



---

induction cooktop  
induktiokaittolevy  
induktionshäll










# 1. Käyttöturvallisuus




## TÄRKEÄÄ:

LUE KAIKKI OHJEET JA TOIMINNOT ENNEN TÄMÄN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ. SÄILYTÄ OHJEITA TURVALLISESSA PAIKASSA TULEVAA TARVETTA VARTEN. NOUDATA KAIKKIA VAIHEITA JÄRJESTYKSESSÄ. ÄLÄ ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ TÄTÄ LAITETTA.

## 1.1 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

-  **VAROITUS:** Laitteen pinta kuumenee käytön aikana ruoanvalmistustarvikkeiden vaikutuksesta. Varo koskettamasta induktiolevyn lasipintaa. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
-  **VAROITUS:** Rasvalla tai öljyllä kypsäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä **KOSKAAN** yritä sammuttaa rasva- tai tulipaloa vedellä, vaan kytke laite pois pistorasiasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- **HUOMAUTUS:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
-  **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään induktiolevyn päällä.
-  **VAROITUS:** Laite on asennettava siten, että pistorasiaan on esteetön pääsy.
-  **VAROITUS:** Jos laitteen sähköjohto vahingoittuu, on se vaihdettava uuteen valtuutetun huoltoliikkeen toimesta.
-  **VAROITUS:** Varmista ettei laitteeseen pääse työntämään sormia tai muita ruumiinosia tai muita tavaroita.
-  **VAROITUS:** Ei saa peittää.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa panna induktiolevylle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä luota ainoastaan keittoastian tunnistimeen, vaan kytke induktiolevy pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Jos laite toimii epänormaalisti tai jos laitteen lasipinta on vaurioitunut, lopeta laitteen käyttö välittömästi ja irrota pistotulppa pistorasiasta ja ota yhteyttä huoltoon.
- Laitteessa ei ole käyttäjän huolettavia

osia. Laitteen huollon tai korjaustoimenpiteet saa suorittaa ainoastaan valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.

-  **VAROITUS:** Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia induktiolevyn suojia tai induktiolevyn mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 1.2 HENKILÖTURVALLISUUS

- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Lasten ei saa antaa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkausmateriaalit 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 ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.

## 1.3 ASENNUS

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata laitteen mukana toimitettuja ohjeita.
- Pidä vähintään 10 cm:n etäisyys laitteen ja seinien sekä muiden esineiden välillä. Laitteen yläpuolella tulee olla vähintään

60 cm tilaa.

- Siirrä laitetta aina varoen.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Laitetta ei saa käyttää matolla, pöytäliinalla tai muulla pehmeällä alustalla. Laitetta ei saa käyttää metallisella tasolla. Käytä laitetta ainoastaan tukevalla työtasolla.
- Laitetta ei saa käyttää hellan päällä.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Älä aseta laitetta sellaiselle pinnalle, joka ei kestä lämpöä.
- Varmista, riittävä ilmanvaihto laitteen ympärillä. Älä peitä ilmanottoaukkoja. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

## 1.4 SÄHKÖASENNUS



### **VAROITUS:**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Laitteen pistotulppa tulee liittää suojamaadoitettuun pistorasiaan, johon on esteetön pääsy.
- Väärä jännite vaurioittaa laitetta ja voi aiheuttaa sähköiskun vaaran. Tarkista, että käyttöpaikan verkon jännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.
- Laite ei saa sijaita välittömästi pistorasian alapuolella.
- Älä irrota virtajohtoa pistorasiasta vetämällä johdosta, vaan vedä aina pistokeesta.
- Laitteen pistotulppa tulee kytkeä irti pistorasiasta käytön jälkeen.

## 1.5 KÄYTTÖ



### **VAROITUS:**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kuivissa sisätiloissa. Varmista, että laitetta käytetään lämpötilarajojen puitteissa (0–40 °C).
- Laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ja sitä tulee käyttää vain

ohjeiden mukaisesti.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueelle. 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 välittömästi pistotulppa pistorasiasta äläkä käytä laitetta.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueeseen laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruokaaineeksiin 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 ruokaaineksien 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 induktiolevyn lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoaluetta toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.

- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasipintaa. Nosta ne aina irti induktiolevystä liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 1.6 HOITO JA PUHDISTUS

- Sammuta laite ja irrota sähköpistoke pistorasiasta ennen puhdistusta, huoltamista tai laitteen siirtämistä.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pe-

sulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

- Vain sähköasentaja, valtuutettu huoltoliike tai valmistaja saa suorittaa laitteeseen kohdistuvia huoltotoimenpiteitä.

## 1.7 HÄVITTÄMINEN

- Laitetta tai sen oheistarvikkeita ei saa hävittää normaalin talousjätteen seassa sen elinkaaren päätyttyä. Toimita laite kierrätettäväksi jälleenmyyjälle tai paikalliselle kierrätyksestä vastaavalle jätteenkäsittelylaitokselle. Lisätietoja saat jälleenmyyjästäsi tai jätehuoltoyhtiöltäsi.

## 1.8 HUOLTO

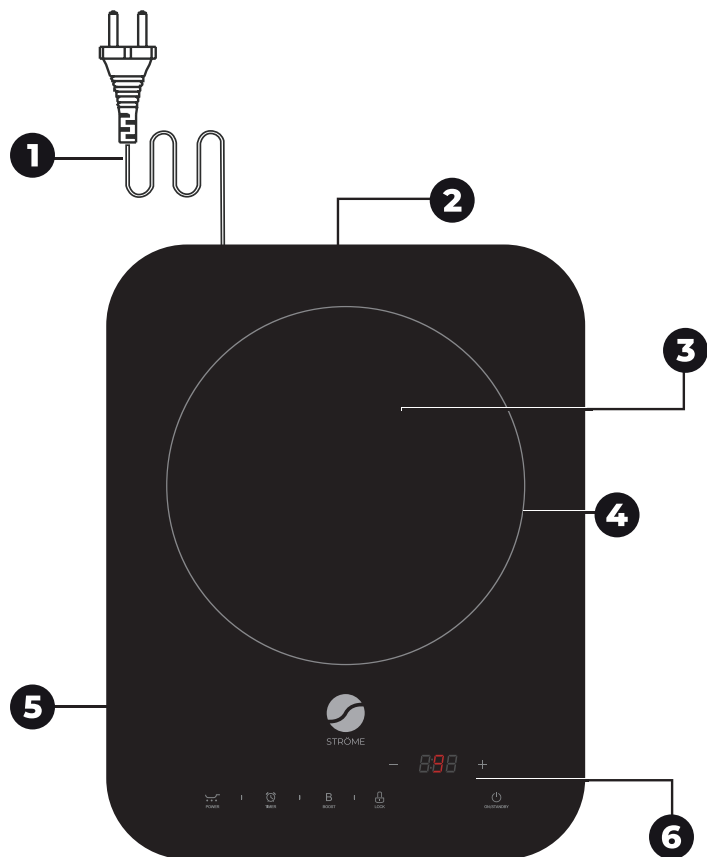
- Mikäli laite tarvitsee huoltoa, ota yhteyttä valmistajaan tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 2. Tekniset tiedot

