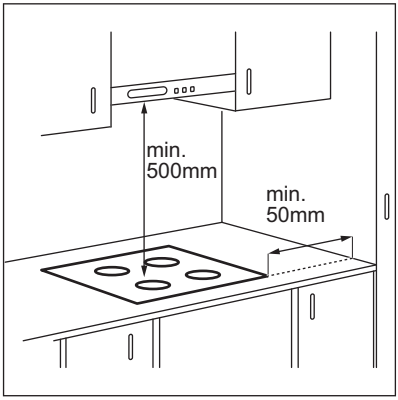
3.2 Indbygningskogesektioner

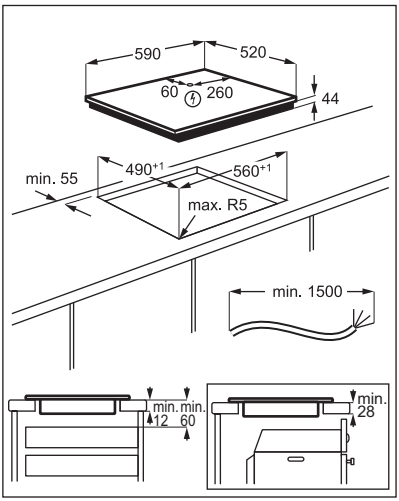
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter.

3.4 Montering

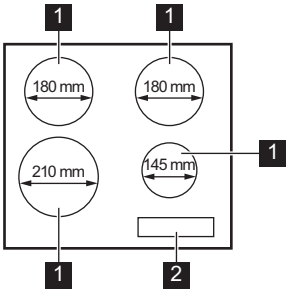




Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

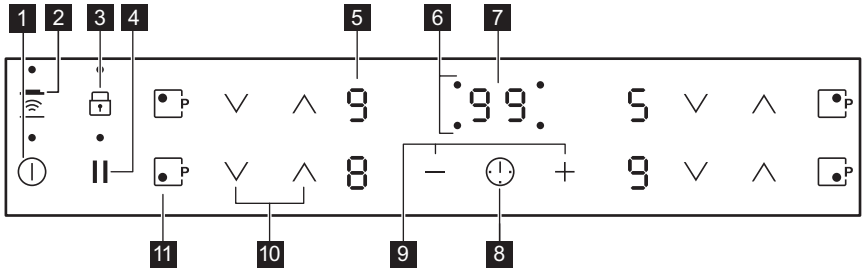
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



1 Induktionskogezone
2 Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

	Sensorfelt	Funktion	Kommentar
1	⏻	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2		Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3		Lås / Børnesikring af ovnen	Låser/låser op for betjeningspanelet.
4	⏸	Pause	Aktiverer/deaktiverer funktionen.

	Sens-orfelt	Funktion	Kommentar
5	-	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8		-	Vælger kogezone.
9	+ / −	-	Øger eller mindsker tiden.
10	∧ / ∨	-	Indstilling af et varmetrin.
11	P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.

4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
0	Kogezonen er slukket.
1 - 9 / 1. - 9.	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
u	Pause er i brug.
A	Opkogningsautomatik er i brug.
P	PowerBoost er i brug.
E + tal	Der er en funktionsfejl.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme.
L	Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.
F	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
-	Automatisk slukning er i brug.

4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

ADVARSEL!
/ /
Forbrændingsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

5. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	**Kogesektionen deaktiveres efter**
, 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

5.3 Varmetrin

Tryk på for at øge varmetrinnet. Tryk på for at mindske varmetrinnet. Tryk på og samtidigt for at slukke for kogezonen.

5.4 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.

For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på (tændes). Tryk straks på (tændes). Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på ∨.

5.5 PowerBoost

Denne funktion tilfører ekstra effekt til induktionskogezonerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezonerne i et begrænset stykke tid. Derefter skifter induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin.

Se kapitlet “Tekniske data”.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på P. P tændes.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på P eller ∨.

5.6 Timer

Nedtællingstimer
Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezonen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezonen og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezonen: Tryk på ⏲ en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres tiden: Tryk på + eller − på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Vælg kogezonen med ⏲. Kontrollampen for kogezonen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

Sådan deaktiveres funktionen: Indstil kogezonen med ⏲, og tryk på −. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezonen slukkes.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezonen slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på ⏲.

Minutur
Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet 0.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på ⏲. Tryk på + eller − på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på ⏲.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på ⏲ og derefter på −. Resttiden tæller baglæns ned til 00.

Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør ⏸ for at aktivere funktionen. u tændes.Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved ⏸ for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

5.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på 🔒. L tændes i 4 sekunder.Timeren forbliver tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på 🔒. Det forrige varmetrin aktiveres.

Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

5.9 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ⏻. Indstil ikke varmetrin. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. L tændes. Sluk for kogesektionen med ⏻.

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med ⏻. Indstil ikke varmetrin. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. 0 tændes. Sluk for kogesektionen med ⏻.

Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med ⏻. L tændes. Tryk på 🔒 i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ⏻, aktiveres funktionen igen.

5.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på 🔒 i 3 sekunder. bo eller b1 tændes. Tryk på + på Timer for at vælge ét af følgende:

- b1 - lyden er slukket
- bo - lyden er tændt

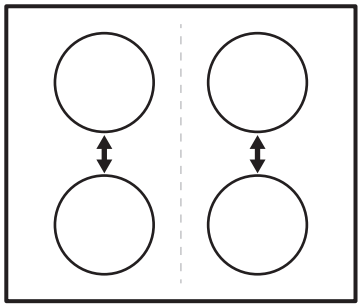
Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til b1, kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på ⏻
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.11 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



5.12 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

ⓘ På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen
For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 –

H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5.Emhætten reagerer, hver gang du anvender kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automatisk lys	Kogning[1)]	Stegning[2)]
Tilstand H0	Slukket	Slukket	Slukket
Tilstand H1	Tænd	Slukket	Slukket
Tilstand H2 [3)]	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Tænd	Slukket	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H5	Tænd	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Tænd	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for komfuret.
2. Tryk på ⏻ i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på 🔒 i 3 sekunder.
4. Berør ⏱ nogle få gange, indtil [H] tændes.
5. Berør timerens + for at vælge en automatisk tilstand.

Deaktivér funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette skal du berøre 📶, når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på 📶, hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på 📶 igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør 📶 for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.

Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6.

Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

6. RÅD OG TIP

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej

For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.

Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.
Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

Se under "Tekniske data".

6.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

6.3 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.

Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
⌣ - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2.	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.

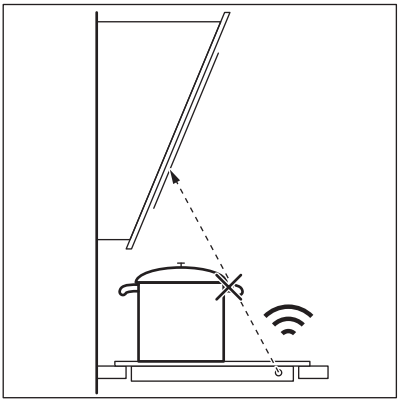
Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1 - 2.	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2. - 3.	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
3. - 4.	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4. - 5.	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4. - 5.	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

6.4 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

Emhætten på billedet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob²Hood er tændt.

Emhætter med Hob²Hood-funktionen

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-website. Electrolux-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

8. FEJLFINDING

ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
	Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ⏻.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Hob²Hood virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone eller betjen emhætten manuelt.
Opkogningsautomatik går ikke i gang.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
[L] tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
[F] tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
[E] og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis [E] tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Mærkeplade

Model HOI630MF
Type 61 B4A 00 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 007 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.35 kW

9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3700	10	125 - 210
Bageste venstre	1800	2800	10	145 - 180
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

Identifikation af model		HOI630MF
Type kogesektion		Indbygget kogesektion
Antal kogezoner		4
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre Bageste venstre Forreste højre Bageste højre	178,4 Wh/kg 184,9 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT..... 21
2. TURVALLISUUSOHJEET..... 24
3. ASENNUS..... 26
4. TUOTEKUVAUS..... 27
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... 29
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... 33
7. HOITO JA PUHDISTUS..... 35
8. VIANMÄÄRITYS..... 36
9. TEKNISET TIEDOT..... 38
10. ENERGIATEHOKKUUS..... 39

SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.
Tervetuloa Electroluxiin.
Vieraile verkkosivullamme:

Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com/webselfservice

Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.registerelectrolux.com

Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittelemme alkuperäisten varaosien käyttöä.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.
Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ⓘ Yleisohjeet ja vinkit

Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita

aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemia keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!
Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!
Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähköliitännät

VAROITUS!
Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet,

sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö

VAROITUS!
Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineksia kuumaan öljyyn.

VAROITUS!
Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

VAROITUS!
Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

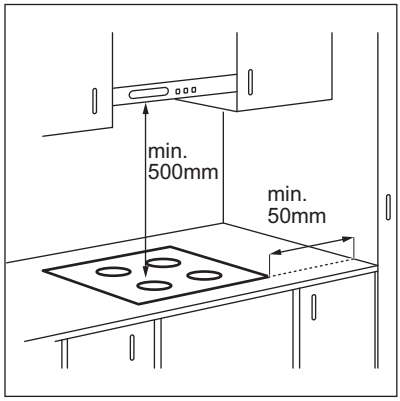
3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

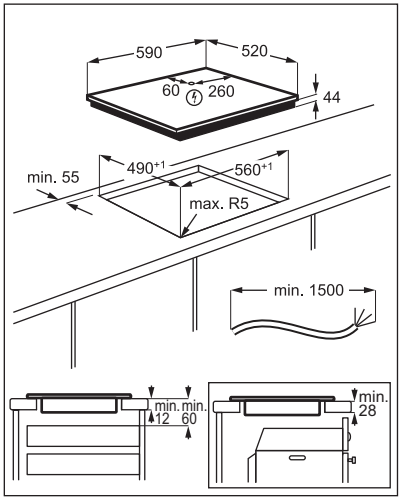
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3.4 Asennus

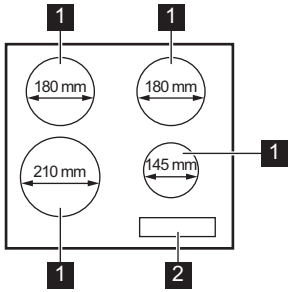




Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

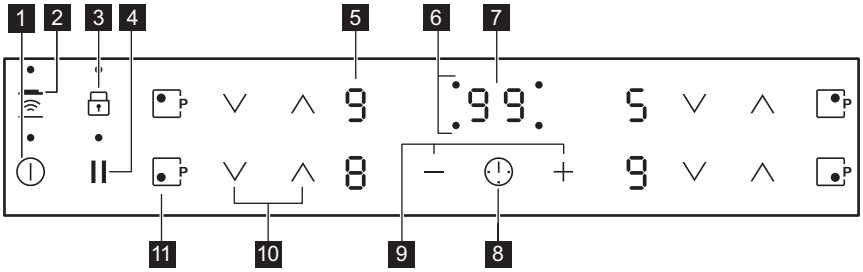
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet



1 Induktiokeittoalue
2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	⏻	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2		Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.

	Kos-ketus-paini-ke	Toiminto	Kuvaus
3		Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
4	||	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		-	Keittoalueen valitseminen.
9	+ / −	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	∧ / ∨	-	Tehotason säätäminen.
11	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 9 / 1. - 9.	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
u	Tauko on kytketty päälle.
A	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
P	PowerBoost on kytketty päälle.
E + numero	Toimintahäiriö.
H / H / H	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin) edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
L	Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
F	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
-	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

4.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)

VAROITUS!
/ / Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ⏻ sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
, 1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta ∧. Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta ∨. Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita ∧ ja ∨.

5.4 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa

nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.

Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa ⏻P (P syttyy). Kosketa heti painiketta ∧ (A syttyy). Kosketa heti ∨-painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy A.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ∨.

5.5 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa ⏻P. P syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ⏻P tai ∨.

5.6 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka
Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta ⏲ toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen: kosketa ajastimen + tai — -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella ⏲. Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella ⏲ ja kosketa painiketta —. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta ⏲.

Hälytinajastin
Voit käyttää tätä toimintoa **Hälytinajastin**-toimintona keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy 0.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta ⏲. Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta + tai —. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta ⏲.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ⏲ ja sen jälkeen painiketta —. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.7 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta ||.

u syttyy.Tehotaso laskee arvoon 1. Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta ||. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

5.8 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta 🔒. L syttyy neljän sekunnin ajaksi.Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta 🔒. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.9 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ⏻. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta 🔒 neljän sekunnin ajan. L syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ⏻.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ⏻. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta 🔒 neljän sekunnin ajan. 0 syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ⏻.

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella ⏻. L syttyy. Kosketa painiketta 🔒 neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ⏻, toiminto on edelleen kytkettynä.

5.10 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta ⏻ kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan. 60 tai b1 syttyy. Kosketa Ajastin -painiketta + seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

- b1 - äänimerkit pois käytöstä
- 60 - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

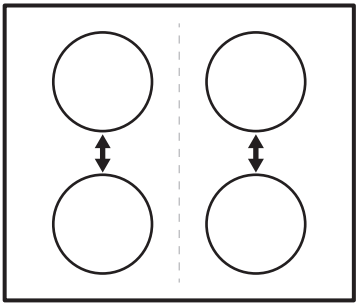
Kun toiminto on asetettu asentoon b1, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ⏻
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.11 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.

- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



5.12 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 – H6. Keittotason oletusasetus on H5.Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat

	Automaattinen valo	Keittäminen[1)]	Paistaminen[2)]
Tila H0	Pois	Pois	Pois
Tila H1	Päällä	Pois	Pois
Tila H2 [3)]	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H3	Päällä	Pois	Puhaltimen nopeus 1
Tila H4	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H5	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
Tila H6	Päällä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta ⏻ kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta ⏲ muutaman kerran, kunnes [H] syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta + automaattitilan valitsemiseksi.

Kun haluat säätää liesituuletinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytketä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen
Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta keittotason ollessa toiminnassa. Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti. Painiketta painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .

Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

Valon sytyttäminen
Voit asettaa keittotason sytyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 – H6.

Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat

Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.

Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

Katso "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
⏑ - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2. - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3. - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4. - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4. - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
5. - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.

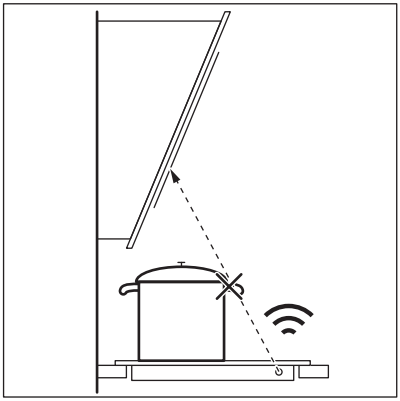
Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
P	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

6.4 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso kuva.

Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käyttävissä Electrolux-liesituulettimissa on oltava merkki .

7. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

8. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.
	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ⏻ päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Hob²Hood ei toimi.	Käyttöpaneeli on peitetty.	Poista esineet käyttöpaneelin päältä.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
L syttyy.	Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
F syttyy.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
E ja numero syttyy.	Keittoalueessa on jokin vika.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksettä.	Sähköliitäntä on virheellinen.	Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli HOI630MF
Tyyppi 61 B4A 00 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanumero .....
ELECTROLUX

PNC-tuotenumero 949 599 007 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Valmistettu Saksassa
7.35 kW

9.2 Keittoalueiden määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3700	10	125 - 210
Vasemmalla takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalue	Nimellisteho (suurin teho-taso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Oikealla edes-sä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-aluetta

Mallin tunnus		HOI630MF
Keittotasotyyppi		Kalusteeseen asennettava keit-totaso
Keittoalueiden määrä		4
Kuumennustekniikka		Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiankulutus keittoa-luetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	178,4 Wh/kg 184,9 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg
Keittotason energiankulu-tus (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....41
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....43
3. INSTALLATION....45
4. PRODUKTBESKRIVNING....47
5. DAGLIG ANVÄNDNING....49
6. RÅD OCH TIPS....53
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....55
8. FELSÖKNING....55
9. TEKNISKA DATA....57
10. ENERGIEFFEKTIVITET....58

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.
Välkommen till Electrolux.
Besök vår webbplats för att:

Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice

Registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com

Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.
Informationen står på typskylten.

⚠ Varnings-/viktig säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättning ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- VARNING: Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- VARNING: Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

VARNING!
Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.

- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Användning

VARNING!
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.

- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

VARNING!
Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vi lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.6 Avfallshantering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

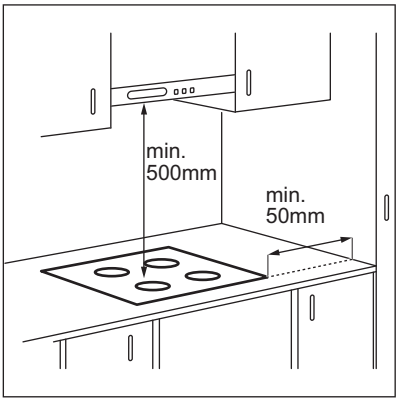
3.2 Inbyggnadshällar

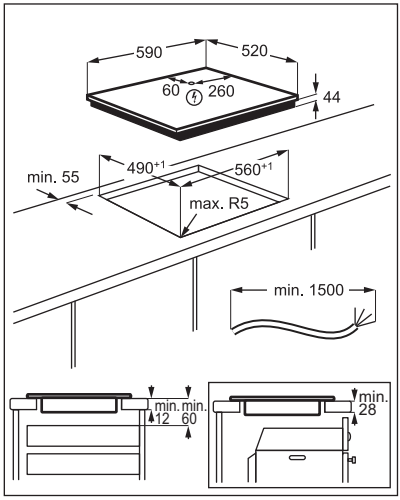
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

3.4 Montering

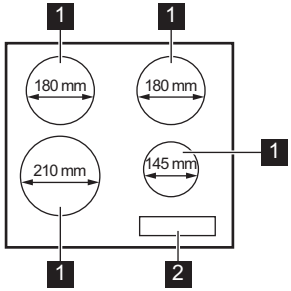




Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

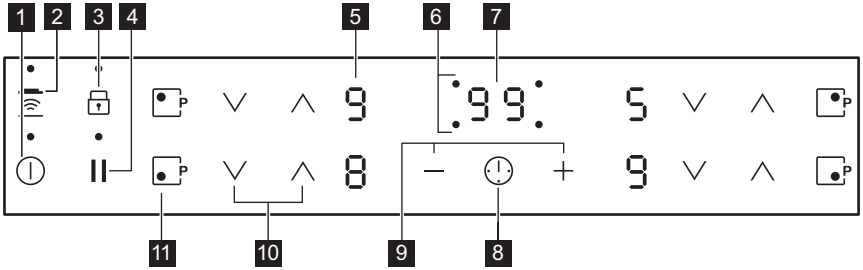
4. PRODUKTBESCHRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3		Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4	⏸	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

	Touch -kon- troll	Funktion	Beskrivning
8		-	För att välja kokzon.
9	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
10	∧ / ∨	-	För inställning av värmeläge.
11	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.

4.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9 / 1. - 9.	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
u	Paus är på.
A	Automatisk uppvärmning är på.
P	PowerBoost är på.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Lås /Barnsäkerhetslås är på.
F	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Automatisk avstängning är på.

4.4 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

VARNING!
H / H / L Risk för brännskador från restvärme. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorerna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen F tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds - och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
u, 1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

5.3 Värmeläge

Tryck på ∧ för att öka värmeläget. Användning ∨ för att minska värmeläget. Tryck på ∧ och ∨ samtidigt för att inaktivera kokzonen.

5.4 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

ⓘ För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på ⏻ (P tänds). Tryck omedelbart på ∧ (A tänds). Tryck omedelbart på ∨ tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds A.

För att avaktivera funktionen: tryck på ∨.

5.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på P. P tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på P eller ∨.

5.6 Timer

Nedräkningstimer
Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på + eller — för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

För att se återstående tid: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

För att avaktivera funktionen: Välj kokzonen med och tryck på — . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Äggklocka
Du kan använda den här funktionen som **Äggklocka** när hällen är på och kokzonerna inte används. Displayen visar värmeläget 0.

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på + eller — på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

För att avaktivera funktionen: tryck på och därefter på —. Den kvarvarande tiden räknas ner till 00

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

5.7 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på || för att aktivera funktionen. tänds.Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på ||. Föregående värmeläge slås på.

5.8 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på . L tänds i 4 sekunder.Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.

När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.9 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med ⏻. Ställ inte in värmeläget. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. L tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med ⏻. Ställ inte in värmeläget. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. 0 tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ⏻. L tänds. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ⏻ aktiveras funktionen igen.

5.10 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. b0 eller b1 tänds. Tryck på + på Timer för att välja något av följande:

- b1 – ljudet är avstängt
- b0 – ljudet är på

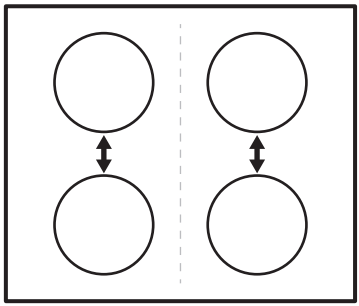
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på b1 hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⏻
- Äggklocka ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.11 Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



5.12 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

ⓘ Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt
Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är

ursprungligen inställd på H5.Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning[1)]	Stekning[2)]
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2[3)]	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på 🔒 i 3 sekunder.
4. Tryck på ⏲ några gånger tills [H] tänds.
5. Tryck på + på timern för att välja ett automatiskt läge.

Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på 〰 när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på 〰 ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på 〰 igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på 〰.

Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

6. RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Kokkärl

För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kokkärlets botten.

Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

Se avsnittet "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
⏻ - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.

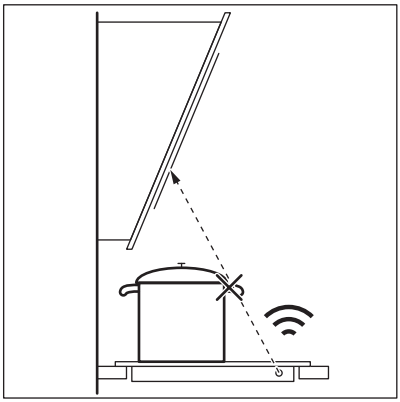
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2. - 3.	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3. - 4.	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4. - 5.	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4. - 5.	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

6.4 Råd och tips för Hob²Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood är igång.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. Electrolux-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob²Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
L tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
F tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell HOI630MF
Typ 61 B4A 00 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 007 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3700	10	125 - 210
Vänster bak	1800	2800	10	145 - 180
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning		HOI630MF
Typ av häll		Häll för inbyggnad
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	178,4 Wh/kg 184,9 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda

10.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

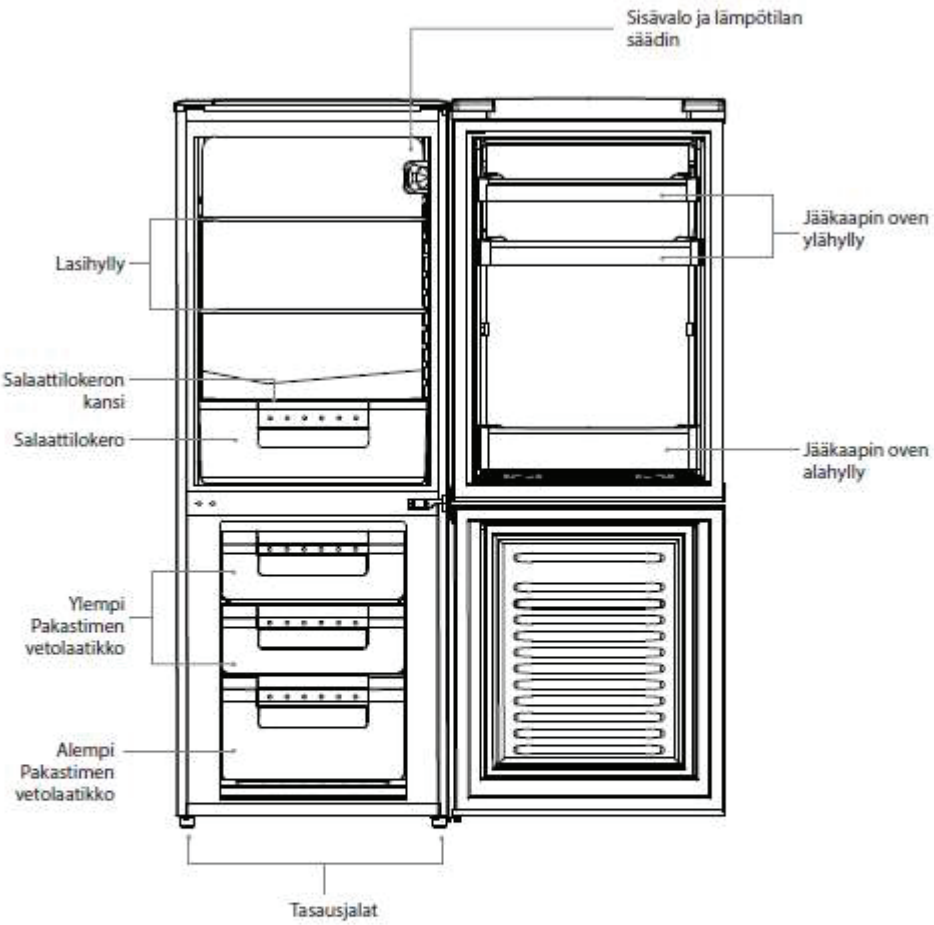
11. MILJÖSKYDD

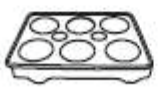
Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

1.2 Jääkaappipakastin

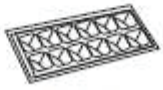
HUOM!
Asunnot A2-A17, B20-34, C36-C37, C40-C50

Tuotteen yleiskatsaus





Kananmunateline



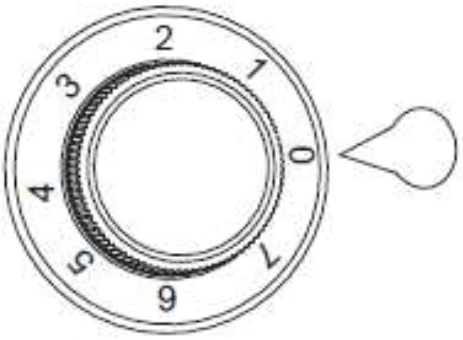
Jääastia

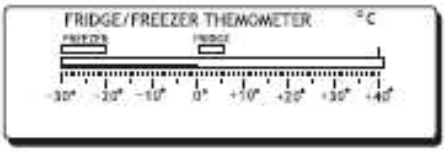
⚠ Kaikki lisävarusteet, kuten vetolaatikot, hyllyt ja lokerot, tulee asentaa, kuten tässä kaaviossa suurimman energiatehokkuuden varmistamiseksi.

Käyttö

Laitteen kytkeminen päälle

1. Liitä virtakaapeli verkkopistorasiaan. Laitteen sisälämpötilaa säädetään termostaatilla. Asetuksia on kahdeksan, joista asento **7** on kylmin ja asento **0** kytkee laitteen pois päältä.
2. Säädä termostaatin säätövalitsin haluttuun kohtaan pitäen mielessä, että mitä suurempi numero, sen kylmempi lämpötila. Kohta **4** on suositeltu asetus käytettäessä laitetta normaalissa huonelämpötilassa (välillä 16 °C - 32 °C).
3. Laite ei ehkä toimi oikeassa lämpötilassa, jos se on erityisen kuumassa tai kylmässä huoneessa, tai jos avaat ovia usein.
4. Varmista, että laite on riittävän kylmä ruoan riittävään jäähdyttämiseen ja pakastukseen. Odota 24 tuntia, ennen kuin lisäät siihen ruokaa.
5. Jos olet huolissasi, että laite ei pidä ruokaa riittävän kylmänä ja haluat tarkistaa lämpötilan, tarvitset erikois-jääkaappi/pakastin-lämpömittarin. Niitä on saatavana useimmista supermarketeista ja rautakaupoista. Aseta lämpömittari jääkaappiin tai pakastelokeroon yli yön. Jääkaappiosaston oikea lämpötila on alle 4 °C. Pakasteosaston oikea lämpötila on alle -18 °C.





Lämpötilan säätäminen

Laitteen sisälämpötilaa säädetään termostaatilla. Suositeltu asento on kylminä vuodenaikoina (esim. talvella) **1** - **4** ja lämpiminä asento **5** - **7**. Säädä lämpötila vuodenajan mukaan.

Korkea lämpötila-asetus voi nopeuttaa ruoan pilaantumista ja lisätä siten ruoan hävikkiä. Sen vuoksi ruoan optimaaliseksi säilyttämiseksi keskilämpötila-asetus on yleensä turvallisin ja sopivin valinta.

Laitteen sisältä kuuluu ääniä!

Laitteen sisältä saattaa kuulua joskus epätavallisia ääniä. Useimmat niistä ovat aivan normaaleja, mutta sinun tulee olla niistä tietoinen!

Tällaiset äänet aiheutuvat jäähdytysaineen kierrosta jäähdytysjärjestelmässä. Ilmiöstä on tullut korostuneempi CFC-vapaiden kaasujen käyttöönoton jälkeen. Tämä ei ole vika, eikä tämä vaikuta laitteen toimintaan. Se kertoo kompressorin toimivan ja pumppaavan jäähdytysainetta jäähdytyskiertoon.

Vihjeitä ruoan säilyttämiseen

- Kypsennetty liha/kala tulee aina säilyttää raa'an lihan/kalan hyllyn yläpuolella bakteerien siirtymisen välttämiseksi. Säilytä raaka liha/kala astiassa, joka on riittävän iso kertyville nesteille ja kunnolla peittämiseen. Aseta astia alimmalle hyllylle.
- Jätä ruoan ympärille tyhjää tilaa, jotta ilma pystyy kiertämään osastojen sisällä. Varmista, että laitteen kaikki osat pysyvät kylminä.
- Välttääksesi tuoksujen leviämisen ja ruoan kuivumisen, pakkaa tai peitä ruoka erillisinä annoksina. Hedelmiä ja vihanneksia ei tarvitse peittää.
- Anna esikypsennetyn ruoan jäähtyä aina ennen kuin laitat sen jääkaappiin. Se auttaa ylläpitämään laitteen sisälämpötilan kylmänä.
- Estääksesi ilmaa karkaamasta laitteesta, yritä rajoittaa ovien avaamiskertoja. On suositeltavaa avata ovia ainoastaan laitettaessa ruokaa sisään tai otettaessa ulos.

Pakastusohjeet

- Käytä hyvälaatuista ruokaa ja käsittele sitä niin vähän kuin mahdollista. Pakasta ruokaa pieninä määrinä pakastuksen nopeuttamiseksi. Tällöin ne myös sulavat nopeammin, ja pystyt paremmin hallitsemaan tarvitsemiasi määriä.
- Anna kypsennetyn ruoan jäähtyä kokonaan. Jäähdytä ruoka ennen pakastamista, jos mahdollista.
- Ennen kuin pakastat ruoan mieti, kuinka aiot aikanaan valmistaa sen.
- Älä pakasta ruokaa metalliastioissa, jos aiot laittaa sen mikroaaltouuniin suoraan pakkasesta.
- Käytä erikoispakastepakkauksia, pakastinkelmua, polyeteenipakkauksia, muoviastioita ja alumiinifoliota (vai raskaaseen käyttöön tarkoitettua laatua). Jollet ole varma, kääri ruoka kaksinkertaiseen kääreeseen. Älä kääri hapokkaita ruokia, kuten sitrushedelmiä, alumiinifolioon. Älä käytä ohutta, tarttuvaa kelmua, lasia tai käytettyjä ruoka-astioita ilman puhdistusta.
- Poista pakkauksesta niin paljon ilmaa kuin mahdollista. Voit hankkia erityisen imupumpun liian ilman poistamiseen pakkauksesta.
- Jätä pieni ilmatila laajentumisvaraksi, kun pakastat nesteitä.
- Voit käyttää pakasteosaston tilan tehokkaimmin, jos pakastat nesteet (tai nestettä sisältävät kiinteät ruoat, kuten muhennos) kuutiomaisina lohkoina. Tätä sanotaan "esimuotoiluksi". Kaada neste kuutiomaisen pakkauksen sisällä olevaan polyeteenipussiin. Pakasta se, poista pakkauksesta ja sido pussi kiinni.

- Liitä pakasteisiin etiketti, sillä ne näyttävät samanlaisilta pakastettuina. Käytä eri värisiä erikoisjääkaappi/pakastin-teippejä, -tarroja ja -kyniä. Niiden avulla on helppo järjestää ja käyttää tehokkaasti pakastinta. Kirjoita etikettiin sisältö ja päivämäärä; muuten pakaste voi ylittää säilytysajan, jolloin se voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Katso elintarvikepakkauksesta sen suositeltu säilytysaika.
- Voit myös lisätä painon ja kypsennysohjeita, esim. "Sulata ensin", "Kypsennä suoraan pakastettuna" ja pidä erityistä luetteloa, mitä kukin lokero sisältää. Tämä säästää tarpeettomalta oven avaamiselta ja hakemiselta.

Pakastetun ruoan sulatus

- Ota pakastettu ruoka ulos pakastelokerosta ja poista pakastettu ruoka pakkauksesta. Anna ruoan sulaa huoneenlämmössä. Muista, että sulatus lämpimällä alueella lisää vaarallisten bakteerien kasvua, jota matalalla lämpötilalla kypsentäminen ei ehkä tuhoa.
- Kuivaa ja poista kaikki sulamisen aikana kertynyt neste.
- Varmista aina ennen ruoan, etenkin lihan, kypsentämistä, ettei siinä näy jääkiteitä. Jääkiteet ovat merkki siitä, ettei ruoka ole kokonaan sulanut.
- Kuumenna ruoka mahdollisimman pian sulattamisen jälkeen.
- Useissa mikroaalto- ja sähköuuneissa on sulatusasetus. Välttääksesi bakteerien kertymisen, käytä näitä, jos aiot kypsentää ruokaa heti jälkeenpäin.

⚠

Älä jäädytä mitään sulatettua ruokaa uudelleen, jollet kuumenna sitä riittävästi haitallisten bakteerien tappamiseksi. Älä koskaan pakasta uudelleen sulatettuja äyriäisiä. Sulje pakkaukset huolellisesti kohteiden poistamisen jälkeen. Tämä estää kuivumisen tai "pakastepalamisen" ja muun ruoan huurtumisen.

Puhdistus

Sulattaminen

Pakasteosastoon voi kertyä huurretta, kun sitä on käytetty pitkän aikaa. Kaavi huurre pois muovisella kaapimella (ei kuulu toimitukseen).

⚠

Älä käytä metallista tai terävää kaavinta huurteen kaapimiseen äläkä käytä mitään sähkölaitetta sulatuksen nopeuttamiseen.

On suositeltavaa sulattaa laite, kun huurretta on kertynyt enintään 10 mm. Valitse sulatusajaksi ajankohta, jolloin pakasteiden määrä on vähäinen ja toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Poista ruoka laitteesta, kytke laite pois päältä irrottamalla virtakaapeli ja jätä ovi auki. Ideaalisessa tilanteessa ruoka tulisi laittaa toiseen pakastimeen. Jos se ei ole mahdollista, kääri ruoka sanomalehteen tai suureen pyyhkeeseen ja peitä vielä paksulla peitteellä pitääksesi ruoan kylmänä.
2. Aseta kuiva pyyhe pakastinosan reunalle. Kaavi huurre pois muovikaapimella. Jäljelle jäävän huurteen sulattamista voi nopeuttaa asettamalla kuumaa vettä sisältävä astia pakastinlokeroon ja sulkemalla ovi. Kun kiinteä huurre löystyy, kaavi se pois muovikaapimella.
3. Kun sulatus on valmis, puhdista laite sisältä ja ulkoa.

Laitteen sisä- ja ulkopuolen puhdistaminen

- Poista kaikki ruoka yksiköstä. Laita pakastimesta otetut ruoat hyvin peitettyinä toiseen viileäsäilytyssäiliöön.
- Kytke yksikkö pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Poista kaikki hyllyt, vetolaatikot ja muut lisävarusteet. Pese ne ja pyyhi kuivaksi.
- Pyyhi laitteen sisäpuoli miedolla ruokasoodaliuoksella ja huuhtele se lämpimällä vedellä käyttäen pesusientä tai liinaa. Pyyhi täysin kuivaksi ennen hyllyjen ja lokeroiden asettamista paikoilleen.
- Puhdista ulkopuoli kostealla liinalla ja sen jälkeen tavallisella huonekalujen kiillotusvahalla. Varmista, että ovi on kiinni välttääksesi kiillotusaineen joutumisen laitteen oven tiivisteen magneettiin tai laitteen sisälle.
- Älä käytä mitään hiovia tai hapokkaita puhdistusaineita. Älä käytä höyrypuhdistimia.

Kunnossapito

Sisälampun vaihtaminen

Sisälamppu on LED-lamppu. Se ei ole käyttäjän vaihdettavissa. Ota yhteyttä huoltoedustajaan.

Ole varovainen käsitellessäsi/siirtäessäsi laitetta

Pidä laitteesta kiinni sivuilta ja pohjasta siirtäessäsi sitä. Laitetta ei pidä missään olosuhteissa nostaa pitämällä kiinni ylätason reunoista.

Huolto

Tätä laitetta saa huoltaa ainoastaan valtuutettu teknikko ja ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Kokemattomien henkilöiden tekemät korjaukset voivat johtaa vammoihin tai vakavaan toimintahäiriöön. Ota yhteys pätevään huoltoteknikkoon.

Virran kytkeminen pois päältä pitkäksi aikaa

Kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota se virtapistorasiasta, tyhjennä se kokonaan ja puhdista laite. Jätä ovi raolleen estääksesi epämiellyttävien hajujen muodostumisen.

Kosteuden tiivistyminen

Kosteutta saattaa tiivistyä laitteen ulkopuolelle. Tämä saattaa johtua muutoksesta huoneen lämpötilassa. Pyyhi laite kuivaksi kosteudesta. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään teknikkoon avun saamiseksi.

Tekniset tiedot

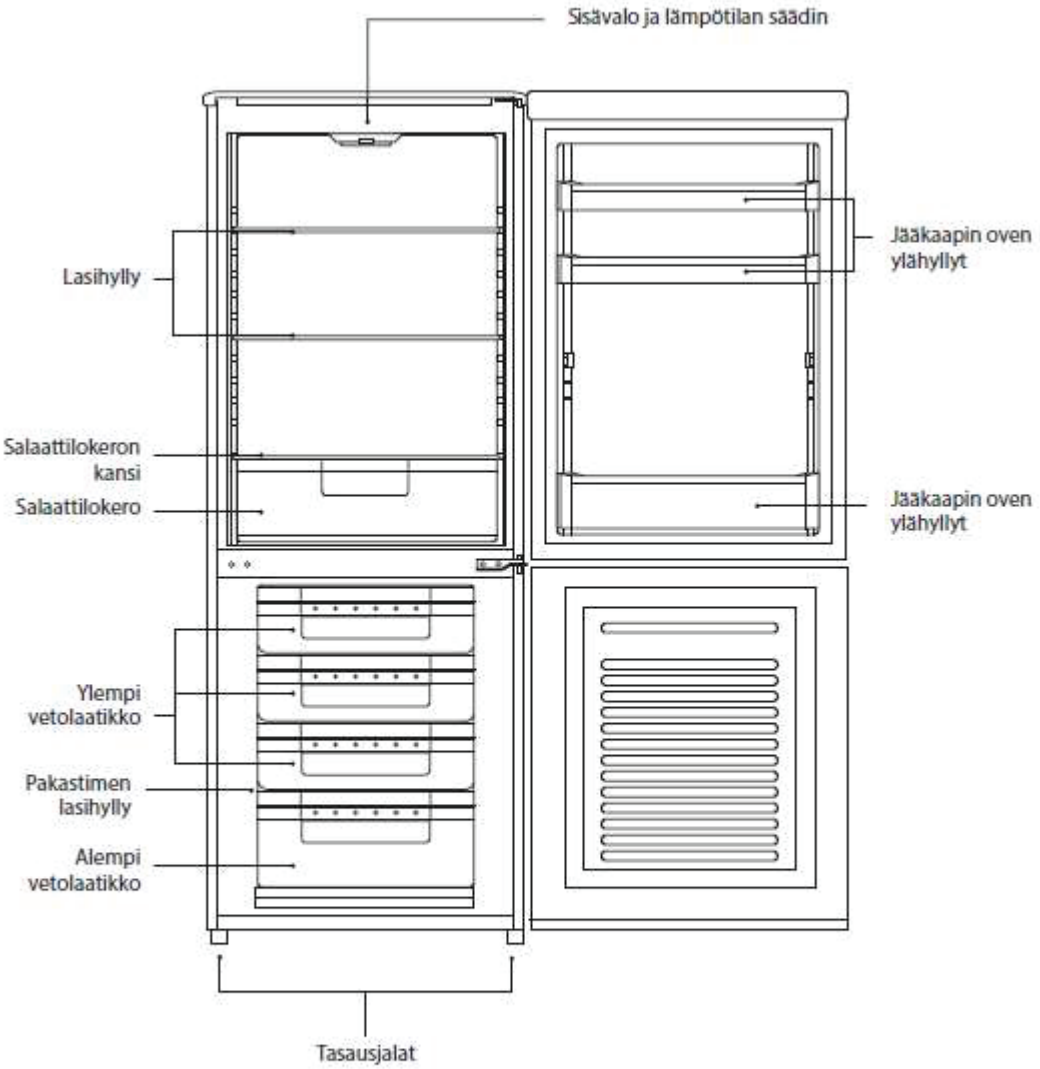
Nimellisjännite	220-240V~, 50 Hz
Nimellisvirta	0,50 A
Nimellisteho	85 W
Ilmastoluokka	N Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 - 32°C esitetyn energian kulutuksen ja luokituksen saavuttamiseksi.
Mitat (k x l x s)	1520 x 550 x 580 mm

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

HUOM!
Jääkaapin alle on asennettu vuotokaukalo, jonka tarkoituksena on ohjata mahdolliset vuotovedet asukkaan nähtävillä.
Mikäli havaitset vettä, ole yhteydessä HOAS huoltopalvelu

HUOM!
Asunnot A1, B18, B19, C35

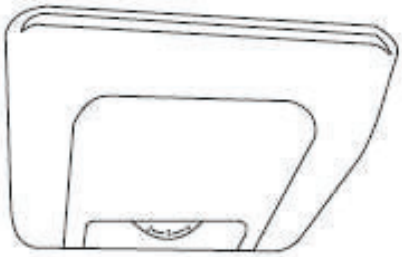
Tuotteen yleiskatsaus



⚠ Kaikki lisävarusteet, kuten vetolaatikot, hyllyt ja lokerot, tulee asentaa, kuten tässä kaaviossa suurimman energiatehokkuuden varmistamiseksi.

