IKP 60

Brugermanual

User manual

Användarmanual

scandomestic

Scandomestic A/S · DK-8600 Silkeborg · Tel.: + 45 7242 5571 · www.scandomestic.dk

Kære kunde!

- Læs denne brugsanvisning før du tager produktet i brug første gang. Det vil hjælpe dig med at bruge og vedligeholde det korrekt samt forlænge levetiden.
- Gem brugsanvisningen til senere brug, hvis dette skulle blive nødvendigt og sørg for, at vejledningen følger, hvis produktet skifter ejermand.

Denne brugsanvisning indeholder sikkerhedsinstruktioner, betjeningsvejledninger, installationsinstruktioner og tips til problemløsning mm.

Før du ringer efter service:

- Gennemgå afsnittet om tips til problemløsning. Dette vil hjælpe dig med selv at løse nogle de mest almindelige problemer.
- Hvis du ikke selv kan løse problemerne, ring da efter hjælp fra professionelle teknikere.

Når De ringer op:

Skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet. Det kan både være placeret indeni produktet og bagpå.

Skal De opgive, hvor og hvilken forhandler produktet er købt hos, samt oplyse købsdatoen.

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

Inden service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Reklamationsfrist ved brug i husholdning:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig ifølge lovgivningen fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår.

Garantien dækker kun defekter i materiale eller udførelse. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Normalt slid, fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer eller elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end Scandomestic A/S autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Reklamationsfrist ved erhvervsbrug:

Erhvervskøb er ethvert køb af produkter, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere.

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig ifølge lovgivningen fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår. Garantien dækker kun defekter i materiale eller udførelse.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Normalt slid, fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, skader forårsaget af manglende overholdelse af brugermanualen, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer eller elektriske forstyrrelser. Reparation udført af andre end Scandomestic A/S autoriserede teknikere.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Transportskader:

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er primært en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelser i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav kunne afvises.

Teknisk data

Gem energilabel sammen med brugermanual og andre dokumenter til senere brug.

Yderligere tekniske oplysninger kan findes på typeskiltet som findes indeni apparatet eller bag på apparatet.

På den energilabel der blev leveret sammen med apparatet, er der i øverste højre hjørne en QR-kode. Ved at scanne QR-koden med din smartphone kommer du til et link i EPREL - europæisk produkt register for energi labels. Her finder du mere teknisk data om apparatet.

Vigtigt!

Vær opmærksom på, at producenten, som følge af konstant udvikling og ajourføring af produktet, kan foretage ændringer uden forudgående varsel.

Bortskaffelse

Bortskaf produktets emballage korrekt.

I henhold til WEEE's direktiver må dette produkt ikke smides i skraldespanden. Det skal afleveres på en genbrugsstation. På den måde hjælper du med at beskytte miljøet.

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!

Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien PS

- polystyren, f.eks. polstringsmaterialet PO

M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips PP -

polypropylen, f.eks. salttragten

AB S - acrylonitril-butadien-styren, f.eks. kontrolpanelet.

Elektrisk og elektronisk udstyr (EEE) indeholder materialer, komponenter og stoffer, der kan være farlige og skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, når affaldet af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) ikke bortskaffes korrekt.

Produkter, der er mærket med ovenstående "overkrydsede skraldespand", er elektrisk og elektronisk udstyr. Den krydsede skraldespand symboliserer, at affald af elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men skal indsamles særskilt.

Til dette formål har alle kommuner etableret indsamlingsordninger, hvor af- fald af elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer eller andre indsamlingssteder eller hentes direkte fra husholdningerne. Nærmere information skal indhentes hos kommunens tekniske forvaltning.

Original brugermanual
Original user manual
Original bedienungsanleitung
Original användarmanual

Sikkerhedsadvarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst denne information, før du bruger din kogeplade.

Installation

Fare for elektrisk stød

Afbryd apparatet fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.

Tilslutning til et godt jordledningssystem er afgørende og obligatorisk.

Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af en kvalificeret elektriker.

Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

skærefare

Pas på - panelkanterne er skarpe.

Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.

Der må ikke på noget tidspunkt placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.

Gør venligst denne information tilgængelig for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.

For at undgå fare skal dette apparat installeres i henhold til denne installationsvejledning.

Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en kvalificeret person.

Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, som indeholder en isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.

Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav ugyldiggøres.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.

Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne. involveret.

Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn .

Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød , for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, som beskytter strømførende dele.

En damprenser må ikke bruges.

Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme

Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.

Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens betjening, og du skal ikke stole på grydedetektoren.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.

Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig kogeproces skal overvåges kontinuerligt.

ADVARSEL: Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

ADVARSEL: Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand.

Forsøg ALDRIG at slukke en ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig kogeproces skal overvåges kontinuerligt.

Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.

ADVARSEL: Brug kun kogeplader, der er designet af producenten af kogeapparatet eller angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som passende, eller kogeplader, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

Drift og vedligeholdelse

Fare for elektrisk stød

Lav ikke mad på en knækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (vægafbryder) og kontakte en kvalificeret tekniker.

Sluk kogepladen ved væggen før rengøring eller vedligeholdelse.

Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

Sundhedsfare

Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.

Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.

Undladelse af at følge dette råd kan resultere i døden.

Fare for varm overflade

Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.

Lad ikke din krop, tøj eller andet end passende køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er afkølet.

Hold børn væk.

Håndtagene på gryderne kan være varme at røre ved. Kontroller, at grydens håndtag ikke hænger ud over andre kogezoner, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.

Undladelse af at følge dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

skærefare

Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber er blotlagt, når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.

Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Boilover forårsager rygning og fedtet spild, der kan antændes.

Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsoverflade.

Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.

Undlad at placere eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.

Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.

Efter brug skal du altid slukke for kogezonerne og kogepladen som beskrevet i denne manual (dvs. ved at bruge berøringsknapperne). Stol ikke på, at gryderegistreringsfunktionen slukker kogezonerne, når du fjerner gryderne.

Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.

Opbevar ikke ting af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.

Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.

Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.

Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.

Undlad at placere eller tabe tunge genstande på kogepladen.

Stå ikke på din kogeplade.

Brug ikke pander med takkede kanter eller træk pander hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.

Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer, såsom: - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårdhuse; -af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -bed and breakfast-miljøer.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

Tillykke med købet af din nye induktionskomfur.

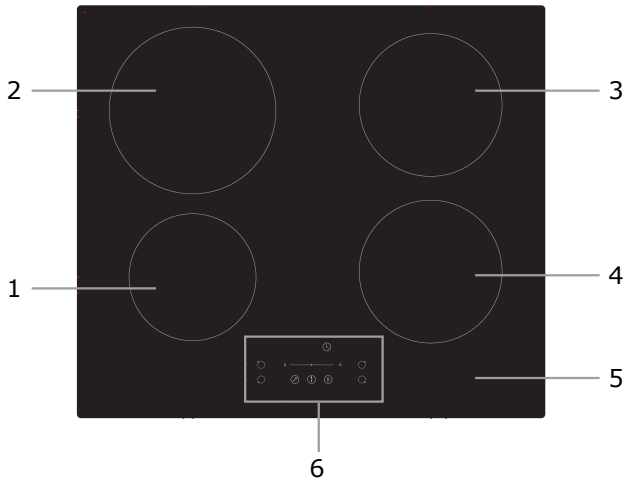
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne instruktions-/installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer korrekt og betjener den.

For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og gem denne instruktions-/installationsvejledning til fremtidig reference.

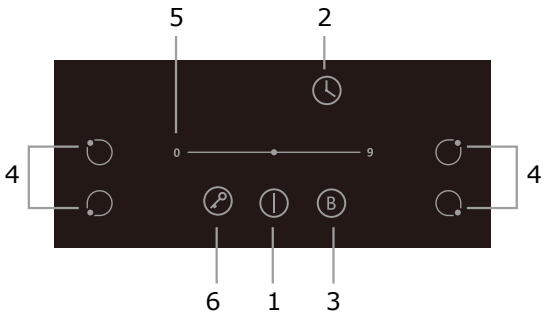
Produktintroduktion

Ovenfra



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

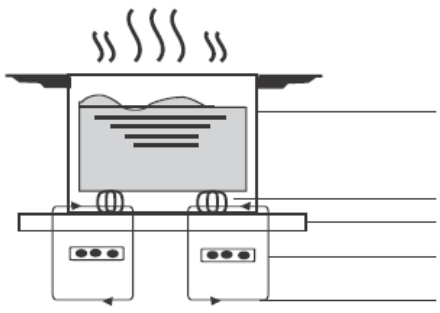
Kontrolpanel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

Arbejdsteori

Induktionsmagning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Det virker ved at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i gryden, snarere end indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.



iron pot

magnetic circuit

ceramic glass plate

Før du bruger din nye induktionskogeplader

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern enhver beskyttelsesfilm, der stadig er på din induktionskogeplade.

Teknisk specifikation

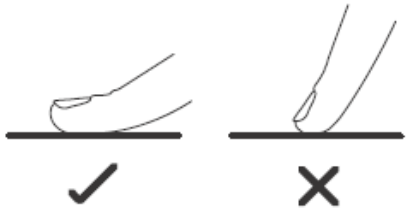
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	7400W
Produktstørrelse L ×B×H(mm)	590X520X62
Indbygningsmål A×B (mm)	560x490

Vægt og dimensioner er omtrentlige. Fordi vi konstant stræber efter at forbedre vores produkter , kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel

Drift af produktet

Tryk på kontrolelementer

- Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at lægge pres på.
- Brug din fingerbold, ikke dens spids.
- Du vil høre et bip, hver gang der registreres et tryk.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd hinde vand kan gøre betjeningselementerne vanskelige at betjene.