Malli:	Ströme 2000W kannettava induktiokeittolevy C20-QH20W02
Jännite:	220–240 V 50/60 Hz 2000 W
Keittoalueita:	1, ø 22,0 cm
Eelectric hob	194,5 Wh/kg
Eelectric cooking	194,5 Wh/kg
Mittausmenetelmä	EN 60350-2:2018+A1:2021
Jälkilämmön näyttö:	Kyllä
Lapsilukko:	Kyllä
Ajastin:	Kyllä
Pinnan materiaali:	Lasi
Ulkomitat (L x K x S):	307 x 41 x 391 mm
Verkkokaapelin pituus:	800 mm
Nettopaino:	2,8 kg
Valmistuttaja:	Verkkokauppa.com Oyj, Tyynenmerenkatu 11, 00220 Helsinki
Valmistusmaa:	Kiina

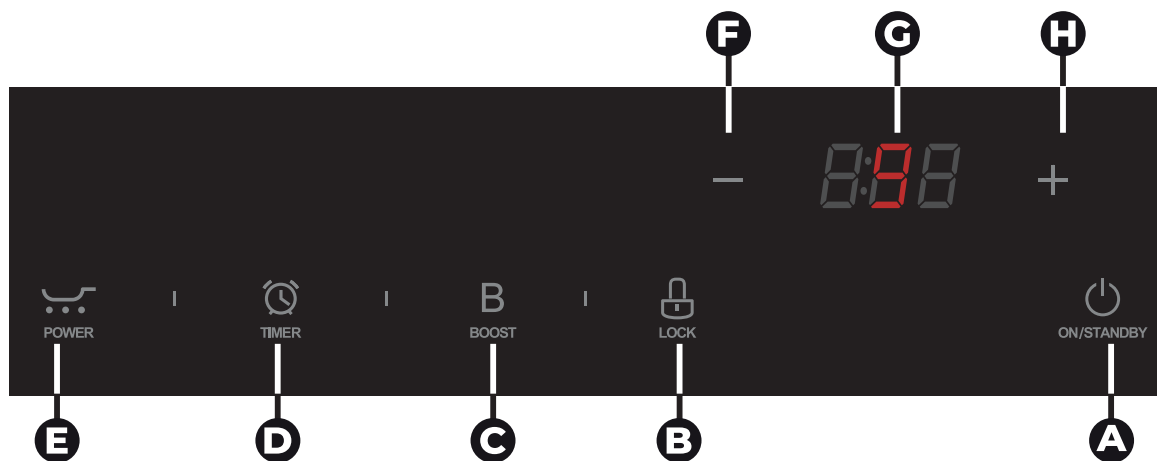
### 3. Laitteen esittely

#### 3.1 YLHÄÄLTÄ



1. Virtajohto
2. Ilman ulostulo
3. Induktiokeittoalue (Ø 218 mm)  
Maks. 2000 W
4. Keittoalueen merkintä
5. Ilman sisääntulo
6. Ohjauspaneeli

#### 3.2 OHJAUSPANEELI



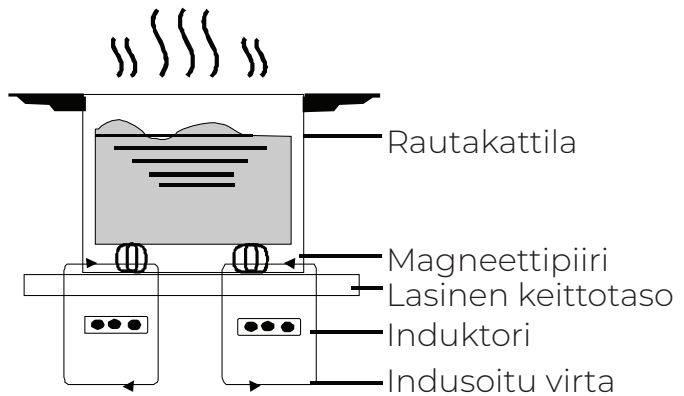
- A. Virtapainike (ON/STANDBY)
- B. Lapsilukko
- C. Tehopainike BOOST
- D. Ajastin

- E. Tehovalinta POWER
- F. Teho/ajastin alas (-)
- G. Tehon ja ajastimen näyttö
- H. Teho/ajastin ylös (+)

### 3.3 INDUKTIOLEVYN TOIMINTAPERIAATE

Induktiokeittolevy koostuu sähkökie-  
rukasta, rautamagneettisesta laatasta  
ja ohjausjärjestelmästä. Sähkövirta  
tuottaa voimakkaan sähkömagneetti-  
sen kentän kierukan ympärillä.

Magneetikenttä luo keittoastian  
magnetisoituvaan pohjaan indukti-  
ovirran, jossa molekyyliyhymien liike  
kuumentaa metallin. Pohjasta lämpö  
siirtyy keittoastian sisältöön.



### 3.4 VINKKEJÄ ENERGIAN SÄÄSTÄMI- SEKSI

- Kun ostat keittoastioita, ota huomioon että niissä ilmoitettu halkaisija yleensä viittaa astian yläreunaan, joka on monesti suurempi kuin pohjan halkaisija.
- Mikäli ruokalajin kypsentämiseen menee pitkä aika, käytä painekeitintä. Varmista, että painekeitimessä on aina riittävästi nestettä. Jos keittoalueelle asetetaan tyhjä keitin, se saattaa ylikuumentua, mistä voi olla seurauksena sekä astian että keittoalueen vaurioituminen.
- Sulje kattila tai pannu sopivalla kannella aina kun mahdollista. Käytä keittoastioita, jotka ovat sopivan kokoisia kypsennettävään ruokamäärään nähden. Suuressa, vain osittain täynnä olevassa astiassa kypsennämiseen kuluu huomattavasti enemmän energiaa.

### 3.5 SOPIVAN KEITTOASTIAN VALIT- SEMINEN

- Käytä vain induktiolevylle sopivia keittoastioita. Astiassa tai sen myyntipakkauksessa on symboli ☞☞☞.
- Voit myös tarkistaa astian soveltuvuutta magneetilla: jos magneetti tarttuu astian pohjaan, soveltuu se induktiokäyttöön.
- Mikäli sinulla ei ole magneettia:
  1. Kaada jonkin verran vettä astiaan ja laita se induktiolevyn keittoalueelle. Kytke keittoalue päälle.
  2. Jos vesi rupeaa kuumentumaan ja laite ei anna virheääntä, soveltuu astia induktiokäyttöön.
- Keittoastian materiaalit:

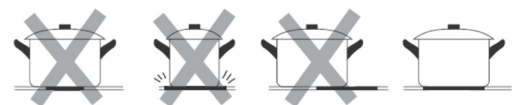
Sopivat: valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).