Käyttö

Laitteen kytkeminen päälle



1. Säädä lämpötilan säädin haluttuun asentoon ennen kuin liität laitteen verkkovirtaan. Ota huomioon, että mitä suurempi numero, sitä alhaisempi lämpötila. Numero 3 on suositeltu asetus, kun laitetta käytetään normaalissa huoneenlämmössä (16°C - 38°C).
2. Laite ei ehkä toimi oikeassa lämpötilassa, jos se on erityisen kuumassa tai kylmässä huoneessa, tai jos avaat ovea usein.
3. Varmista, että laite on riittävän kylmä ruoan riittävään jäähdyttämiseen. Odota 24 tuntia, ennen kuin lisäät siihen ruokaa.
4. Jos olet huolissasi, että laite ei pidä ruokaa riittävän kylmänä ja haluat tarkistaa lämpötilan, tarvitset erikois-jääkaappi/pakastin-lämpömittarin. Niitä on saatavana useimmista supermarketeista ja rautakaupoista. Aseta lämpömittari jääkaappiin tai pakastelokeroon yli yön. Jääkaappiosaston oikea lämpötila on alle 5 °C. Pakasteosaston oikea lämpötila on alle -18 °C.

Lämpötilan säätäminen

Laitteen sisälämpötilaa säädetään termostaatilla. Suositeltu asento on kylminä vuodenaikoina (esim. talvella) **1** - **4** ja lämpiminä asento **5** - **7**. Säädä lämpötila vuodenajan mukaan.

Korkea lämpötila-asetus voi nopeuttaa ruoan pilaantumista ja lisätä siten ruoan hävikkiä. Sen vuoksi ruoan optimaaliseksi säilyttämiseksi keskilämpötila-asetus on yleensä turvallisin ja sopivin valinta.

Laitteen sisältä kuuluu ääniä!

Laitteen sisältä saattaa kuulua joskus epätavallisia ääniä. Useimmat niistä ovat aivan normaaleja, mutta sinun tulee olla niistä tietoinen!

Tällaiset äänet aiheutuvat jäähdytysaineen kierrosta jäähdytysjärjestelmässä. Ilmiöstä on tullut korostuneempi CFC-vapaiden kaasujen käyttöönoton jälkeen. Tämä ei ole vika, eikä tämä vaikuta laitteen toimintaan. Se kertoo kompressorin toimivan ja pumppaavan jäähdytysainetta jäähdytyskiertoon.

Vihjeitä ruoan säilyttämiseen

- Kypsennetty liha/kala tulee aina säilyttää raa'an lihan/kalan hyllyn yläpuolella bakteerien siirtymisen välttämiseksi. Säilytä raaka liha/kala astiassa, joka on riittävän iso kertyville nesteille ja kunnolla peittämiseen. Aseta astia alimmalle hyllylle.
- Jätä ruoan ympärille tyhjää tilaa, jotta ilma pystyy kiertämään osastojen sisällä. Varmista, että laitteen kaikki osat pysyvät kylminä.
- Välttääksesi tuoksujen leviämisen ja ruoan kuivumisen, pakkaa tai peitä ruoka erillisinä annoksina. Hedelmiä ja vihanneksia ei tarvitse peittää.
- Anna esikypsennetyn ruoan jäähtyä aina ennen kuin laitat sen jääkaappiin. Se auttaa ylläpitämään laitteen sisälämpötilan kylmänä.
- Estääksesi ilmaa karkaamasta laitteesta, yritä rajoittaa ovien avaamiskertoja. On suositeltavaa avata ovia ainoastaan laitettaessa ruokaa sisään tai otettaessa ulos.

Pakastusohjeet

- Käytä hyvälaatuista ruokaa ja käsittele sitä niin vähän kuin mahdollista. Pakasta ruokaa pieninä määrinä pakastuksen nopeuttamiseksi. Tällöin ne myös sulavat nopeammin, ja pystyt paremmin hallitsemaan tarvitsemiasi määriä.
- Anna kypsennetyn ruoan jäähtyä kokonaan. Jäähdytä ruoka ennen pakastamista, jos mahdollista.
- Ennen kuin pakastat ruoan mieti, kuinka aiot aikanaan valmistaa sen.
- Älä pakasta ruokaa metalliastioissa, jos aiot laittaa sen mikroaaltouuniin suoraan pakkasesta.
- Käytä erikoispakastepakkauksia, pakastinkelmua, polyeteenipakkauksia, muoviastioita ja alumiinifoliota (vai raskaaseen käyttöön tarkoitettua laatua). Jollet ole varma, kääri ruoka kaksinkertaiseen kääreeseen. Älä kääri hapokkaita ruokia, kuten sitrushedelmiä, alumiinifolioon. Älä käytä ohutta, tarttuvaa kelmua, lasia tai käytettyjä ruoka-astioita ilman puhdistusta.
- Poista pakkauksesta niin paljon ilmaa kuin mahdollista. Voit hankkia erityisen imupumpun liian ilman poistamiseen pakkauksesta.
- Jätä pieni ilmatila laajentumisvaraksi, kun pakastat nesteitä.
- Voit käyttää pakasteosaston tilan tehokkaimmin, jos pakastat nesteet (tai nestettä sisältävät kiinteät ruoat, kuten muhennos) kuutiomaisina lohkoina. Tätä sanotaan "esimuotoiluksi". Kaada neste kuutiomaisen pakkauksen sisällä olevaan polyeteenipussiin. Pakasta se, poista pakkauksesta ja sido pussi kiinni.
- Liitä pakasteisiin etiketti, sillä ne näyttävät samanlaisilta pakastettuina. Käytä eri värisiä erikoisjääkaappi/pakastin-teippejä, -tarroja ja -kyniä. Niiden avulla on helppo järjestää ja käyttää tehokkaasti pakastinta. Kirjoita etikettiin sisältö ja päivämäärä; muuten pakaste voi ylittää säilytysajan, jolloin se voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen. Katso elintarvikepakkauksesta sen suositeltu säilytysaika.

- Voit myös lisätä painon ja kypsennysohjeita, esim. "Sulata ensin", "Kypsennä suoraan pakastettuna" ja pidä erityistä luetteloa, mitä kukin lokero sisältää. Tämä säästää tarpeettomalta oven avaamiselta ja hakemiselta.

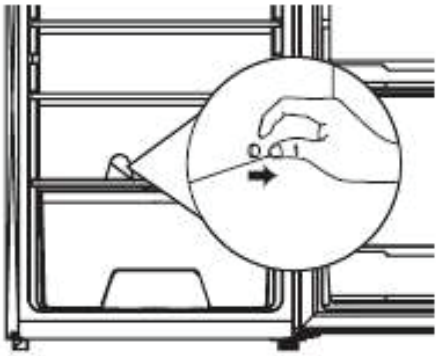
Pakastetun ruoan sulatus

- Ota pakastettu ruoka ulos pakastelokerosta ja poista pakastettu ruoka pakkauksesta. Anna ruoan sulaa huoneenlämmössä. Muista, että sulatus lämpimällä alueella lisää vaarallisten bakteerien kasvua, jota matalalla lämpötilalla kypsentäminen ei ehkä tuhoa.
- Kuivaa ja poista kaikki sulamisen aikana kertynyt neste.
- Varmista aina ennen ruoan, etenkin lihan, kypsentämistä, ettei siinä näy jääkiteitä. Jääkiteet ovat merkki siitä, ettei ruoka ole kokonaan sulanut.
- Kuumenna ruoka mahdollisimman pian sulattamisen jälkeen.
- Useissa mikroaalto- ja sähköuuneissa on sulatusasetus. Välttääksesi bakteerien kertymisen, käytä näitä, jos aiot kypsentää ruokaa heti jälkeenpäin.

⚠ **Älä jäädytä mitään sulatettua ruokaa uudelleen, jollet kuumenna sitä riittävästi haitallisten bakteerien tappamiseksi. Älä koskaan pakasta uudelleen sulatettuja äyriäisiä. Sulje pakkaukset huolellisesti kohteiden poistamisen jälkeen. Tämä estää kuivumisen tai "pakastepalamisen" ja muun ruoan huurtumisen.**

Puhdistus

Sulattaminen



Laitteen sisäosan takaseinään saattaa kerääntyä huurretta, joka sulaa automaattisesti kompressorin ollessa sammuksissa.

Vesi kulkeutuu valutusaukosta kompressorin yläpuolella olevaan keräysastiaan, josta se haihtuu.

Tarkista ja puhdista valutusaukko säännöllisin väliajoin, jotta vesi voi poistua säilytystilasta.

Tämän laitteen pakastinosa on huurteeton. Huurretta ei pitäisi esiintyä, jos laitetta käytetään oikein.

Jos pakastinlokeroa kuitenkin käytetään väärin, siihen saattaa kertyä huurretta, kun laite on ollut käytössä jonkun aikaa. Raaputa huurre pois käyttämällä muovista raappaa (ei sisälly toimitukseen).

⚠ **Älä käytä metallista tai terävää kaavinta huurteen kaapimiseen äläkä käytä mitään sähkölaitetta sulatuksen nopeuttamiseen.**

On suositeltavaa sulattaa laite, kun huurretta on kertynyt enintään 10 mm. Valitse sulatusajaksi ajankohta, jolloin pakasteiden määrä on vähäinen ja toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

1. Poista ruoka laitteesta, kytke laite pois päältä irrottamalla virtakaapeli ja jätä ovi auki. Ideaalisessa tilanteessa ruoka tulisi laittaa toiseen pakastimeen. Jos se ei ole mahdollista, kääri ruoka sanomalehteen tai suureen pyyhkeeseen ja peitä vielä paksulla peitteellä pitääksesi ruoan kylmänä.
2. Aseta kuiva pyyhe pakastinosan reunalle. Kaavi huurre pois muovikaapimella. Jäljelle jäävän huurteen sulattamista voi nopeuttaa asettamalla kuumaa vettä sisältävä astia pakastinlokeroon ja sulkemalla ovi. Kun kiinteä huurre löystyy, kaavi se pois muovikaapimella.
3. Kun sulatus on valmis, puhdista laite sisältä ja ulkoa.

Laitteen sisä- ja ulkopuolen puhdistaminen

- Poista kaikki ruoka yksiköstä. Laita pakastimesta otetut ruoat hyvin peitettyinä toiseen viileäsäilytyssäiliöön.
- Kytke yksikkö pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Poista kaikki hyllyt, vetolaatikot ja muut lisävarusteet. Pese ne ja pyyhi kuivaksi.
- Pyyhi laitteen sisäpuoli miedolla ruokasoodaliuoksella ja huuhtele se lämpimällä vedellä käyttäen pesusientä tai liinaa. Pyyhi täysin kuivaksi ennen hyllyjen ja lokeroiden asettamista paikoilleen.
- Puhdista ulkopuoli kostealla liinalla ja sen jälkeen tavallisella huonekalujen kiillotusvahalla. Varmista, että ovi on kiinni välttääksesi kiillotusaineen joutumisen laitteen oven tiivisteen magneettiin tai laitteen sisälle.
- Älä käytä mitään hiovia tai hapokkaita puhdistusaineita. Älä käytä höyrypuhdistimia.

Kunnossapito

Ole varovainen käsitellessäsi/siirtäessäsi laitetta

Pidä laitteesta kiinni sivuilta ja pohjasta siirtäessäsi sitä. Laitetta ei pidä missään olosuhteissa nostaa pitämällä kiinni ylätason reunoista.

Huolto

Tätä laitetta saa huoltaa ainoastaan valtuutettu teknikko ja ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Kokemattomien henkilöiden tekemät korjaukset voivat johtaa vammoihin tai vakavaan toimintahäiriöön. Ota yhteys pätevään huoltoteknikkoon.

Virran kytkeminen pois päältä pitkäksi aikaa

Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta, tyhjennä laite kokonaan ja puhdista se. Jätä ovet raolleen, jottei laitteeseen synny epämiellyttäviä hajuja.

Kosteuden tiivistyminen

Kosteutta saattaa tiivistyä laitteen ulkopuolelle. Tämä saattaa johtua muutoksesta huoneen lämpötilassa. Pyyhi laite kuivaksi kosteudesta. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä pätevään teknikkoon avun saamiseksi.

Hävittäminen

Vanhalla laitteella on vielä hieman jäännösarvoa. Ympäristöystävällinen hävitystapa varmistaa, että arvokkaat raaka-aineet kierrätetään ja käytetään uudelleen. Laitteessa käytetty jäähdytysaine ja eristysmateriaali vaativat erikoishävitystoimenpiteitä. Varmista, ettei yksikään laitteen takana olevista putkista vahingoitu ennen hävittämistä.

Saat paikallisilta viranomaisilta ajantasaiset tiedot vanhan laitteen ja pakkauksen hävittämisestä uuden tieltä.

Kun hävität vanhan laitteen, poista turvallisuuden vuoksi kaikki oven lukot tai salvat ja irrota ovet.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite	220-240V~, 50 Hz
Nimellisvirta	0,4 A
Nimellisteho	85 W
Ilmastoluokka	N, ST Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi tiloissa, joiden lämpötilojen vaihteluväli on 16°C - 38°C.
Mitat (k x l x s)	1760 x 550 x 600 mm

Ominaisuudet ja tekniset tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.

HUOM!
Jääkaapin alle on asennettu vuotokaukalo, jonka tarkoituksena on ohjata mahdolliset vuotovedet asukkaan nähtävillä.
Mikäli havaitset vettä, ole yhteydessä HOAS huoltopalveluun.

FI

YKSITYISKOHTAISET OHJEET **PYSTYJÄÄKAAPIN** JA KAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMISEKSI

Kiitämme sinua osoittamastasi luottamuksesta ostaessasi laitteemme, joka on suunniteltu helpottamaan elämääsi. Helpottaaksemme laitteen käyttöä toimitamme laitteen mukana yksityiskohtaiset käyttöohjeet sekä erilliset asennusohjeet. Niiden tarkoitus on auttaa sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi mahdollisimman nopeasti.

Toivomme sinun saavan paljon iloa laitteen käytöstä.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

Jääkaappi on tarkoitettu tuoreiden ruokatarvikkeiden säilyttämiseen yli 0 °C:n lämpötilassa.
Pakastin on tarkoitettu tuoreiden ruokatarvikkeiden pakastamiseen ja pitkäaikaiseen säilyttämiseen (jopa yhden vuoden ajan elintarvikkeen tyypistä riippuen).

Vieraile verkkosivuillamme, missä voit syöttää vastaavaan kenttään laitteen arvokilpeen merkityn mallinumeron löytääksesi yksityiskohtaisen kuvauksen laitteestasi, käyttöön liittyviä vinkkejä, apua vianetsintään, huoltotietoja, käyttöohjeet jne.

http://www.upo.fi

Linkki EU EPREL -tietokantaan
Laitteen mukana toimitetun energiamerkin QR-koodi antaa verkkolinkin laitteen rekisteröimiseksi EU EPREL -tietokantaan. Säilytä energiamerkki viitteenä yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Tuotteen suorituskykyyn liittyviä tietoja on mahdollista löytää EU EPREL -tietokannasta linkistä https://eprel.ec.europa.eu sekä laitteen arvokilvessä ilmoitetun mallinimen ja tuotenumeron avulla.

Tarkempia tietoja energiamerkinnästä on annettu osoitteessa osoitteesta www.theenergylabel.eu.

Tärkeä varoitus

Yleistä tietoa ja vinkkejä

Ympäristön suojeleminen

Älä pese astianpesukoneessa

SISÄLLYSLUETTELO

JOHDANTO

4 TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA JA VAROTOIMENPITEITÄ

4 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ
5 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA
8 TÄRKEÄÄ TIETOA LAITTEEN KÄYTÖSTÄ
9 YMPÄRISTÖNSUOJELU

10 VINKKEJÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEKSI KYLMÄLAITTEIDEN KÄYTÖSSÄ

LAITTEEN KUVAUS

11 ASENNUS JA LIITÄNTÄ

14 OVEN AVAUTUMISSUUNNAN VAIHTAMINEN

22 LAITTEEN KUVAUS

23 LAITTEEN KÄYTTÖ

25 LAITTEEN SISÄINEN VARUSTELU

27 SUOSITELTU ELINTARVIKKEIDEN SIJOITTELU LAITTEESSA

RUOAN SÄILYTTÄMINEN JA PAKASTAMINEN

28 RUOAN SÄILYTYS JÄÄKAAPISSA

33 PAKASTEIDEN PAKASTAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

33 Pakastaminen
33 Tärkeitä pakastamiseen liittyviä varoituksia
34 Teollisten pakasteiden säilytys
34 Pakastetun ruoan säilytysaika
34 Pakastetun ruoan sulattaminen

LAITTEEN SULATTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

35 LAITTEEN SULATUS

36 LAITTEEN PUHDISTUS

SEKALAISTA

37 VIANETSINTÄ

39 LAITTEEN MELUTIEDOT

TÄRKEITÄ HUOMAUTUKSIA JA VAROTOIMENPITEITÄ

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon lue huolellisesti laitetta kuvaavat ja sen asianmukaista sekä turvallista käyttöä koskevat käyttöohjeet. Ohjeet soveltuvat useille laitetyypeille/malleille; joten ohjeissa voidaan kuvata sellaisia asetuksia tai välineistöä, joita ei ole käytettävissä laitteessasi. Suosittelemme säilyttämään nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten sekä luovuttamaan ne laitteen mukana, jos se myydään tulevaisuudessa.

Tarkasta laitteesi mahdollisten vaurioiden tai puutteiden varalta. Jos havaitset laitteessa vaurioita, ilmoita asiasta jälleenmyyjälle.

Ennen laitteen liittämistä sähköverkkoon anna laitteen olla pystysuorassa asennossa vähintään 2 tuntia. Tämä pienentää jäähdytysjärjestelmään kuljetuksen johdosta syntyneiden käyttövikojen mahdollisuutta.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

VAROITUS! Tulipalon vaara / syttyviä materiaaleja.

Laite tulee kytkeä verkkovirtaan ja maadoittaa voimassa olevien standardien ja säädösten mukaisesti.

VAROITUS! Älä sijoita useita kannettavia pistorasioita tai kannettavia virtalähteitä laitteen takaosaan.

Irrota laite sähköverkosta ennen se puhdistusta (irrota virtajohto pistorasiasta).

VAROITUS! Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.

VAROITUS! Kun siirrät laitetta, varmista että sen virtajohto ei jää puristuksiin tai vaurioidu.

Jos LED-valo ei toimi, ota yhteyttä huoltoon. Älä yritä korjata LED-valoja itse. On olemassa vaara joutua kosketuksiin suurjännitteen kanssa!

- VAROITUS! Älä käytä laitteen sisällä mitään sähkölaitteita, elleivät ne ole kylmälaitteen valmistajan nimenomaisesti sallimia.
- VAROITUS! Älä käytä mekaanisia apuvälineitä tai muita kuin valmistajan suosittelemia tapoja sulatuksen nopeuttamiseksi.
- VAROITUS! Jotta vältettäisiin laitteen epävakaudesta aiheutuvilta vaaroilta, varmista että se asennetaan mukaisesti.

Paleltumien vaara

Älä milloinkaan laita jäätynyttä ruokaa suuhusi ja vältä koskemasta pakasteita, koska seurauksena voi olla paleltumien syntyminen.

Lasten ja heikossa asemassa olevien henkilöiden turvallisuus

Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, muutoin kuin heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastuksella.

Valvo, etteivät lapset leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

Poista pakkausmateriaali, jonka tarkoitus on ollut suojata tuotetta tai sen osia kuljetuksen aikana, ja pidä se lasten ulottumattomissa. Pakkausmateriaalista voi aiheutua loukkaantumis- tai tukehtumisvaara.

Kun poistat laitteen käytöstä, irrota sen virtajohto, poista ovi ja jätä hyllyt laitteeseen. Tämä estää lapsia lukitsemasta itseään laitteeseen.

Koskee vain Euroopan markkinoita

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he

ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

3–8-vuotiaat lapset saavat täyttää ja tyhjentää jääkappia.

Kylmäaineeseen liittyvä varoitus

Laite sisältää pienen määrän ympäristöystävällistä, mutta syttyvää R600a-kaasua. Varmista, että mitkään jäähdytysjärjestelmän osat eivät ole vaurioituneet. Kaasuvuodosta ei ole haittaa ympäristölle, mutta se voi aiheuttaa silmien loukkaantumisen tai tulipalon.
Jos havaitse kaasuvuodon, irrota laite verkkovirrasta ja ota yhteyttä huoltopalveluun.

TÄRKEÄÄ TIETOA LAITTEEN KÄYTÖSTÄ

VAROITUS! Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten:

- henkilökunnan keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maataloissa, eikä asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistyyppisissä ympäristöissä;
- majoitus ja aamiainen -tyyppisissä ympäristöissä;
- pitopalvelutoiminnassa tai vastaavissa käyttökohteissa, jotka eivät kuulu vähittäismyynnin piiriin.

VAROITUS! Pidä laitteen kotelossa tai sen sisärakenteissa olevat tuuletusaukot vapaina esteistä.

Laitetta ei saa käyttää ulkona eikä altistaa sateelle.

Älä säilytä laitteessa räjähdysherkkiä aineita, kuten syttyviä ponnekaasuja sisältäviä tölkkejä.

Jos laite on käyttämättömänä pidemmän aikaa, sammuta se vastaavasta painikkeesta ja irrota sähköverkosta. Tyhjennä laite, sulata ja puhdista se sekä jätä ovi raolleen.

Sähkökatkon sattuessa älä avaa pakastimen ovea, ellei pakastin ole ollut toimimatta yli 16 tunnin ajan. Tämän ajan kuluttua pakastettu ruoka on käytettävä tai sijoitettava muualle kylmään (esim. varalaite).