At vælge den rigtige Cookwar e

- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionstilberedning.

Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af gryden.

- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest.

Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis det tiltrækkes, er panden velegnet til induktion.

- Hvis du ikke har en magnet:

1. Kom lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
2. Hvis ikke blinker i displayet, og vandet varmer, er gryden egnet.

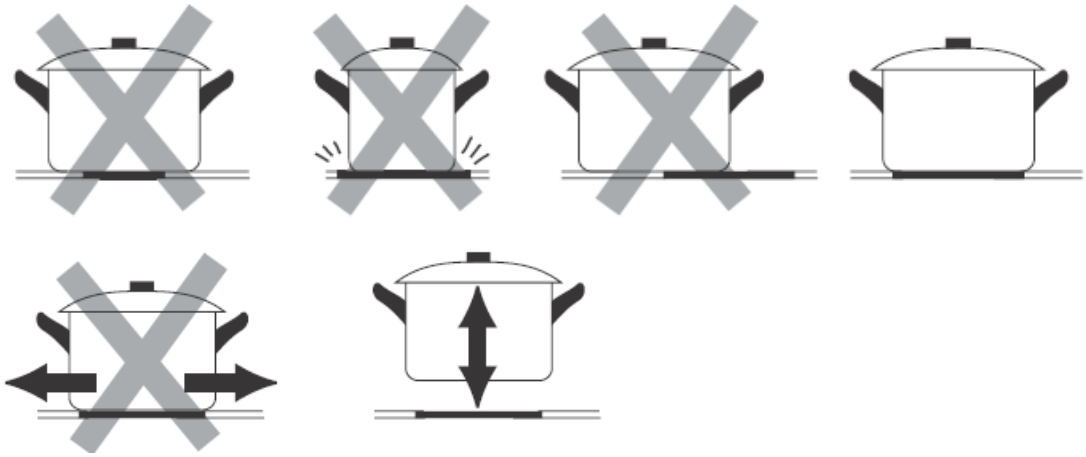
- Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.

Sørg for, at bunden af din gryde er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezonen. Brug pander, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde vil en lidt bredere

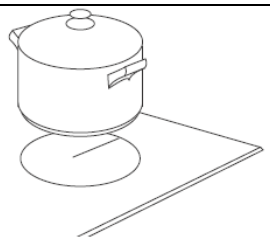
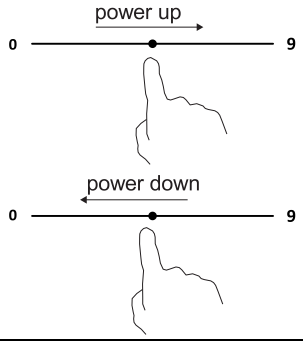
energi blive brugt ved sin maksimale effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Kogepladen kan ikke opdage en gryde på mindre end 140 mm . Centrer altid din gryde på kogezonen.

Løft altid gryder af induktionskogepladen – lad være med at glide, da de kan ridse glasset.



Sådan bruges

Begynd at lave mad

Tryk på ON/OFF-knappen. Efter tænding bipper summeren én gang, alle displays viser "–" eller "– –", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standbytilstand.	
Stil en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge. Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezonen er rene og tørre.	
Berøring af varmezonevalgskontrollen, og en indikator ved siden af tasten blinker	
Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skyderen Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal starte igen ved trin 1. Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.	

Hvis displayet blinker U s med varmeindstillingen

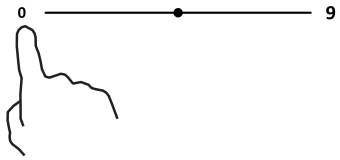
Det betyder at:

- du ikke har placeret en pande på den korrekte kogezone eller,
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning eller,
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezonen.

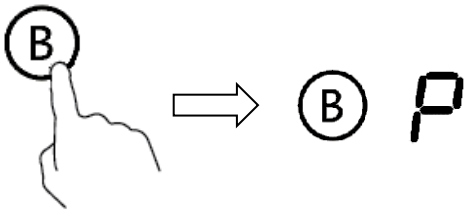
Der sker ingen opvarmning, medmindre der er en passende gryde på kogezonen.

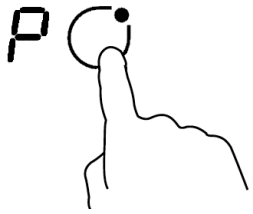
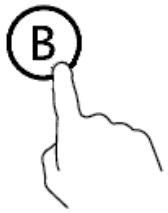
Displayet " ⊔ "forsvinder automatisk efter 1 minut, hvis der ikke placeres en passende pande på den.

Afslut madlavningen

Berør den varmezonevalgskontrol, du ønsker at slukke	
Sluk for kogezonen ved at trykke på skyderen til "0". Sørg for, at displayet viser "0"	
Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.	
Pas på varme overflader H vil vise, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som energisparefunktion, hvis du ønsker at opvarme yderligere gryder, brug kogepladen, der stadig er varm.	

Brug af Boost-funktionen

Aktiver boost-funktionen	
Berøring af valg af varmezone.	
Berøring af boost-kontrollen (B) viser zoneindikatoren "P", og effekten når Max .	

Annuller Boost-funktionen	
Tryk på knappen til valg af varmezone, for at annullere boost-funktionen	
Hvis du trykker på knappen "Bo(B)" for at annullere Boost-funktionen, vender kogezonen tilbage til dens oprindelige indstilling.	

- Funktionen kan fungere i enhver kogezone.
- Kogezonen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varmeindstilling er lig med 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.

Låsning af kontrolknapperne

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. børn, der ved et uheld tænder for kogezonerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapperne undtagen ON/OFF-kontrollen deaktiveret.

For at låse kontrollerne	
Tryk på låseknappen	Timer-indikatoren vil vise " Lo "
For at låse betjeningselementerne op	
Tryk og hold låseknappen nede i et stykke tid.	

Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen ON/OFF ⏻, du kan altid slukke for induktionskogepladen med ON/OFF- ⏻ kontrollen i en nødsituation, men du skal låse kogepladen op først ved næste betjening.

Timer kontrol

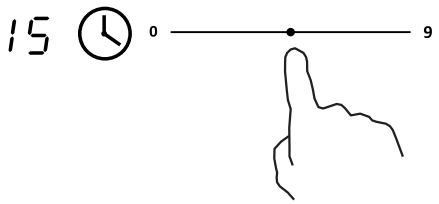
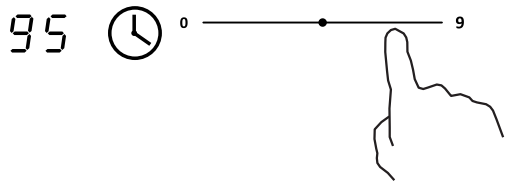
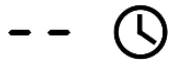
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezoner, når den indstillede tid er gået.

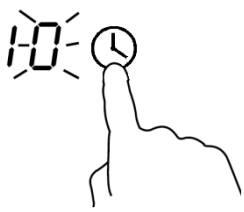
Timeren på maksimum er 99 min.

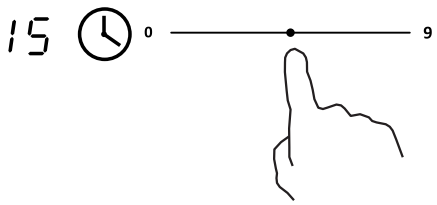
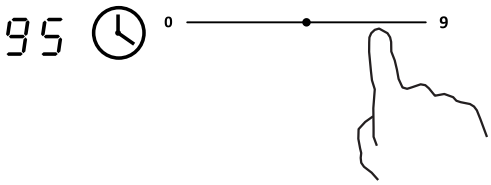
Brug af timeren som minutminder

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: du kan bruge minuturet, mindst én zone skal være aktiv.	
Tryk på timerkontrol, "10" vises i timerdisplayet. og "0" blinker.	
Indstil tiden ved at trykke på skyderen. (f.eks. 5)	
Tryk på timerkontrol igen, "1" vil blinke	
Indstil tiden ved at trykke på skyderen (f.eks. 9), nu er den timer, du indstiller, 95 minutter.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid	
Buzzeren bipper i 30 sekunder og timeren indikatoren viser "- -", når indstillingstiden er færdig.	

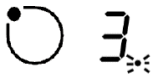
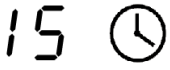
Indstilling af timeren til at slukke for én kogezone

Indstil én zone	
Berør den varmezonevalgskontrol, som du vil indstille timeren til.	
I løbet af kort tid, tryk på timerstyring, "10" vises i timer-displayet og "0" blinker.	

Indstil tiden ved at trykke på skyderen. (f.eks. 5)	
Tryk på timerkontrol igen, "1" vil blinke.	
Indstil tiden ved at trykke på skyderen (f.eks. 9), nu er den timer, du indstiller, 95 minutter.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren vil lyse, hvilket indikerer, at zone er valgt.	
Når tilberedningstimeren udløber, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.	

Andre kogezoner vil fortsætte med at fungere, hvis de er tændt tidligere.

Billederne vist ovenfor er kun til reference, og det endelige produkt er gældende.

indstil flere zoner:	
Trinene til indstilling af flere zoner svarer til trinnene for indstilling af én zone; Når du indstiller tiden for flere kogezoner samtidigt, er decimalpunkterne for de relevante kogezoner tændt. Minutdisplayet viser min. timer. Prikken for den tilsvarende zone blinker. Det viste som nedenfor:  (indstillet til 15 minutter)  (indstillet til 45 minutter)	
Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye min. timeren og prikken for den tilsvarende zone blinker. Det viste som højre:	 (indstillet til 30 minutter)

Tryk på knappen til valg af varmezone, den tilsvarende timer vil blive vist i timer-indikatoren.

