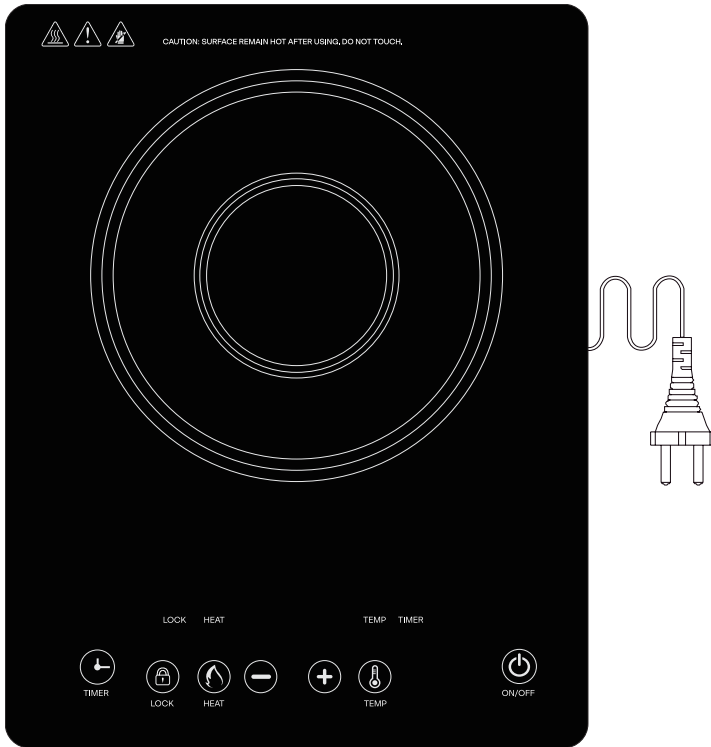




# Induction hob

SE | Induktionsplatta  
NO | Induksjonsplate  
FI | Induktiolevy



English

Svenska

Norsk

Suomi

Art.no.  
44-6220

Model  
IH2103-AL

Ver. 20250113



# Portable Induction Hob

Art.no 44-6220

Model IH2103-AL

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

English

## Safety

- The product may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons with a lack of experience or knowledge which could jeopardize their safety, provided they have been instructed in the safe operation of the product and understand the hazards involved.
- Never let children play with the product.
- Check that the voltage where you want to use the product is compatible with the voltage on the rating plate of the product. Make sure you connect the product to an earthed outlet.
- Place the product on a dry, flat and durable surface. Make sure there is adequate free space surrounding the product since the sides get hot during use.
- Never place any combustible objects such as towels, curtains, or plastic containers on or close to the product.
- The product should only be used as described in this manual.
- The mains lead should be checked regularly. Never use the product if the mains lead or plug is damaged.
- The mains lead must be changed if damaged. This is to prevent the risk of electric shock or fire and should only be carried out by the manufacturer, qualified service facility or qualified technician.
- Do not pull or carry the product by its mains lead. Do not use the lead as a handle and do not let it fasten in door jambs. Do not pull the lead around sharp corners and edges or over warm surfaces either.

- The product should only be used and stored indoors.
- Do not open the housing. Certain unshielded components inside the casing carry dangerous voltages. Contact with these components could result in electric shock.
- The product should not be modified or disassembled and may only be repaired by qualified service personnel.
- Always unplug the product from the wall socket before cleaning.
- Never lower the product into water or other liquids. The product can become live and produce lethal electrical shocks.
- **Warning: Never store any items on the cooking surface.**  
**Fire hazard!**
- **Warning:** Be careful when heating up cooking oil or fat. Never leave the pot/pan unattended during use to avoid overheating. Never try to extinguish an oil or fat fire using water, switch the product off and smother the fire by covering the pan with a lid or blanket.
- **Warning:** Unattended cooking on a hob can be dangerous. Cooking must be supervised at all times and the hob must not be left unattended even for a short time.
- **Warning:** If the surface of the hob is cracked or damaged, switch off the product and unplug it to avoid the possibility of electric shock.
- Never heat food in sealed containers such as tin cans to avoid the possibility of explosion.
- Do not heat empty pots or pans, doing so can impair product performance and can be dangerous. Make sure that there is enough liquid in the cooking vessel to avoid boiling dry.
- Do not operate the induction hob when it is placed on a metal surface.
- To prevent damage, avoid subjecting the induction hob to mechanical blows and impacts. If the induction hob is damaged in any way, unplug the product and stop using the hotplate. Make sure that it is repaired by a qualified electrician before use.

- Place the induction hob on a horizontal surface and allow at least 10 cm of free space between the sides and back of the product and any wall. Make sure that the ventilation openings are not covered.
- Do not use sharp metal implements on the surface of the induction hob; doing so could result in scratches and damage. If the induction hob is cracked, switch it off immediately to avoid electric shock.
- The induction hob must not be overloaded with heavy items; doing so may damage the plastic cover and hotplate.
- Do not use the induction hob near a gas stove, kerosene stove, fireplace or in an environment with high temperature.
- The induction hob must not be used with a timer or other equipment which turns it on automatically.
- The induction hob should be switched off using [⏻], do not rely solely on the the timer function to switch the hob off automatically.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

## Warning symbols



The hotplate will be hot during use and even immediately after a pan has been removed. To avoid burns, do not touch the hotplate.



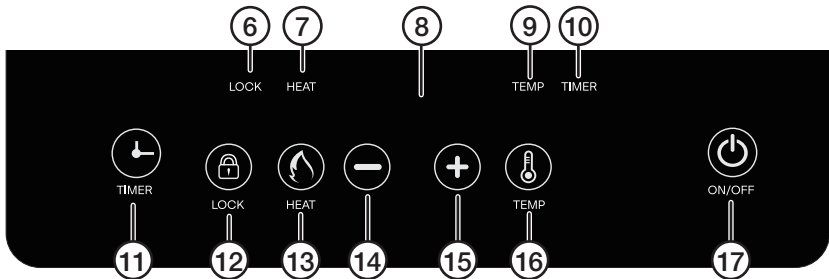
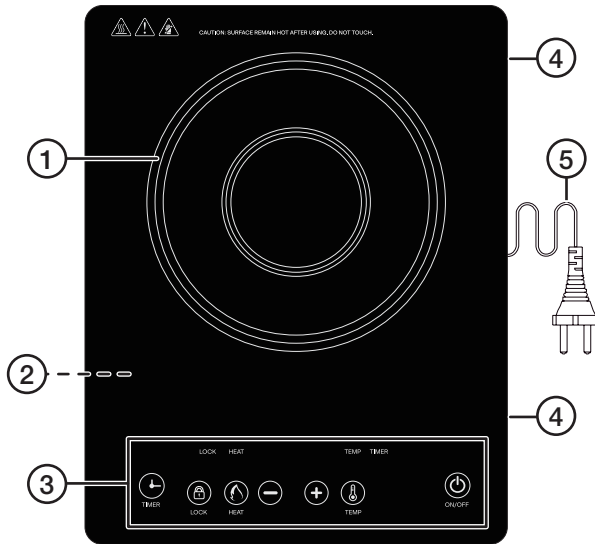
**Warning:** Read all the safety warnings in the instruction manual prior to using the appliance.



Avoid burns; never place you hand on the hotplate.

# Product description

English



- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Hotplate zone                  | 10. Timer indicator light        |
| 2. Air inlet (underneath the hob) | 11. [⌚] Timer 1–180 min          |
| 3. Control panel                  | 12. [🔒] Lock button              |
| 4. Air vent                       | 13. [🔥] Select Heat mode         |
| 5. Mains lead                     | 14. [-] Decrease.                |
| 6. Lock indicator light           | 15. [+] Increase                 |
| 7. Heat indicator light           | 16. [🌡️] Select Temperature mode |
| 8. Display                        | 17. [🔌] On/Off button            |
| 9. Temp. indicator light          |                                  |

## Compatible cookware

**Note:** Before starting to cook, first make sure that the cooking vessel is suitable for use with an induction hob.

### Compatible cookware

- Suitable materials: steel, cast iron, stainless steel, cast iron or heat-resistant ceramic cookware with a layer of magnetic induction material in the bottom.
- Suitable shape and size: Round, flat-bottomed vessels with diameters between 15 and 20 cm.
- After the cookware has been used on the induction hob for the first time, small white spots might appear on the bottom. This is normal. Pour a little vinegar into the cookware and heat it up to 60–80 °C, then brush the spots off.