Sopimattomat: alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini, puu.

- Älä käytä keittoastiaa jossa on rosainen tai kupera pohja.



- Varmista, että keittoastiasi on tasainen lasipintaa vastaan, ja että se on mahdollisimman samankokoinen kuin induktiolevyn keittoalue. Jos keittoastia on hiukan isompi kuin keittoalue, käyttää laite energian mahdollisimman hyvin hyväkseen. Liian pieni keittoastia lämpenee tehottomammin, ja laite ei välttämättä tunnista alle 150 mm leveää keittoastiaa ollenkaan.
- Keskitä aina keittoastia keittoalueeseen.



- Nosta aina keittoastia suoraan ylös poistaessasi sen induktiolevyltä. Keittoastian siirtäminen sivuttaissuunnassa voi naarmuttaa induktiolevyn lasipintaa.



Keittoalue	Keittoastian pohjan halkaisija	
	Vähintään	Enintään
1	150 mm	200 mm

## 4. Ennen käyttöä

Laite on asennettava paikalleen ennen käyttöä. Valmistaja tai jälleenmyyjä ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta asennuksesta aiheutuvasta vahingosta.

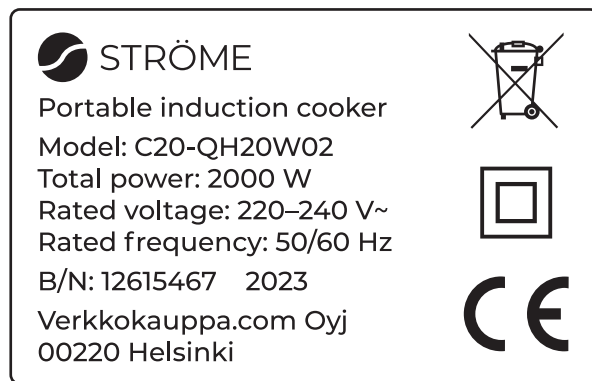
Tarkista ennen asennusta, että laite on kaikin puolin moitteettomassa kunnossa, ja että kaikki osat ovat mukana.

Laitteen pohjasta löytyy arvokilpi, johon on merkitty laitteen sähkötiedot. Tarkista, että arvokilpeen merkitty jännite ja virta vastaavat käyttöpaikan jännitettä.

Varmista, että induktiolevyn ilmanvaihto on riittävä, ja että ilmanvaihtoaukot eivät tukkeudu.

Valitse turvallinen käyttöpaikka tasaiselta ja tukevalta työtasolta. Lue lisää kohdasta 1.3 Asennus.

Kytke laite pistorasiaan, johon on esteetön pääsy. Laite kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan, ja näytöllä näkyy "L". Laite on nyt käyttövalmis.



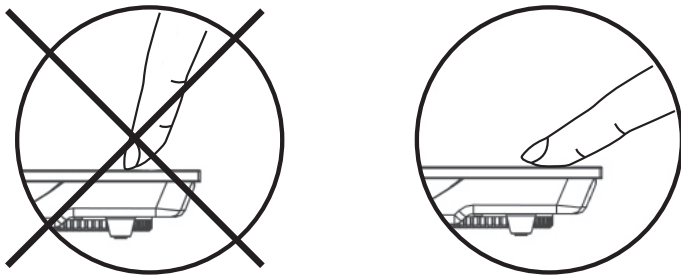
▲ HUOM! Induktiolevyn yläpuolelle pitää jättää vähintään 600 mm tilaa.

▲ VAROITUS! Varmista riittävä ilmanvaihto!

## 5. Käyttö

### 5.1 KOSKETUSPAINIKKEET

- Kosketuspainikkeet reagoivat kevyeen kosketukseen. Painikkeita ei tarvitse painaa voimalla.
- Paina koko sormenpäällä, ei pelkästään kärjellä.
- Laite ilmoittaa onnistuneesta painalluksella äänimerkillä.
- Pidä painikkeet puhtaina ja kuivina, ja varmista etteivät ne peity millään esineellä (esim. ruuanlaittovälineellä tai pyyhkeellä). Jopa pieni määrä vettä hankaloittaa kosketuspainikkeiden käyttöä.



### 5.2 RUUANLAITON ALOITTAMINEN

Kytke induktiolevy päälle koskettamalla virtakytkintä [A] kolmen sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin ja näyttö näyttää "--", ja laite on valmiustilassa.

Varmista, että keittoastian pohja ja induktiolevyn pinta ovat puhtaat ja kuivat ja aseta keittoastia keskelle keittoaluetta.

Laite tunnistaa automaattisesti keittoastian. Kytke induktiosilmukka päälle painamalla POWER-painiketta [E]. Silmukka kytkeytyy päälle täydellä teholla lukemalla 10.

- Mikäli et valitse tehoa minuutin sisällä, siirtyy induktiolevy automaattisesti valmiustilaan.
- Voit muuttaa tehotasoa milloin tahansa tehopainikkeilla [F] ja [H].

**Mikäli laite päällekytkemisen jälkeen piippaa ja astia ei lämpene:**

- Keittoalueella ei ole keittoastiaa
- Käyttämäsi keittoastia ei sovellu induktiokäyttöön
- Keittoastia on liian pieni tai se ei ole keskellä keittoaluetta

Lämmitys ei käynnisty virhetilanteessa. Laite sammuu automaattisesti mikäli keittoalueelle ei laiteta sopivaa keittoastiaa kahden minuutin sisällä.

### 5.3 RUUANLAITON LOPETTAMINEN

Sammuta keittoalue painamalla POWER-painiketta [E] tai virtapainiketta [A].

**VAROITUS!** Varo kuumia pintoja!

Näytöllä näkyy "H" pinnan ollessa kuuma. Merkki sammuu kun lasipinta on jäähtynyt turvalliselle tasolle.

### 5.4 BOOST-TOIMINTO



Boost-toiminnon [C] avulla voit kytkeä keittoalueen päälle täydelle teholle, jos esimerkiksi haluat saada paistinpannun nopeasti kuumaksi, tai haluat keittää vettä nopeasti.

- Boost-toiminto kytkee keittoalueen täydelle teholle (10), ja toinen saman painikkeen painallus palauttaa keittoalueen boost-toiminnon käyttöön ottamista edeltävälle tehotasolle.

### 5.5 LAPSILUKKO

Keittolevyn lapsilukko ja käytön estävä lukitus estävät keittolevyn tai alueen päälle kytkemisen tai säätöjen muuttamisen vahingossa.

Lapsilukon ollessa kytketty päälle ovat kaikki painikkeet, virtakytkintä [A] lukuunottamatta, poistettu käytöstä.

Kytke lapsilukko päälle painamalla lapsilukkopainiketta  [B]. Lukkosymboli syttyy. Kytke lapsilukko pois päältä pitämällä lapsilukkopainiketta  [B] painettuna hetken.