Laitteen tekniset tiedot

Arvokilpi löytyy laitteen sisältä. Se sisältää tiedot jännitteestä, laitteen brutto- ja nettotilavuuden, kylmäaineen tyypin ja määrän sekä tietoja ilmastoluokista.
Jos arvokilvessä oleva kieli ei ole sinun valitsemasi kieli tai maasi kieli, vaihda se kyseessä olevaan.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois tai hävittää ilman ympäristöriskiä.

Käytöstä poistettavan laitteen hävittäminen

Suojele ympäristöä ja hävitä laite sen käyttöiän päätyttyä viemällä se valtuutettuun jätteidenkeräyspisteeseen.
Suorita ennen tätä seuraavat toimenpiteet:

- irrota laite verkkovirrasta
- älä anna lasten leikkiä laitteella.

VAROITUS! Älä vaurioita kylmäaineen kiertoa. Tämä ehkäisee myös ympäristön saastumista.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen. Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen seurauksena. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

VINKKEJÄ SÄHKÖN SÄÄSTÄMISEKSI KYLMÄLAITTEIDEN KÄYTÖSSÄ

- Asenna laite, kuten käyttöohjeessa on määritelty.
- Älä avaa laitteen ovea useammin kuin tarpeen.
- Varmista aika ajoin, että ilmankierto laitteen alla ei esty.
- Jos tiiviste on vahingoittunut tai ei muista syistä takaa täydellistä tiiviyttä, vaihdata se mahdollisimman pian.
  Säilytä ruokaa tiiviisti suljetuissa koteloissa tai sopivassa pakkauksessa.
- Anna ruoan jäähtyä huoneen lämpötilaan ennen sen laittamista jääkaappiin.
- Sulata jäädytetty ruoka-aine jääkaappiosastossa.
- Jos haluat hyödyntää koko pakastinosan tarjoamaa tilaa, poista joitakin laatikoita käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Sulata perinteinen pakastin silloin, kun pakastimen pintoihin on muodostunut noin 3–5 millimetriä paksu huurre- tai jääkerros.
- Varmista, että hyllyjen asetus osastoon on yhtenäinen ja että ruoka on laitettu siten, että ilma voi kiertää vapaasti laitteen sisäpuolella (huomioi suositeltava ruoka-aineksen sijoittaminen ohjeissa kuvatulla tavalla).
- Älä tuki tuuletus- tai ilmanvaihtoaukkoja tuulettimella varustetuissa laitteissa.
- Jos et tarvitse puhallinta tai ionisoijaa, kytke ne pois päältä virrankulutuksen alentamiseksi.

ASENNUS JA LIITÄNTÄ

SOPIVAN TILAN VALITSEMINEN

- Asenna laite kuivaan ja hyvin tuuletettuun tilaan. Laite toimii oikein, kun ympäristönlämpötila on taulukossa ilmoitettujen rajojen sisäpuolella. Laiteluokka on ilmoitettu arvokilvessä / tarrassa, jossa on laitteen perustiedot.

Kuvaus	Ilmasto-luokka	Ympäristön lämpötila-alue °C	Suhteellinen kosteus
Laajennettu lauhkea	SN	+10 – +32	≤ 75%
Lauhkea	N	+16 – +32	
Subtrooppinen	ST	+16 – +38	
Trooppinen	T	+16 – +43	

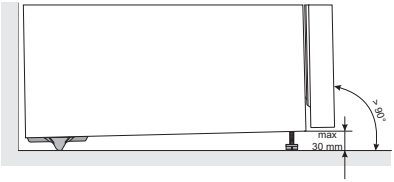
- Älä sijoita laitetta huoneeseen, jossa lämpötila voi laskea alle 5 °C:n, koska seurauksena voi olla laitteen toiminnan häiriintyminen tai vikaantuminen!

- Huolehdi siitä, että laitteen virtapistokkeeseen pääsee käsiksi asennuksen jälkeen!
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu kalusteisiin upotettavaksi.
- Älä sijoita laitetta lähelle lämpöä säteileviä laitteita, kuten liedet, uunit, lämpöpatterit, kuumavesivaraaja tms. äläkä altista sitä suoralle auringonvalolle. Laitteen on oltava vähintään 3 cm päässä sähkö- tai kaasuliedestä tai vähintään 30 cm päässä öljyllä tai kiinteällä polttoaineella toimivista uuneista. Jos tällaisen lämpölähteen ja laitteen välinen etäisyys on lyhyempi, käytä eristyspaneelia.

Huomaa: Sijoita laite riittävän suureen huoneeseen. Tilaa on oltava vähintään 1 m^3 kahdeksaa grammaa kylmäainetta kohden. Jäähdytysainemäärä on ilmoitettu laitteen sisällä olevassa arvokilvessä.

- Keittiökalusteen, johon kalusteisiin upotettava laite on tarkoitus asentaa, alaosassa on oltava vähintään 200 cm^2 vapaa tila riittävän ilmankierron takaamiseksi. Ilman on päästä ulos laitteen yläosasta, joten älä yritä peittää ilma-aukkoja. Jos näitä ohjeita ei noudateta, laite voi vaurioitua.

LAITTEEN SIJOITTAMINEN

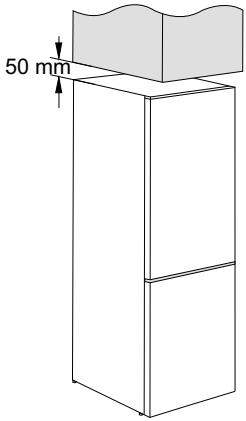


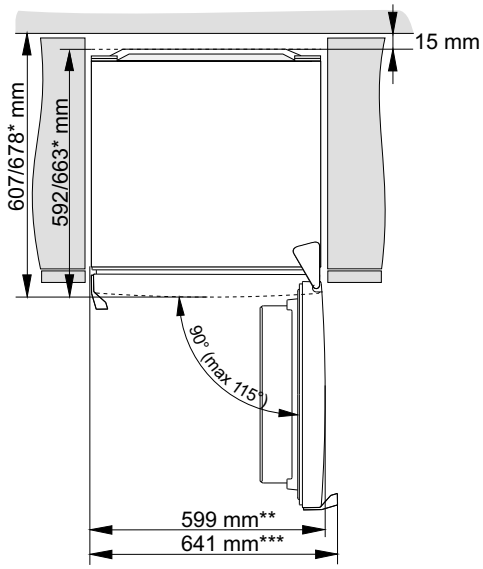
Laiteasennus tulee tehdä vähintään kahden henkilön toimesta henkilövamman tai laitevaurion välttämiseksi.

- Laitteen on seistävä suorassa tai hieman taaksepäin kallistettuna. Laitteen tulee olla vakaasti tukevalla alustalla. Laitteen etuosaan on asennettu kaksi säädettävää jalkaa, joita voidaan käyttää laitteen suoristamiseen. Takasivun pyörät mahdollistavat laitteen helpomman asennuksen (vain joissakin alleissa).
- Kun olet vaaittanut laitteen säätöjalkojen avulla, paranna laitteen vakautta säätämällä lisäjalkaa.

- Tulee jättää ainakin 5 cm:n rako laitteen ja sen yläpuolelle asennetun kaapin väliin jäähdyttimen riittävän jäähdytyksen aikaansaamiseksi.
- Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle äläkä sijoita sitä lämpölähteiden lähelle. Jos tätä ei voida välttää, asenna eristyspaneeli.

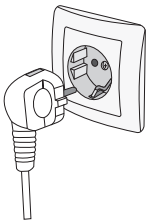
- Laite voi seistä vapaasti tai se voidaan sijoittaa komeron, kaapin tai seinän viereen. Jos asetat laitteen komeron, kaapin tai seinän vieren, sen sähkönkulutus voi lisääntyä.
- Laitteen ja sen yläpuolisen kaapin väliin on jätettävä vähintään 50 mm:n rako. Laitteen asianmukaisen ilmanvaihdon ja jäähdytyksen varmistamiseksi myös laitteen taakse on jätettävä riittävästi tilaa (katso asennuskaavio).
- Ota huomioon laitteen oven avaamiseen tarvittava tila, jotta vetolaatikot ja hyllyt voidaan vetää ulos ja poistaa (katso asennuskaavio).





* mallista riippuen
** Upotetulla kahvalla varustettu malli.
*** Ulkonevalla ulkokahvalla varustettu malli.

LAITTEEN LIITTÄMINEN VERKKOVIRTAAN

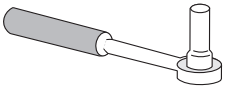


- Liitä laite virtajohdolla sähköverkkoon. Seinärasian tulee olla maadoitettu (turvapistorasia). Nimellisjännite ja taajuus on ilmoitettu arvokilvessä/tarrassa, jossa ovat laitteen perustiedot.
- Laite tulee kytkeä verkkovirtaan ja maadoittaa voimassa olevien standardien ja määräysten mukaisesti. Laite kestää lyhytaikaisia nimellisjännitteen poikkeamia, mutta ei suurempia kuin +/- 6%.

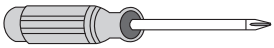
OVEN AVAUTUMISSUUNNAN VAIHTAMINEN

Laitteen oven avautumissuunta voidaan vaihtaa.
Huomaa: Irrota laite sähköverkosta ennen oven avautumissuunnan vaihtamista.

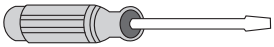
Tarvittavat työkalut:



Hylsyavain nro 8



Ristikantaruuvimeisseli



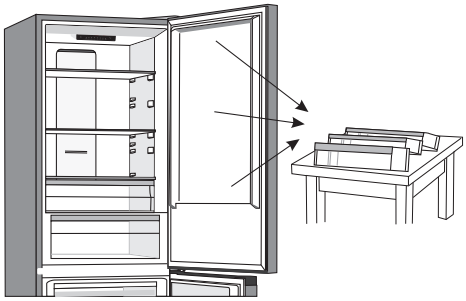
Litteä ruuvimeisseli

Lenkkiavain nro 8

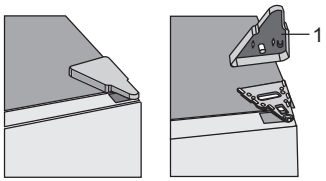
Huomaa:

- Jos laitetta on kallistettava pohjassa oleviin osiin käsiksi pääsemiseksi, pyydä toista henkilöä avuksi tai aseta laite varovasti pehmeää pehmustetta vasten, jottei se vahingoitu. Vaihda avautumissuunta seuraavalla tavalla.

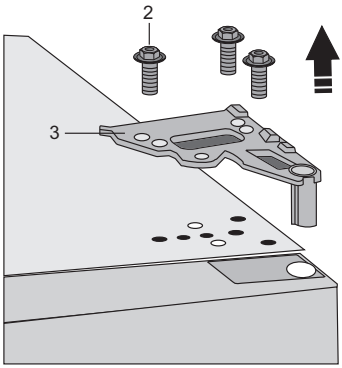
1. Aseta laite pystyasentoon. Avaa yläovi ja ota pois kaikki oven telineet (jotteivät ne vahingoitu toimenpiteen aikana). Sulje ovi.



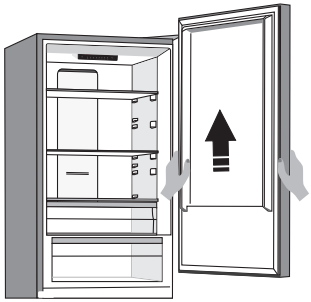
2. Poista yläsaranan suojus (1).



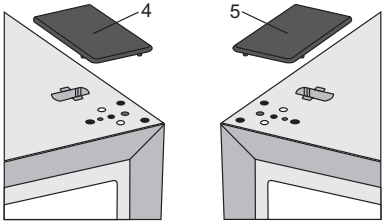
3. Poista ruuvit (2) ja irrota sarana (3). Pidä ovesta kiinni, jottei se putoa.



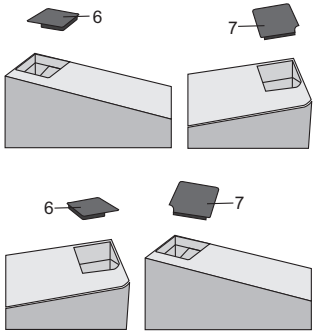
4. Irrota yläovi keskimmäiseltä saranalta nostamalla ovea varovasti suoraan ylös. Aseta ovi tasaiselle alustalle.



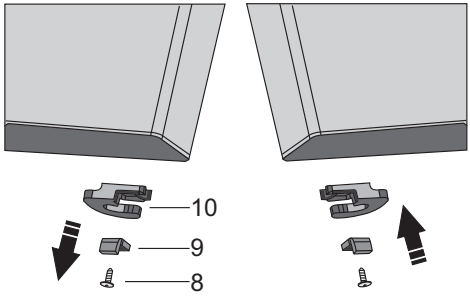
5. Ota (oikeanpuoleinen) tulppa/suojus (4) pussista ja aseta se kohtaan, josta yläsarana on irrotettu. Irrota tulppa/suojus (5) toiselta puolelta, jolle sarana asennetaan, ja laita se talteen.



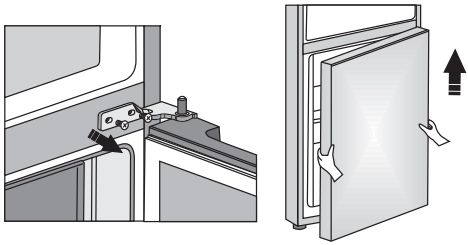
6. Poista tulppa (6) yläoven vasemmalta puolelta. Poista sen jälkeen yläoven vastakkaisella puolella oleva tulppa. Aseta tulppa (7) yläoven vasemmalle puolelle ja aseta tulppa (6) yläoven oikealle puolelle.



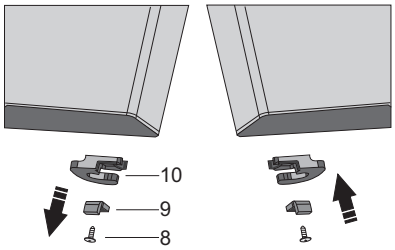
7. Poista ruuvi (8) ja irrota oven pidike (10) ja avauskulma (9). Asenna sen jälkeen ruuvin (8) avulla pussissa toimitettu oven pidike ja avauskulma (9). Säilytä oven pidike (10) siltä varalta, että tarvitset sitä myöhemmin.



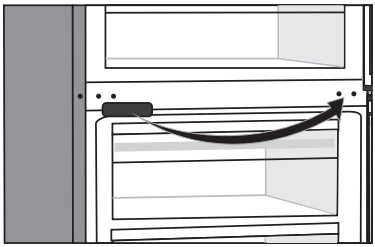
8. Irrota ruuvit keskisaranasta ja irrota se. Irrota sen jälkeen alaovi alasaranalta.



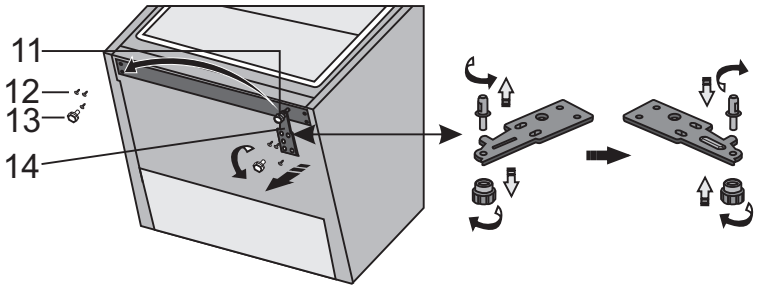
9. Aseta alaovi tasaiselle alustalle. Poista ruuvi (8) ja irrota oven pidike (10) ja avauskulma (9). Kiinnitä sen jälkeen ruuvin (8) avulla pussissa toimitettu oven pidike ja avauskulma (9). Säilytä oven pidike (10) siltä varalta, että tarvitset sitä myöhemmin.



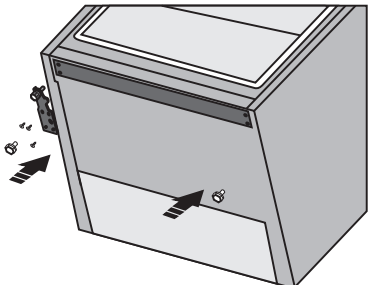
10. Irrota keskisaranan tulppa ja vaihda se vastakkaiselle puolelle.



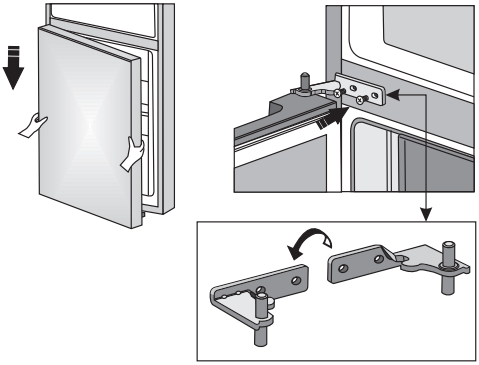
11. Kallista laitetta taaksepäin ja irrota säädettävä jalka (13).
12. Irrota alasarana (14). Irrota säädettävä jalka (13) alasaranan tapista (11). Irrota tappi (11) alasaranasta ja ruuvaa se saranan vastakkaiselle puolelle.



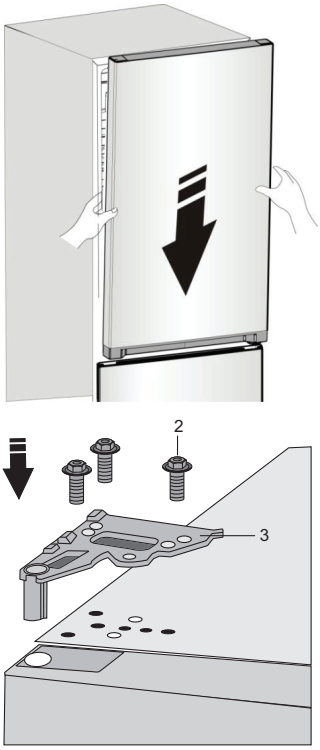
13. Kiinnitä vaiheesta 11 irrotettu jalka ja vaiheesta 12 irrotettu alasarana ruuveilla vastakkaiselle puolelle.



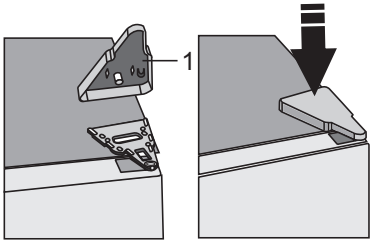
14. Aseta alaovi alasaranalle ja pidä niitä paikoillaan. Käännä keskisaranaa 180°. Aseta aluslevy oikeaan asentoon ja säädä keskisaranan asentoa niin, että voit asentaa ja kiinnittää alaoven.



15. Aseta yläovi oikeaan asentoon ja kiinnitä yläsarana (3) ruuveilla (2). Pidä yläovea paikallaan sijoittaessasi niitä.

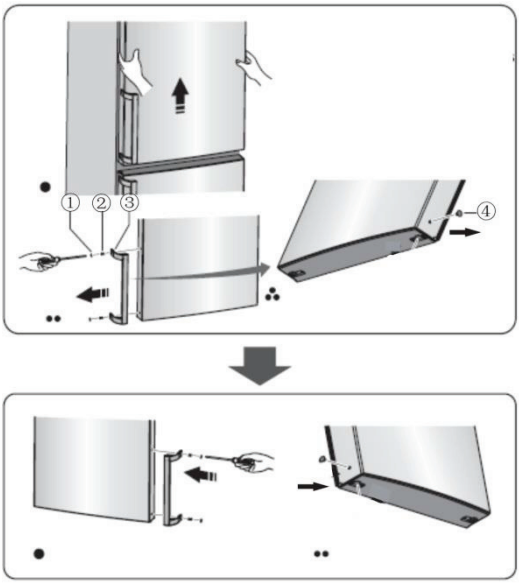


16. Aseta yläsaranan tulppa (1) takaisin paikalleen.



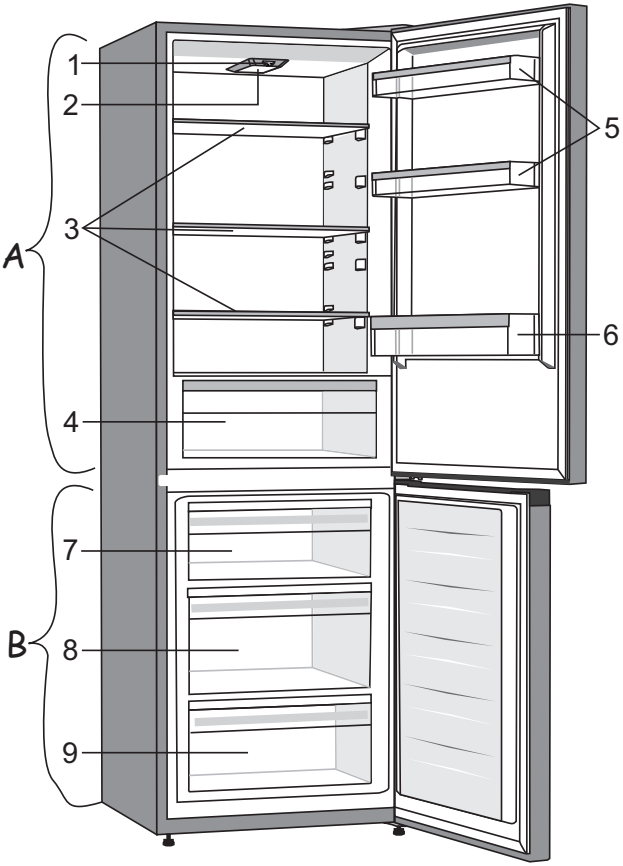
17. Avaa yläovi ja aseta ovihyllyt paikoilleen, sulje ovi sen jälkeen.