### Incompatible cookware

- Unsuitable materials: Metals which do not contain iron such as aluminium and copper; glass or ceramic which does not contain a layer of magnetic induction material in the bottom. Cookware with bottoms constructed of layers of different metals is not suitable for use with induction hobs.
- Incorrectly sized cookware: Cookware with a bottom which is not round and which is less than 15 cm in diameter or larger than 20 cm.
- If the wrong type of cookware is used: The induction hob hotplate will not heat up, and “L” will flash on the display. The beeper will sound for 60 seconds.

## Before first use

1. Read the all safety warnings in this instruction manual.
2. Remove any protective film that may be on the ceramic plate.

## Operating instructions

- Pick a suitable location for using the induction hob by referring to the safety instructions above.
- Make sure that the air vents are not blocked and that no unnecessary items are placed on top of the hob.
- Make sure that the cookware is placed inside a marked cooking zone (1) and that it contains food or liquid. **Note!** If no cookware is placed on the induction hob, it will not work.
- Always make sure there are no foreign objects such as water or food spills on the hotplate before turning it on.
- If the timer function is not used, the induction hob will automatically switch off after 2 hours.
- Connect the mains lead to a wall socket. The induction hob will enter standby and the display will show L indicating that the temperature is below 50°C.

## Heat

1. Press [⏻] (17) to switch the induction hob on. Any following operation must be done within 30 seconds for the induction hob to turn on. If no operation is performed, it will re-enter standby.
2. Press [🔥] (13) to select Heat mode. This mode is suitable for when you don't need a specific temperature, for example when boiling water. The red indicator light above the on/off button [⏻] and the heat indicator light (7) will light up.
3. The default preset is **5**. Use [+] or [-] to select your desired setting (1-10).
4. Press [⏻] to switch the induction hob off. "H" flashes on the display until the hotplate has cooled down.
5. Unplug the product after use.

If the cooking vessel is removed from the hotplate, the heat is switched off straight away and the alarm will beep for 20 seconds. The induction hob will then enter standby mode, "L" will flash on the display and a summer will buzz for approx. 12 seconds.

## Temperature




1. Press [⏻] to switch the induction hob on. Any following operation must be done within 30 seconds for the induction hob to turn on. If no operation is performed, it will re-enter standby.
2. Press [🌡️] (16) to select Temperature mode. This mode is suitable for when you need a specific temperature. The red indicator light above [⏻] and the temperature indicator light (9) will light up.
3. The default preset is **120**. Use [+] or [-] to select your desired setting (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240).
4. Press [⏻] to switch the induction hob off. "H" flashes on the display until the hotplate has cooled down.
5. Unplug the product after use.

If the cooking vessel is removed from the hotplate, the heat is switched off straight away and the alarm will beep for 20 seconds. The induction hob will then enter standby mode and "L" will flash on the display and a summer will buzz for approx. 12 seconds.

## Timer mode

1. Switch the induction hob on as normal.
2. Press the Timer button [⌚] (11) to activate the timer function. The Timer indicator light (10) will light up and ⌚ will show on the display. Use [+] or [-] to select your desired setting (1-180 min). The timer will increase by 5 minutes and decrease by 1 minute.
3. When the timer duration has been set it will start to countdown.
4. When the set time has elapsed the induction hob will switch off automatically.
5. If the timer function is not used, the induction hob will automatically switch off after 2 hours.

## Button lock

1. Press and hold [] for 3 seconds to lock the induction hob. “L0C” will flash on the display when lock is activated. When in this mode, the induction hob can only be switched off using [], all other buttons and functions are disabled.
2. Press and hold [] or 3 seconds to deactivate the lock function.

## Advice for use

1. Always use flat-bottomed pots and pans which maintain a good even cooking surface with the induction hob hotplate.
2. The residual heat in the hotplate can be used to keep food warm for a while after the hob has been switched off.

## Care and maintenance

1. Turn off and unplug the induction hob from the wall socket before cleaning it. Let the hotplate cool before cleaning it.
2. Never immerse the induction hob in water or other liquids.
3. Clean the exterior of the induction hob with a soft damp cloth and the ventilation openings with a soft brush or handheld vacuum cleaner.
4. Do not use any sharp implements, abrasive or corrosive substances to clean the product.
5. The induction hob must not be cleaned using a steam cleaner.

## Responsible disposal

This symbol indicates that this product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the material can be disposed of in a responsible manner. When recycling your product, take it to your local collection facility or contact the place of purchase. They will ensure that the product is disposed of in an environmentally sound manner.



# Troubleshooting

Error	Correction
The product does not switch on when it is plugged in and [⏻] has been pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the product plugged in correctly?</li> <li>• Check for a blown fuse.</li> <li>• Is the wall socket live? Check with another product.</li> <li>• Have you pressed [⏻] or [⏹]?</li> </ul>
The [⏻] indicator is on but the hotplate is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the cooking vessel made of the correct material?</li> <li>• Is the product in a preset working mode, e.g. Timer mode?</li> <li>• The product might be faulty, contact our Customer Services.</li> </ul>
The product switches off unexpectedly during use.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the ambient temperature too high?</li> <li>• Is the air inlet or outlet blocked?</li> <li>• Has the preset Timer time elapsed?</li> <li>• Has the overheating safety cut-out switch tripped?</li> </ul> <p>Wait a few minutes and try again.</p>

Error code	Meaning
E01	Voltage is under 145 V.
E02	Voltage is over 275 V.
E03, E06, E08	The product might be faulty, contact our Customer Services.
E07	The temperature of the hotplate zone is too high (above 240 °C) and the induction hob needs to cool down for atleast 30 minutes. When the induction hob has cooled down it will enter Standby automatically.
E09	The temperature of the cookware exceeds 90 °C, for example if a pot has boiled dry. When the cookware has cooled down to below 70 °C the induction hob will enter standby automatically.

**Warning:** If the product operates abnormally in any way, unplug it from the power supply and contact our Customer Services.

## Specifications

<b>Rated voltage</b>	220–240 V AC, 50-60 Hz
<b>Power</b>	2000 W
<b>Size</b>	290 × 370 × 42 mm mm
<b>Mains lead</b>	1.2 cm
<b>Weight</b>	2.1 kg

	Symbol	Value	Unit
Model		44-6220	
Type of hob		Freestanding	
Number of cooking zones and/or areas		1	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zone	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	19.5	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	189.3	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	189.3	Wh/kg

It is recommended to select power setting level 2 to achieve maximum energy efficiency.

The energy consumption of a domestic electric hob (EC electric hob) is measured in Wh per kg of water heated in a normalized measurement (Wh/kg) considering all cookware pieces under standardized test conditions and rounded to the first decimal place. Standard EN 60350-2:2013 was used as a reference for the measurement and calculation.

# Induktionsplatta

Art.nr 44-6220

Modell IH2103-AL

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

## Säkerhet

- Produkten får användas av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Kontrollera att spänningen där du ska använda produkten är samma som på produktens märkskylt. Se till att du ansluter produkten till ett jordat uttag.
- Placera produkten på ett torrt, jämnt och oömt underlag. Se till att det finns fritt utrymme runt om produkten då sidorna blir varma under användning.
- Placera aldrig några brännbara föremål som t.ex. gardiner, handdukar eller plastlådor på eller i närheten av produkten.
- Använd endast produkten på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Nätsladden bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig produkten om nätsladden eller stickproppen är skadade.
- Om nätsladden skadats får den, för att undvika risk för elektrisk chock eller brand, endast bytas av tillverkaren, dess serviceställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Dra eller bär inte produkten i nätsladden. Använd inte sladden som ett handtag och kläm den inte i någon dörr. Dra den inte heller runt vassa hörn och kanter eller över varma ytor.