## 5.6 AJASTIN

Ajastinta voi käyttää yksinkertaisena keittoalueen ajastimena. Ajan umpeuduttua keittoalue sammuu automaattisesti. Ajastimen enimmäisasetus on 99 minuuttia.

1. Käynnistä induktiolevy virtakytkimellä [A].
2. Kytke induktiosilmukka päälle painamalla POWER-painiketta [E]. Silmukka kytkeytyy päälle täydellä teholla (10).
3. Aseta tehotaso tehopainikkeilla [F] ja [H].
4. Kosketa ajastimen painiketta [D]. Näytöllä vilkkuu ajastimen lukema.
5. Aseta ajastimen minuutit tehopainikkeilla [F] ja [H].
6. Odota hetken kunnes minuuttilukema lopettaa vilkkumisen. Ajastin on samantien käytössä.

Voit kytkeä ajastimen pois päältä painamalla ajastinpainiketta [D].

## 5.10 TEHOTASOT

Listatut tehotasoesimerkit ovat yleisiä viitearvoja. Ruuanlaittoosi sopiva tehotaso riippuu useasta tekijästä, kuten käytettävästä keittoastiasta ja ruuan määrästä. Kokeile eri asetuksia kunnes laite tulee tutuksi. Suosittelemme kokeilemaan alhaisempaa asetusta alussa, ja nostamaan tehotasoa mikäli se ei ole riittävä.

Tehotaso	Teho (W)	Käyttö
1	200	<ul style="list-style-type: none"><li>• Matalatehoinen lämmitys pienille ruokamäärille</li><li>• Suklaan, voin ja muiden helposti palavien tuotteiden sulattaminen</li></ul>
2	400	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lämpimänä pito</li><li>• Hidas haudutus</li><li>• Hidas lämmitys</li></ul>
3	600	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uudelleen lämmitys</li><li>• Nopea haudutus</li><li>• Riisin keittäminen</li></ul>
4	800	
5	1000	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannukakut</li></ul>
6	1200	
7	1400	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kuullottaminen</li><li>• Pastan keittäminen</li></ul>
8	1600	
9	1800	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paistaminen</li><li>• Ruskistaminen</li><li>• Veden keittäminen</li></ul>
10	2000	

## 5.7 AUTOMAATTINEN SAMMUTUS

Turvallisuuden takia laitteessa on automaattinen sammutustoiminto. Vahingon minimoimiseksi laite sammuu tehosta riippumatta kahden tunnin kuluttua.

Mikäli keittoastia nostetaan pois keittoalueelta sammuu keittoalue yhden minuutin jälkeen.

## 5.8 LÄMPÖTILASUOJAUS

Laitteessa olevan lämpötilasensorin avulla laite sammuu automaattisesti mikäli laitteen sisäinen lämpötila nousee liian korkeaksi.

Lämpötilasuojauksen lauetessa, nosta katila tai pannu pois induktiolevyltä ja anna laitteen jäähtyä.

## 5.9 JÄÄNNÖSLÄMPÖ

Näytöllä näkyy "H" keittoalueen painikkeen vieressä pinnan ollessa kuuma. Symboli sammuu kun lasipinta on jäähtynyt turvaliselle tasolle.

## 6. Hoito ja puhdistus



### **VAROITUS:**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 YLEISTÄ

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Odota, että induktiolevy on jäähtynyt ennen puhdistusta tai huolenpitoa, oheiset poikkeukset huomioiden.
- Puhdista induktiolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai värjäymät eivät vaikuta induktiolevyn toimintaan.
- Käytä induktiolevyn pinnan puhdistukseen sopivaa erityispuhdistusainetta. Varmista, ettei laitteen sisälle päädy puhdistusainetta tai kosteutta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta pinttyneen lian poistamiseen. Voit ostaa työkalun hyvin varustellusta kodinkoneliikkeestä.
- Ilma-aukkoihin kertyneen pölyn voi poistaa kuivalla liinalla tai paineilmalla.

- Laitetta ei saa upottaa veteen.

### 6.2 INDUKTIOLEVYN PUHDISTAMINEN

- **POISTA VÄLITTÖMÄSTI:** Sulanut muovi, muovikelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muussa tapauksessa lika voi aiheuttaa pysyviä vaurioita induktiolevylle. Varo palovammoja. Erikseen hankittava kaavin asetetaan viistosti induktiolevyn pintaa vasten ja liikutetaan pintaa pitkin.
- **POISTA KUN INDUKTIOLEVY ON JÄÄHTYNYT RIITTÄVÄSTI:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista induktiolevy kostealla liinalla ja induktiolevyn lasikeramiikkapinnalle soveltuvalla puhdistusaineella. Pyyhi induktiolevy pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **POISTA KIRKKAAT METALLISET VÄRIMUUTOKSET:** puhdista lasipinta liinalla, joka on kostutettu veden ja viinietikan liuoksella.

### 6.3 ONGELMANRATKAISU

Ongelma	Mahdolliset syyt	Korjaustoimenpiteet
Induktiiolevy ei kytkeydy päälle	Induktiiolevyä ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, että pistotulppa on oikein kytketty toimivaan, maadoitettuun pistorasiin.
	Sulake on palanut.	Tarkista sulake. Jos sulake palaa uudelleen, ole yhteydessä sähköasentajaan ja älä käytä laitetta.
	Lapsilukko on päällä.	Kytke lapsilukko pois päältä.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Ohjauspaneelilla on vettä tai rasvaa.	Pyyhi ohjauspaneeli puhtaaksi.
Induktiiolevy kytkeytyy pois päältä	Virtapainikkeen päälle on asetettu jokin esine.	Poista esine virtapainikkeen päältä.

Keittoastiasta kuuluu rätisevää tai naksuvaa ääntä	Keittoastian muotoilu ja materiaalit voivat aiheuttaa ääniä esim. lämpölaajenemisen seurauksena.	Tämä on normaalia.
Induktiolevystä kuuluu humisevaa ääntä korkealla tehotasolla	Tämä on induktioteknologi-an ominaisuus.	Tämä on normaalia. Humina vähenee tai hiljenee kokonaan vähentämällä tehoa.
Induktiolevystä kuuluu tuulettimen ääntä	Laitteen sisäänrakennettu tuuletin kytkeytyy automaattisesti päälle kun induktiolevy kuumenee. Tuulettimen tehtävänä on suojata laitteen elektroniikka ylikuumenemiselta. Tuuletin voi pysyä käynnissä myös hetken sen jälkeen kun olet sammuttanut laitteen.	Tämä on normaalia.
Keittoastia ei kuumene ja laitteesta kuuluu piippaus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laite ei tunnista keittoastiaa, keittoastia ei sovellu käytettäväksi induktiolevyllä.</li> <li>2. Keittoastia on liian pieni tai se ei ole keskitetty keittoalueelle.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käytä induktiolevylle soveltuvaa keittoastiaa.</li> <li>2. Keskitä keittoastia ja varmista, että sen pohja on halkaisijaltaan vähintään 15 cm.</li> </ol>
Induktiolevy tai keittoalue sammuu äkillisesti, kuulet äänimerkin ja/tai laite näyttää virhekoodin	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Astia tai laite ylikuumenee.</li> <li>2. Tekninen virhe</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Käytä alhaisempaa tehotasoa. Varmista, että astiassa on riittävästi nestettä/ruokaa ja ettei rasva ole palanut pois. Tarkista, etteivät laitteen ilma-aukot ole tukossa ja ettei ympäröivä lämpötila ole liian korkea.</li> <li>2. Kirjoita virhekoodi ylös ja sammuta induktiolevy. Irrota pistotulppa pistorasiasta. Ole yhteydessä huoltoon.</li> </ol>

## 6.4 VIRHEKOODIT

Induktiolevyssä on automaattinen diagnostiikkatoiminto, joka ilmoittaa virhetilanteesta heti kun se tapahtuu.