Annuller timeren

Tryk på knappen til valg af varmezone, for at annullere timeren	
Indikatoren blinker ved at trykke på timerkontrollen	
Tryk på skyderen for at indstille timeren til "00", timeren er annulleret	

Standard arbejdstider

Auto shut down er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din induktionskogeplade. Den lukker automatisk ned, hvis du nogensinde glemmer at slukke for din madlavning. Standard arbejdstider for forskellige effektniveauer er vist i nedenstående tabel:

Strømniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstimer (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden tages ud, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukker automatisk efter 2 minutter.

Personer med en pacemaker bør rådføre sig med deres læge, før de bruger denne enhed.

Retningslinjer for madlavning

Vær forsigtig, når du steger, da olien og fedtet opvarmes meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost . Ved ekstremt høje temperaturer antændes olie og fedt spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

Madlavningstips

- Når maden koger, skal du reducere temperaturindstillingen.
- Brug af låg vil reducere tilberedningstiden og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høj indstilling og reducer indstillingen, når maden er gennemvarmet.

Simrende, kogning af ris

- Simringen sker under kogepunktet, ved ca. 85˚C, når boblerne lige en gang imellem stiger til kogevæskens overflade. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikle sig uden at overkoge maden. Du bør også koge æg-baseret og mel tykkede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder kogning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

Svidende bøf

Sådan tilberedes saftige bøffer med smag:

1 Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.

2 Varm en tykbundet stegepande op.

3 Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande og sænk derefter kødet ned på den varme pande.

4 Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor tilberedt du ønsker den. Tiderne kan variere fra omkring 2 – 8 minutter per side. Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er – jo fastere den føles, jo mere 'godstegt' bliver den.

5 Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør inden servering.

Til stegning

1 Vælg en induktionskompatibel fladbaseret wok eller en stor stegepande.

2 Hav alle ingredienser og udstyr klar. Stegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilberedes maden i flere mindre portioner.

3 Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.

4 Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.

5 Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, drej kogezonen til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden og tilsæt din sauce.

6 Rør forsigtigt ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.

7 Server straks.

Påvisning af små artikler

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk gryde (f.eks. aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at koge ned på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og den mængde, du laver. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	• delikat opvarmning til små mængder mad • at smelte chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • blid simring • langsom opvarmning
3 - 4	• genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5 - 6	• pandekager

7 - 8	• sautering • koge pasta
9	• røre-stegning • brændende • at bringe suppen i kog • kogende vand

Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Daglig snavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-sukkerholdige spild på glasset)	Sluk for strømmen til kogepladen. Påfør en kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!) Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen "varm overflade", men kogezonen kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. Kraftige skuremaskiner, nogle nylonskure og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om din rengørings- eller skuremaskine er egnet. Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Boilovers , smelter og varmt sukkerholdigt spild på glasset	Fjern disse med det samme med en fiskeskive, paletkniv eller barberbladsskraber, der er egnet til induktionsglasplader, men pas på varme kogezoneoverflader: Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab snavset eller spildet til et køligt område af kogepladen. Rens snavset eller spild op med en viskestykke eller køkkenrulle. Følg trin 2 til 4 for 'Hverdagssnavs på glas' ovenfor.	Fjern pletter efterladt af smelter og sukkerholdige fødevarer eller spild så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades til afkøling på glasset, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen. Skærfare: Når sikkerhedsdækslet er trukket tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.

Spild på touch-kontrollerne	Sluk for strømmen til kogepladen. Opsuge spildet Tør berøringskontrolområdet af med en ren fugtig svamp eller klud. Tør området helt tørt med et papirhåndklæde. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrolområdet tørt, før du tænder kogepladen igen.

Hints og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen kraft.	Sørg for, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Tjek, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnittet 'Brug af din induktionskogeplade' for instruktioner.
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være en lille hinde af vand over kontrolknapperne, eller du bruger muligvis spidsen af din finger, når du rører ved knapperne.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug din finger, når du rører ved knapperne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Der anvendes uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler.	Brug køkkengrej med flad og glat bund. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller kliklyde.	Dette kan være forårsaget af konstruktionen af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på høj varme.	Dette er forårsaget af teknologien til induktionstilberedning.	Dette er normalt, men støjen bør dæmpes eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Blæserstøj kommer fra induktionskogepladen.	En køleblæser indbygget i din induktionskogeplade er tændt for at forhindre, at elektronikken overophedes. Det kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, mens ventilatoren kører.

Gryder bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktionstilberedning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezonen eller ikke centreret korrekt på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktionstilberedning. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer gryden, og sørg for, at dens bund passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone er uventet slukket, en tone lyder , og en fejlkode vises (typisk skiftevis med et eller to cifre i kogetimerens display).	Teknisk fejl.	Notér venligst fejlbogstaverne og tallene, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.

Fejlvisning og inspektion

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion . Med denne test er teknikeren i stand til at kontrollere funktionen af flere komponenter uden at afmontere eller afmontere kogepladen fra arbejdsfladen.

Fejlfinding

1) Fejlkode opstår, mens kunden bruger & Solution;

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E1	Keramisk plade temperaturføler fejl åbent kredsløb.	Kontroller forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.
E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - kortslutning.	
Eb	Fejl ved temperaturføler i keramisk plade	
E3	Høj temperatur af keramisk pladesensor.	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "ON/OFF" for at genstarte enheden.
E4	Temperatursensor for IGBT-fejlen --åbent kredsløb.	Udskift strømkortet.
E5	Temperatursensor for IGBT-fejlen --kortslutning	
E6	Høj temperatur på IGBT.	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på knappen "ON/OFF" for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.
E7	Forsyningsspændingen er under den nominelle	Kontroller venligst, om strømforsyningen er

	spænding.	normal. Tænd efter strømforsyningen er normal.
E8	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	
U1	Kommunikationsfejl.	Genindsæt forbindelsen mellem skærmkortet og strømkortet. Udskift strømkortet eller skærmkortet.

Specifik fejl og løsning

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en lyser ikke , når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Det tilbehørsstrømkort og skærmkortet er tilsluttet fejl.	Tjek forbindelsen.	
	Det ekstra strømkort er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort.	
	Displaytavlen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke normalt.	Displaytavlen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Tilberedningstilstandsindikatoren tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Tjek om ventilatoren kører glat; hvis ikke, udskift ventilatoren.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og displayet blinker "u".	Pan Type er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Pandetektionskredsløbet er beskadiget, udskift strømkortet.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"-knappen for	

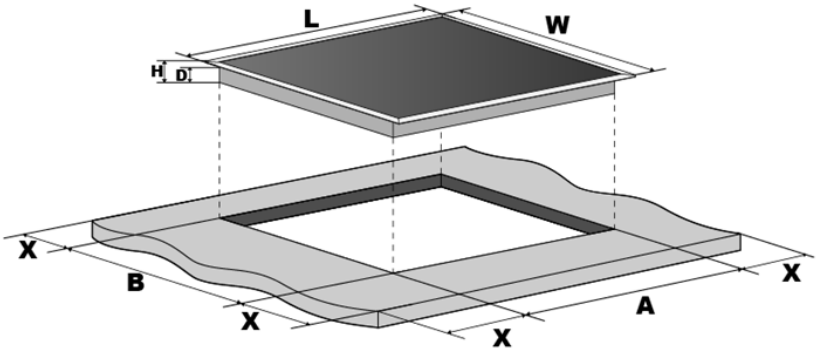
		at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise "u".	Strømkortet og skærmkortet er tilsluttet fejl;	Tjek forbindelsen.	
	Displaykortet på communicate-delen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Ventilatormotoren lyder unormal.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift blæseren.	

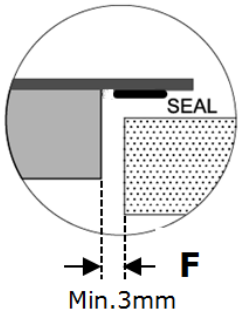
Ovenstående er bedømmelsen og inspektionen af almindelige fejl.

Adskil ikke enheden selv for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

Installation

Valg af installationsudstyr





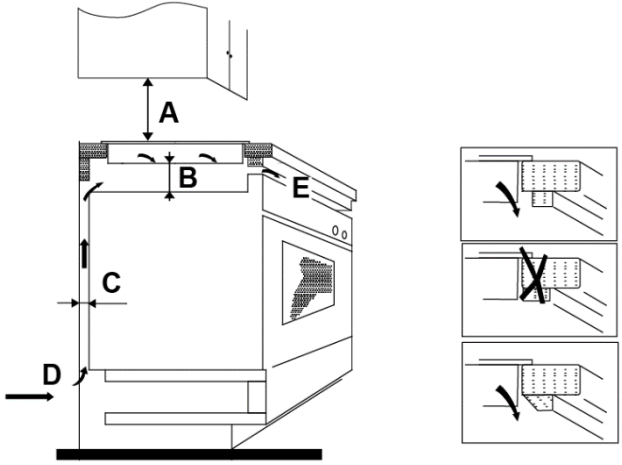
Skær arbejdsfladen ud efter de størrelser, der er vist på tegningen.

Af hensyn til montering og brug skal der være mindst 5 cm plads omkring hullet.

Sørg for, at tykkelsen af arbejdsfladen er mindst 30 mm. Vælg venligst varmebestandigt og isoleret arbejdsoverfladematerialе (Træ og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale må ikke bruges som arbejdsoverfladematerialе, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

Bemærk **:** Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal være mindst 3 mm.

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.