- Produkten får endast användas och förvaras inomhus.
- Öppna inte höljet. Farlig spänning finns oskyddad på vissa komponenter under produktens hölje. Kontakt med dessa kan ge upphov till elektriska stötar.
- Produkten får inte ändras eller demonteras och får endast repareras av kvalificerad servicepersonal.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning eller före rengöring.
- Sänk aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor. Produkten kan bli strömförande och livshotande elektriska stötar kan uppstå.
- **Varning: Förvara aldrig några föremål på produkten. Brandfara!**
- **Varning!** Var försiktig när du hettar upp olja eller fett. Håll kärlet/pannan under uppsikt för att undvika överhettning. Försök aldrig släcka brand i olja eller fett med vatten, stäng av produkten och kväv elden med lock eller brandfilt.
- **Varning!** Någon måste ha uppsikt över pågående kokning, en kortvarig kokning måste stå under tillsyn hela tiden.
- **Varning!** För att undvika risk för elektrisk chock, stäng av produkten och dra ur stickproppen om plattan har spruckit eller skadats.
- Värm aldrig mat i täta förpackningar som plåtburkar etc. p.g.a. explosionsrisk.
- Induktionsplattan får inte användas till tomma grytor/kastruller, funktionen kan försämrats och fara kan uppkomma. Se till att det finns tillräckligt mycket vätska i grytan, undvik torrkokning.
- Placera inte kokplattan på en metallyta vid användning.
- För att undvika skada, se till att inte induktionsplattan utsätts för slag och stötar. Om induktionsplattan är skadad på något sätt, dra ur stickproppen direkt och sluta använda induktionsplattan. Se till att den blir reparerad av kvalificerad tekniker innan användning.

- Placera induktionsplattan vågrätt, se till att det är minst 10 cm fritt mellan väggen och induktionsplattans sidor/baksidan. Se till att inte ventilationsöppningarna blockeras.
- Använd inte vassa metallföremål på induktionsplattans yta, så att den repas eller förstörs. Om induktionsplattan har sprickor, stäng genast av den för att undvika elektrisk chock.
- Induktionsplattan får inte överbelastas med tunga föremål, induktionsplattan och plastskyddet kan skadas.
- Använd inte induktionsplattan i närheten av gasspis, fotogenkök, öppen eld eller i en mycket het omgivning.
- Induktionsplattan får inte anslutas tillsammans med en timer eller annan tidsstyrd utrustning.
- Induktionsplattan ska stängas av med [⏻], lita inte endast på detektorn för automatisk avstängning.
- Placera aldrig metallföremål som t.ex. knivar, gafflar, skedar eller lock på induktionsplattan. Föremålen kan bli heta.

## Varningssymboler



Under användning eller efter att kastrullen har flyttats kommer induktionsplattan att vara varm en stund. Vidrör inte plattan, var försiktig för att undvika brännskada.

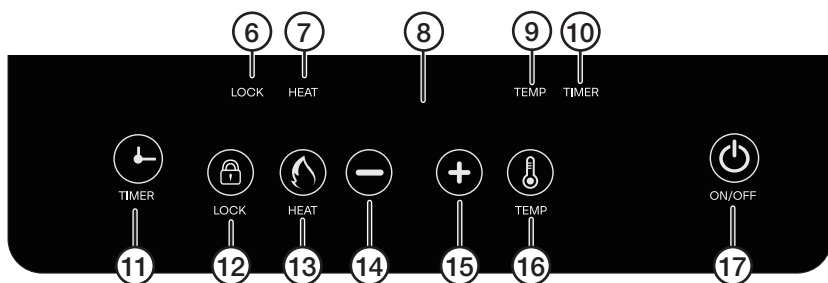
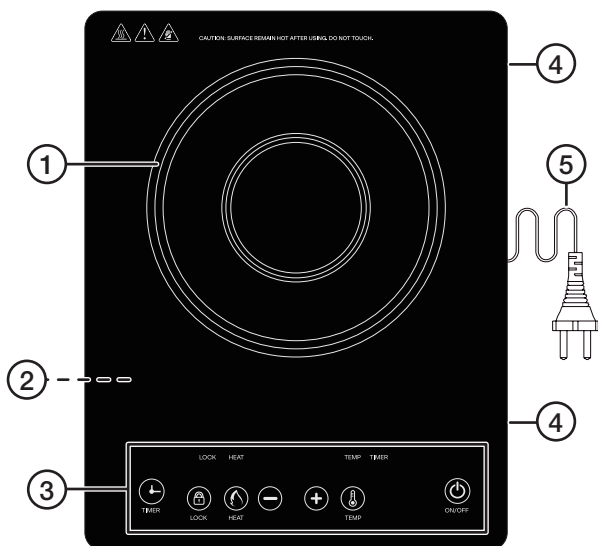


**Varning!** Läs säkerhetsanvisningarna i bruksanvisningen.



Håll aldrig en hand mot induktionsplattan, risk för brännskada.

# Produktbeskrivning



1. Markering för kokzon
2. Luftintag (på undersidan)
3. Kontrollpanel
4. Utblås, ventilation
5. Anslutningskabel
6. Indikatorlampa - Lock
7. Indikatorlampa - Heat
8. Display
9. Indikatorlampa - Temp.
10. Indikatorlampa - Timer
11. [⌚] Timer, 1–180 min
12. [🔒] Lås
13. [🔥] Värmeläge
14. [-] Minska
15. [+] Öka
16. [🌡️] Temperaturläge
17. [🔌] Slå på/stäng av

# Lämpliga kokkäril

**Obs!** Kontrollera att kokkärlet är lämpligt för induktionsvärmning innan du börjar använda det.

## Lämpliga kokkäril

- Lämpliga material: järn, rostfritt stål, gjutjärn eller värmebeständigt glas med magnetiskt induktionsskikt.
- Lämplig form och storlek: Rund plan botten med  $\emptyset$  större än 15 cm och mindre än 20 cm.
- Efter första användning kan små vita prickar uppkomma på kärlets botten, vilket är helt normalt. Häll i lite vinäger i kärlet och värm upp till 60–80 °C, ta bort prickarna med en borste.

## Olämpliga kokkäril

- Olämpliga material: Andra metaller än järn, rostfritt stål och gjutjärn som t.ex. aluminium, koppar, glas eller keramik utan magnetiskt induktionsskikt. Använd inte heller kokkäril med botten i olika metaller i flera lager.
- Fel storlek på kokkäril: Inte rund botten,  $\emptyset$  mindre än 15 cm eller större än 20 cm.
- Om fel typ av kokkäril används: Induktionsplattan slår inte till, "L" blinkar. Summern ljuder i 60 sekunder.

## Innan första användning

1. Läs säkerhetsföreskrifterna.
2. Ta bort all ev. skyddsfilm som är kvar på induktionsplattan.

## Användning

- Välj en lämplig placering av induktionsplattan enligt säkerhetsföreskrifterna.
- Se till att induktionsplattans ventilationsöppningar är fria och se till att inga onödiga föremål finns i närheten av induktionsplattan.
- Se till att kokkärlet är placerat inom den markerade kokzonen (1) och att det innehåller livsmedel eller vätska. **Obs!** Om det inte finns ett kokkäril inom den markerade kokzonen kommer induktionshällen inte att fungera.
- Försäkra dig alltid om att det inte finns främmande material så som vatten eller matrester på plattan innan du slår på den.
- Om inte timerläget används, stängs induktionsplattan av automatiskt efter 2 timmar.
- Anslut stickproppen till vägguttaget. Induktionshällen startar i standbyläge och "L" visas på displayen. Detta indikerar att temperaturen i kokzonen är under 50 °C.

## Värmeläge (Heat)

1. Tryck på [⏻] (17) för att slå på induktionsplattan. Följande åtgärder måste vidtas inom 30 sekunder för att induktionshällen ska slås på. Om ingen åtgärd utförs återgår den till standby.
2. Tryck på [🔥] (13) för att välja värmeläge. Detta läge är lämpligt om det inte krävs en specifik temperatur för matlagningen, t.ex. vid kokning av vatten. Den röda indikatorlampan vid [⏻] samt indikatorlampan för **HEAT** (7) lyser.
3. Det förinställda läget är **5**. Använd [+] eller [-] för att välja önskat läge (1-10).
4. Tryck på [⏻] för att stänga av induktionsplattan. **"H"** lyser och slocknar sedan när induktionsplattan har svalnat.
5. Dra ur stickproppen efter användning.