Virhekoodi	Selite
E3/E6	Odoti kunnes laite on jäähtynyt ja käynnistä laite uudestaan.
E7/E8	Tarkista käyttöpaikan jännite. Älä kytke virtaa päälle ennen kuin jännite ja kytkennät on tarkistettu.
E1/E2/E4/E5/ Eb/U1	Ole yhteydessä huoltoon.

# 1. Säker användning




## VIKTIGT:

LÄS ALLA INSTRUKTIONER OCH FUNKTIONER INNAN DU ANVÄNDER DENNA APPARAT.


FÖRVARA BRUKSANVISNINGEN PÅ ETT SÄKERT STÄLLE.

FÖLJ ALLA SKEDEN I ORDNING. LÅT INTE BARN ANVÄNDA APPARATEN.

## 1.1 ALLMÄN SÄKERHET

-  **WARNING:** Apparaten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värme-elementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
-  **WARNING:** Öövervakad matlagning med fett eller olja på en häll kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en fettbrand eller eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **OBS:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
-  **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
-  **WARNING:** Apparaten måste installeras på ett sådant sätt att uttaget är åtkomligt utan hinder.
-  **WARNING:** Om apparatens nätsladd skadas, måste den bytas ut till en ny av en certifierad elektriker.
-  **WARNING:** Se till att fingrar eller andra kroppsdelar eller föremål inte kan föras in i apparaten.
-  **WARNING:** Täck inte apparaten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Lita inte endast på kokkärlsavkänningen, utan stäng av hällen och koppla loss stickkontakten från vägguttaget.
- Om apparaten fungerar opålitligt eller om glasytan är sprucken, sluta genast använda apparaten och koppla loss stickkontakten från vägguttaget och kontakta service.



- Det finns inga delar i apparaten som användaren kan reparera. Endast tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning får utföra service eller reparationer på apparaten.
-  **WARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 1.2 PERSONSÄKERHET

- Denna apparat kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under uppsyn eller har getts instruktioner angående säker användning av apparaten och förstår de involverade farorna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan uppsyn.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från apparaten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.

## 1.3 INSTALLATION

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad apparat.
- Följ instruktionerna som medföljer apparaten.
- Ett minsta avstånd på 10 cm till andra

apparater och föremål ska beaktas. Lämna minst 60 cm utrymme ovanför induktionshällen

- Var försiktig när du flyttar på apparaten.
- Installera inte apparaten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från apparaten när dörren eller fönstret är öppet.
- Apparaten får inte användas på en matta, bordsduk eller annat mjukt underlag. Apparaten får inte användas på en metallyta. Använd apparaten endast på en stadig arbetsbänk.
- Apparaten får inte användas på en spis.
- Apparatus undersida kan bli het. Placera inte apparaten på en yta som inte tål värme.
- Säkerställ tillräcklig luftcirkulation runt apparaten. Täck inte ventileringsöppningarna. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

## 1.4 ELEKTRISK ANSLUTNING

### **WARNING:**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Apparatus stickkontakt ska anslutas till ett skyddsjordat vägguttag med ohindrad åtkomst.
- Felaktig spänning skadar apparaten och kan orsaka risk för elektrisk stöt. Kontrollera att spänningen på användningsplatsen motsvarar den spänningsinformation som kan avläsas på apparatus märksköld.
- Apparaten får inte placeras direkt under ett vägguttag.
- Koppla inte loss stickkontakten genom att dra i sladden, utan grip alltid tag i stickkontakten.
- Apparatus stickkontakt bör kopplas loss från vägguttaget efter användning.

## 1.5 ANVÄNDNING

### **WARNING:**

Risk för skador, brännskador eller elstötar.

- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekaler och skyddsfilm (i förekommande fall) före apparaten tas i bruk.
- Använd denna produkt endast inomhus

i ett torrt utrymme. Se till att apparaten används inom temperaturgränserna (0–40 °C).

- Apparaten är endast ämnad för användning i hushåll och ska endast användas i enlighet med instruktionerna.
- Ändra inte apparatus specifikationer.
- Se till att inte ventilationsöppningarna är blockerade.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle och koppla loss stickkontakten från vägguttaget.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte apparaten med våta händer eller om den har hamnat i kontakt med vatten.
- Använd inte apparaten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om apparatus yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss stickkontakten från vägguttaget och låta bli att använda apparaten.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonen när apparaten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

### **WARNING:**

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 vid 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 apparaten.

### **WARNING:**

Risk för skador på apparaten.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte ett varmt lock på hällens glas-yta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.

- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på apparaten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonen med ett tomt kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på apparaten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset. 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.

## 1.6 SKÖTSEL OCH RENGÖRING

- Stäng av apparaten och koppla loss stickkontakten från vägguttaget före rengöring, underhåll eller då du flyttar på apparaten.
- Rengör apparaten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet tar skada.
- Stäng av apparaten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på apparaten för att rengöra den.

- Rengör apparaten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Endast tillverkaren, en elektriker eller en certifierad serviceverkstad får utföra serviceingrepp på apparaten.

## 1.7 KASSERING

- Produkten får inte kasseras med hushållsavfall, utan bör levereras till en avfallssorteringsstation som kan behandla elektroniskt avfall eller till en elektronikhandel för återvinning. Du får mera information av din återförsäljare eller ditt lokala avfallshanteringsbolag.