Huomaa: Jos mallissasi on kädensija, siirrä se vastakkaiselle puolelle seuraavien ohjeiden mukaan. Irrota yläovi ja aseta se tasaiselle alustalle. Irrota tulpat (1) ja (4) ja irrota ruuvit (2) kuten kuvassa. Aseta kädensija (3) vastakkaiselle puolelle, kiristä ruuvit (2) ja aseta tulpat (1) ja (4) takaisin paikoilleen.



LAITTEEN KUVAUS

Laitteen sisäpuolen varustelu voi vaihdella laitteen mallista riippuen.

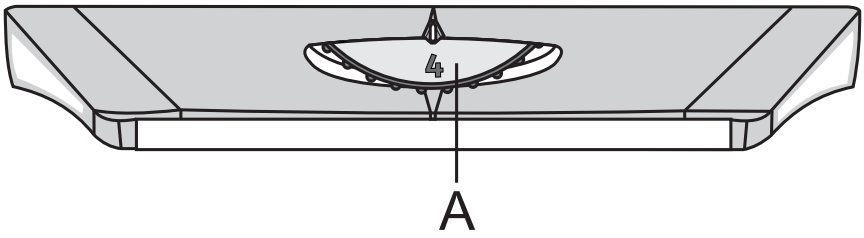


A Jääkaappi
1 Ohjausyksikkö
2 LED-valo
3 Lasihyllyt
4 CrispZone-hedelmä- ja vihanneslaatikko
5 Alaoven telineet
6 Pullohylly

B Pakastin
7 Ylempi pakastus- ja säilytyslaatikko
8 Deep SpaceBox -pakastus- ja säilytyslokero
9 Alempi säilytyslaatikko

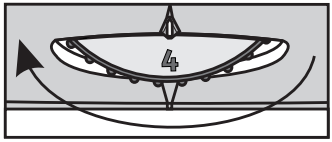
- Laatikot on varustettu järjestelmällä, joka estää niiden tahattoman ulosvetämisen. Poistaaksesi laatikon laitteesta vedä sitä ulos niin pitkälle kuin mahdollista, nosta tämän jälkeen laatikon etuosaa ja vedä se kokonaan ulos.

LAITTEEN KÄYTTÖ

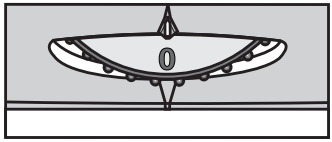


A Virtakytkin (kytke/sammuta) ja lämpötilan valitsin

LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE/POIS PÄÄLTÄ



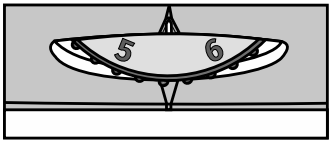
Kytke virta laitteeseen kiertämällä valitsinta vasemmalle ja valitse arvo väliltä **1–7.**



Kytke laite pois päältä kiertämällä valitsin arvoon **0** (huomio: laite jää jännitteelliseksi).

LAITTEEN LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ

- Kun laite on kytketty päälle, voi kestää useamman tunnin, ennen kuin se on saavuttanut asetetun lämpötilan. Älä laita jääkaappiin ruokaa, ennen kuin lämpötila on laskenut valittuun asetukseen.



- Aseta haluamasi lämpötila kiertämällä valitsinta **A** vasemmalle tai oikealle haluamaasi arvoon.
- Nupin **A** suositeltu asetus on asentojen **5** ja **6** välissä.
- Ympäristön lämpötilan muutos vaikuttaa myös laitteen lämpötilaan. Suorita säätö asettamalla valitsin **A** vastaavasti. Lähempänä **7**:ää olevat asetukset vastaavat alempia lämpötiloja laitteessa (kylmempää), lähempänä **1**:tä olevat asetukset vastaavasti korkeampia lämpötiloja (lämpimämpää).

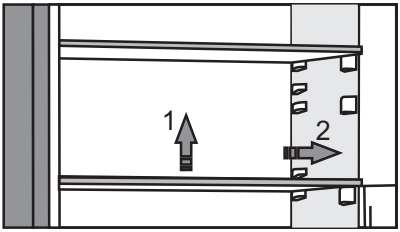
Jos laite on asennettu huoneeseen, jonka lämpötila on alle 16 °C, suosittelemme säätämään valitsimen **A** arvoksi noin **6**.

- Jos säädät valitsimen arvoksi **7**, on mahdollista, että jääkaappiosastossa lämpötila laskee alle 0 °C.

LAITTEEN SISÄINEN VARUSTELU

(* VARUSTELU RIIPPUU MALLISTA)

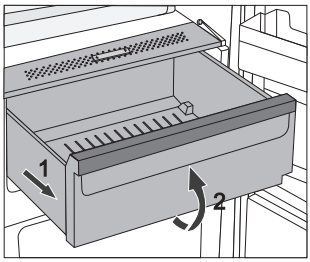
HYLLY



- Voit asettaa tyhjät hyllyt haluamallasi tavalla jääkaapin sisällä olevia kiskoja käyttäen tarvitsematta poistaa niitä jääkaapista. Voit siirtää hyllyä tai ottaa sen ulos jääkaapista nostamalla sitä hieman takaa, vetämällä sitä itseäsi kohti ja sen jälkeen joko siirtämällä sitä tai ottamalla sen ulos laitteesta.
  Säilytä herkästi pilaantuvia elintarvikkeita hyllyn takaosassa, missä lämpötila on alhaisin.

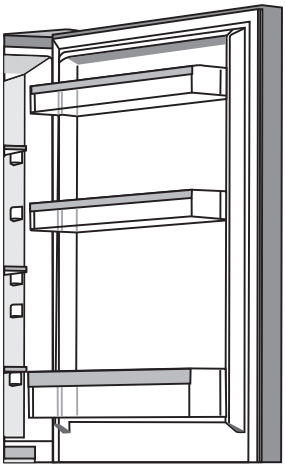
HEDELMÄ- JA VIHANNESLOKERO

- Jääkaapin alaosassa oleva lokero on tarkoitettu hedelmien ja vihannesten säilyttämiseen. Se tarjoaa kosteutta ja estää ruoan kuivumisen.



- Lokeron vetäminen ulos:
  - Vedä lokeroa ulos niin pitkälle kuin se tulee. Nosta sitten etuosaa, ja vedä se kokonaan ulos.

OVITELINEET



Jääkaapin oven sisäpuolella olevat telineet on tarkoitettu juuston, voin, munien, jugurtin ja muiden pienten pakkausten, tuubien, purkkien jne. säilytykseen.

Voit asettaa telineet haluamallasi tavalla nostamalla niitä hieman urista, jotka pitävät niitä paikoillaan, ja siirtämällä ne haluamaasi paikkaan ja varmistaen, että ne asettuvat uriinsa.

Pulloteline on tarkoitettu pullojen säilytykseen.

Kunkin ovitelineen suurin sallittu kuormitus on 5 kg.

SUOSITELTU ELINTARVIKKEIDEN SIJOITTELU LAITTEESSA

Jääkaappiosan osastot:
- **Yläosa:** säilykepurkit, leipä, viini, leivonnaiset jne.
- **Keskiosa:** maitotuotteet, valmisateriat, jälkiruoat, virvoitusjuomat, olut, kypsennetty ruoka jne.
- **Hedelmä- ja vihanneslokero:** tuoreet hedelmät, vihannekset, salaatit, juurekset, perunat, sipulit, valkosipuli, tomaatit, hapankaali, nauriit jne.

Jääkaapin oven osastot:
- **ylempi/keskimmäinen ovihylly:** kananmunat, voi, juusto jne.
- **alemmat ovihyllyt:** juomat, tölkit, pullot.

Älä säilytä jääkaapissa hedelmiä (banaanit, ananas, papaija, sitrushedelmät) ja vihanneksia (kesäkurpitsa, munakoiso, kurkku, paprika, tomaatit ja perunat), jotka ovat herkkiä kylmyydelle.

Pakastimen osastot:
- pakastus, pakasteiden säilytys (katso luku Pakastus ja pakasteiden säilytys).

Älä säilytä seuraavia elintarvikkeita pakastimessa: lehtisalaatti, kananmunat, omenat, päärynät, greipit, persikat, jugurtti, piimä, hapankerma ja majoneesi.

RUOAN SÄILYTYS JÄÄKAAPISSA

TÄRKEITÄ RUOAN SÄILYTYKSEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laitteen oikea käyttö, ruokien asianmukainen pakkaaminen, oikean lämpötilan säilyttäminen sekä ruoan hygieenisten vaatimusten noudattaminen vaikuttavat ratkaisevasti säilytettävän ruoan laatuun.

Huomioi ruokien säilymisajat, jotka on ilmoitettu pakkauksessa.

Jääkaapissa säilytettävät ruoat tulee pitää suljetuissa astioissa tai sopivissa pakkauksissa, jotta niistä ei vapaudu tai niihin ei tartu hajuja eikä kosteutta.

Älä säilytä syttyviä, tulenarkoja tai räjähdysherkkiä aineita jääkaapissa.

Korkeita alkoholimääriä sisältävät pullot tulee sulkea tiiviisti ja säilyttää pystyasennossa.

Jotkut orgaaniset liuokset, sitruunan- ja appelsiinikuoren, voihapon tms. eteeriset öljyt voivat vahingoittaa muovipintoja pitkäaikaisen kosketuksen yhteydessä, mikä voi aiheuttaa materiaalien vaurioita ja ennenaikaista vanhenemista.

Epämiellyttävät hajut ovat merkki laitteen puutteellisesta puhtaanpidosta tai pilaantuneista ruoista (katso kappale Laitteen puhdistus).

Jos poistut kotoa pidemmäksi aikaa, poista pilaantuvat ruoat jääkaapista.

ELINTARVIKKEIDEN PILAANTUMISEN VÄLTTÄMINEN

Noudata seuraavia ohjeita elintarvikkeiden pilaantumisen ehkäisemiseksi:

- Jos jääkaapin ovea pidetään auki pidempiä aikoja, sen sisätilan lämpötila voi nousta merkittävästi.
- Puhdista säännöllisesti ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat ja tyhjennysjärjestelmät, joihin pääsee käsiksi.
- Säilytä raakaa lihaa ja kalaa soveltuvissa astioissa jääkaapissa siten, että ne eivät joudu kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa, eikä niistä voi tippua nestettä muiden elintarvikkeiden päälle.
- Jos jääkaappi on pidemmän aikaa tyhjänä, kytke se pois päältä, sulata, puhdista ja kuivaa se, ja jätä ovi auki, jotta laitteeseen ei pääse muodostumaan hometta.

ELINTARVIKKEIDEN SÄILYTYS

ELINTARVIKE-TYYPPI	Optimaalinen säilytyslämpötila (°C)	Optimaalinen kosteustaso (%)	Arvioitu säilymisaika
Porsaanliha	-1–4	95	3 päivää
Naudanliha	0–4	95	enint. 3 viikkoa
Lammas	0–4	95	14 päivää
Broileri	0–4	95	3 päivää
Kala	0–4	95	3–10 päivää
Nilviäiset	0–4	95	2 päivää
Vakuumikypsennetty naudanliha	1,5	95	16 viikkoa
Maitotuotteet (jugurtti, hapankerma, voi, pehmeä juusto, sulatejuustot jne.)	2–4	95	7–10 päivää
Punajuuri	0	95	3–5 kuukautta
Parsakaali	0	95-100	10–14 päivää
Kaali, tuore	0	98-100	3–6 viikkoa
Porkkanat, kypsät	0	98-100	4–5 kuukautta
Lehtisalaatti, talvi	0	95-100	2–3 viikkoa
Valkosipuli	0	65-70	6–7 kuukautta
Kyssäkaali	0	98-100	2–3 kuukautta
Ruusukaali	0	90-95	3–5 viikkoa
Keräkaali	0	95-100	2–3 kuukautta
Kaali, myöhäiset lajikkeet	0	98-100	3–4 kuukautta
Porkkana	0	95-100	2 viikkoa
Kukkakaali	0	95-98	2–4 viikkoa
Selleri, normaali	0	98-100	2–3 kuukautta
Lehtimangoldi	0	95-100	10–14 päivää
Sikuri	0	95-100	2–4 viikkoa
Maissi, makea	0	95-98	5–8 päivää

ELINTARVIKE-TYYPPI	Optimaalinen säilytyslämpötila (°C)	Optimaalinen kosteustaso (%)	Arvioitu säilymisaika
Purjosipulit	0	95-100	2–3 kuukautta
Sienet	0	95	3–4 päivää
Persilja	0	95-100	2–3 päivää
Palsternakka	0	98-100	4–6 kuukautta
Retiisi, talvi	0	95-100	2–4 kuukautta
Piparjuuri	0	98-100	10–12 kuukautta
Kukkakaali	0–2	90-95	2–4 viikkoa
Sipuli	0–2	65-70	6–7 kuukautta
Parsa	0–2	95-100	2–3 viikkoa
Päärynät, vihreät	0–2	95-98	1–2 viikkoa
Vihannekset, pilkotut	0–2	90-95	enint. 5 päivää
Ruusukaali	0–2	90-95	1–2 viikkoa
Karviaismarjat	0–2	90-95	3–4 viikkoa
Kurkku	4–10	95	10–14 päivää
Peruna	7–10	90-95	enint. 9 kuukautta
Avokado, epäkypsä	7–10	85-95	enint. 6 viikkoa
Paprika	7–10	90-95	2–3 viikkoa
Tomaatit	10–12	85-90	4–7 päivää
Pavut, idut	< 15	40-50	6–10 kuukautta
Päärynät	-3	90-95	2–7 kuukautta
Aprikoosit	-1	90-95	1–3 viikkoa
Mansikat	0	90-95	3–7 päivää
Vadelmat	0–2	90-95	2–3 päivää
Viinimarjat	0–2	90-95	1–4 viikkoa
Mustikat	0–2	90-95	14 päivää
Kirsikat	0–2	90-95	2–3 viikkoa
Greipit	0–2	85	2–8 viikkoa
Kiwi, kypsä	0–2	90-95	1–3 kuukautta
Persikat	0–2	90-95	2–4 viikkoa

ELINTARVIKE-TYYPPI	Optimaalinen säilytyslämpötila (°C)	Optimaalinen kosteustaso (%)	Arvioitu säilymisaika
Kirsikat	0–2	90-95	2–3 viikkoa
Kiwi, epäkypsä	0–2	90-95	2–6 kuukautta
Nektariinit	0–2	90-95	1–3 viikkoa
Appelsiinit	0–2	90-95	2–4 viikkoa
Persimon	0–2	90-95	2–3 kuukautta
Luumut	0–2	90-95	2–5 viikkoa
Hedelmät, paloitellut	0–2	90-95	enintään 10 päivää
Omenat	0–4	90-95	1–12 kuukautta
Melonit	4	90-95	15 päivää
Appelsiinit	4–7	90-95	2–4 viikkoa
Mandariinit	5–8	90-95	2–4 viikkoa
Mango	10–13	85-95	2–3 viikkoa
Melonit	10–13	85-95	1–2 viikkoa
Ananas	10–13	85-95	2–4 viikkoa
Sitruunat	11–13	90-95	2–3 viikkoa
Vesimeloni	12–15	85-95	1–3 viikkoa
Banaanit, kypsät	13–16	85-95	3 päivää
Greippi	13–16	90-95	1–3 viikkoa

PAKASTEIDEN PAKASTAMINEN JA SÄILYTTÄMINEN

PAKASTAMINEN

Maksimimäärä tuoretta ruokaa, jonka laitteeseen saa laittaa kerralla, on määritetty laitteen arvokilvessä. Jos pakastettavan ruoan määrä ylittää ilmoitetun määrän, pakastuksen laadusta tulee huonompi; lisäksi jo pakastetun ruoan laatu heikkenee.

- Saadaksesi pakastimen koko pakastustilan käyttöösi poista kaikki laatikot. Aseta ruoka suoraan hyllyille ja pakastimen pohjalle.

Aseta pakkaukset alla kuvatulla tavalla, jotta varmistetaan elintarvikkeiden mahdollisimman nopea pakastus:

- Jaa tuore ruoka pienempiin pakkauksiin (1 kg). Aseta pakkaukset laatikon seiniä pitkin varmistaen, että pakkaukset eivät kosketa toisiinsa (ja ovat mahdollisimman kaukana toisistaan) eikä tuoreita pakkauksia ei aseteta päällekkäin, vaikka ne olisivat eri laatikoissa. Aseta eniten pakkauksia ylälaatikkoon ja jaa loput tasaisesti keski- ja alalaatikon välillä.

Varmista, että tuoreet elintarvikkeet eivät joudu kosketuksiin jo pakastettujen elintarvikkeiden kanssa.

TÄRKEITÄ PAKASTAMISEEN LIITTYVIÄ VAROITUKSIA

Laita pakastimeen ainoastaan ruokaa, joka soveltuu pakastettavaksi.
Käytä aina laadukasta ja tuoretta ruokaa.

Valitse mahdollisimman sopiva pakkaus ruoalle ja käytä pakkausta oikein.

Varmista, että pakkaus on ilma- ja vesitiivis, niin että ruoka ei pääsee kuivumaan ja menettämään vitamiinejaan.

Merkitse ruoan tyyppi, määrä ja pakastuspäivä pakkaukseen.

On tärkeää, että ruoka pakastetaan nopeasti. Suosittelemme tästä syystä käyttämään pienempiä pakkauksia. Jäähdytä ruoka ennen pakastamista.

TEOLLISTEN PAKASTEIDEN SÄILYTYS

- Noudata valmistajan ohjeita säilyttäessäsi ja käyttäessäsi pakasteita. Lämpötila ja parasta ennen -päiväys on ilmoitettu pakkauksessa.
- Valitse vain vioittumattomassa pakkauksessa olevaa ruokaa, joka on ollut -18 °C:n tai alemmassa pakastelämpötilassa.
- Älä osta huurteen peitossa olevaa ruokaa, koska se on merkki siitä, että ruoka on sulanut osittain useita kertoja ja sen laatu on heikentynyt.
- Suojaa ruoka sulamiselta kuljetuksen aikana. Jos lämpötila nousee, säilytysaika lyhenee ja laatu heikkenee.

PAKASTETUN RUOAN SÄILYTYSAIKA

SUOSITELTU SÄILYTYSAIKA PAKASTIMESSA

Ruoan tyyppi	Aika
Hedelmät, naudanliha	10 - 12 kuukautta
Vihannekset, vasikanliha, linnunliha	8 - 10 kuukautta
Riista	6 - 8 kuukautta
Porsaanliha	4 - 6 kuukautta
Jauheliha, lihasuikaleet	4 kuukautta
Leipä, pasteijat, valmiit ateriat, rasvaton kala	3 kuukautta
Sisäelimet	2 kuukautta
Savustettu makkara, rasvainen kala	1 kuukausi

PAKASTETUN RUOAN SULATTAMINEN

- Sulattaminen on tärkeä vaihe säilytettäessä pakastettua ruokaa. Ruoka on sulatettava oikein.
- Seuraavassa esitellään suositeltuja sulatusmenetelmiä:
  - jääkaapissa,
  - kylmässä vedessä,
  - mikroaaltouunissa tai kiertoilmauunissa sopivalla sulatusohjelmalla.
- Osa pakasteista voidaan kypsentää sulattamatta niitä etukäteen. Valmistaja kertoo asiasta pakkauksessa.
- Säilö ruoka pieniin annoksiin. Näin se sulaa nopeammin.
- Käytä osittain tai täysin sulanut ruoka mahdollisimman pian. Bakteerit aktivoituvat sulaneessa ruoassa, ja ruoka pilaantuu nopeasti. Tämä koskee erityisesti hedelmiä, vihanneksia ja valmisruokia.
- Älä pakasta uudelleen osittain tai kokonaan sulanutta ruokaa.

LAITTEEN SULATUS

JÄÄKAAPIN AUTOMAATTINEN SULATUS

Jääkaappia ei tarvitse sulattaa, koska sen sisällä takaseinässä oleva jää sulatetaan automaattisesti.
Jos jäätä on kertynyt, se sulaa kompressoriyksikön ollessa pois päältä. Pisarat putoavat jääkaapin takaseinän aukosta kompressorin päällä olevaan astiaan, josta ne haihtuvat.

Varmista, että ruoka tai muut esineet eivät milloinkaan tuki jääkaapin takaseinän aukkoa.

Jos jääkaapin sisälle takaseinään muodostuu paksu kerros jäätä (3-5 mm), sammuta laite ja sulata se käsin.

PERINTEISEN PAKASTIMEN SULATUS

- Sulata pakastin silloin, kun pakastimen pintoihin on muodostunut noin 3–5 millimetriä paksu huurre- tai jääkerros.
- Käynnistä tehopakastustoiminto 24 tuntia ennen sulatusta jäähdyttääksesi ruokaa lisää (katso kohta Pakastaminen).

Tämän jälkeen ota ruoat pakastimesta ja suojaa ne sulamiselta.
- Sammuta laite (katso kappale Laitteen kytkeminen päälle/pois) ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Älä käytä veistä tai muuta terävää esinettä jään poistamiseen, koska siten saatat vahingoittaa jäähdytysjärjestelmää.
- Voit nopeuttaa sulatusprosessia asettamalla lasihyllylle kuumaa vettä sisältävän astian.
- Puhdista ja kuivaa laite sisältä (katso Laitteen puhdistus).