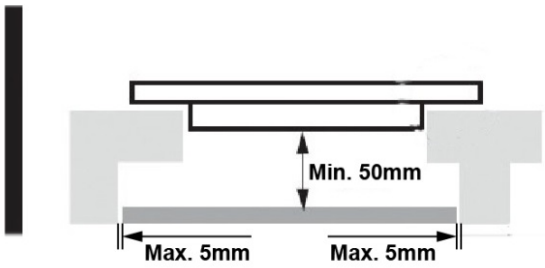
Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskomfuret er godt ventileret, og at luftindtaget og -udtaget ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskomfuret er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor

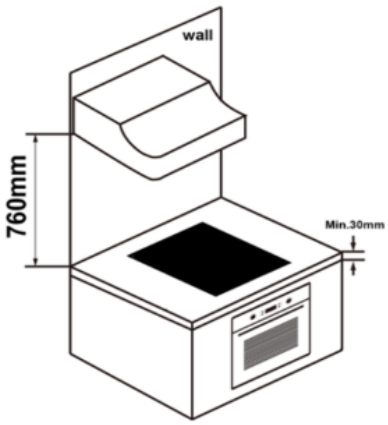
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudgang 5 mm

ADVARSEL: Sikre Tilstrækkelig V- entilation

Sørg for _ det induktionskomfur kogeplader er godt ventileret og at luft indløb og stikkontakt a r e ikke blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med den overophedede bund af kogepladen eller at få uventet elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at sætte en træindsats, fastgjort med skruer, i en afstand på mindst 50 mm fra bunden af kogepladen. Følge efter nedenstående krav . _ _ _ _ _





Den r e a r e ventilation huller en runde _ uden for af kogeplader. DU MÅ sikre e _ disse huller a r e ikke blokeret af bordpladen _ når du put den kogeplader ind i position.

- Vær opmærksom på, at limen, der forbinder plast- eller træmaterialet til møblet, skal modstå en temperatur på ikke under 150 ℃ for at undgå, at panelet sætter sig fast.
- Bagvæggen, tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 ℃ .

Før du installerer kogepladen, skal du sørge for at

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet.
- Arbejdsfladen er lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget køleventilator.
- Installationen vil overholde alle frigangskrav og gældende standarder og regulativer.
- En egnet isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra lysnettet, er indbygget i de permanente ledninger,

monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale ledningsregler og -forskrifter.

- Afbryderen skal være af en godkendt type og give en 3 mm luftspaltekontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- Afbryderkontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du konsulterer lokale byggemyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (som f.eks. keramiske fliser) til vægfladerne omkring kogepladen.

Efter installation af kogepladen skal du sørge for at

- Strømforsyningskablet er ikke tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig strøm af frisk luft fra ydersiden af kabinettet til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller et skabsrum, er der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund .
- Afbryderen er let tilgængelig for kunden.

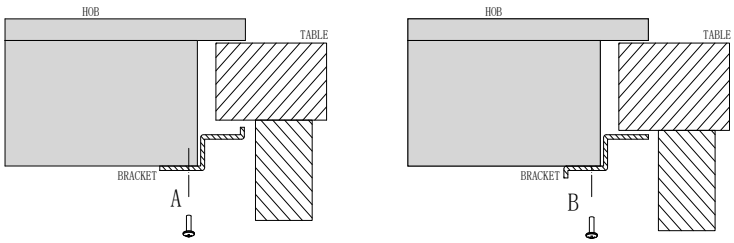
Før du finder fastgørelsesbeslagene

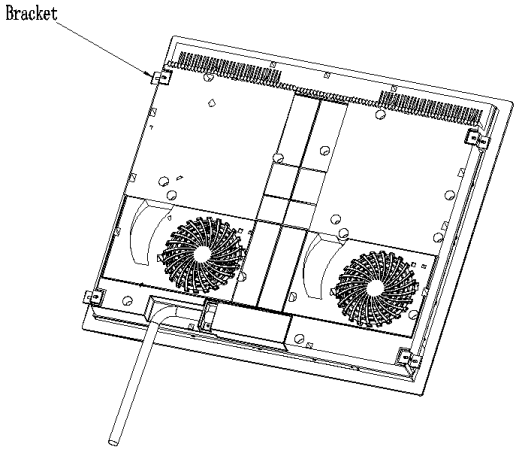
Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Anvend ikke kraft på betjeningselementerne, der stikker ud fra kogepladen.

Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue 4 beslag i bunden af kogepladen (se billede) efter montering.

Juster beslagets position, så den passer til forskellige bordpladetykkelser .





Beslagene kan under ingen omstændigheder røre ved bordpladens indvendige overflader efter montering (se billede).

Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig operationen selv.
2. Kogepladen vil ikke blive installeret direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal installeres således, at der kan sikres bedre varmestråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordfladen skal modstå varme.
5. For at undgå skader skal sandwichlaget og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. En damprenser må ikke bruges.

Tilslutning af kogepladen til lysnettet

Denne kogeplade må kun tilsluttes til lysnettet af en kvalificeret person

Før du tilslutter kogepladen til lysnettet, skal du kontrollere, at:

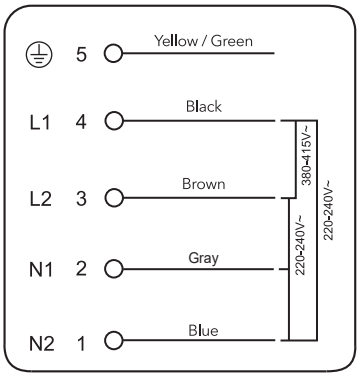
1. Husets ledningssystem er egnet til den strøm, der trækkes af kogepladen.
2. Spændingen svarer til værdien angivet på typeskiltet
3. Strømforsyningskablets sektioner kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

For at tilslutte kogepladen til lysnettet må du ikke bruge adaptere, reduktionsgear eller forgreningsanordninger, da de kan forårsage overophedning og brand.

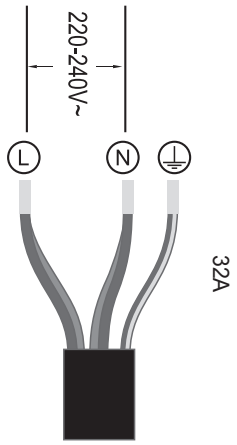
Strømforsyningskablet må ikke røre nogen varme dele og skal placeres således, at dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.

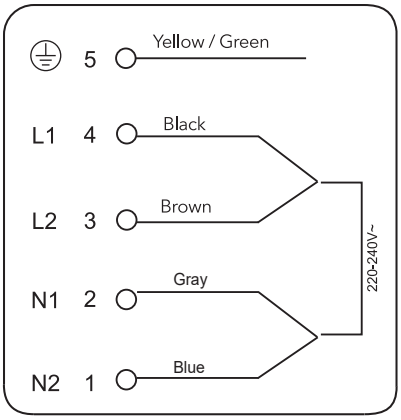
Undersøg med en elektriker, om hjemmets ledningssystem er egnet uden ændringer.

Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elektriker.



- Hvis det samlede antal varmeenheder for det apparat, du vælger, ikke er mindre end 5, kan apparatet tilsluttes direkte til lysnettet ved en-faset elektrisk tilslutning, som vist nedenfor.





- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af en eftersalgsagent med dedikeret værktøj for at undgå uheld.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en flerpolet afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Kogepladens bundflade og strømledning er ikke tilgængelige efter installation.

 Korrekt bortskaffelse af dette produkt	Symbolet på produktet eller i dets emballage angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det afleveres til det relevante affaldsindsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget af uhensigtsmæssig affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale kommune, dit husholdningsaffaldscenter eller butikken, hvor du købte produktet.

Teknisk data

	Symbol	Værdi	Enhed
Type kogeplade	-	Indbygget kogeplade	
Antal kogezoner og/eller områder	-	4 zoner	
Varmeteknologi (induktionskogezoner og kogeområder, strålende kogezoner, massive plader)	-	Induktion kogezoner	
Til cirkulære kogezoner eller arealdiameter af nyttigt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone, afrundet til nærmeste 5 mm	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 3:18.0 Zone 4:18.0	cm
Fleksible kogezonedimensioner	L x B	---	cm
Energiforbrug pr. kogezone eller areal beregnet pr. kg	EC elektrisk madlavning	Zone 1:196.3 Zone 2:182.0 Zone 3:186.3 Zone 4:187.6	Wh /kg
Energiforbrug for kogepladen beregnet pr. kg.	EC elektrisk kogeplade	188.1	Wh /kg

Hvis der ikke foretages nogen handling efter tænding af kogepladen, slukkes kogepladen automatisk efter 1 minut. Effekten i slukket tilstand er 0,5 W.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

Take care - panel edges are sharp.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

Read these instructions carefully before installing or using this appliance.

No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

A steam cleaner is not to be used.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot

Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.

Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

This appliance complies with electromagnetic safety standards.

However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

Keep children away.

Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Never use your appliance as a work or storage surface.

Never leave any objects or utensils on the appliance.

Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

Never use your appliance for warming or heating the room.

After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.

Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.

Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

Do not place or drop heavy objects on your cooktop.

Do not stand on your cooktop.

Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

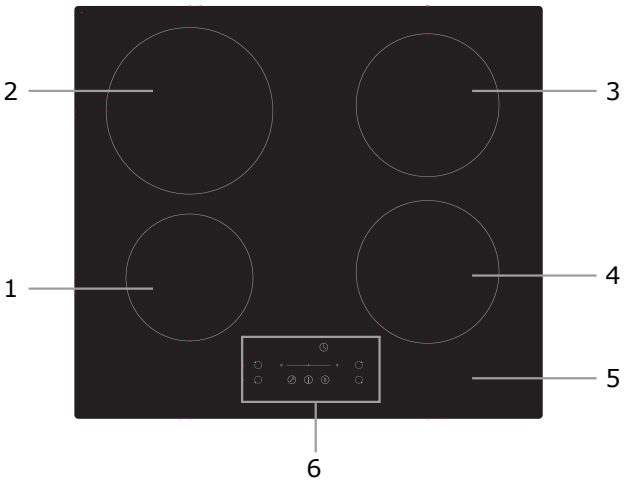
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

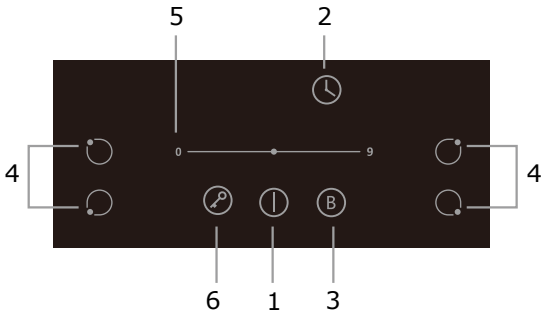
Product Introduction

Top View



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

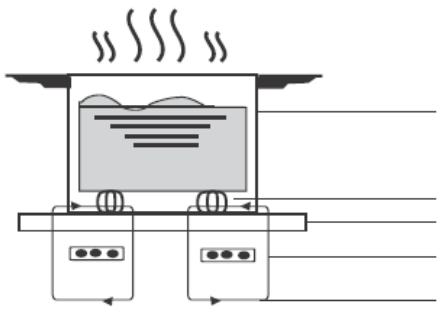
Control Panel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

Working Theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



iron pot

magnetic circuit

ceramic glass plate

Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Technical Specification

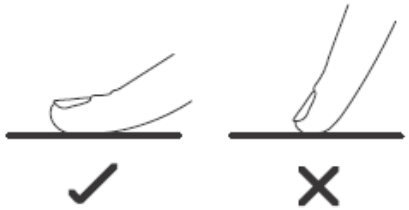
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X62
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice

Operation of Product

Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.

Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

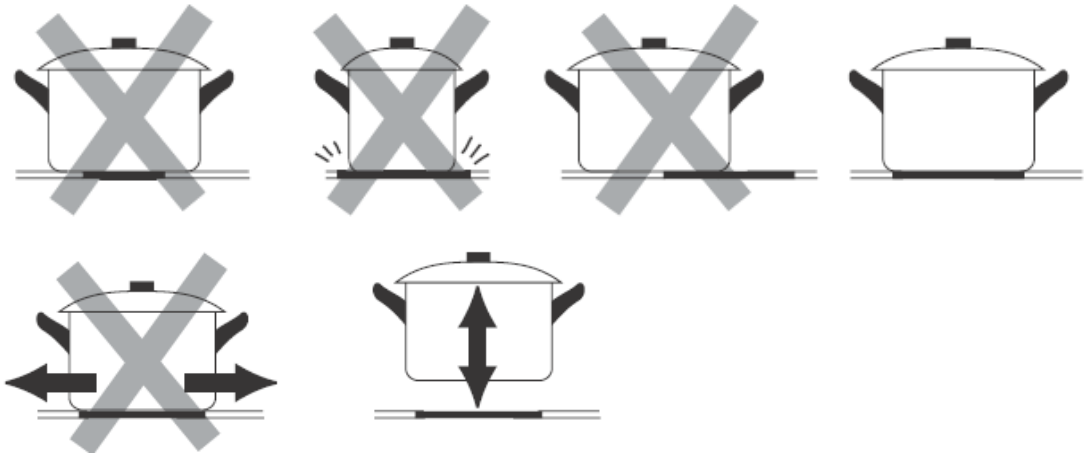
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm

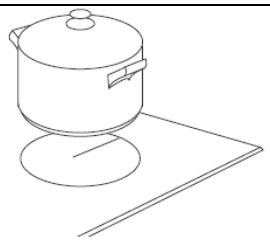
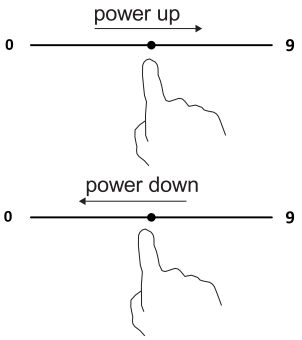
could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



How to use

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show "–" or "– –", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.	
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash	
Select a heat setting by touching the slider control If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

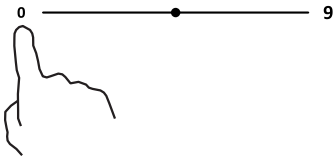
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,

- the pan you’re using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

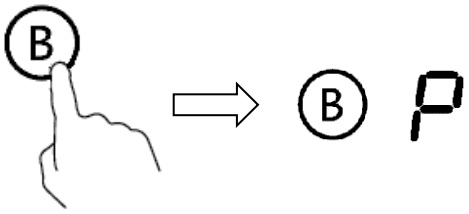
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

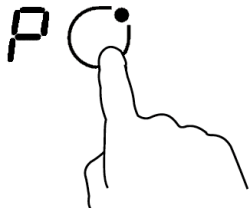
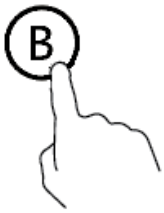
The display “ U ”will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by touching the slider to “0”. Make sure the displayshows ”0”	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.	

Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone selection control.	
Touching the boost control (B), the zone indicator show “P” and the power reach Max.	
Cancel the Boost function	

Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function	
Touching the "Boost" control Ⓑ to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.	

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show " Lo"
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

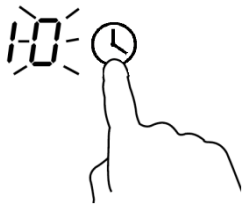
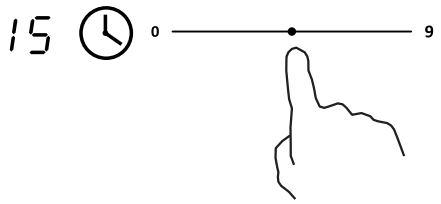
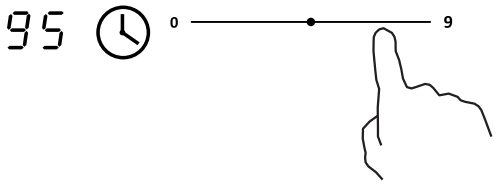
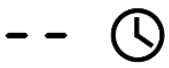
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

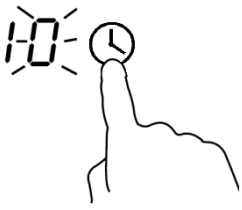
The timer of maximum is 99 min.

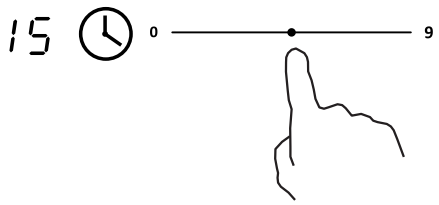
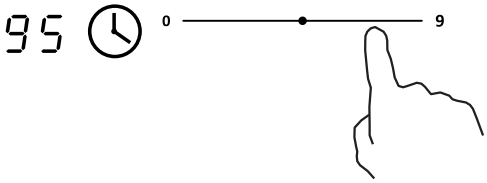
Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active.	
Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.	
Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the “1” will flash	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.	

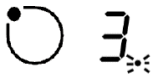
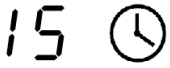
Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
In short time, touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.	

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)	
Touch timer control again, the “1” will flash.	
Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

set more zones:	
The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. The shown as below:  (set to 15 minutes)  (set to 45 minutes)	
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:	 (set to 30 minutes)

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer	
Touching the timer control, the indicator flash	
Touch the slider control to set the timer to “00”, the timer is cancelled	

Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

People with a heart pacemaker should consult with their doctor before using this unit.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you’re using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1 Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.

2 Heat up a heavy-based frying pan.

3 Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.

4 Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.

5 Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1 Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.

2 Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.

3 Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4 Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5 Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.

6 Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.

7 Serve immediately.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing

	• cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	Switch the power to the cooktop off. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Switch the power to the cooktop back on.	When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: Switch the power to the cooktop off at the wall. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	Switch the power to the cooktop off. Soak up the spill Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. Wipe the area completely dry with a paper towel. Switch the power to the cooktop back on.	The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of

several components without disassembling or dismounting the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does notcome on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power	Replace the accessorial	

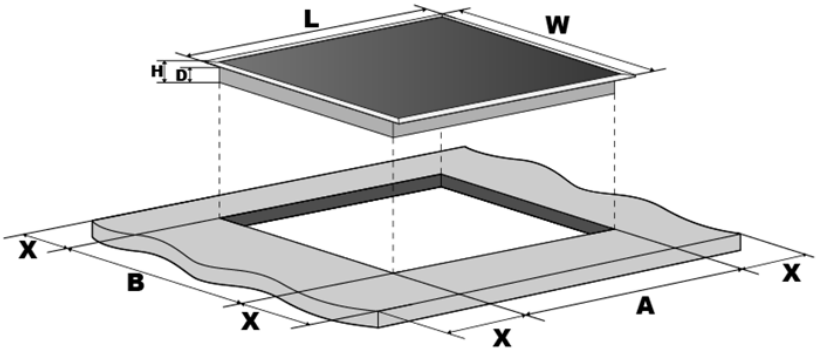
	board is damaged.	power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly； if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

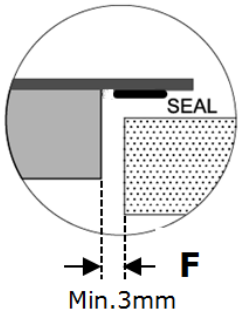
The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Installation

Selection of installation equipment



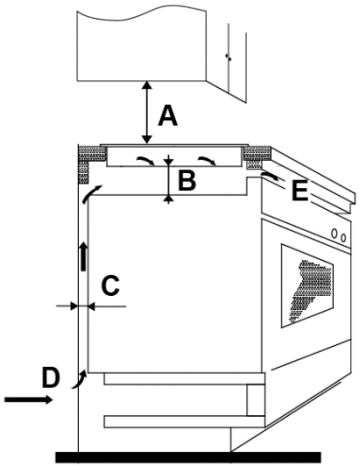


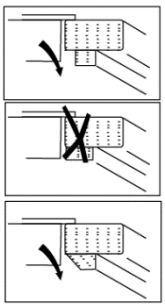
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.