Om kokkärlet tas bort från induktionsplattan stängs värmen av direkt och en summer ljuder i 20 sekunder, därefter övergår induktionsplattan automatiskt till standbyläge (**"L"** lyser och summer ljuder i ca 12 sekunder).

## Temperaturläge (Temperature)



1. Tryck på [⏻] för att slå på induktionsplattan. Följande åtgärder måste vidtas inom 30 sekunder för att induktionshällen ska slås på. Om ingen åtgärd utförs återgår den till standby.
2. Tryck på [🌡️] (16) för att välja temperaturläge. Detta läge är lämpligt om det krävs en specifik temperatur för matlagningen. Den röda indikatorlampan vid [⏻] samt indikatorlampan för **TEMP** (9) lyser.
3. Det förinställda läget är **120**. Använd [+] eller [-] för att välja önskad temperatur (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240).
4. Tryck på [⏻] för att stänga av induktionsplattan. **"H"** lyser och slocknar sedan när induktionsplattan har svalnat.
5. Dra ur stickproppen efter användning.

Om kokkärlet tas bort från induktionsplattan stängs värmen av direkt och en summer ljuder i 20 sekunder, därefter övergår induktionsplattan automatiskt till standbyläge (**"L"** lyser och summer ljuder i ca 12 sekunder).

## Timerläge

1. Slå på induktionsplattan som vanligt. Välj värme- eller temperaturläge.
2. Tryck på [⌚] (11) för att aktivera timerläge. Timerindikatorn (10) tänds och ⌚ visas på displayen. Använd [+] och [-] för att välja önskad tid (1-180 min). Timern ökar i 5 minuters steg och minskar i 1 minuts steg.
3. När inställningen är klar visas den inställda tiden och nedräkningen börjar.
4. När den inställda nedräkningstiden har löpt ut stängs induktionsplattan av automatiskt.
5. Om inte induktionsplattan är i timerläge stängs den av automatiskt efter 2 timmar.

## Knapplås

1. Håll in [, alla andra funktioner är avstängda.
2. Håll in [

### Tips vid användning

1. Använd alltid flatbottnade kärl och stekpannor som ger god kontakt med induktionsplattan.
2. Plattans eftervärme kan användas till att varmhålla maten en stund efter det att plattan har stängts av.

## Skötsel och underhåll

1. Stäng av induktionsplattan och dra ut stickproppen ur vägguttaget innan rengöring. Låt induktionsplattan svalna innan rengöring.
2. Sänk aldrig ned induktionsplattan i vatten eller andra vätskor.
3. Rengör induktionsplattans yta med en mjuk fuktad trasa och ventilationsöppningarna med en mjuk borste eller handdammsugare.
4. Använd inga vassa verktyg vid rengöring, inte heller slipande eller frätande rengöringsmedel.
5. Induktionsplattan får inte rengöras med ångrengörare.

## Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.



## Felsökning och felkoder

Funktion	Åtgärd
Induktionsplattan startar inte när stickproppen är ansluten och du har tryckt på [⏻].	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Är stickproppen rätt ansluten?</li> <li>• Är säkringen hel, kontrollera.</li> <li>• Finns det ström i eluttaget, kontrollera med annan elprodukt.</li> <li>• Har du tryckt på [⏻] eller [⏻]?</li> </ul>
[⏻]-indikatorn och displayen lyser men plattan blir inte varm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rätt material i kokkärl?</li> <li>• Är induktionsplattan i ett förinställt läge, t.ex. timerläge?</li> <li>• Induktionsplattan kan vara felaktig, kontakta vår kundtjänst.</li> </ul>
Induktionsplattan stängs plötsligt av under användning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Är omgivningstemperaturen för hög?</li> <li>• Är ventilationsöppningarna blockerade?</li> <li>• Har inställd tid för timerläget löpt ut?</li> <li>• Har överhettningsskyddet löst ut, vänta några minuter och prova igen.</li> </ul>

Felkod	Betydelse
E01	Spänningen är under 145 V.
E02	Spänningen är över 275 V.
E03, E06, E08	Induktionsplattan kan vara felaktig, kontakta vår kundtjänst.
E07	Induktionsplattan är för varm (över 240 °C) och induktionshällen måste svalna i minst 30 minuter. När den har svalnat kommer den automatiskt att gå in i standbyläge.
E09	Kokkärlets temperatur överstiger 90 °C, till exempel om en gryta har kokat torrt. När kokkärlet har svalnat till under 70 °C går induktionshällen automatiskt i standbyläge.

**Varning!** Om induktionsplattans funktion på något sätt avviker från det normala under drift, dra ur stickproppen och kontakta vår kundtjänst.

# Specifikationer

<b>Märkspänning</b>	220–240 V AC, 50-60 Hz
<b>Effekt</b>	2000 W
<b>Mått</b>	290 × 370 × 42 mm
<b>Kabellängd</b>	1,2 cm
<b>Vikt</b>	2,1 kg

	Beteckning	Värde	Enhet
Modellbeskrivning		44-6220	
Typ av håll		Fristående	
Antal kokzoner och/eller områden.		1	
Värmeteknik (induktionszoner och -områden, strålningszoner, fasta kokplattor)		Induktionszon	
För cirkelformade kokzoner eller områden: diameter för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm.	Ø	19,5	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	EC elektrisk köksutrustning	189,3	Wh/kg
Hällens energiförbrukning beräknad per kg	EC elektriska hållar	189,3	Wh/kg

Vi rekommenderar att du använder effektnivå 2 för att uppnå maximal energieffektivitet. Energiförbrukningen för en elektrisk hushållshåll (EC elektriska hållar) mäts i Wh per kg vatten som värms upp vid en standardmätning (Wh/kg) med beaktande av alla kastruller och pannor under standardiserade testförhållanden och avrundat till en decimal. Standard EN 60350-2:2013 har använts som underlag för mätningar och beräkningar.

# Induksjonsplate

Art.nr. 44-6220

Modell IH2103-AL

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

## Sikkerhet

- Produktet kan benyttes av personer med funksjonshemming og manglende erfaring og kunnskap om produktet, dersom noen har lært dem opp i bruken av produktet og forståelse for faren ved bruk av det.
- La aldri barn leke med produktet.
- Kontroller at spenningen der kokeplaten skal brukes stemmer overens med merkingen på produktet. Påse at produktet kobles til et jordet uttak.
- Plasser produktet på tørt, jevnt og hardt underlag. Påse at det er god plass rundt kokeplaten, da sidene blir varme når den er i bruk.
- Plasser aldri brennbare gjenstander som f.eks. gardiner, håndklær, plastbokser etc. på eller i nærheten av kokeplaten.
- Bruk platen kun på den måten som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke produktet dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen kyndig serviceperson.
- Ikke trekk eller bær produktet etter ledningen. Bruk ikke ledningen som håndtak og ikke klem den i en dør o.l. Trekk den heller ikke rundt skarpe kanter eller hjørner.
- Produktet må kun brukes og oppbevares innendørs.