LAITTEEN PUHDISTUS

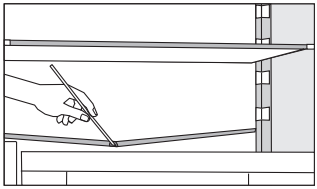
Irrota laite verkkovirrasta ennen puhdistusta – sammuta laite (katso kappale Laitteen kytkeminen päälle/pois päältä) ja irrota virtajohto pistorasiasta.

- Käytä kaikkien pintojen puhdistamiseen pehmeää liinaa. Puhdistusaineet, jotka sisältävät hankaavia aineita, happoja tai liuottimia, eivät sovellu puhdistamiseen, koska ne voivat vahingoittaa pintaa.

Puhdista laitteen **ulkopuoli** vedellä tai miedolla saippuavedellä. Lakkapintainen tai alumiinipinta tulee puhdistaa haalealla vedellä, johon on lisätty mietoa puhdistusainetta. Puhdistusaineet, joiden alkoholipitoisuus on alhainen, ovat sallittuja (esim. ikkunanpesuaineet). Älä käytä alkoholia sisältäviä puhdistusaineita muovimateriaalien puhdistukseen.

Laitteen sisäosat **voidaan** puhdistaa haalealla vedellä, johon voidaan lisätä hieman **etikkaa**.

- Älä pese laitteen sisällä olevia osia astianpesukoneessa, koska ne saattavat vaurioitua.



- Kouru ja aukko sulaneesta huurrekerroksesta syntyneen veden poistamiseksi sijaitsevat jääkaapin sisäosia jäähdyttävän jäähdytyspaneelin alapuolella. Kouru ja aukko eivät saa tukkeutua. Tarkista ne säännöllisesti ja puhdista tarpeen mukaan (esim. muovipillillä).
- 3-5 mm paksu huurteen tai jään kerääntymä lisää virrankulutusta. Siksi se tulee poistaa säännöllisesti. Älä käytä teräviä esineitä, liuottimia tai suihkeita.

- Kytke laite puhdistuksen jälkeen takaisin päälle ja laita elintarvikkeet sisään.

VIANETSINTÄ

Ongelma:	Syy tai korjaus:
Laite on kytketty verkkovirtaan, mutta se ei toimi.	• Varmista, että pistorasiassa on virtaa, ja että laite on kytketty päälle.
Jäähdytysjärjestelmä on käynnissä jatkuvasti pitkiä aikoja:	• Liian korkea ympäristön lämpötila. • Ovi on avattu liian usein tai se on ollut liian pitkään auki. • Ovi ei ole kunnolla kiinni (mahdollisia epäpuhtauksia tiivisteessä, väärin suunnattu ovi, vahingoittunut tiiviste jne.). • Liikaa tuoreita elintarvikkeita laitettu kerralla sisään.
Jään liiallinen syntyminen jääkaapin sisäosan takaseinään saattaa aiheutua seuraavista:	• Ovi on avattu liian usein tai se on ollut liian pitkään auki. • Jääkaappiin on laitettu lämmintä ruokaa. • Ruoka tai pakkaukset ovat kosketuksissa takaseinään jääkaapin sisällä. • Oven tiiviste on huono. • Jos tiiviste on likainen tai vahingoittunut, puhdista tai vaihda se.
Jään tai huurteen muodostuminen pakastimen sisälle:	• Pakastinosastoa ei ole sulatettu vähään aikaan (tai säännöllisesti). Sulata pakastinosasto jään irrottamiseksi. • Ovi ei ole kunnolla kiinni. • Oven tiiviste on huono (tiiviste on likainen, ovi ei ole suorassa, tiiviste on vioittunut jne.).
Tiivistynyttä höyryä (pisaroita) hyllyllä vetolaatikoiden päällä:	• Kyseessä on ohimenevä ilmiö, jolta ei voida kokonaan välttyä aikoina, joina ympäristön lämpötila ja ilmankosteus ovat korkeat. Se lievenee lämpötilan ja ilmankosteuden laskiessa. Suosittelemme puhdistamaan laatikot useammin ja pyyhkimään pisarat pois silloin tällöin. • Laita ruoat pusseihin tai muihin tiiviisiin pakkauksiin.
Pisaroita jääkaappiosan takaseinässä.	• Tämä on normaalia. Jääkaappiosastossa on automaattisulatus, joka aiheuttaa vesipisaroiden virtaamisen jääkaapin takaseinässä olevan aukon kautta kompressoriyksikön yläpuolella olevaan astiaan, josta ne haihtuvat ilmaan.

Ongelma:	Syy tai korjaus:
Vettä tippuu/vuotaa jääkaapista:	• Tukkeutunut vedenpoistoaukko tai vettä tihkuu vesikourun ohi. • Puhdista tukkeutunut aukko käyttäen esim. muovipilliä. • Jos laitteeseen muodostuu paksu jääkerros, sulata laite käsin (katso Laitteen sulatus).
Ovi on vaikeaa avata:	• Jos yrität avata pakastimen oven heti sen jälkeen, kun olet sulkenut sen, se voi olla vaikeaa. Kun avaat oven, laitteesta poistuu hieman kylmää ilmaa, joka korvautuu lämpimällä ympäristön ilmalla. Kun tämä ilma jäähtyy, syntyy negatiivinen paine, joka johtaa ongelmiin, kun yrität avata kannen. Muutaman minuutin kuluttua tilanne normalisoituu ja kansi voidaan avata jälleen helposti.
Laitteen kyljet lämpenevät.	• Tämä on normaalia. Laitteen kylkiin on asennettu putkia ja letkuja, joilla on taipumus lämmetä laitteen käytön aikana.
LED-valo ei toimi:	• Jos LED-valo ei toimi, ota yhteyttä huoltoon. • Älä yritä korjata LED-valoja itse. On olemassa vaara joutua kosketuksiin suurjännitteen kanssa!

Jos edellä mainitut ohjeet eivät ratkaise ongelmaasi, soita lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen ja kerro laitteen tyyppi, malli ja sarjanumero, jotka löytyvät laitteen sisällä olevasta arvokilvestä tai tarrasta.

LAITTEEN MELUTIEDOT

Jääkaappi-pakastimissa jäähdytys saadaan aikaan jäähdytysjärjestelmällä, joka sisältää myös kompressorin (ja joissain laitteissa tuulettimen), joka aiheuttaa jonkin verran melua. Melutaso riippuu asennuksesta, oikeasta käytöstä ja laitteen iästä.

- Kun laite on kytketty verkkovirtaan, kompressorin toiminta tai virtaavan nesteen ääni voi olla jonkin verran äänekkäämpää. Tämä ei ole merkki toimintahäiriöstä, eikä se vaikuta laitteen käyttöikään. Aikanaan laitteen toiminta ja tämä melu hiljenevät.
- Joskus laitteen käytön aikana voi ilmetä epätavallista tai kovaäänistä melua, tämä johtuu useimmiten vääränlaisesta asennuksesta.
  - Laitteen täytyy seistä tasaisesti ja vakaasti kiinteällä pohjalla.
  - Laite ei saa olla kosketuksissa seinään tai viereisiin huonekaluihin.
  - Varmista, että laitteen sisäosat ovat tiukasti paikoillaan ja että melu ei johdu kolisevista tölkeistä, pulloista tai muista vierekkäin asetelluista astioista.
- Laite saattaa toisinaan pitää kovempaa ääntä jäähdytysjärjestelmän ollessa voimakkaammin kuormitettuna, kun esim. ovea avataan usein tai pidemmäksi aikaa, pakastimeen laitetaan suuri määrä uutta ruokaa tai aktivoitaessa tehokkaita pakastus- tai jäähdytystoimintoja.

PIDÄTÄMME OIKEUDEN MUUTOKSIIN, JOTKA EIVÄT VAIKUTA LAITTEEN TOIMINNALLISUUTEEN.

1.3 Liesikuvut

Vallox X-Line

KTX

Liesikupu

LIESIKUVUN KÄYTTÖ

Liesikupu toimii asunnossa lieden kohdepoisto- ja keittiön yleispoistoventtiilinä.

Liesikuvun käyttösäätimet

Liesikuvun valokatkaisin

Keinuvipukytkin painettuna

- Oikea reuna alas, valo päällä.
- Vasen reuna alas, valo pois päältä.

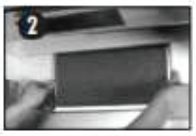
HUOM!
Liesikuvun alla liekittäminen on kielletty!

LIESIKUVUN HUOLTO

Riittävän poistoilmamäärän varmistamiseksi huolehdi rasvasuodattimen puhtaudesta. Se on puhdistettava riittävän usein irrottamalla ja pesemällä se huolellisesti.

Rasvasuodattimen irrottaminen ja puhdistus

- Kierrä kuvun alalevyn pikakiinnittimet auki (1).
- Käännä alalevy ala-asentoon.
- Irrota rasvasuodatin pitimestään (2).
- Pese suodatin vähintään 1-2 kertaa kuukaudessa lämpimällä vedellä ja pesuaineella käsin tai astianpesukoneessa.
- Lieden käytön ollessa runsasta pese suodatin riittävän usein.



HUOM!
Rasvasuodattimen puhdistuksessa annettujen ohjeiden laiminlyönti saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.

Lampun vaihtaminen

- Irrota lampun suojalasi siirtämällä sitä vasemmalle (3).
- Irrota lamppu vetämällä sitä vasemmalle (4).
- Lampun tyyppi loistelamppu PL (11W).

Huolehdi myös liesikuvun ulkoisesta siisteydestä. Puhdistuksessa voidaan käyttää aineita, jotka on tarkoitettu polttomaalattujen ja muovipintojen puhdistukseen

1.4 Astianpesukoneen asennus

Varauskaapin purkuohje

Mikäli haluat asentaa astianpesukoneen astianpesukonevarauksella varustettuun kaappiin tulee kaappi purkaa alla mainittuja ohjeita noudattaen.

1. Irroita alasokkeli pesukonevarauksen kohdalta.

2. Ruuvaa irti varauksen kohdalla oleva kaappirunko. Muista säilyttää kaappirunko.

3. Asennuta astianpesukone varausaukkoon. Kaikki tarvittavat reiät ja reitit astianpesukoneen johdolle sekä tulo- ja poistoletkulle on valmiina.

Astianpesukoneen asennus

Astianpesukoneen (apk) asennustyö on teetettävä lv-ammattilaisella. Apk-tilaan on asennettava muovimatto reunoilta ylösnostettuna n. 100 mm tai valmiskaukalo. Liitännät vesi- ja viemäriverkostoon on tehtävä kiinteillä liitännöillä ja vesijohtoon sulkuventtiileillä.

2. ASUNTOJEN PINNAT

2.1 Lattiat

HUOMIOITAVAA
Sovella puhdistusmetodeja ja puhdistustarvetta kohteen vaatimukset ja käyttö huomioiden. Käytä puhdistusaineita tunnetuilta valmistajilta ja noudata ainevalmistajan annostus- ja käsittelyohjeita. Huomioi, että puhdistusaineiden väärä annostus tai käyttö saattavat vaikeuttaa lattian siivottavuutta. Liuottimet ja öljyt voivat vaurioittaa ja värjätä lattiaa, joten siivoa roiskeet välittömästi. Ne voivat tehdä lattian myös liukkaaksi. Tummat kumipyörät, kumitassut sekä jotkin muovit saattavat aiheuttaa pysyviä värjäytymisjälkiä. Kalusteiden jaloissa on aina käytettävä lattiaa suojaavia suojia kuten huopasuojia. Toimistokalusteiden tuolien pyörien tulee olla W-tyyppiä (EN 12529). Vaaleat ja yksiväriset lattiat vaativat enemmän hoitoa, sillä lika näkyy selvemmin kuin monivärisissä kontrastisissa lattioissa.

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS
Puhdista roiskeet ja tahrat välittömästi. Tahrojen poistaminen tuoreeltaan on paljon helpompaa. Käytä nihkeätä tai hiukan kosteaa moppia. Tahrojen poistoon voi joutua käyttämään soveltuvia puhdistusaineita. Mekaaninen puhdistus yhdistelmäkoneella on erittäin suositeltavaa. Yleisluonteisesti suosittelemme vaahtoamattomien neutraalien tai heikosti alkaalisten puhdistusaineiden käyttöä.

MÄÄRÄAJOIN TOISTUVA SÄÄNNÖLLINEN PUHDISTUS
Ajoittain lattioiden käytön ja likaisuusasteen mukaan saattaa olla tarpeen säännölliselle tehokkaammalle puhdistukselle. Puhdista lattia huolellisesti sopivaa puhdistusainetta käyttäen. Mikäli lattia on hyvin likainen työ kannattaa tehdä lattianhoitokonella. Käytä neutraaleja, heikosti emäksisiä tai emäksisiä pesuaineliuoksia ainevalmistajan annosteluohjeiden mukaisesti. Käytä valkoisia tai punaisia laikkoja. Poista likavesi, huuhtele ja kuivaa lattia huolellisesti.

TAHRANPOISTO
Poista tahrat niin pikaisesti kuin mahdollista ennen kuin ne ovat pinttyneet. Tarvittaessa käytä valkoista tai punaista laikkaa neutraalin tai heikosti emäksisien pesuaineen kanssa. Myös sopivia mietoja puhdistukseen käytettäviä liuottimia tai valmiita puhdistusliinoja voi käyttää. Vahvoja liuottimia, kuten asetoni, tärpätti yms ohenteita ei saa käyttää.

Tahran tyyppi	Tahranpoisto
Rasva, suklaa, hedelmä, mehu, kahvi, kananmuna	Neutraali tai emäksinen pesuaineliuos ja haalea vesi
Asfaltti, öljy, kumi, noki	Miedot liuottimet tai puhdistusliinat
Tarrat, liimat	Miedot liuottimet tai puhdistusliinat
Veri	Kylmä vesi
Uloste, oksennus, virtsa	Neutraali pesuaine haalea vesi
Ruoste	Neutraali pesuaine haalea vesi
Väriaineet, huulipuna, liitu	Miedot liuottimet tai puhdistusliinat
Purukumi, kynttilän vaha	Jäähdytä kylmällä vedellä tai jäällä ja raaputa pois varovasti.

2.2 Seinät ja katto

Maalipinnan puhdistaminen

Karkeana sääntönä maalipintojen puhdistamisessa on, että mitä kiiltävämpi ja kovempi maalipinta on, sitä helpompi se on puhdistaa ja sitä paremmin se myös kestää puhdistamista. Jos maalipinta on liitumainen ja siitä jää pyyhittäessä sormeen maalia, ei pintaa voi pestä. Tällöin on tyydyttävä kuivapuhdistukseen tai uudelleenmaalaukseen.

Sisäseinien puhdistusmenetelmät voidaan jakaa 4 luokkaan maalien kestävyyden mukaan.

Kun puhdistat maalipintaa, pyri puhdistamaan koko seinä tai luonnollinen osa kerrallaan sen sijaan että pyyhit vain yhtä kohtaa. Puhdistaminen voi muuttaa hieman maalin kiiltoa, tai pigmenttiä voi liettyä siivousliinaan maalikalvosta, jolloin puhdistettu kohta erottuu muusta seinästä. Pyyhkimisjälki näkyy sitä selvemmin mitä himmeämpi maali on kyseessä. Vältä voimakkaasti emäksisiä tai happamia pesuliuoksia, vahvoja liuotteita tai naarmuttavia hankausaineita, hankaavia pesimiä, pitkäaikaista pesuliuoksen vaikutusta ja kuumaa vettä.

Muista että maalipinta on saavuttanut lopullisen kestävyytensä noin 2 viikon päästä maalaamisesta, ja vältä puhdistuskäsittelyjä ennen tätä. Jos lika on vaikeasti poistettavissa, kuten nikotiini- ja nokitahrat, tussijäljet tai vesivahinkojen jäljet, seinä pitää maalata erikoispohjamaali Akrostopilla. Normaaleja seinämaaleja käytettäessä nämä jäljet tulevat päälle maalatun maalikalvon läpi (ns. läpilyönti).

Tarkista tuoteselosteesta mikä puhdistusmenetelmä sopii juuri sinun käyttämällesi maalillesi.

	Esimerkkitila	Puhdistusmenetelmä
Kuivapuhdistus	Kuivat tilat, esim. olohuone, makuuhuone	Imuri, harja, pölypyyhe
Nihkeäpuhdistus	Kuivat tilat, esim. olohuone, makuuhuone	Kostutettu siivousväline ja neutraali pesuaine. Pintaan ei saa jäädä pisarajälkiä
Kosteapuhdistus	Kuivat pesua vaativat tilat, esim. keittiö, lastenhuoneet	Pestään neutraaliin (pH 6–8) pesuveteen kastetulla harjalla, pesusienellä tai siivouspyyhkeellä, josta vesi on puristettu pois. Pintaa ei välttämättä tarvitse huuhdella, kuivaaminen riittää.
Märkäpuhdistus	Kosteat tai märkätilat, esim. kodinhoitohuone, WC, pesuhuone, kylpyhuone, pesutupa	Likaiset pinnat (rasva ja noki) puhdistetaan heikosti emäksisellä (pH 8–10) pesuliuoksella käyttäen apuna siivouspyyhettä, pesumoppia tai pesusientä. Jos pesuainetta käytetään runsaasti, maalipinta tulee huuhdella ja kuivata huolellisesti.

2.3 Laatat

Yleistä

Varmista puhdistus- ja hoitoaineita käytettäessä, että valmistajan antamia käyttö- ja turvallisuusohjeita noudatetaan. Testaa tuotteen soveltuvuus irtokappaleelle tai pienelle alueelle näkymättömään paikkaan ennen käyttöä. Pesu- ja hoito-ohjeissamme suosittelemme Geal- tuotteita, joita saadaan suoraan meiltä.

Eri alueiden rasitukset tulisi arvioida ja tehdä pintojen puhdistus- ja hoito-suunnitelma. Suunnitelman olisi hyvä sisältää vähintään tilakohtainen materiaaliselvitys sekä niiden puhdistusmenetelmät ja –aineet.

LASITETUT KERAAMISET LAATAT

Päivittäinen siivous ja tahrojen poisto:

Käytä säännölliseen puhdistukseen CB90 neutraalia pesuainetta 2-5%:na liuoksena. Perusteellisemman puhdistuksen voit tehdä CB90 50%:lla liuoksella tai Super Deterjet pesuaineella tai Service Ceramik- pesuaineella (kalkkisaostumat) ohjeiden mukaisesti. Valitse pesuvälineen karheus likaisuuden mukaan. Huuhtele vedellä perusteellisemman puhdistuksen jälkeen ja poista likavesi ja pesuainejäämät.

HUOMIOI AINA ENNEN KÄYTTÖÄ:

Mikrokarhennetun lasitetun lattialaatan puhdistuksessa tulee varmistua, ettei laatan pintaa ”hiota” liukkaammaksi. Hankausaineita sisältäviä harjoja tai sieniä ei saa käyttää.

Varmista tuotteen soveltuvuus ja lue käyttöohjeet huolellisesti. Kysy tarvittaessa lisäohjeita. Testaa tuotteen soveltuvuus irtokappaleelle tai pienelle alueelle näkymättömään paikkaan ennen käyttöä. Kytke lattialämmitys pois päältä edellisenä päivänä ennen käyttöä.

Tarkista tuotteiden soveltuvuus pinnoille, joissa käsitellään ruokia tai muita elintarvikkeita.

HUOM!
Kylpyhuoneen seiniin ja lattiaan ei saa tehdä reikiä.

2.4 Ovet

Ovien hoito- ja huolto-ohjeet

Ovien ja karmien maalatut ja lakatut pinnat kestävät hyvin normaalisti kotitalouksissa käytettäviä aineita kuten vettä, virvoitusjuomia, alkoholia, öljyjä, rasvoja ja muita ravintoaineita. Pintojen pitkäaikaista altistusta ulkoisille aineille on kuitenkin vältettävä.

Ovien puhdistus

Pinnat puhdistetaan likaantumisen jälkeen mahdollisimman nopeasti, jolloin ne saa puhtaaksi vaivattomimmin. Nihkeä- tai kosteapyyhintä astianpesuaineliuoksessa kostutetulla siivousliinalla normaalisti riittää. Kosteapyyhinnän jälkeen oven pinta on kuivattava. Pidä kemikaalien vaikutusaika mahdollisimman lyhyenä.

Poista väritahrat ja veteen liukenemattomat tahrat raskasbensiinillä tai denaturoidulla spriillä ja pyyhi lopuksi kostealla liinalla. Erittäin pahoja tahroja sekä kuumuuden ja kosteuden jättämiä jälkiä voi hangata varovasti kalustevahalla.

Älä käytä:

- voimakkaita liuottimia (esimerkiksi asetonia ja tinneriä), sillä ne saattavat pehmittää lakka- ja maalipintaa
- hankaavia pesuaineita ja pesuvälineitä (himmeät ja puolihimmeät lakkapinnat ovat arimpia hankaukselle)
- ammoniakkia sisältäviä puhdistusaineita
- vahvasti emäksisiä tai happamia puhdistusaineita

Vältä pitkäaikaista nesteen vaikutusta, vedenkäyttöä, kuumia esineitä ja kuumaa vettä. Vältä myös vahojen käyttöä, koska niiden poistaminen tarvittaessa saattaa aiheuttaa vaikeuksia. Huomaa myös, että pinnan epätasainen mekaaninen rasitus johtaa usein epätasaiseen kiiltoon.