## 1.8 SERVICE

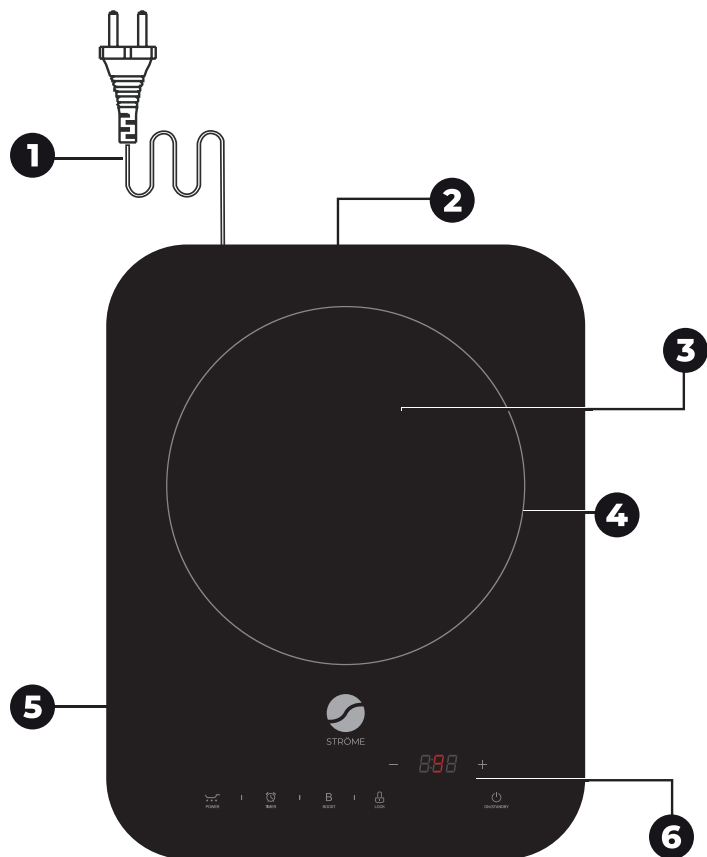
- Kontakta tillverkaren eller en auktoriserad serviceverkstad för reparation av apparaten.
- Använd endast originaldelar.

# 2. Teknisk information

Modell:	Ströme 2000W bärbar induktionshäll C20-QH20W02
Spänning:	220–240 V 50/60 Hz 2000 W
Kokzoner:	1, ø 22,0 cm
Ecelectric hob	194,5 Wh/kg
Ecelectric cooking	194,5 Wh/kg
Mätningmetod	EN 60350-2:2018+A1:2021
Visning av restvärme:	Ja
Barnlås:	Ja
Timer:	Ja
Ytans material:	Glas
Yttre mått (B x H x D):	307 x 41 x 391 mm
Nätsladdens längd:	800 mm
Nettovikt:	2,8 kg
Tillverkad för:	Verkkokauppa.com Oyj, Stillahavsgatan 11, 00220 Helsingfors
Tillverkningsland:	Kina

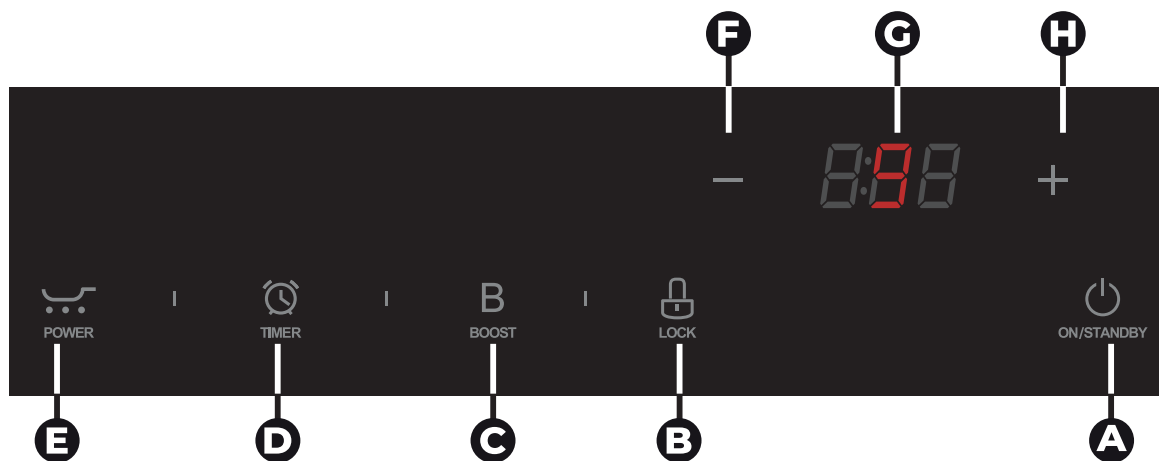
### 3. Produktbeskrivning

#### 3.1 OVANIFRÅN



1. Nätssladd
2. Luftutlopp
3. Induktionskokzon (ø 22,0 cm)  
Max. 2000 W
4. Kokzonens markering
5. Luftintag
6. Kontrollpanel

#### 3.2 KONTROLLPANEL



- A. Strömknapp (ON/STANDBY)
- B. Barnlås
- C. Effektknapp BOOST
- D. Timer

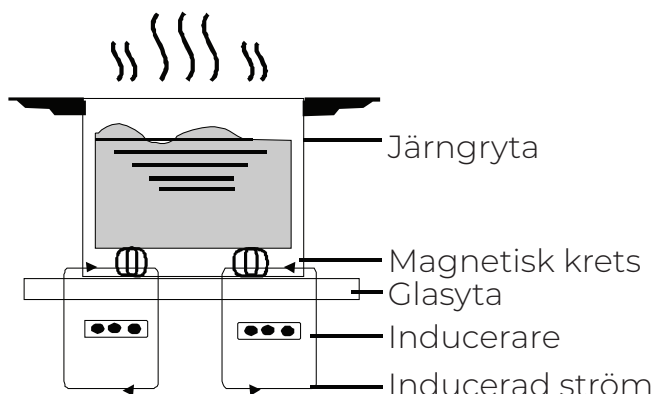
- E. Effektval POWER
- F. Effekt/timer ned (-)
- G. Visning av effekt och timer
- H. Effekt/timer upp (+)



### 3.3 HUR INDUKTIONSHÄLLEN FUNGERAR

Induktionshällen består av en elspole, en magnetisk platta och ett styrsystem. Elströmmen skapar ett kraftigt magnetfält runt spolen.

Magnetfältet inducerar ström till kokkärls magnetiska botten, där molekylernas rörelse hettar upp metallen. Värmen flyttas sedan till kokkärls innehåll.



### 3.4 TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

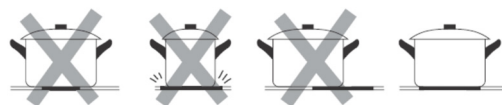
- När du köper ett kokkärl, ta i beaktande att den angivna diametern oftast hänvisar till kärlets övre kant, som i många fall är större än bottendiametern.
- Om det tar en lång tid att tillreda maten, använd en tryckkokare. Se till att det alltid finns tillräckligt mycket vätska i tryckkokaren. Om ett tomt kokkärl placeras på kokzonen, kan det överhettas och medföra skador på både kokkärl och induktionshällen.
- Täck kastrullen eller pannan med ett lämpligt lock då det är möjligt. Använd kokkärl som är av lämplig storlek för den mängd mat som tillreds. Tillredning i ett stort kokkärl som är endast delvis fyllt förbrukar avsevärt mera energi.

rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).  
Olämpliga: aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

- Använd inte kokkärl med skrovligt eller konvext botten.