- Dekselet må ikke åpnes. Farlig spenning ligger ubeskyttet på visse komponenter under produktets deksel. Kontakt med disse kan gi elektrisk støt.
- Produktet må ikke endres på eller demonteres, og det må kun repareres av kvalifisert servicepersonell.
- Ta alltid ut stikkkontakten fra vegguttaket før rengjøring og etter bruk.
- Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker. Produktet kan bli strømførende og livstruende elektriske støt kan oppstå.
- **Advarsel: Plasser ikke gjenstander til oppbevaring oppå produktet. Brannfare!**
- **Advarsel!** Vær forsiktig ved oppvarming av olje og fett. Hold kasserollen/pannen under oppsikt, for å unngå overoppheting. Brann i olje og fett må ikke slukkes med vann. Dersom en brann skulle oppstå må platen skrus av og flammene kveles med et lokk eller brannteppe.
- **Advarsel!** Forlat aldri platen mens du tilbereder mat på den. Det kreves kontinuerlig tilsyn ved oppvarming og koking på platen.
- **Advarsel!** Dersom platen har sprukket, eller har andre skader, må den skrus av og støpselet trekkes ut av strømuttaket. Hvis ikke er det en viss fare for elektrisk støt.
- Varm aldri opp mat i tette forpakninger, som f.eks. aluminiumsforpakninger, da disse kan eksplodere.
- Induksjonsplaten må ikke benyttes til tomme gryter/kasseroller. Dette kan føre til at produktet blir ødelagt. Pass på at det er nok væske i gryten og unngå tørrkoking.
- Induksjonsplaten må ikke plasseres på metallunderlag når den skal brukes.
- Induksjonsplaten må ikke utsettes for slag og støt. Hvis platen er skadet må man umiddelbart skru den av og trekke ut støpselet. Hvis den skal repareres må dette utføres av kvalifiserte fagpersoner.
- Plasser induksjonsplaten vannrett og minst 10 cm fra vegg på alle kanter. Påse at ikke ventilasjonsåpningene blir blokkert.

- Ikke bruk skarpe metallgjenstander på overflaten på platen. Den kan bli skadet av riper. Hvis induksjonsplaten har sprekker må den skrues av umiddelbart da dette utgjøre en fare bl.a. for elektrisk støt.
- Overbelast ikke induksjonsplaten med tunge gjenstander, da dette kan skade den.
- Bruk ikke induksjonsplaten nær gasskomfyrer, parafinapparater, åpen ilde eller i svært varme omgivelser.
- Induksjonsplaten må ikke kobles sammen med timer eller annet tidsstyrt utstyr.
- Induksjonsplaten skal stenges med [⏻]. Ikke stol kun på detektoren for automatisk avstenging.
- Plasser aldri metallgjenstander som f.eks. kniver, gafler, skjeer eller lokk på induksjonsplaten. Gjenstandene kan bli varme.

## Varslingssymboler



Platen vil være varm en stund etter at kasserollen er fjernet. Ikke berør platen. Fare for brannskader.

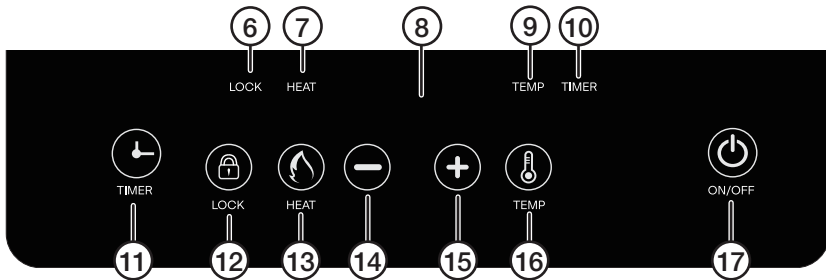
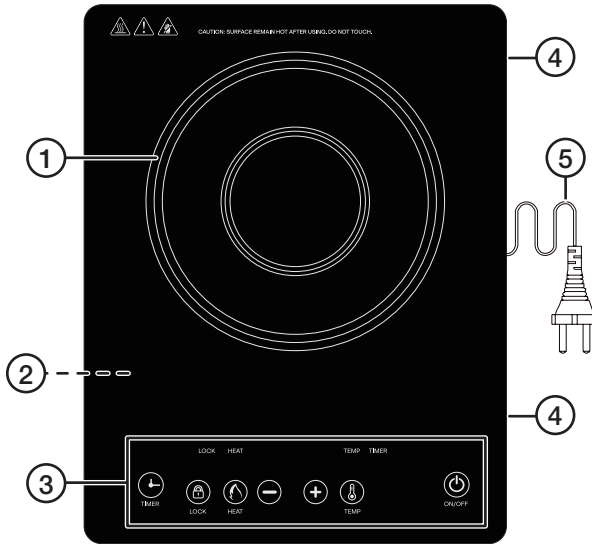


**Advarsel!** Les alle sikkerhetsanvisningene i bruksanvisningen.



Induksjonsplaten må ikke berøres med hendene da det kan være fare for brannskader.

# Produktbeskrivelse



- |                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Markering for kokesone      | 10. Indikatorlampe – Timer |
| 2. Luftinntak (på undersiden). | 11. [⌚] Timer, 1–180 min.  |
| 3. Kontrollpanel               | 12. [🔒] Lås                |
| 4. Utblås, ventilasjon         | 13. [🔥] Varmenivå          |
| 5. Tilkoblingskabel            | 14. [-] Redusere           |
| 6. Indikatorlampe – Lockr      | 15. [+] Øke                |
| 7. Indikatorlampe – Heat       | 16. [🌡️] Temperaturmodus   |
| 8. Display                     | 17. [⏻] Skru på/av         |
| 9. Indikatorlampe – Temp.      |                            |

## Passende kokekar/panner

**Obs!** Kontroller at den valgte gryten eller stekepannen er beregnet for induksjonsvarme.

### Passende gryter/kasseroller/panner

- Passende materiale: jern, rustfritt stål, støpejern eller varmebestandig glass med magnetisk induksjonssjikt.
- Passende form og størrelse: Rund flat bunn med Diameter større enn 15 cm og mindre enn 20 cm.
- Etter første gangs bruke kan det oppstå små, hvite flekker på grytens bunn. Dette er helt normalt. Hell litt eddik i gryten og varm opp til 60–80 °C. Gni på flekkene med en børste.

### Gryter og panner som ikke er egnet til bruk

- Materialer som ikke egner seg: Alle andre metaller enn jern, rustfritt stål og støpejern, som f.eks. aluminium, kobber, glass eller keramikk uten magnetisk induksjonssjikt. Det må heller ikke brukes kokekar med bunn sammensatt av flere lag med forskjellige materialer.
- Feil størrelse på gryte, kasserolle og panne: Ikke bruk utstyr med rund bunn, diameter mindre enn 15 cm eller større enn 20 cm.
- Hvis man bruker feil gryter, kasseroller etc.: Induksjonsplaten slår seg ikke på, «L» blinker. Summeren uler i 60 sekunder.

## Før første gangs bruk

1. Les sikkerhetsforskriftene.
2. Fjern eventuell beskyttelsesfilmen fra induksjonsplaten.

## Bruk

- Plasser platen på et egnet sted, følg sikkerhetsforskriftene.
- Pass på at induksjonsplaten ventilasjonsåpninger er frie og påse at det ikke er noen unødvendige gjenstander nær platen.
- Pass på at kokekaret er plassert innenfor det markerte området (1) og at det inneholder mat eller væske. **Obs!** Hvis det ikke står en kjele eller panne innenfor kokesonemarkeringen, vil induksjonsplaten ikke fungere.
- Kontroller at platen er stengt og plugg støpselet til et strømuttak.
- Pass på at det ikke er fremmede materialerester som vann eller matrester på platen når du skrur den på.
- Hvis ikke timerinnstillingen brukes vil induksjonsplaten skrus av automatisk etter 2 timer.
- Koble støpselet til strømuttaket. Induksjonsplaten starter i standbymodus, og "L" vises på displayet. Dette indikerer at temperaturen i kokesonen er under 50 °C.

## Varmenivå (Heat)

1. Trykk på [] (17) for å skru på induksjonsplaten. Følgende må gjøres i løpet av 30 sekunder for at induksjonsplaten skal skrus på. Hvis dette ikke gjøres, går platen tilbake til standbymodus.
2. Trykk på [] (13) for å velge varmemodus. Denne modusen passer godt når tilberedningen ikke krever en bestemt temperatur, f.eks. når du skal koke vann. Den røde indikatoren ved [] og indikatoren for **Heat** (7) lyser.
3. Den forhåndsinnstilte modusen er **5**. Bruk [+] eller [-] for å velge ønsket modus (1–10).
4. Trykk på [] for å skru av induksjonsplaten. **"H"** lyser og slukker deretter når induksjonsplaten er avkjølt.
5. Trekk ut støpselet etter bruk.

Hvis kokekaret fjernes fra induksjonsplaten, slås varmen av umiddelbart, og en summer lyder i 20 sekunder. Deretter går induksjonsplaten automatisk til standbymodus (**"L"** lyser og en summer lyder i ca. 12 sekunder).