Saranoiden, lukkojen, tiivisteiden ja helojen huolto

Puun elämisestä johtuen saranoiden kiinnitysruuvien kireys on tarkistettava vuoden sisällä oven asennuksesta.

Oven käyttölukot voidellaan säännöllisesti, jotta ne toimivat moitteettomasti. Voiteluun voidaan käyttää erilaisia voiteluöljyjä. Lukoissa voidellaan teljen kumpikin puoli, avainpesä ja mahdollisen vääntönupin juuri.

Tiivisteet on pääosin valmistettu silikonista tai EPDM-kumista. Tiivisteet eivät vaadi erityistä huoltoa; säännöllinen puhdistus oven normaalin puhdistuksen yhteydessä riittää. Tiivisteiden kunto on tarkistettava säännöllisesti. Mikäli tiiviste on rikkoutunut, se on uusittava.

2.5 Ikkunat

Ikkunoiden pesuaineeksi sopii varsinaisesti ikkunanpesuun tarkoitetun pesusaineen lisäksi tavallinen mieto astianpesuaine. Varsinaisen pesun jälkeen huuhtele lasi puhtaalla vedellä.

Kuivaamiseen käyvät parhaiten lasta ja säämiskä. Nurkat kannattaa kuivata erityisen huolellisesti. Älä koskaan pese ikkunoita painepesurilla, sillä kovaa painetta käytettäessä tiivisteiden väliin tai seinän eristeisiin menee helposti kosteutta.

Tahrat voi pyyhkiä kostealla liinalla. Pesuveteen voi lisätä emäksistä pesuainetta, esim. astianpesuainetta. Voimakkaiden liuottimien käyttöä kannattaa välttää, sillä ne voivat himmentää maalipintoja. Erityistä varoivaisuutta on noudatettava pinnoitettujen lasien puhdistamisessa. Jos tiedät että ikkunassasi on pinnoite, vältä erityisesti hankaavia työkaluja.

Vaikeasti irtoavat, esimerkiksi silikonista ja liimasta syntyneet tahrat kannattaa poistaa ensin raaputtamalla. Siihen sopivia ns. Handy-teriä löytyy rautakaupoista ja työkaluja myyvistä liikkeistä. Raaputtamisen jälkeen ikkuna pyyhitään puhtaaksi valkealla kuivalla liinalla.

Loput tahrat voidaan poistaa kevyesti hankaamalla esimerkiksi lakkabensiiniin tai tärpättiin kostutetulla rievulla. Silikonitahroihin tehoaa parhaiten asetoni tai ksyleeni, joita molempia myydään rautakaupoissa.

3. KALUSTEET

3.1 Kylpyhuone

POLARIA-TUOTTEIDEN HOITO-OHJEET

PEILI- JA VALAISINPEILIKAAPIT

Peili- ja valaisinpeilikaapit ovat rakenteeltaan jauhemaalattua terästä, joten puhdistus tavallisilla pesuaineilla riittää. Puhdistusta ei saa tehdä hankausjauheella tai -nesteellä, tuotteen maalipinta voi vaurioitua. Peilipinnat voit puhdistaa lasinpesuaineilla. Tarkista peiliovien ja saranaruuvien kireys ajoittain ja kiristä ne tarvittaessa.

TÄRKEÄÄ! Muista tehdä vikavirtasuojakytkimen testaus. Ohje on pistorasian vieressä.

VALAISINPEILIKAAPPIEN LOISTEPUTKEN JA SYTYTTIMEN VAIHTO

Vioittuneen loisteputken ja sytyttimen voit vaihtaa itse ilman työkaluja:

- katkaise virta valaisimesta
- purista peukalolla muovisuojan alareunaa ylöspäin varovasti siten, että reuna irtoaa urastaan
- muovisuoja irtoaa
- tartu loisteputkeen ja vedä se pois pitimestään
- uusi loisteputki painetaan pitimeensä niin pitkälle kun kuuluu klik-ääni lukituksen merkiksi
- työnnä ensin valaisinsuojan alareuna uraansa ja purista varovasti taas yläreunoista, työnnä yläuraan.

HUOM! Sähkölaiteviat vain sähköalan ammattilaisten korjattaviksi!

PISTORASIA

Valaisinpeilikaapissasi on suojattu pistorasia, jossa voit pitää sähkölaitteita myös jatkuvassa latauksessa. Sähkölaitteet voivat olla kaapin ulkopuolella, jolloin voit viedä pistotulpan ja johdon kaapin sisään pistorasiaan peilin ja kaapin rungon välistä - löysää ensin peilisaranan ruuvit ja siirrä peiliä varovasti siten, että johto mahtuu välistä; lopuksi palauta peili paikalleen ja kiristä ruuvit.

Älä kosketa sähkölaitetta ollessasi märkä!

ALTAAT

Altaat puhdistetaan neutraaleilla yleispesuaineilla ja siivoukseen tarkoitetuilla sienillä tai harjoilla. Altaiden puhdistukseen ei saa käyttää mitään hankaavia pesuaineita tai -välineitä. Älä altista tuotetta hapoille, ammoniakkia sisältäville viemärinpuhdistusaineille, hiusten värjäysaineille ja kloriinille. Puhdistuksessa voi käyttää esimerkiksi rautakaupoista löytyvää Clean & Shine puhdistus- ja hoitoainetta, joka käy sekä posliini- että valumarmorialtaille.

MUUT TUOTTEET (allas-, siivous- ja pyykkikaapit, sivu- ja tarvikekaapit sekä lääke- ja ensiapukaapit)

Tuotteet ovat rakenteeltaan jauhemaalattua terästä, joten puhdistus tavallisilla pesuaineilla riittää. Puhdistusta ei saa tehdä hankausjauheella tai –nesteellä, tuotteen maalipinta voi vaurioitua. Peiliovisten sivu- ja tarvikekaappien peilipinnat voit puhdistaa lasinpesuaineilla.

Kääntyvä suihkuseinä

HOITO-OHJE

Yksinkertaisin ja ympäristöystävällisin tapa pitää suihkun lasi kirkkaana on huuhdella lasi puhtaalla vedellä suihkun jälkeen ja pyyhkiä se kuivaksi kumilastalla ja pehmeällä liinalla. Tarvittaessa lasin voi pestä nestemäisellä miedolla, vedellä laimennetulla puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla. Puhdistusaineena voidaan käyttää myös esim. astianpesuainetta. Pesun jälkeen lasi huuhdellaan vedellä ja kuivataan käyttäen kumilastaa ja pehmeää liinaa.

Jos vesijohtovesi on kalkkipitoista ja jättää lasin pintaan valkoisia kalkkitahroja, voidaan tahrat puhdistaa käyttämällä lämpimällä vedellä laimennettua talousetikkaa (50/50). Anna liuoksen vaikuttaa muutaman minuutin, minkä jälkeen tahroja voi hangata pehmeällä liinalla. Lopuksi lasi huuhdellaan runsaalla vedellä ja kuivataan pehmeällä materiaalilla. Käsittely toistetaan tarvittaessa. Huom. vältä etikkaliuoksen osumista suihkuseinän profiileihin, vetimeen, ja muihin metalliosiin. Mahdolliset kalkkitahrojen jäämät voidaan puhdistaa ikkunalasinpesuaineella.

Suihkuseinän muut osat voidaan puhdistaa tarkoitukseen soveltuvalla miedolla nestemäisellä puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.

Hankaavia, hiovia aineita, happoja tai ammoniakkia sisältäviä puhdistusaineita ei saa käyttää suihkuseinän lasiin tai muihin osiin. Puhdistusaineita, joiden pH-arvo on yli 8, ei tule käyttää suihkuseinän lasiin eikä muihin osiin.

3.2 Keittiö

1. MAALATUT, LAKATUT JA KALVO-OVET

Oven tahriintuessa pyyhi lika pois pehmeällä, kostealla liinalla kevyesti pyyhkien. Jos tahra ei lähde pelkällä vedellä, lisää liinaan puhdistusainetta. Suihkuta puhdistusaine puhtaaseen siivousliinaan tai kostuta siivousliina muulla tavalla. Pyyhi lopuksi pinta puhtaaksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla ja kuivaa lopuksi puhtaalla ja kuivalla liinalla. Kalusteovet voidaan puhdistaa yleisillä kodin puhdistusaineilla, suosituksena esim. Kiilto Kodinpuhdistaja. Älä käytä kiehuvaa vettä puhdistuksessa. Hankaavien aineiden ja orgaanisten liuotteiden käyttö on kielletty. Ovi voi vahingoittua ollessaan kosketuksissa erittäin kuumiin kappaleisiin, kuten kuumiin kattiloihin tai paistinpannuihin. Ovea ei saa altistaa juoksevalle vedelle esim. asennettaessa tuotetta kosteisiin tiloihin. Kosteisiin tiloihin suositellaan asennettavaksi kalvopinnoitteinen ovi.

Kalvopinnoitettujen ovien lämmönkesto: Kestää SFS-standardien, EN-standardien ja DIN-normien kalusteoville asettamat vaatimukset. Kalvo-ovien lämmönkesto on -40°C - +80°C, hetkellisesti yli 100°C. Kalusteovet voi asentaa kylmiin tiloihin, ei kuitenkaan paikkaan missä lämpötila laskee alle -40°C. Uunin rungon ulkolämpötila on syytä tarkistaa asennuksen yhteydessä. Jos rungon lämpötila nousee yli kalusteovien suositusrajojen, asennuksessa on käytettävä lämpösuojalistoja.

Käsittely: MDF-kalusteovien varastoinnille ei ole mitään erityisvaatimuksia. Ovia ei kuitenkaan saa altistaa kosteudelle. Ovia käsitellessä on oltava aina varovainen ja huolellinen. MDF-kalusteovi on herkkä kolhuille, erityisesti kulmissa ja reunaosissa. Vedin- ja sarananreikiä tehdessä kiinnitä huomiota työalustan puhtauteen. Alustan roskat aiheuttavat helposti naarmuja oven pintaan. Erityistä tarkkaavaisuutta on noudatettava lakattujen ovien käsittelyssä. Kalvo-ovissa on poistettava suojakalvo. Vähäisiä kulumisesta tai kolhuista aiheutuneita maalivirheitä on mahdollista korjata paikkamaalilla. Maalipinnan rikkoutuessa levyyn asti ovi on erittäin altis kosteudelle. Jos kalvopintaovi rikkoontuu, sitä ei voi enää paikata. Näissä tapauksissa suosittelemme uuden oven hankintaa.

Hävittäminen: Ovet voidaan kierrättää, hävitettävä kuitenkin virallisten määräysten mukaisesti. Kalvo-ovissa, poltettaessa matalassa lämpötilassa, kloorivedyn muodostuminen on mahdollista, joten polttamista ei suositella kotioloissa. Myöskään maaliovia ei suositella poltettavaksi kotioloissa. PVC-kalvo kuuluu muovijätteisiin.

2. RUNKO-OSIEN JA MELAMIINIPINTAISTEN OVIEN HUOLTO JA HOITO-OHJEET

Runko-osien, sivujen, pohjan, katon, hyllyjen ja sokkelin sekä useiden ovien pintamateriaali on melamiini. Runkojen taustalevyt ovat maalatut. Kylpyhuonekalusteiden ja astiakaapin sivut on kosteudenkestävää, melamiinipintaista lastulevyä. Rungoissa noudatetaan ISO 9001, ISO 14001 -standardia ja niistä

on saatu FSC-C116274 ja PEFC-sertifikaatti. Rungot täyttävät formaldehydiä koskevat E1-vaatimukset.

Pyyhi kaappien rungot, ovet/etusarjat, hyllylevyt ja muut puupinnat pehmeällä, kostealla liinalla. Tarvittaessa voit käyttää mietoa puhdistusainetta. Käytä vain keittiösi materiaaleille soveltuvia neutraaleita astianpesuaineita (PH6-8) tai heikosti emäksisiä puhdistusaineita (PH6-8), esim. mäntysaippuaa, joka annostellaan veteen. Älä käytä puhdistusaineita, jotka sisältävät ammoniakkia, alkoholia, valkaisuainetta tai hankaavia ainesosia. Pyyhi osat lopuksi puhtaaseen veteen kostutetulla liinalla ja kuivaa puhtaalla ja kuivalla liinalla. Jos pinnoille roiskuu tai kaatuu jotakin, kuivaa pinta välittömästi. Neste ei saa jäädä seisomaan pinnalle. Muista pyyhkiä myös pöytäkaappien alapinta ja ovien reunat.

Älä sijoita esim. kahvin- tai vedenkeitintä niin, että niistä nouseva vesihöyry tiivistyy seinäkaappien ja ovien alapintaan. Älä myöskään avaa astianpesukoneen luukkua heti pesuohjelman päätyttyä, sillä koneesta nousevat lämpö ja kosteus voivat imeytyä työtasoon tai oviin, jolloin ne turpoavat.

3. LAMINAATTITASOJEN OMINAISUUDET JA HOITO-OHJEET

Laminaattitason lastulevyrunko ei sisällä haitallisia määriä formaldehydejä. Laminaattitason pinnasta ei irtoa mitään haitallisia aineita. Taso kestää kodin puhdistamiseen tarkoitettuja kemikaaleja ja niiden käyttöä. Taso ei kestä hankaavia/hiovia puhdistusaineita eikä kovaa mekaanista puhdistusta, esim. teräsvillaa. Puhdista tasot kuten muutkin kalustepinnat, mutta jos tahra on vaikea, voidaan se poistaa laminaattipinnalta talousspriihin, asetoniin tai tinneriin kostutetulla siivouspyyhkeellä pyyhkäisten, ei hangaten. Taso ei kestä naarmuttamista terävillä esineillä. Tasoa ei voida käyttää leikkuualustana. Taso ei kestä sille laskettuja kuumia kattiloita, leivinpeltejä tai kuumenevia kodinkoneita. Käytä aina pannunalusia suojataksesi työtason pintaa. Kun työtasoon tulee upotettava pesuallas tai liitostyöstö, kosteuden pääsy kansirakenteisiin on ehdottomasti estettävä esim. silikonimassalla. Muista aina kuivata tasolle roiskuvat/tippuvat nesteet (vesi, kahvi, kastikkeet jne.). Muista puhdistaa pinnat huolellisesti säännöllisin ajoin, siten pidät tasot kuin "uusina". Muista tarkastaa säännöllisesti tasojen ja seinän pystypintojen saumassa oleva silikonimassan kunto. Tarvittaessa poista vanha massa ja korvaa se uudella silikonimassalla. Jos huomaat tasoissa joitain muutoksia tai vikoja, puutu niihin heti ja korjauta ne tarvittaessa. Näin ehkäiset vakavammat ongelmat. Älä avaa astianpesukoneen luukkua heti pesuohjelman päätyttyä, sillä koneesta nousevat lämpö ja kosteus voivat imeytyä työtasoon tai oviin, jolloin ne turpoavat.

HUOM!
Allaskaappi on varustettu vuotohälyttimellä, jonka ohjeet löytyvät kohdassa 4.

3.3 Keittiöallas

8. RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETUT ALTAIDEN JA TISKIPÖYTIEN PUHDISTUS

Puhdista allas/tiskipöytä aina käytön jälkeen kostealla liinalla tai sienellä. Tarvittaessa voit käyttää pesuainetta, joka ei sisällä hankaavia ainesosia. Huuhtele tiskiallas/tiskipöytä vedellä ja kuivaa sen jälkeen allas kuivalla liinalla, jotta siihen ei syntyisi kalkkitahroja veden kuivuessa. Älä käytä puhdistukseen hankausnestettä, teräsvillaa tai teräviä esineitä, jotka voivat naarmuttaa ruostumatonta teräspintaa. Allas/tiskipöytä voi värjäytyä, jos kostealla pöydällä seisoo pitkään rautaa sisältäviä esineitä, kuten teräsvillaa, valurautaisia esineitä, nauloja tai soraa. Värjäytyminen johtuu tällöin vieraasta materiaalista. Puhdista ja pyyhi allas/tiskipöytä aina pituussuunnassa. Teräspinnan naarmuuntuminen on terästelle ominaista.

3.4 Wc-istuin ja pesuallas

SANITEETTIPOSLIININ PESUOHJEET

Posliinin kova ja kiiltävä pinta on helppo pitää puhtaana. Pese WC säännöllisesti harjalla. Likaantunut WC-kulho tulee puhdistaa välittömästi. Tähän tarkoitukseen suosittelemme WC- tai yleispuhdistusaineita. Emme suosittele puhdistusaineiden tai muiden kemikaalien annostelemista vesisäiliöön, koska venttiilin muoviosat saattavat vahingoittua ja posliini värjäytyä.
WC-kulhon vedenpinnan alla oleva alue eli vesilukko on syytä puhdistaa säännöllisesti bakteereja tuhoavalla WC-puhdistusaineella valmistajan ohjeita noudattaen.

Tavallisin likakerros on kalkkipitoisen veden aiheuttama. Tämä valkoinen posliinissa näkymätön kerros, johon värjäymät ja lika tarttuvat, on syytä puhdistaa happamalla puhdistusaineella (pH -arvo 1-3). Kalkin havaitsee karheana pintana esim kulhon takaosassa, johon vettä valuu huuhtelun jälkeen.
Vinkki kalkin poistamiseen:
Kuivaa posliinin pinta mahdollisimman hyvin ja pyri tyhjentämään myös vesilukko. Kaada posliinille hapanta pesuainetta tai talousetikkaa. Anna aineen vaikuttaa vähintään 1-2 tuntia, pese sen jälkeen kulho harjalla ja huuhtele hyvin.

Joskus vesi sisältää värjääviä aineita. Rauta tai ruoste antaa keltaruskean värin ja kupari taas antaa vaaleanvihreän sävyn. Yleisin lähde näille aineille löytyy veden putkijärjestelmästä. Samoin eräät WC-raikastimet saattavat jättää kulhoon värjäytymiä.

Mikäli posliinipinta on voimakkaasti likaantunut eikä puhdistu tavallisilla saniteetti- puhdistusaineilla suositellaan puhdistusta etikka- tai sitruunahappoliuoksella.
Tällöin on huomioitava, että ihon ja etenkin silmien suojauksesta on huolehdittava eikä liuosta saa päästää muovi- tai muille kuin posliinipinnoille. Liuoksen on oltava vedellä laimennettu (WC:n vesilukkoon voi käyttää hieman voimakkaampaa liuosta, vesilukon vesitilavuus on 1,5-2,0 l mallista riippuen) eikä liuosta saa jättää kuivumaan posliinipinnalle, vaan se on välittömästi harjattava aineen levittämisen jälkeen minkä jälkeen pinta on huuhdeltava
Hankausjauhetta sisältäviä puhdistusaineita, teräsvillaa tai keraamisia hiontahiukkasia sisältäviä karkeita hankausliinoja ei saa käyttää.
Emme suosittele lipeää (natriumhydroksidia) tai hypoklorideja (klooripohjaiset puhdistusaineet) sisältäviä aineita, joiden pH arvo ylittää 10 (voimakkaasti alkalisia).
Runsashappoisia aineita kuten suola- ja rikkihappoja ei saa käyttää, kuten ei myöskään voimakkaasti alkalisia lipeäpohjaisia putkenavausaineita. Mainitut aineet kuormittavat ympäristöä huomattavasti.Voimakkaita kemikaaleja kuten liuottimia, muita myrkkyjä, maaleja tai laasteja ei myöskään saa kaataa kulhoon, koska ne voivat vahingoittaa WC-pintaa, putkistoa sekä myös ympäristöä.

3.5 Hanat ja käsisuihkut

Oras Nova-Suihkuhana juoksuputkella - 7462G

Oras Vega-Keittiöhana - 1825

Oras Vega-Pesuallashana – 1812
Oras Bidetta-Käsibidé - 242050

Miten puhdistan hanat?

Hanojen ulkopintojen ja hanavarusteiden puhdistus
Hanojen ulkopintojen hoidossa pätevät samat säännöt, kuin kodin maalattujen pintojen puhtaanapidossa yleensä. Pitämällä elektronisten hanojen sensori/valokenno puhtaana varmistetaan hanan moitteeton toiminta. Säännöllisesti tapahtuvaan hanojen ulkopintojen puhdistukseen tulee käyttää neutraaleja tai lievästi emäksisiä (pH 6 - 9) nestemäisiä puhdistusaineita. Tällaisia ovat mm. saippualiuokset ja useat astianpesuaineet (ei konepesuaineet). (Noudata aina pesuaineen valmistajan käyttö- ja annosteluohjeita). Orgaanisia liuottimia, syövyttäviä ja/tai hankaavia aineita tai puhdistusvälineitä ei saa käyttää.

Varoitus!
Kromipinnoite ei kestä, tai kestää huonosti, fosforihappoa ja klooriyhdisteitä. Sama koskee myös suihkuvarusteidenmuoviosia. Tällaisia ovat esim.

- Alumiinikloridit (käytetään mm. hienpoistoaineissa/deodoranteissa)
- Suolahappo ja sen johdannaiset (käytetään mm. kalkinpoistoon tarkoitetuissa puhdistusaineissa/kaakelinpuhdistusaineissa)
- Erilaiset klooria sisältävät happamat ja emäksiset puhdistusaineet
- Suolavesi (esim. merivesi)
- Runsaasti klooripitoinen ilma
- Erilaiset fosforihappoa sisältävät puhdistusaineet
- Alkoholia sisältävät puhdistusaineet eivät sovellu akryylipintojen puhdistukseen.

Huom! Hyvin laimeatkin liuokset saattavat vaurioittaa pinnoitetta, koska kuivuessa vesi haihtuu pois, mutta tehoaineet jäävät jäljelle ja näin liuos väkevöityy.