L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

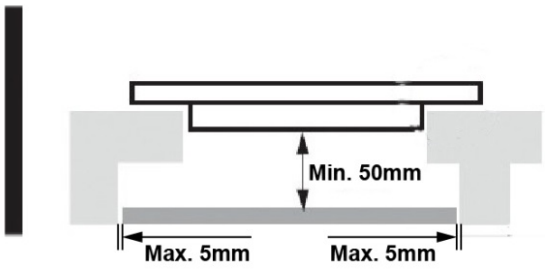
Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below

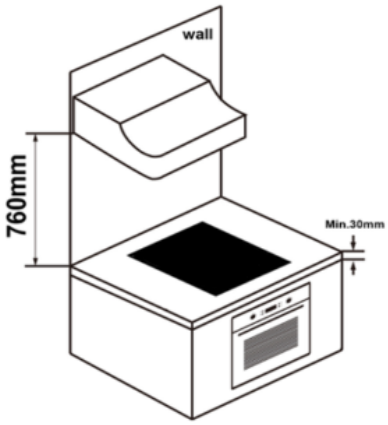
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.





There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand a temperature of 90°C.

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

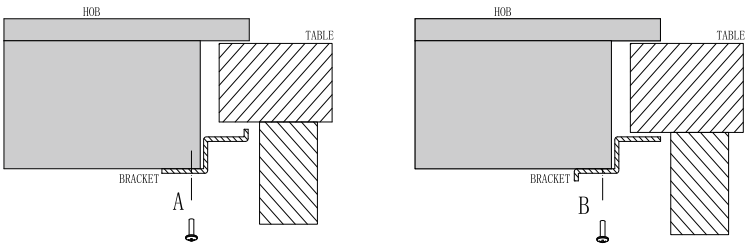
Before locating the fixing brackets

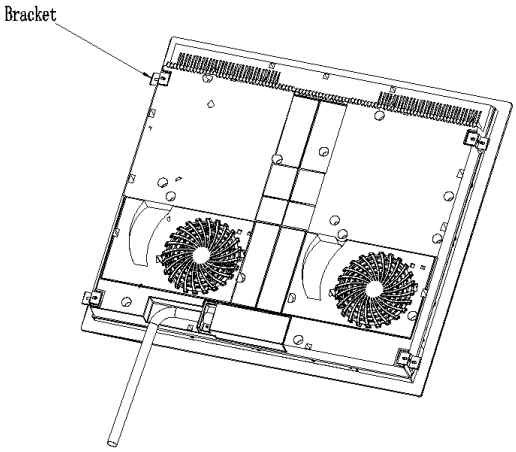
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.





Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

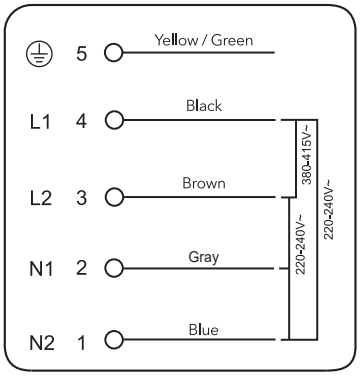
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

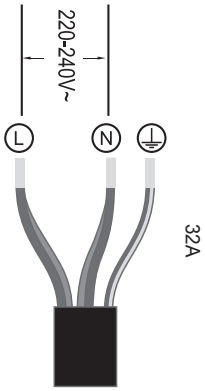
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

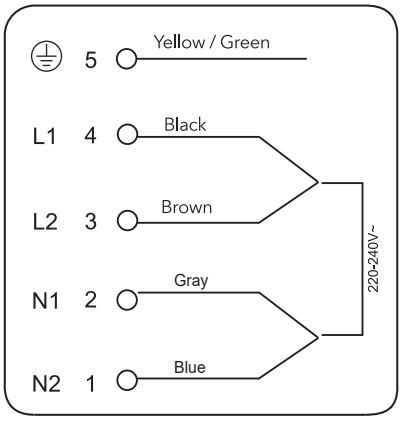
Any alterations must only be made by a qualified electrician.



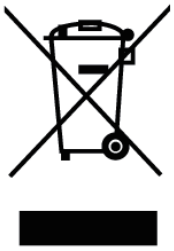
- If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 5, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.





- The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

 **Correct disposal of this product**	The symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household wasted, Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

Technica data

	Symbol	Value	Unit
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to nearest 5 mm	Ø	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 3:18.0 Zone 4:18.0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L. W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:196.3 Zone 2:182.0 Zone 3:186.3 Zone 4:187.6	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	188.1	Wh/kg

If there is no any operation after switch on the hob, the hob will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.5W in off mode.

Säkerhetsvarningar

Din säkerhet är viktig för oss. Läs denna information innan du använder din spishäll.

Installation

Risk för elektriska stötar

Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.

Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.

Ändringar av husets ledningssystem får endast göras av en kvalificerad elektriker.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Skärrisk

Var försiktig - panelkanterna är vassa.

Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhets instruktioner

Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.

Inga brännbara material eller produkter bör placeras på denna apparat vid något tillfälle.

Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.

För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.

Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.

Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en isoleringsbrytare som ger fullständig frånkoppling från strömförsörjningen.

Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. inblandade.

Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn .

Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, för hällytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.

En ångtvätt får inte användas.

Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma

Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.

Efter användning, stäng av hällelementet med dess kontroll och lita inte på panndetektorn.

Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.

Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

VARNING: Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.

Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

VARNING: Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

Risk för brand: Förvara inte föremål på matlagningsytorna.

VARNING: Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av spishällen eller som anges av tillverkaren av ugnen i bruksanvisningen som lämpliga eller hällskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

Drift och underhåll

Risk för elektriska stötar

Tillaga inte på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten med strömförsörjningen (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.

Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

Hälsorisk

Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.

Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.

Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till döden.

Risk för heta ytor

Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.

Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.

Håll barn borta.

Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kastrullens handtag inte hänger över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.

Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skållningar.

Skärrisk

Det knivskarpa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetskåpan dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.

Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

Viktiga säkerhets instruktioner

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Boilover orsakar rökning och feta spillovers som kan antändas.

Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.

Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.

Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.

Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet.

Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekkontrollerna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.

Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.

Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.

Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.

Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säker på att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.

Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.

Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.

Stå inte på din spishäll.

Använd inte kastruller med ojämna kanter eller dra kastruller över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.

Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.

Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer såsom: - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; -gårdshus; -av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - Bed and breakfast-miljöer.

VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.

Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.

Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

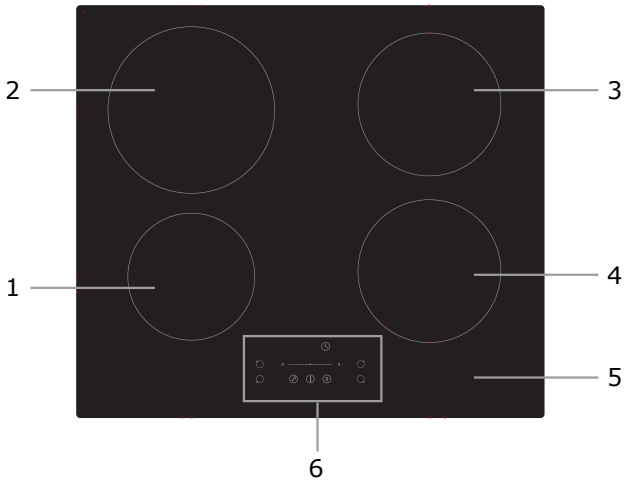
Vi rekommenderar att du ägnar lite tid åt att läsa denna bruksanvisning/installationsmanual för att till fullo förstå hur du installerar korrekt och använder den.

För installation, läs installationsavsnittet.

Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och spara denna bruksanvisning/installationsmanual för framtida referens.

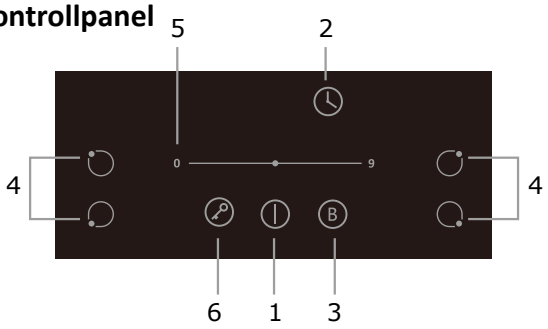
Produktintroduktion

Toppvy



1. Max. 1400/1500W zone
2. Max. 2400/2600W zone
3. Max. 1800/2000W zone
4. Max. 1800/2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

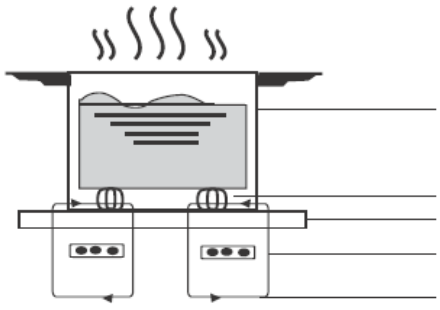
Kontrollpanel



1. On/Off control
2. Timer control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Power / Timer slider touch control
6. Keylock control

Arbetsteori

Induktionsmatlagning är en säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagningsteknik. Det fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer genererar värme direkt i pannan, snarare än indirekt genom att värma upp glasytan. Glaset blir varmt bara för att pannan så småningom värmer upp det.



iron pot

magnetic circuit

ceramic glass plate

Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här guiden och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort all skyddsfilm som fortfarande finns på din induktionshäll.