## Temperaturmodus (Temperature)



1. Trykk på [] for å skru på induksjonsplaten. Følgende må gjøres i løpet av 30 sekunder for at induksjonsplaten skal skrus på. Hvis dette ikke gjøres, går platen tilbake til standbymodus.
2. Trykk på [] (16) for å velge temperaturmodus. Denne modusen passer godt når tilberedningen krever en bestemt temperatur. Den røde indikatoren ved [] og indikatoren for **TEMP** (9) lyser.
3. Forhåndsinnstilt modus er **120**. Bruk [+] eller [-] for å velge ønsket temperatur (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240).
4. Trykk på [] for å skru av induksjonsplaten. **"H"** lyser og slukker deretter når induksjonsplaten er avkjølt.
5. Trekk ut støpselet etter bruk.

Hvis kokekaret fjernes fra induksjonsplaten, slås varmen av umiddelbart, og en summer lyder i 20 sekunder. Deretter går induksjonsplaten automatisk til standbymodus (**"L"** lyser og summeren lyder i ca. 12 sekunder).

## Timermodus

1. Skru på induksjonsplaten som vanlig. Velg varme- eller temperaturmodus.
2. Trykk på [] (11) for å aktivere timermodus. Timerindikatoren (10) tennes og vises på displayet. Bruk [+] og [-] for å velge ønsket tid (1–180 min). Timeren justeres opp i 5-minutters trinn og ned i 1-minutts trinn.
3. Når innstillingen er ferdig, vises den innstilte tiden og nedregningen starter.
4. Når den innstilte nedtellingstiden har løpt ut, skrus induksjonsplaten av automatisk.
5. Hvis induksjonsplaten ikke er i timermodus, skrus den automatisk av etter 2 timer.

## Tastelås

1. Hold [, alle andre funksjoner er av.
2. Hold [

## Tips ved bruk

1. Bruk alltid flatbunnede gryter og stekepanner. Dette gir best kontakt mellom gryten og platen.
2. Platens ettervarme kan brukes til å holde maten varm en stund etter platen er skrudd av.

## Stell og vedlikehold

1. Skru av platen og trekk støpselet ut av strømuttaket før rengjøring. La induksjonsplaten avkjøles før rengjøring.
2. Senk aldri produktet ned i vann eller andre væsker.
3. Induksjonsplaten rengjøres utvendig med en myk, fuktet klut og ventilasjonsåpningene med en børste eller en støvsuger.
4. Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøringen. Bruk heller ikke slipende eller etsende rengjøringsmidler.
5. Induksjonsplaten må ikke rengjøres med dampvasker.

## Avfallshåndtering

Symbolet viser til at produktet ikke skal kastes sammen med husholdningsavfallet. Dette gjelder i hele EØS-området. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø, som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en ansvarsfull måte. Benytt miljøstasjonene som er der du befinner deg eller ta kontakt med forhandler. De kan se til at produktet blir behandlet på en tilfredsstillende måte som gagnar miljøet.



## Feilsøking og felkoder

Funksjon	Tiltak
Induksjonsplaten starter ikke når støpselet står i stikkkontakten og du har trykket på [⏻].	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er stikkkontakten plagget riktig i?</li> <li>• Er sikringen hel, sjekk.</li> <li>• Er det strøm i strømuttaket, kontroller med et annet produkt.</li> <li>• Har du trykket på [⏻] eller [⏻]?</li> </ul>
[⏻]-indikatoren og displayet lyser, men platen blir ikke varm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riktig materiale i kjelen/pannen?</li> <li>• Står induksjonsplaten på en forhåndsinnstilling, f.eks. timermodus?</li> <li>• Induksjonsplaten kan være ødelagt. Kontakt kundesenteret vårt.</li> </ul>
Induksjonsplaten skrur plutselig av under bruk.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er omgivelsestemperaturen for høy?</li> <li>• Er ventilasjonsåpningene tildekket?</li> <li>• Har innstilt tid for timermodus løpt ut?</li> <li>• Har overopphetingsvernet løst seg ut? Vent noen minutter og forsøk igjen.</li> </ul>

Feilkode	Betydning
E01	Spenningen er under 145 V.
E02	Spenningen er over 275 V.
E03, E06, E08	Induksjonsplaten kan være ødelagt. Kontakt kundesenteret vårt.
E07	Induksjonsplaten er for varm (over 240 °C) og må svalne i minst 30 minutter. Når den er avkjølt, vil den automatisk gå i standbymodus.
E09	Temperaturen på kokekaret overstiger 90 °C, for eksempel hvis en gryte har kokt tørr. Når kokekaret er avkjølt til under 70 °C, går induksjonstoppen automatisk i standby-modus.

**Advarsel!** Hvis induksjonsplaten fungerer på noen måte annerledes enn normalt når den er i bruk, trekk ut støpselet fra stikkkontakten og kontakt kundesenteret vårt.

## Spesifikasjoner

<b>Spenning</b>	220–240 V AC, 50-60 Hz
<b>Effekt</b>	2000 W
<b>Mål</b>	290 × 370 × 42 mm
<b>Kabellengde</b>	1,2 cm
<b>Vekt</b>	2,1 kg

	Betegnelse	Verdi	Enhet
Modellbeskrivelse		44-6220	
Type platetopp		Frittstående	
Antall kokesoner og/eller områder.		1	
Varmeteknologi (induksjonssoner og -områder, strålingssoner, faste kokeplater)		Induksjonssoner	
For sirkelformede kokesoner eller områder: diameter for aktuelle bruksområder per elektrisk oppvarmet kokesone, avrundet til nærmeste 5 mm.	Ø	19,5	cm
Energiforbruk per kokesone eller område, beregnet per kg	EC elektrisk kjøkkenutstyr	189,3	Wh/kg
Platens energiforbruk beregnet per kg	EC elektriske kokeplater	189,3	Wh/kg

Vi anbefaler at du bruker effektnivå 2 for å oppnå maksimal energieffektivitet. Energiforbruket for en elektrisk husholdnings-platetopper (EC elektriske kokeplater) måles i Wh per kg vann som varmes opp ved en standardmåling (Wh/kg), og tar hensyn til alle gryter og panner under standard-testforhold, og avrundet til én desimal. Standard EN 60350-2:2013 har blitt brukt som underlag for målinger og beregninger.

# Induktiolevy

Tuotenro 44-6220    Malli IH2103-AL

Lue käyttöohjeet ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

## Turvallisuus

- Henkilöt, joilla on fyysisiä tai psyykkisiä rajoitteita tai joiden kokemattomuus tai osaamisen puute voi vaarantaa turvallisuuden, saavat käyttää tuotetta, jos heille annetaan tuotteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat ja riskit.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Tarkasta, että käyttöjännite on sama kuin tuotteen arvokilpeen merkitty jännite. Tuote on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Sijoita tuote kuivalle, tasaiselle ja kestäväälle alustalle. Varmista, että tuotteen ympärillä on vapaata tilaa, sillä sen reunat lämpenevät käytön aikana.
- Älä koskaan sijoita tuotteen päälle tai lähelle helposti syttyviä esineitä, kuten verhoja, pyyhkeitä tai muovirasioita.
- Käytä tuotetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- Sähköjohdon kunto on tarkastettava säännöllisesti. Älä koskaan käytä tuotetta, jos sähköjohto tai pistoke on vioittunut.
- Sähköisku- ja tulipaloriskin vuoksi vioittuneen sähköjohdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltoliike tai pätevä ammattilainen.
- Älä vedä tai kanna tuotetta sähköjohdosta. Älä käytä johtoa kahvana äläkä jätä johtoa oven väliin. Älä vedä johtoa terävien reunojen ja kulmien tai kuumien pintojen yli.
- Tuotetta saa käyttää ja säilyttää ainoastaan sisätiloissa.