- Se till att kokkärl ligger platt mot glasytan, och att det motsvarar kokzonen till diametern. Om kokkärl är aningen större än kokzonen, använder apparaten energin möjligast väl till godo. Ett alltför litet kokkärl hettas upp långsammare, och apparaten känner möjligtvis inte av ett kokkärl som är under 150 mm till diametern.
- Centrera alltid kokkärl på kokzonen.



- Lyft alltid kokkärl rakt upp när du avlägsnar det från induktionshällen. Om kokkärl flyttas i sidled, kan induktionshällens yta skråmas.



### 3.5 VÄLJA RÄTT KOKKÄRL

- Använd endast sådana kärl som passar en induktionshäll. Kärl eller dess förpackning har symbolen ☞☞☞.
- Du kan även kontrollera om kärlet är passligt med en magnet: om magneten fastnar i kärlets botten, är kärlet passligt för induktion.
- Om du inte har en magnet:
  1. Häll en skvätt vatten i kärlet och ställ det på kokzonen. Koppla på kokzonen.
  2. Om vattnet hettas upp och apparaten inte avger en ljudsignal, är kärlet passligt för induktion.
- Kokkärls material:  
Lämpliga: gjutjärn, stål, emaljerat stål,

Kokzon	Kokkärls bottendiameter	
	Minst	Högst
1	150 mm	200 mm

## 4.Före användning

Apparaten ska installeras på den slutgiltiga användningsplatsen före användning. Tillverkaren eller återförsäljaren är inte ansvarig för skador som uppstår till följd av installation som strider mot instruktionerna.





Kontrollera före installation att apparaten är på alla sätt felfri, och att alla delar medföljer.

Du finner en typskylt med apparatens elektriska information på botten av apparaten. Kontrollera att spänningen och elströmmen som är markerade på typskylten motsvarar spänningen på användningsplatsen.

Se till att induktionsplattan är tillräckligt ventilerad, och att ventilationshålen inte är blockerade.

Välj en säker användningsplats på en plan och och stabil arbetsyta. För mer information, se avsnitt 1.3 Installation.

Anslut apparaten till ett vägguttag med obehindrad åtkomst. Apparaten växlar automatiskt till standby-läge, och på displayen visas "L". Apparaten är nu klar för användning.

 <b>STRÖME</b>	
Portable induction cooker	
Model: C20-QH20W02	
Total power: 2000 W	
Rated voltage: 220–240 V~	
Rated frequency: 50/60 Hz	
B/N: 12615467 2023	
Verkkokauppa.com Oyj	
00220 Helsinki	

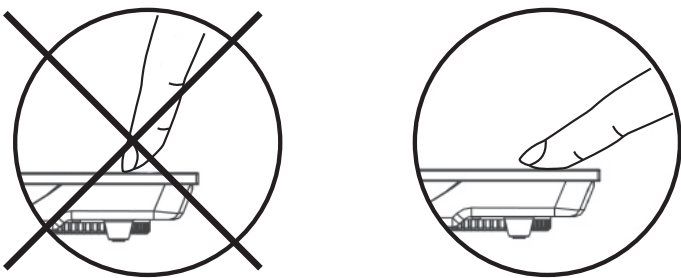
▲ OBS! Lämna minst 760 mm utrymme ovanför induktionshällen.

▲ WARNING! Säkra tillräcklig luftcirkulation!

## 5. Användning

### 5.1 TOUCHKNAPPARNA

- Touchknapparna reagerar på lätt vidrörelse. Du behöver inte trycka hårt på knapparna.
- Tryck med hela fingertoppen, inte endast med spetsen.
- Apparaten meddelar om lyckat knapptryck med en ljudsignal.
- Håll knapparna rena och torra, och se till att de inte täcks av något föremål (t.ex. köksredskap eller handduk). En liten mängd vatten kan försvåra användningen av touchknapparna.



### 5.2 STARTA MATLAGNING

Koppla på induktionshällen genom att vidröra strömbrytaren [A] i tre sekunder. En ljudsignal låter och skärmen visar "--", och apparaten är i beredskapsläge.

Se till att kokkärlets botten och induktionshällens yta är rena och torra och ställ kokkärlet mitt på kokzonen.

Apparaten känner automatiskt igen kokkärlet. Koppla på induktionsslingan genom att trycka på POWER-knappen [E]. Slingan kopplas på med full effekt (10).

- Om du inte väljer effekt inom en minut, övergår induktionshällen automatiskt till beredskapsläge.
- Du kan ändra effektnivån när som helst med effektknapparna [F] och [H].

Om apparaten piper och kärlet inte värms upp efter att apparaten har kopplats på:

- Inget kokkärl på kokzonen
- Ditt kokkärl är inte lämpligt för induktionsbruk
- Kokkärlet är alltför litet eller det är inte centrerat på kokzonen

Upphettningen startar inte då ett fälläge inträffar. Apparaten stängs automatiskt av efter två minuter om inte ett lämpligt kokkärl placeras på kokzonen.

### 5.3 AVSLUTA MATLAGNING

Stäng av kokzonen genom att trycka på POWER-knappen [E] eller strömknappen [A].

**WARNING!** Se upp för heta ytor!

Displayen visar "H" medan ytan är het. Symbolen slocknar när glasytan har svalnat till en trygg nivå.

### 5.4 BOOST-FUNKTIONEN


Med boost-funktionen [C] kan du direkt koppla till full effekt, om du till exempel vill att din stekpanna snabbt blir het, eller om du snabbt vill koka upp vatten.

- Boost-funktionen kopplar kokzonen till full effekt (10), och ett till knapptryck återställer den effekt som var i bruk innan Boost-funktionen togs i bruk.

### 5.5 BARNLÅS

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

Medan barnlåset är aktiverat är alla knappar, förutom strömbrytaren [A] frånkopplade.

Koppla på barnlåset genom att trycka på barnlåsknappen  [F]. På skärmen visas symbolen "Lo".

Koppla ifrån barnlåset genom att hålla barnlåsknappen  [F] nedtryckt en stund.

## 5.6 TIMER

Timern kan användas som en simpel timer för kokzonen. När timern har räknat ner stängs kokzonen automatiskt av.

Du kan ställa in en tid på högst 99 minuter.

1. Slå på induktionshällen med strömknappen [A].
2. Koppla på induktionsslingan med POWER-knappen [E]. Slingan kopplas på med full effekt (10).
3. Ställ in effektnivån med effektknapparna [F] och [H].
4. Vidrör timerknappen [D]. Timeravläsningen blinkar på displayen.
5. Ställ in timerns minuttal med effektknapparna [F] och [H].
6. Vänta tills minuttalet slutar blinka. Timern är genast i användning.

Du kan koppla ifrån timern genom att trycka på timerknappen [D].