Puhdistaminen painepesurilla on kielletty.

Puhdistus

- Puhdista hana pesuaineliuokseen kostutetulla sienellä tai pehmeällä keittiöliinalla. Huom! Älä käytä sumutinpulloa!
- Huuhtele hana runsaalla puhtaalla, haalealla vedellä.
- Pyyhi lopuksi hana kuivaksi.

Jalometallipinnoitteet: aranja, edelmessinki, kulta, satiini ja brilliant
Mikäli jalometallipinnoitteiset hanat ajan myötä käytössä paikoitellen tummuvat, voidaan tummentumat puhdistaa käyttämällä esim. nestemäisiä hopeanpuhdistusaineita. Puhdistuksen jälkeen tulee pinnat aina huuhdella ja pyyhkiä kuivaksi.

Värilliset hanat
Värilliset hanat voidaan puhdistuksen jälkeen käsitellä autovahalla, vahausohjeita noudattaen. Vahattu pinta toimii vettä ja likaa hylkivänä ja samalla se helpottaa hanan puhtaanapitoa.

Erittäin likaiset pinnat
Sellaisissa poikkeustapauksissa, kun hana on pitkän aikaa ollut puhdistamatta, eikä lika enää normaalisti puhdistaen irtoa, voidaan käyttää lievästi emäksistä nestemäistä puhdistusainetta.

- Laita puhdistusainetta kostutetulle pehmeälle sienelle.
- Pyyhi sienellä likainen pinta.
- Huuhtele huolellisesti runsaalla haalealla vedellä.
- Pyyhi kaluste kuivaksi.

Käytä oikein Oras Bidettaa
Kun Bidetta-hanan käsisuihku käytön jälkeen suljetaan, jää käsisuihkun siivilän alle hieman vettä. Ellei vettä tyhjennetä, saattaa siitä käsisuihkua ripustettaessa osa valua ulos. Voit estää sen toimimalla seuraavasti: käsisuihkun käytön jälkeen ravista sitä muutama kerta WC-istuimeen tai pesualtaaseen, jolloin siiviläosan vesi poistuu. Ripusta sitten käsisuihku pidikkeeseensä. Pieni ja helposti omaksuttava tapa bidékäsisuihkun oikeaan käyttöön.

Huom!

Jos hanasta tulee ruskeaa / sameaa vettä, vettä tulee valuttaa, kunnes se on kirkasta. Ruskea / samea vesi ei ole vaarallista.

3.6 Kromiputket

HUOLTO-OHJE KROMATUT TUOTTEET

Kylpyhuoneen kromatut tuotteet pysyvät kirkkaina ja kiiltävinä, kun ne puhdistetaan säännöllisesti huoneilmasta kertyvästä pölystä ja liasta muun siivouksen yhteydessä.

PUHDISTUSAINEEN VALINTA

Kromattujen tuotteiden ulkopintojen puhdistukseen tulee käyttää neutraaleja tai lievästi emäksisiä (pH 6-9) nestemäisiä puhdistusaineita. Tällaisia ovat mm. saippua-liuokset ja useat astianpesuaineet (ei konepesuaineet). Noudata aina pesuaineen valmistajan käyttö- ja annosteluohjeita. Orgaanisia liuottimia, syövyttäviä ja/tai hankaavia aineita tai puhdistusvälineitä ei saa käyttää.

Kromipinnoite ei kestä, tai kestää huonosti, fosforihappoa ja klooriyhdisteitä. Tällaisia ovat esim.
- alumiinikloridit (käytetään mm. hienpoistoaineissa/deodoranteissa)
- suolahappo ja sen johdannaiset (käytetään mm. kalkinpoistoon tarkoitetuissa puhdistusaineissa/kaakelinpuhdistusaineissa)
- erilaiset klooria sisältävät happamat ja emäksiset puhdistusaineet
- suolavesi (esim. merivesi)
- runsaasti klooripitoinen ilma
- erilaiset fosforihappoa sisältävät puhdistusaineet.

Hyvin laimeatkin fosforihappoa ja klooriyhdisteitä sisältävät liuokset saattavat vaurioittaa kromipinnoitteita, koska kuivuessa vesi haihtuu pois, mutta tehoaineet jäävät jäljelle ja näin myös liuos väkevöityy.

PUHDISTUS

Yleensä kromatun tuotteen puhdistamiseen riittää lievästi emäksinen (pH 6-9) puhdistusaine. Puhdista kromattu pinta pesuaineliuokseen kostutetulla sienellä tai pehmeällä keittiöliinalla. Huom! Älä käytä sumutinpulloa! Tämän jälkeen huuhtele kromattu pinta puhtaalla, haalealla vedellä ja kuivaa se.

Mahdolliset tummentumat voidaan poistaa käyttämällä kromattujen tuotteiden huoltoon tarkoitettua hoitotuotetta (esim. Autoglym Super Resin Polish -kiilloke tai vastaava) tuotteen valmistajan ohjeiden mukaisesti.

4.TALOTEKNISET OHJEET

4.1 Termostaatit

Lämpötilan valinta
Kun lämpötilan valintakahvaa kierretään niin, että numero 3 ja ▲ -merkki ovat kohdakkain, huonelämpötila on noin 20°C .

Huomioithan, että anturin maksimilämpötila kääntyy yli kolmosen.

Lämpötilan valintakahvan numeroväli on 3°C .

Jos kahvaa kierretään myöhemmin alas- tai ylöspäin huonelämpötila muuttuu hitaasti haluttuun suuntaan.

Lämpötilan valintakahva

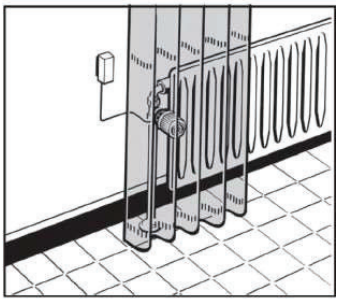
Jäätymissuojauspiste

Tuuletus
Käännä termostaatti tuuletuksen ajaksi niin, että merkit ▲ ja ✱ ovat kohdakkain. Näin et hukkaa lämpöä. Tuuletuksen jälkeen kierrä termostaatti takaisin haluttuun kohtaan.

Halutessasi alentaa huoneen lämpötilaa yöksi, käännä termostaatti hieman alempaan lämpötilaan (esim. 3 --> 2).

Jäätymissuojaus
Asennossa ✱ toimii venttiilin jäätymissuojaus. Termostaatti avautuu kun huonelämpötila alittaa 7-8 °C. Tämä asento on käyttökelpoinen, esim. kun matkustat pidemmäksi aikaa pois tai kun huonetta ei tarvitse lämmittää.

Älä peitä anturia
Termostaatti säätää huonelämpötilan anturin mittaaman lämpötilan mukaan. Anturia ei saa peittää paksuilla verhoilla, huonekaluilla tms. Irtoanturi on oikea ratkaisu piilossa/peitettyinä oleviin pattereihin.



Huom! Kun huoneessa saavutetaan haluttu huonelämpötila patteri alkaa viiletä: termostaatti toimii kuten pitääkin.

Termostaatti hyödyntää auringosta, valaistuksesta ja liedestä saadun lisälämmön ja lisää asumis-mukavuutta.

4.2 Palovaroitinjärjestelmä ja paloilmaisimet

Kaikki asuntojen paloilmaisimet on kytketty sähköverkkoon ja rakennuksen palovaroitinjärjestelmään.

Rakennuksen jokaisessa porrashuoneessa on palohälytyksen kuittauspainike. Järjestelmä hälyttää, kun ilmaisin reagoi paloon. Hälytys siirtyy huollon valvontaan (ei siirry hätäkeskukseen) ja keskuksen tapahtumarekisteriin tallentuu tieto hälytyksestä. Järjestelmä kuittaantuu ja hälytysäänet vaientuvat kerroksissa olevista kuittausnapeista, mikäli ilmaisin ei enää havaitse palotilannetta ja tilanne on normaali.

Keskuksen oikea toiminta varmistetaan kuukausittain kiinteistöhuollon toimesta, laajempi tarkastus suoritetaan kerran vuodessa. Mikäli huomaat jotain normaalista poikkeavaa paloilmaisimissa (esim. ilmaisin irti katosta tai se on rikki) ilmoita asiasta Hoasille tai kiinteistöhuoltoon. Paloilmaisimia vaihdetaan tarvittaessa kiinteistöhuollon toimesta.

Hälyttimet soivat asuntokohtaisesti. Kun yksi ilmaisin asunnossa on hälytystilassa, soivat kaikki kyseisen asunnon hälyttimet. Muualla kiinteistössä ei tällöin soi hälyttimet.

TOIMINTAOHJEET ASUNNON PALOVAROITUKSEN KUITTAAMISESTA

ASUKAS

VARMISTA SEURAAVAT ASIAT ENNEN KUIN PAINAT NAPPIA:

- PALOTILANNE JA VAARA ASUNNOSSA ON OHITSE
- ASUNNOSSA EI OLE HENKILÖITÄ JA ASUNTO ON TUULETETTU

VARMISTAMISEN JÄLKEEN PAINA TÄTÄ NAPPIA ASUNTOSI PALOVAROITUSÄÄNEN KUITTAAMISEKSI. PALOVAROITUS KUITTAANTUU POIS VAIN, MIKÄLI PALOTILANNE ON OHI JA ASUNTO ON TUULETETTU

MUU KUIN ASUKAS

ÄLÄ KUITTAA PALOVAROITUSÄÄNTÄ ENNEN KUIN VARMISTAT SEURAAVAT ASIAT:

- PALOTILANNE JA VAARA ASUNNOSSA ON OHITSE
- ASUNNOSSA EI OLE HENKILÖITÄ JA ASUNTO ON TUULETETTU

HUOM!
PALOVAROITINJÄRJESTELMÄ EI TEE AUTOMAATTISTA HÄLYTYSTÄ PELASTUSLAITOKSELLE!
HÄTÄTILANTEESSA SOITA 112!

PALOILMAISIMIA EI MISSÄÄN OLOSUHTEISSA SAA IRROITTAA TAI POISTAA KATOSTA!

4.3 Hajulukko

Altaan hajulukon puhdistaminen

Ensimmäinen merkki hajulukon puhdistus tarpeesta on yleensä lavuaarin läheisyydessä leijuva viemärin haju. Toinen varma merkki puhdistustarpeesta on se, ettei vesi poistu lavuaarista normaaliin tapaan, vaan lavuaarin tyhjentymistä joudutaan odottamaan tavallista kauemmin. Molempiin edellä mainittuihin vaivoihin auttaa tyypillisesti viemärin hajulukon puhdistus.

Tarvittavat työvälineet

Työssä tarvitaan suojakäsineet (kumiset ns. keittiöhanskat), suojaämpäri ja mahdollisesti myös vanha pyyhe tai talouspaperia johon pienet roiskeet saadaan pyyhittyä. Putkien puhdistukseen voidaan puolestaan käyttää vanhaa tiski- tai pulloharjaa. Hajulukon puhdistuksessa käytetään yleensä myös desinfioivaa puhdistusainetta.

Hajulukon irrottaminen

Käsienpesualtaan tai keittiön lavuaarin hajulukko on tyypillisesti kiinni kahdesta kohdasta; yläpäästä ja sivusta (yläpään liitoksen kautta likavesi saapuu hajulukkoon, ja kyljessä olevan liitoksen kautta vesi poistuu hajulukosta). Kun hajulukko poistetaan, irrotetaan ensin yleensä sivuliitos eli ns. poistoputki. Poistoputken irrottamisen yhteydessä hajulukosta saattaa tippua hieman likavettä, joten suojaämpäri on hyvä olla hajulukon alla jo tässä vaiheessa. Seuraavaksi irrotetaan hajulukon lavuaarin puoleinen (ylä)liitos, ja hajulukko vedetään hallitusti alas ja lukossa olevat vedet kaadetaan esim. likaämpäriin tai vaikka wc-pyttyyn. Jos hajulukossa on runsaasti hiustuppoja, kannattaa ne nostella vaikkapa roskapussiin.

Huomioitavaa hajulukon tyhjennyksessä ja puhdistuksessa

Irrotettu hajulukko voidaan puhdistaa helposti esimerkiksi vettä puolillaan olevassa ämpärissä. Apuna työssä voidaan käyttää vaikkapa vanhaa tiski- tai pulloharjaa. Mikäli hajulukon sisäpinnat näyttävät erittäin likaisilta voidaan työssä käyttää myös desinfioivaa puhdistusainetta (tyypillisesti kloriittia).

Puhdistuksen yhteydessä on hyvä puhdistaa ja avata myös hajulukkoon tuleva putki (lavuaarin poistoputki) sekä hajulukon poistoputki. Etenkin lavuaarin poistoputki on hyvä puhdistaa esimerkiksi pulloharjan avulla (mikäli lavuaarin ja poistoputken rakenne tämän sallii).

Kun hajulukko ja likaveden poistoon liittyvät putket on puhdistettu, voidaan hajulukko kiinnittää takaisin paikalleen. Ennen kiinnitystä kannattaa tarkastaa vielä hajulukon ja poistoputken tiivisteiden kunto; kuluneet tiivisteet on helppo vaihtaa samalla uusiin. Kun suojatulppa ja hajulukko on kiinnitetty takaisin, laske hanasta vettä esim. parin minuutin ajan ja tarkista että kaikki liitokset pitävät.

Puhdista myös lavuaarin ylivalukanava

Hajulukon puhdistaminen ei yksistään aina riitä ikävien hajujen poistamiseen, vaan puhdistusta saattaa kaivata myös lavuaarin ns. ylivalukanava. Kyseessä on siis kanava, jonka avulla pyritään estämään täyteen vettä lasketun lavuaarin tulviminen (kyseessä on siis tyypillisesti lavuaarin yläosassa näkyvä pieni aukko).

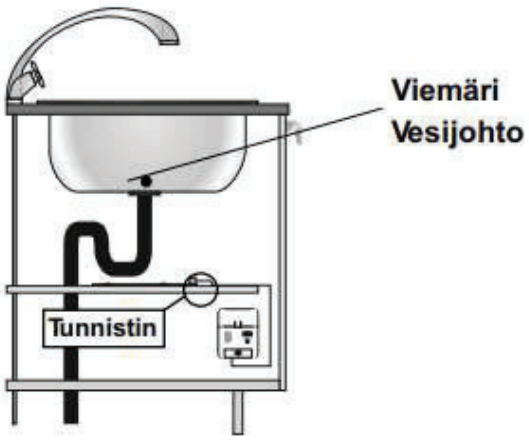
Kyseistä kanavaa voidaan puhdistaa joustavalla pulloharjalla sekä ylä- että alakautta. Vaihtoehtoisesti kanavan poistoaukko (ala-aukko) voidaan tukkia väliaikaisesti, jolloin kanava voidaan täyttää pesuaineseoksella (tai hajuja neutralisoivalla seoksella), jonka jälkeen tulppa voidaan poistaa ja kanava huuhdella puhtaaksi. Käytetäänpä mitä tahansa puhdistusmenetelmää, on tärkeää varmistaa, ettei käytettävä menetelmä vahingoita lavuaarin pintaa. Lisäksi kanavan toimivuus tulee testata puhdistuksen päätteeksi.

4.4 Keittiön allaskaapin vuotovahti

Vuoto- ja kosteushälytin on paristoilla toimiva itsenäinen hälytinlaite.
Laite hälyttää sireenillä vuodosta, testatessa tai pariston jännitteen alenemisesta.
Keskusyksikkö havaitsee tunnistimen alapuolen kuparijohtimien väliin kertyvän veden ja kosteuden.

1.Paristo

Vuoto- ja kosteushälytin toimii 9V paristolla tai 12VDC tasajännitteellä. Paristo suositellaan vaihdettavaksi 2 vuoden välein tai kun ilmaisin antaa lyhyen aika-ajoin toistuvan paristovika merkkiäänen. Tällöin ilmaisimeen tulee vaihtaa uusi 9V alkaliparisto (tyyppi 6LF22 "Nepparipariston"). Ilmaisimen toiminnan testaus tulee tehdä aina pariston vaihdon yhteydessä.



2. On / Off-kytkin

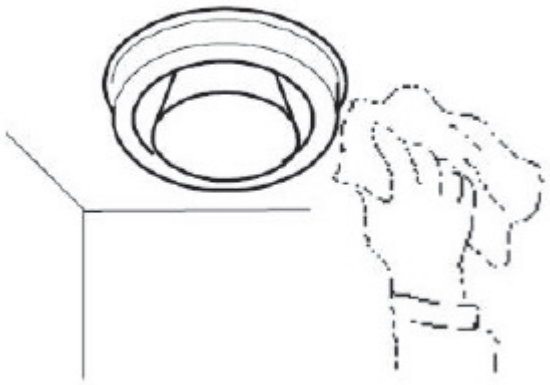
Laitteen päälle- ja poiskytkentä voidaan suorittaa oheisella kytkimellä. Vuoto- ja kosteushälyttimen toiminnot palautuvat päällekytkennän yhteydessä. Kytkin tulee olla Off-asennossa pariston vaihdon yhteydessä.

3. Testauspainike

Painamalla tätä nappia voit testata laitteen hälytyssireenin ja -releen toiminnan. Muista suorittaa testaus asennuksen jälkeen ja aina vuosittaisen paristonvaihdon yhteydessä.

4.5 Poistoilmaventtiilit

Venttiiit on puhdistettava kostealla kangaspyyhkeellä aika ajoin. Älä irroita mitään osia. Pelkkä pintapuolinen puhdistus.



4.6 Lattiakaivo

Puhdista kaivo näin

- Irrota vesilukko lattiakaivosta kahvasta nostamalla.
- Mikäli kaivossa ei ole kahvallista vesilukkoa, tartu vesilukon alaosasta kiinni. Taivuta alareunaa hieman lähtöputkea kohti ja nosta vesilukko vinossa asennossa ulos.
- Vesilukko voi olla tiukassa, mikäli se on ollut kauan irrottamatta.
- Sivuliitäntöjen virtausohjuri on myös irrotettavissa puhdistusta varten.
- Pese vesilukko ja lattiakaivo huolellisesti ja huuhtele.

Puhdistuksen jälkeen

- Tarkista, että vesilukon harmaa huuliltiiviste on paikoillaan ja kostuta se esim. saippuavedellä.
- Kohdista vesilukko kaivoon oikeaan asentoon ja paina se alas asti paikalleen.
- Paina kansiritilä / neliökansi takaisin paikoilleen.

Kaivosta voi tulla hajua

- Mikäli vesilukko ei ole kunnolla paikallaan.
- Jos vesilukon tiiviste on vioittunut.
- Jos kaivo on likainen.

Kaivon kannen puhdistus

- Puhdista kansi kummaltakin puolelta ja irrota kiinni jäänyt materiaali (hiukset yms.)
- Puhdista mahdollinen pinttynyt lika ruostumattomasta teräskannesta kevyesti hankaamalla.
- Kalkkitahrat lähtevät parhaiten kevyesti happamalla puhdistusaineella.

Lattiakaivon puhdistus on syytä suorittaa, mikäli veden virtaus hidastuu tai jos kaivosta alkaa tulla hajua. **Suosittelemme puhdistusta ainakin kerran vuodessa.**

Tekninen asiakaspalvelu
Vieser Oy, Keskustie 23 61850 Kauhajoki
Puh. +358 20 746 4400

4.7 Sähkökeskus

Vikavirtasuojien testaus

HUOM! Kylpyhuoneesi on varustettu vikavirtasuojatulla pistorasialla. Vikavirtasuoja tulisi testata säännöllisesti esimerkiksi neljännesvuosittain.

Keskuksessa on testipainike, jolloin vikavirran pitäisi laueta. Kun vikavirtasuojaus on testattu, palautetaan vikavirtakytkin asentoon I.

Vikavirtasuojien testaus

Jos jokin valaisin ei toimi tai pistorasiaan ei tule sähköä, eikä ole sähkökatkos, tarkista keskuksesta onko jokin vikavirtasuoja tai johdonsuoja-automaatti lauennut.

Jos jokin johdonsuoja-automaatti tai vikavirtasuoja on 0-asennossa käännä se takaisin asentoon 1. Mikäli se ei pysy päällä tai palautuu 0-asentoon, ole yhteydessä huoltoyhtiöön

4.8 Polttimot

Kaikki asuntoon asennetut valot ovat LED-valoja.
Asuntojen LED-valoja ei saa vaihtaa muu kuin huoltoyhtiö.

5. OHJEISTUS ASUKKAILLE

Onko asunnossasi tai kiinteistöllä jotain mikä vaatii korjausta?

Teethän asuntoa, kiinteistöä ja piha-alueita koskevat vikailmoitukset internet-sivujemme kautta sähköisellä vikailmoituslomakkeella.

Vikailmoituslomakkeella saamme tarkan kuvauksen viasta tehokkaasti ja tarkasti kiinteistöhuoltoon asti sekä asukkaan suostumuksen asunnossa käyntiin. Vikailmoituslomakkeella voit myös määritellä sen, saako asunnossa käydä yleisavaimella, sekä ilmoittaa asunnossa mahdollisesti olevista lemmikkieläimistä. Näistä syistä emme ota vikailmoituksia vastaan puhelimitse tai sähköpostitse.

Jos haluat liittää vikailmoitukseesi valokuvia, voit toimittaa ne sähköpostitse osoitteeseen huolto@hoas.fi. Valitettavasti tällä hetkellä vikailmoitukseen ei voi suoraan liittää valokuvia.

Lisätietoa asunnon ylläpidosta ja asukkaan vastuista löydät nettisivuiltamme hoas.fi, oma koti kuntoon osiosta.