- Älä avaa laitteen suojaakuorta. Suojaakuoren alla on vaarallista jännitettä sisältäviä suojaamattomia komponentteja. Niihin koskeminen voi aiheuttaa sähköiskun.
- Tuotetta ei saa muunnella tai purkaa, ja sen saa korjata ainoastaan pätevä ammattilainen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Tuote voi johtaa sähköä ja aiheuttaa hengenvaarallisen sähköiskun.
- **Varoitus! Tuotteen päällä ei saa säilyttää tavaroita. Palovaara!**
- **Varoitus!** Ole varovainen kuumentaessasi öljyä tai rasvaa. Pidä astiaa/paistinpannaa silmällä, jotta se ei ylikuumene. Älä koskaan yritä sammuttaa rasva- tai öljypaloa vedellä. Kytke tuote pois päältä ja tukahduta tuli kannella tai sammutuspeitteellä.
- **Varoitus!** Ruoanlaittoa on valvottava. Nopean kiehauttamisen aikana induktiotasoa on pidettävä jatkuvasti silmällä.
- **Varoitus!** Sähköiskun välttämiseksi kytke tuote pois päältä ja irrota pistoke, jos keittotaso on haljennut tai vioittunut.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa tiiviissä pakkauksissa, kuten peltitölkeissä, koska ne voivat räjähtää.
- Induktiotasolla ei saa kuumentaa tyhjiä patoja ja kattiloita, sillä se voi heikentää toimintaa ja aiheuttaa vaaran. Varmista, että kattilassa on riittävästi nestettä. Vältä kuivaksi kiehumista.
- Älä sijoita induktiotasoa metallipinnalle, kun käytät sitä.
- Vahinkojen välttämiseksi älä altista induktiotasoa iskuille tai tärähdyksille. Jos induktiotaso on vioittunut, irrota pistoke välittömästi ja lopeta induktiotason käyttö. Pätevän teknikon on korjattava se ennen käyttöä.
- Sijoita induktiotaso vaakasuoraan. Induktiotason sivuille ja taakse on jätettävä vähintään 10 senttimetrin väli seinään. Varmista, että tuuletusaukot eivät peity.

- Älä käsittele induktiotason pintaa terävillä metalliesineillä, jotta se ei naarmutu tai rikkoudu. Jos induktiotasossa on halkeamia, sammuta se välittömästi sähköiskun välttämiseksi.
- Induktioitasoa ei saa kuormittaa liian raskailla esineillä, jotka voivat vahingoittaa tasoa tai sen muovisuojusta.
- Älä käytä induktioitasoa kaasulieden, kaasukeittimen tai avotulen lähellä tai erittäin kuumassa ympäristössä.
- Induktioitasoon ei saa liittää ajastinta tai muuta aikaohjattua laitetta.
- Induktioitaso on suljettava [⏻]-painikkeella. Älä luota pelkästään automaattisen virrankatkaisuun.
- Älä aseta induktioitasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia. Esineet voivat kuumentua.

## Varoitussymbolit



Induktioitaso on hetken aikaa lämmin käytön ja kattilan siirtämisen jälkeen. Älä koske keittotasoon ja ole varovainen, jotta välttyt palovammoilta.

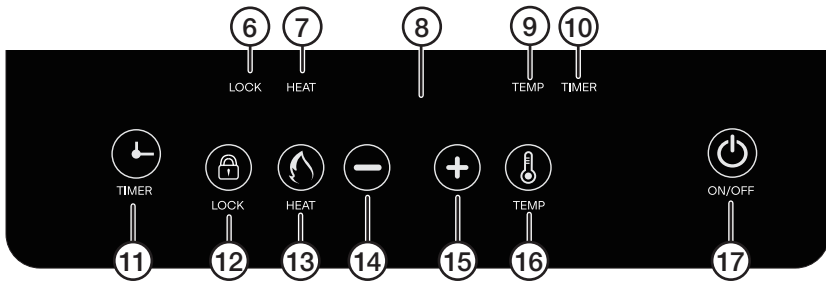
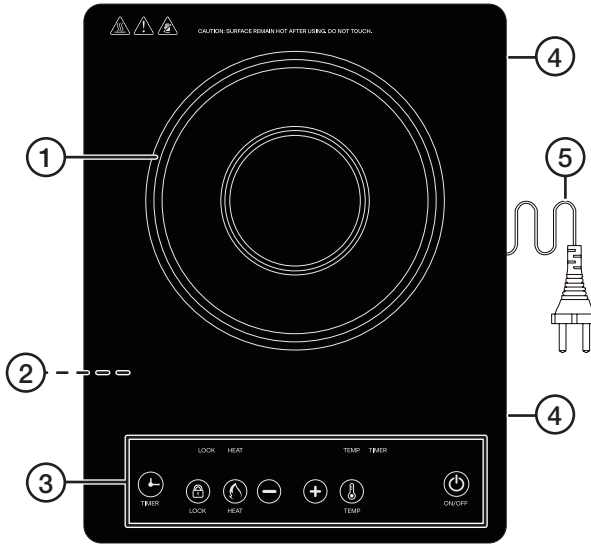


**Varoitus!** Lue käyttöohjeen turvallisuusohjeet.



Älä koskaan laita kättä induktioitasoa vasten, koska se aiheuttaa palovammavaaran.

# Tuotekuvaus



1. Keittoalueen merkintä
2. Ilmanotto (alapuolella)
3. Ohjauspaneeli
4. Ulospuhallus, ilmanvaihto
5. Liitäntäjohto
6. Merkkivalo - Lock
7. Merkkivalo - Heat
8. Näyttö
9. Merkkivalo - Temp.

10. Merkkivalo - Timer
11. [⌚] Ajastin, 1–180 min
12. [🔒] Lukitus
13. [🔥] Lämmitystila
14. [-] Vähennä
15. [+] Lisää
16. [🌡️] Lämpötila-asetus
17. [🔌] Päälle/pois päältä

# Soveltuvat keittoastiat

**Huom.!** Tarkasta ennen käyttöä, soveltuuko keittoastia induktioliedelle.

## Soveltuvat keittoastiat

- Soveltuvat materiaalit: rauta, ruostumaton teräs, valurauta ja lämmönkestävä lasi, jossa on magneettinen induktiokerros.
- Soveltuvat muodot ja koot: pyöreä tasainen pohja, jonka halkaisija on yli 15 senttimetriä, mutta alle 20 senttimetriä.
- Ensimmäisen käytön jälkeen astian pohjaan saattaa tulla pieniä valkoisia pisteitä. Tämä on täysin normaalia. Kaada astiaan vähän etikkaa ja lämmitä se 60–80 celsiusasteeseen. Puhdista pohja sitten harjalla.

## Tarkoitukseen sopimattomat keittoastiat

- Tarkoitukseen sopimattomat materiaalit: Metallit, lukuun ottamatta rautaa, ruostumatonta terästä ja valurautaa. Esimerkiksi alumiini, kupari, lasi ja keramiikka, jossa ei ole magneettista induktiokerrosta. Älä käytä keittoastioita, joiden pohjassa on eri kerroksissa useita metalleja.
- Vääränkokoiset keittoastiat: muu kuin pyöreä pohja, halkaisija alle 15 senttimetriä tai yli 20 senttimetriä.
- Käytettäessä vääränlaista keittoastiaa: Induktiovalo ei kytkeydy päälle. ”L”-kirjain vilkkuu. Äänimerkki kuuluu 60 sekunnin ajan.

## Ennen käyttöönottoa

1. Lue turvallisuusohjeet.
2. Poista tarvittaessa induktiotason suojakalvot.

## Käyttö

- Valitse induktiotasolle turvallisuusohjeiden mukainen sopiva paikka.
- Tarkasta, että induktiotason tuuletusaukot ovat auki ja että tason lähellä ei ole tarpeettomia esineitä.
- Tarkasta, että keittoastia on asetettu merkitylle keittoalueelle (1) ja että astiassa on ruokaa tai nestettä. **Huom.!** Jos merkittyyn keittoalueeseen ei aseteta keittoastiaa, induktiolevy ei toimi.
- Tarkasta aina ennen induktiotason käynnistämistä, että tasolla ei ole vieraita aineita, kuten vettä tai ruoantähteitä.
- Kun ajastinta ei käytetä, induktiovalo sammuu automaattisesti kahden tunnin kuluttua.
- Liitä pistoke pistorasiaan. Induktiolevy käynnistyy valmiustilassa ja näytöllä näkyy ”L”. Tämä ilmaisee, että keittoalueen lämpötila on alle 50 °C.