Teknisk specifikation

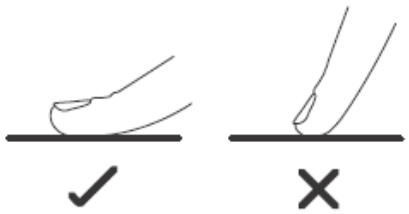
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elkraft	7400W
Produktstorlek L ×B×H(mm)	590X520X62
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560x490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande

Drift av produkten

Tryck på kontroller

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd din fingerkula, inte dess spets.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn hinna av vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



Att välja rätt Cookwar e

- Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för induktionsmatlagning.

Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.

- Du kan kontrollera om din kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest.

Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den lockas är pannan lämplig för induktion.

- Om du inte har en magnet:

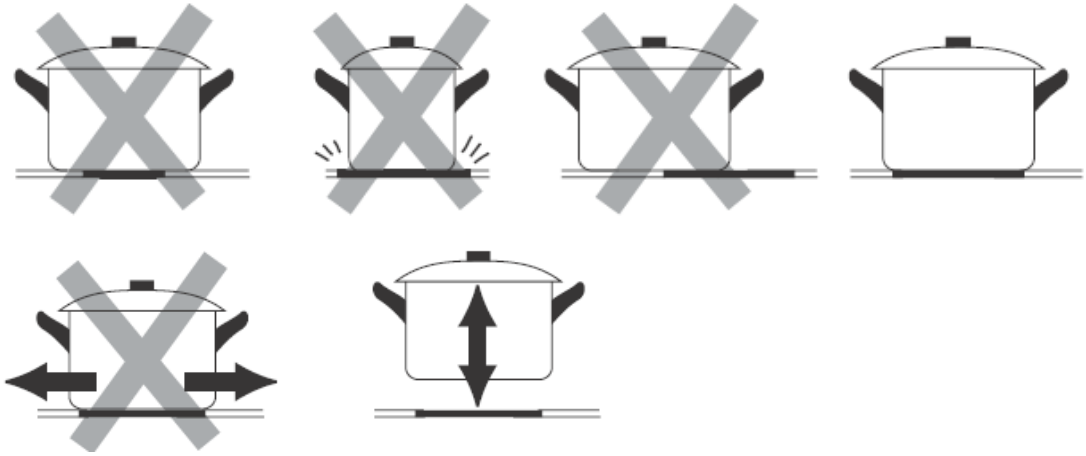
1. Häll lite vatten i pannan du vill kontrollera.
2. On nte blinkar i displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.

- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller en böjd botten.

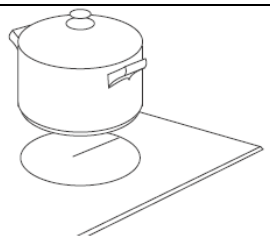
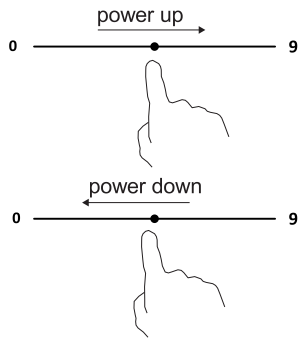
Se till att botten på din pan är slät, ligger platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stor som grafiken för den valda zonen. Om du använder en kruka kommer en något bredare energi att användas med maximal effektivitet. Om du använder en mindre pott kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Gryta mindre än 140 mm kan inte upptäckas av hällen. Centrera alltid din panna på kokzonen.

Lyft alltid kastruller från induktionshällen – skjut inte, eftersom de kan repa glaset.



Hur man använder

Börja laga mat

Tryck på ON/OFF-kontrollen. Efter påslagning piper summern en gång, alla displayer visar "–" eller "– –", vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standby-läge.	
Placera en lämplig kastrull på den kokzon du vill använda. Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra.	
Om du trycker på kontrollen för val av värmezon, och en indikator bredvid knappen blinkar	
Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. Du måste börja om vid steg 1. Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.	

Om displayen blinkar med värmeinställningen

Detta innebär att:

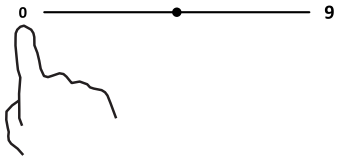
- du inte har placerat en kastrull på rätt kokzon eller,

- pannan du använder inte är lämplig för induktionstillagning eller,
- pannan är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.

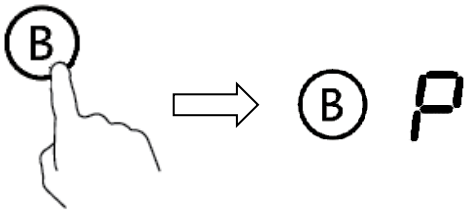
Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig panna på kokzonen.

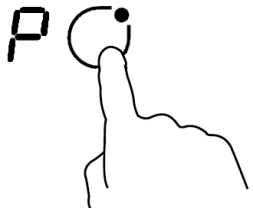
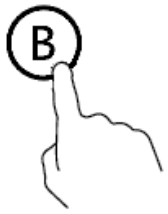
Displayen “ ”f␣svinner automatiskt efter 1 minut om ingen lämplig kastrull placeras på den.

Avsluta matlagningen

Tryck på reglaget för val av värmezon som du vill stänga av	
Stäng av kokzonen genom att trycka på reglaget till "0". Se till att displayen visar "0"	
Stäng av hela spishällen genom att trycka på ON/OFF-kontrollen.	
Se upp för heta ytor H visar vilken kokzon som är varm att röra vid. Den försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan även användas som energisparfunktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd kokplattan som fortfarande är varm.	

Använda Boost-funktionen

Aktivera boost-funktionen	
Tryck på reglaget för val av värmezon.	
Genom att trycka på boostkor(B)llen visar zonindikatorn "P" och effekträckvidden Max .	
Avbryt Boost-funktionen	

Tryck på reglaget för val av värmezon för att avbryta boostfunktionen	
Om du trycker på "Boost"-kontrollen för att avbryta Boost-funktionen, kommer kokzonen att återgå till sin ursprungliga inställning.	

- Funktionen kan fungera i vilken kokzon som helst.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0, återgår den till 9 efter 5 minuter.

Låsning av kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel barn som av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen avaktiverade.

För att låsa kontrollerna	
Tryck på låskontrollen	Timerindikatorn visar " Lo "
För att låsa upp kontrollerna	
Tryck och håll ned låskontrollen en stund.	

När hällen är i låst läge är alla kontroller avaktiverade utom PÅ/AV , du kan alltid ⏻ga av induktionshällen med ON/OFF-kontrollen i en nödsituation, ⏻n du ska låsa upp hällen först vid nästa operation.

Timerkontroll

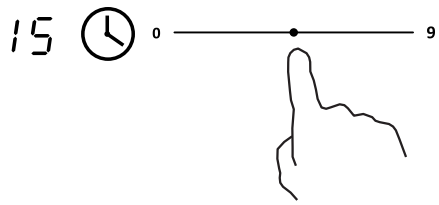
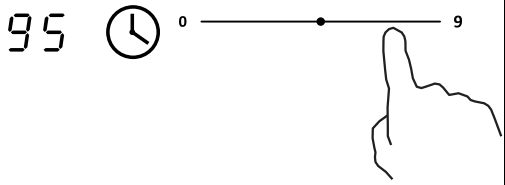
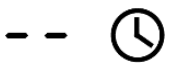
Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutur. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den för att stänga av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden är slut.

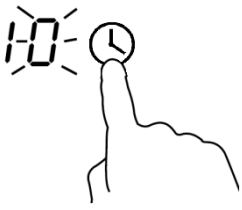
Timern för max är 99 min.

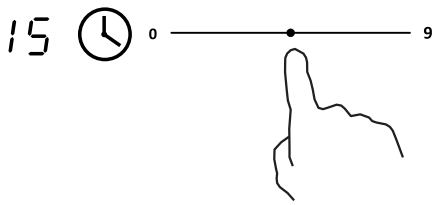
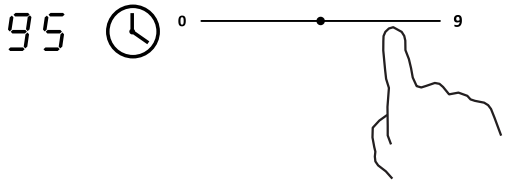
Använda timern som en minutmätare

Om du inte väljer någon kokzon

Se till att spishällen är påslagen. Obs: du kan använda minuturet. Minst en sektion ska vara aktiv.	
Tryck på timerkontroll, "10" kommer att visas i timerdisplayen. och "0" blinkar.	
Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget. (t.ex. 5)	
Tryck på timerkontrollen igen, "1" blinkar	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 9), nu är timern du ställer in 95 minuter.	
När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar den återstående tiden	
Summern piper i 30 sekunder och timern indikatorn visar "- -" när inställningstiden är klar.	