## 5.10 EFFEKTNIVÅER

De angivna effektnivåexemplen är allmänna riktvärden. Den effektnivå som är lämpligast för din matlagning beror på ett antal faktorer, liksom det kokkärl som används och matmängden. Pröva olika inställningar tills du vänjer dig med apparaten. Vi rekommenderar en lägre effektnivå i början, och att höja effekten an efter om den inte är tillräcklig.

Effektnivå	Effekt (W)	Användning
1	200	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uppvärmning med låg effekt för små mängder mat</li><li>• Smälta choklad, smör och andra livsmedel som lätt kan bränna i botten</li></ul>
2	400	<ul style="list-style-type: none"><li>• Varmhållning</li><li>• Småkokning</li><li>• Långsam uppvärmning</li></ul>
3	600	<ul style="list-style-type: none"><li>• Återuppvärmning</li><li>• Snabb kokning</li></ul>
4	800	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koka ris</li></ul>
5	1000	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannkakor</li></ul>
6	1200	
7	1400	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Koka pasta</li></ul>
8	1600	
9	1800	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stekning</li><li>• Bryning</li></ul>
10	2000	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koka vatten</li></ul>

## 5.7 AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Apparaten är försedd med en automatisk säkerhetsavstängning. För att minimera eventuell skada stängs apparaten av efter två timmar oberoende av effekten.

Om kokkärlet lyfts från kokzonen stängs kokzonen av efter två minuter.

## 5.8 VÄRMESKYDD

Temperatursensorn i hällen stänger automatiskt av apparaten ifall apparatens interna temperatur stiger alltför högt.

Om temperaturskyddet utlöses, lyft kokkärlet från induktionshällen och låt apparaten svalna.

## 5.9 RESTVÄRME

Skärmen visar "H" vid kokzonens knapp då ytan är het. Symbolen slocknar när glasytan har svalnat till en trygg nivå.

## 6. Skötsel och rengöring



### VARNING:

Läs kapitlen angående säkerhet.

### 6.1 ALLMÄNT

- Koppla loss stickkontakten från vägguttaget före rengöring.
- Vänta tills induktionshällen har svalnat före rengöring eller underhåll, men ta undantagen till höger i beaktande.
- Rengör induktionshällen efter varje användning.
- Kontrollera alltid att kokkärlets botten är rent.
- Skråmor eller missfärgningar på ytan påverkar inte induktionshällens funktion.
- Använd specialrengöringsmedel som lämpar sig för rengöring av induktionshällens glasyta. Se till att rengöringsmedel eller fukt inte kommer in i apparaten.
- Använd en skrapa som är ämnad för glasytor för att avlägsna ingrott smuts. Du kan inhandla verktyget hos en välutrustad vitvaruaffär.
- Damm som ansamlas i ventilations-

öppningarna kan avlägsnas med en torr trasa eller med tryckluft.

- Apparaten får inte doppas i vatten.

### 6.2 RENGÖRING AV INDUKTIONSHÄLLEN

- **AVLÄGSNA OMEDELBART:** Smält plast, plastfolie, socker och sockerhaltig mat. Smutset kan orsaka varande skador på induktionshällen. Risk för brännskador. Placera en separat inhandlad plasticskrapa vinklat mot induktionshällens yta och skrapa försiktigt bort smutsen.
- **AVLÄGSNA NÄR INDUKTIONSHÄLLEN HAR SVALNAT:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, metallskimrande fläckar. Rengör induktionshällen med en fuktad trasa och specialrengöringsmedel som är lämpligt för glaskeramikytor. Torka av induktionshällen med en torr trasa efter rengöring.
- **AVLÄGSNA METALLSKIMRANDE FLÄCKAR:** rengör glasytan med en trasa som har fuktats med vatten och ättika.

### 6.3 PROBLEMLÖSNING

Problem	Möjliga orsaker	Åtgärder
Induktionshällen kopplas inte på	Hällen har inte anslutits till elnätverket eller den har anslutits felaktigt.	Kontrollera att induktionshällen har anslutits regelrätt till ett fungerande, jordat vägguttag.
	Säkringen har löst ut.	Inspektera säkringen. Kontakta en elektriker om säkringen löser ur på nytt.
	Barnlåset är tillkopplat.	Koppla ifrån barnlåset.
	Du har vidrört flera knappar samtidigt.	Vidrör endast en knapp i taget.
	Vatten eller fett på kontrollpanelen.	Torka av kontrollpanelen.
Induktionshällen kopplas av	Det står ett föremål på strömbrytaren.	Avlägsna föremålet från strömbrytaren.

Sprakande eller knackande ljud hörs från kokkärlet	Kokkärlets form och material kan orsaka ljud p.g.a. värmeutvidgning.	Detta är normalt.
Ett brusande ljud hörs från induktionshällen vid höga effektlägen	Detta är en av induktionsteknologins egenskaper.	Detta är normalt. Brusandet minskar eller tystnar helt då du minskar på effekten.
Det hörs fläktljud från induktionshällen	Apparatens inbyggda fläkt kopplas automatiskt på när induktionshällen blir varm. Fläktens funktion är att skydda apparatens elektroniska delar mot överhettning. Fläkten kan hållas i gång även en stund efter att du har stängt av apparaten.	Detta är normalt.
Kokkärlet hettas inte upp och ett pipande ljud hörs	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apparaten känner inte av kokkärlet, kokkärlet lämpar sig inte för användning på induktionshäll.</li> <li>2. Kokkärlet är alltför litet eller det är inte centrerat på kokzonen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Använd ett kokkärl som lämpar sig för induktionshällen.</li> <li>2. Centrera kokkärlet och se till att dess botten diameter är minst 15 cm.</li> </ol>
Induktionshällen eller kokzonen stängs av plötsligt, en ljudsignal hörs och/eller apparaten visar en felkod	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kokkärlet eller apparaten överhettar.</li> <li>2. Tekniskt fel</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Använd en lägre effekt-nivå. Se till att det finns tillräckligt mycket vätska/mat i kärlet och att inte eventuellt fett har bränts bort. Kontrollera, att apparatens ventilationsöppningar inte är blockerade och att inte den omgivande temperaturen är alltför hög.</li> <li>2. Skriv upp felkoden och stäng av induktionshällen. Koppla loss stickkontakten från vägguttaget. Kontakta service.</li> </ol>

## 6.4 FELKODER

I induktionshällen ingår en automatisk diagnoseringsfunktion, som meddelar om fel då de uppstår.

Felkod	Förklaring
E3/E6	Vänta tills apparaten har svalnat och starta om den.
E7/E8	Kontrollera vilken spänning som ska användas. Koppla inte till strömmen innan spänningen och anslutningarna har inspekterats.
E1/E2/E4/E5/ Eb/U1	Kontakta service.

Verkkokauppa.com Oyj  
Tyynenmerenkatu/Stillahavsgatan 11  
00220 Helsinki/Helsingfors

<https://asiakaspalvelu.verkkokauppa.com>



REV. 12615467