## Lämmitystila (Heat)

1. Kytke induktiolevy päälle painamalla [⏻] (17). Seuraavat toimenpiteet on suoritettava 30 sekunnin kuluessa, jotta induktiotaso kytkeytyy päälle. Jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, laite siirtyy takaisin valmiustilaan.
2. Valitse lämmitystila painamalla [⏻] (13). Tämä tila sopii, kun ruoanlaittoon ei tarvita tarkkaa lämpötilaa, esimerkiksi veden keittämisessä. Punainen merkkivalo [⏻]-kohdassa sekä **Heat**-merkkivalo (7) palavat.
3. Ennalta asetettu tila on **5**. Valitse haluamasi tila (1-10) painamalla [+] tai [-].
4. Sammuta induktiolevy painamalla [⏻]. "H" palaa ja sammuu, kun induktiolevy on jäähtynyt.
5. Irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen.

Jos keittoastia poistetaan induktiotasolta, lämmitys sammuu välittömästi ja merkkiäänä soi 20 sekunnin ajan, minkä jälkeen induktiotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan ("L" palaa ja merkkiäänä soi 12 sekunnin ajan).

## Lämpötila (Temperature)



1. Kytke induktiolevy päälle painamalla [⏻]. Seuraavat toimenpiteet on suoritettava 30 sekunnin kuluessa, jotta induktiotaso kytkeytyy päälle. Jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, laite siirtyy takaisin valmiustilaan.
2. Valitse lämpötila painamalla [⏻] (16). Tämä tila sopii, kun ruoanlaittoon tarvitaan tarkka lämpötila. Punainen merkkivalo [⏻]-kohdassa sekä **TEMP**-merkkivalo (9) palavat.
3. Ennalta asetettu tila on **120**. Valitse haluamasi lämpötila (60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240) painamalla [+] tai [-].
4. Sammuta induktiolevy painamalla [⏻]. "H" palaa ja sammuu, kun induktiolevy on jäähtynyt.
5. Irrota virtajohto pistorasiasta käytön jälkeen.

Jos keittoastia poistetaan induktiotasolta, lämmitys sammuu välittömästi ja merkkiäänä soi 20 sekunnin ajan, minkä jälkeen induktiotaso siirtyy automaattisesti valmiustilaan ("L" palaa ja merkkiäänä soi 12 sekunnin ajan).

## Ajastustila

1. Kytke induktiolevy päälle painamalla tavallisesti. Valitse lämmitys- tai lämpötila.
2. Aktivoi ajastin painamalla [⏻] (11). Ajastimen merkkivalo (10) syttyy ja näytöllä näkyy ⏱. Valitse aika (1-180 min) painikkeiden [+] ja [-] avulla. Ajastimen aikaa voi lisätä 5 minuutin välein ja vähentää 1 minuutin välein.
3. Kun asetus on valmis, asetettu aika näkyy näytöllä ja kello käynnistyy.
4. Kun asetettu laskenta-aika päättyy, induktiotaso sammuu automaattisesti.
5. Ellei induktiotaso ole ajastintilassa, se sammuu automaattisesti 2 tunnin kuluttua.

## Painikkeiden lukitus

1. Lukitse induktiotaso painamalla [, kaikki muut toiminnot ovat pois käytöstä.
2. Paina [

## Käyttövinkkejä

1. Käytä aina tasapohjaisia astioita ja paistinpannuja, jotka ovat tiiviisti kosketuksissa induktiotasoon.
2. Jälkilämpöä voi hyödyntää ruoan hetkelliseen lämpimänä pitämiseen keittotason sammuttamisen jälkeen.

## Kunnossapito ja huolto

1. Sammuta induktiotaso ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta. Anna induktiotason jäähtyä ennen puhdistusta.
2. Älä koskaan upota induktiotasoa veteen tai muihin nesteisiin.
3. Puhdista induktiotason pinnat pehmeällä kostutetulla liinalla ja tuuletusaukot pehmeällä harjalla tai rikkaimurilla.
4. Älä käytä puhdistuksessa teräviä työkaluja tai hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita.
5. Induktioitasoa ei saa puhdistaa höyrypesurilla.

## Kierrättäminen

Tämä symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa laittaa kotitalousjätteen sekaan. Ohje koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä kierrättämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.



# Vianhaku ja virheilmoitukset

Toiminto	Toimenpide
Induktiotaso ei käynnisty, kun pistoke on kytketty ja olet painanut [⏻].	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko pistoke kytketty oikein?</li> <li>• Onko sulake ehjä? Tarkista.</li> <li>• Varmista toisen laitteen avulla, että pistorasiassa on virtaa.</li> <li>• Oletko painanut [⏻] tai [⏻]?</li> </ul>
Levy ei lämpene, vaikka[⏻]-merkkivalo palaa ja näytössä on valo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko keittoastian materiaali oikea?</li> <li>• Onko induktiolevyyn laitettu esim. ajatus?</li> <li>• Induktiolevyssä voi olla virhe, joten ota yhteyttä asiakaspalveluumme.</li> </ul>
Induktiolevy sammuttaa yllättäen käytön aikana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Onko ympäristön lämpötila liian korkea?</li> <li>• Onko ilmastointiaukot peitettynä?</li> <li>• Onko ajastimen aika kulunut loppuun?</li> <li>• Onko ylikuumentumissuojia lauennut? Odota muutama minuutti ja kokeile uudestaan.</li> </ul>

Virhekoodi	Merkitys
E01	Jännite on alle 145 V.
E02	Jännite on yli 275 V.
E03, E06, E08	Induktiolevyssä voi olla virhe, joten ota yhteyttä asiakaspalveluumme.
E07	Induktiolevy on liian kuuma (yli 240 °C) ja induktiolieden täytyy jäähtyä vähintään 30 minuutin ajan. Induktiolevy menee automaattisesti valmiustilaan, kun se on jäähtynyt.
E09	Keittoastian lämpötila ylittää 90 °C, esimerkiksi jos kattila on kiehunut kuivaksi. Kun keittoastia on jäähtynyt alle 70 °C:een, induktioliesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan.

**Varoitus!** Jos induktiotason toiminta poikkeaa normaalista, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteys asiakaspalveluumme.

# Tekniset tiedot

<b>Nimellisjännite</b>	220–240 V AC, 50-60 Hz
<b>Enimmäisteho</b>	2000 W
<b>Mitat</b>	290 × 370 × 42 mm
<b>Johdon pituus</b>	1,2 m
<b>Paino</b>	2,1 kg

	Symboli	Arvo	Yksikkö
Mallinumero		44-6220	
Keittotason tyyppi		Erillinen keittolevy	
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä		1	
Lämmitystekniikka (induktiokeittovyöhykkeet ja -keittalueet, säteilylämpö-keittovyöhykkeet, keittolevyt)		Induktioalue	
Pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen hyötypinta-alan halkaisija pyöristettynä lähimpään 5 millimetriin	Ø	19,5	cm
Kunkin keittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	EC electric cooking	189,3	Wh/kg
Keittotason kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus	EC electric hob	189,3	Wh/kg

Suosittelimme, että käytät tehoa 2 parhaan energiatehokkuuden saavuttamiseksi. Kotitalouksien sähkökeittotason energiankulutus (EC electric hob) mitataan wattitunteina kuumennetun veden kiloa kohti normalisoidulla mittauksella (Wh/kg) ottaen huomioon kaikki keittoastiat vakioituissa testiolosuhteissa ja pyöristetään yhteen desimaaliin.

Mittausten ja laskujen pohjana on käytetty standardia EN 60350-2:2013.





## Sverige

---

Kundtjänst tel.: 0247/445 00  
e-post: kundservice@clasohlson.se  
Internet www.clasohlson.se  
Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

## Norge

---

Kundesenter tif.: 23 21 40 00  
e-post: kundesenter@clasohlson.no  
Internett www.clasohlson.no  
Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

## Suomi

---

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222  
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi  
Internet www.clasohlson.fi  
Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 B, 00100 HELSINKI