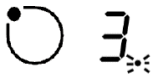
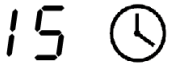
Ställa in timern för att stänga av en kokzon

Ställ in en zon	
Tryck på kontrollen för val av värmezon som du vill ställa in timern för.	
På kort tid, tryck på timerkontroll, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.	

Ställ in tiden genom att trycka på skjutreglaget. (t.ex. 5)	
Tryck på timerkontrollen igen, "1" blinkar.	
Ställ in tiden genom att trycka på reglaget (t.ex. 9), nu är timern du ställer in 95 minuter.	
När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar den återstående tiden. OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.	
När tillagningstimern går ut, stängs motsvarande kokzon av automatiskt.	

Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har slagits på tidigare.

Bilderna som visas ovan är endast för referens, och den slutliga produkten ska gälla.

ställ in fler zoner:	
Stegen för att ställa in fler zoner liknar stegen för att ställa in en zon; När du ställer in tiden för flera kokzoner samtidigt är decimalpunkterna för de relevanta kokzonerna på. Minutdisplayen visar min. timer. Punkten för motsvarande zon blinkar. Den visas som nedan:  (inställd på 15 minuter) (inställd på 45 minuter) 	
När nedräkningstimern löper ut kommer motsvarande zon att stängas av. Då kommer den att visa den nya min. timern och punkten för motsvarande zon blinkar. Den som visas till höger:	 (inställd på 30 minuter)

Tryck på kontrollen för val av värmezon, motsvarande timer kommer att visas i timerindikatorn.

Avbryt timern

Tryck på kontrollen för val av värmezon som du vill avbryta timern	
När du trycker på timerkontrollen blinkar indikatorn	
Peka på skjutreglaget för att ställa in timern på "00", timern avbryts	

Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du någonsin glömmer att stänga av din matlagning. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Kraftnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbetstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När kastrullen tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

Personer med pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder denna enhet.

Riktlinjer för matlagning

Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettet värms upp väldigt snabbt, särskilt om du använder PowerBoost . Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

Matlagningstips

- Sänk temperaturinställningen när maten kokar upp.
- Att använda ett lock förkortar tillagningstiden och sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts upp.

Sjudande, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85˚C, när bubblorna bara stiger ibland till ytan på matlagningsvätskan. Det är nyckeln till läckra soppor och möra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att överkoka maten. Du bör också koka äggbaserat och mjöl förtjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive kokning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt inom den rekommenderade tiden.

Brynbiff

För att laga saftiga, smakrika biffar:

1 Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan tillagning.

2 Hetta upp en tjockpanna.

3 Pensla biffens båda sidor med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannan och sänk sedan ner köttet på den heta pannan.

4 Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biffen och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på steken för att mäta hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "vällagad" blir den.

5 Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den slappnar av och blir mör innan servering.

För stekning

1 Välj en induktionskompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.

2 Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, tillaga maten i flera mindre omgångar.

3 Förvärm pannan kort och tillsätt två matskedar olja.

4 Tillaga eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.

5 Woka i grönsakerna. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.

6 Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmda.

7 Servera omedelbart.

Upptäckt av små artiklar

När en olämplig storlek eller omagnetisk panna (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, går hällen automatiskt över till standby-läge efter 1 minut. Fläkten fortsätter att koka ner induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive din kokkärl och hur mycket du lagar mat. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplighet
1 - 2	• delikat uppvärmning för små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som bränns snabbt • mjuk sjudning • långsam uppvärmning
3 - 4	• återuppvärmning • snabb sjudning • koka ris
5 - 6	• pannkakor
7 - 8	• sautera

	• koka pasta
9	• woka • brännande • koka upp soppan • kokande vatten

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
Alldaglig nedsmutsning på glas (fingeravtryck, märken, fläckar som lämnats av mat eller icke-sockerhaltiga spill på glaset)	Stäng av strömmen till spishällen. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!) Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk. Slå på strömmen till spishällen igen.	När strömmen till spishällen stängs av kommer det inte att visas någon "het yta" men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig. Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.
Boilovers , smälter och heta sockerhaltiga spill på glaset	Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakbladsskrapa lämplig för induktionsglashällar, men se upp för varma kokzonsytor: Stäng av strömmen till spishällen på väggen. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30° och skrapa smutsen eller spill till en sval plats på spishällen. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller pappershandduk. Följ steg 2 till 4 för 'Vardaglig nedsmutsning på glas' ovan.	Ta bort fläckar efter smältor och sockerhaltiga livsmedel eller spill så snart som möjligt. Om de lämnas att svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent. Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är indraget är bladet i en skrapa knivskarpt. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spillovers på pekkontrollerna	Stäng av strömmen till spishällen. Sug upp utsläppet Torka av pekkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. Torka av området helt torrt med en pappershandduk. Slå på strömmen till spishällen igen.	Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och pekkontrollerna kanske inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att du torkar pekkontrollområdet torrt innan du sätter på spishällen igen.

Tips och tips

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Använda din induktionshäll" för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten hinna av vatten över kontrollerna eller så använder du fingertoppen när du rör vid kontrollerna.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd fingret när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Kokkärl med grova kanter. Olämpliga, slipande skurmedel eller rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med plana och släta botten. Se "Välja rätt kokkärl". Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa kokkärl gör knastrande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktionen av din kokkärl (lager av olika metaller som vibrerar olika).	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte något fel.
Induktionshällen avger ett lågt brummande ljud när den används på hög värme.	Detta orsakas av tekniken för induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.
Fläktljud kommer från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har startat för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att fungera även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och behöver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärl blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte riktigt centrerad på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl". Centrera kastrullen och se till att dess botten matchar kokzonens storlek.
Induktionshällen eller en kokzon har stängt av sig själv oväntat, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i tillagningstimerns display).	Tekniskt fel.	Vänligen notera felbokstäverna och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

Felvisning och inspektion

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostisk funktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att ta isär eller demontera hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder & Solution;

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Keramisk platta temperatursensor fel öppen krets.	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för den keramiska plattan.
E2	Keramisk platta temperatursensor fel-kortslutning.	
Eb	Keramisk platta temperatursensor fel	
E3	Hög temperatur på keramisk plattsensor.	Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på “ON/OFF”-knappen för att starta om enheten.
E4	Temperatursensor för IGBT-felet --öppen krets.	Byt ut strömkortet.
E5	Temperatursensor för IGBT-felet --kortslutning	
E6	Hög temperatur på IGBT.	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till det normala. Tryck på “ON/OFF”-knappen för att starta om enheten. Kontrollera om fläkten går smidigt; om inte, byt ut fläkten.
E7	Matningsspänningen är under märkspänningen.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Ström på efter att strömförsörjningen är normal.
E8	Matningsspänningen är över märkspänningen.	
U1	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet. Byt ut strömkortet eller bildskärmskortet.

Specifikt misslyckande och lösning

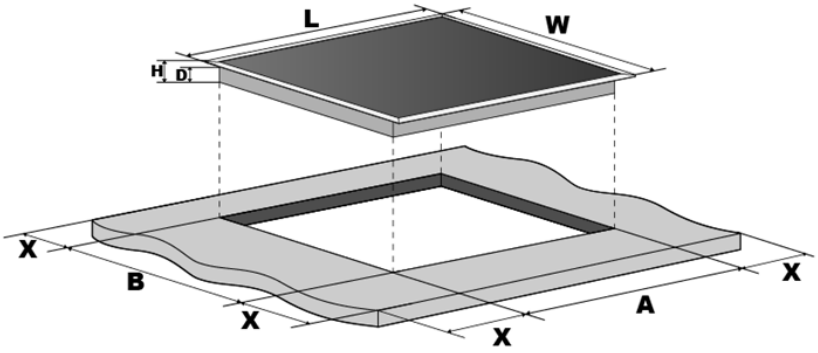
Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Ingen ström tillförs.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt fast i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Fel på anslutet	Kontrollera anslutningen.	

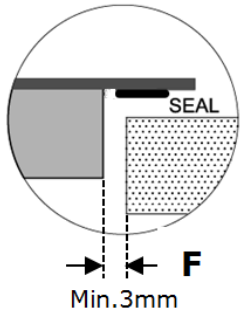
	tillbehörsströmkort och bildskärmskort .		
	Det extra strömkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte eller så är LED-displayen inte normal.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Tillagningslägesindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går mjukt; om inte, byt ut fläkten.	
	Elkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och displayen blinkar "u".	Pan Type är fel.	Använd rätt kastrull (se bruksanvisningen.)	Pandetektionskretsen är skadad, byt ut strömkortet.
	Krukans diameter är för liten.		
	Spisen har överhettats;	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på “ON/OFF”-knappen för att starta om enheten.	
Uppvärmningszoner på samma sida (som den första och den andra zonen) skulle visa "u".	Strömkortet och bildskärmskortets anslutna fel;	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet på communicate-delen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.

Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.

Installation





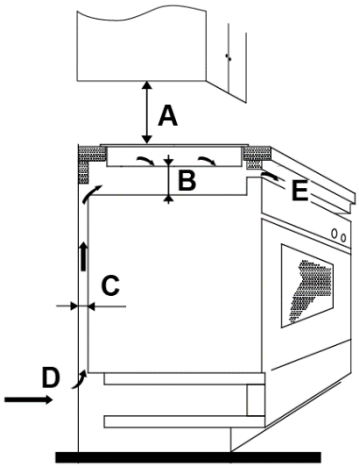
Val av installationsutrustning

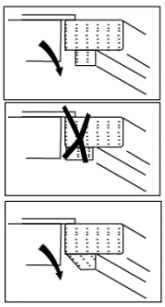
Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Vänligen välj värmebeständigt och isolerat arbetsytematerial (Trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytor om det inte är impregnerat) för att undvika elektriska stötar och större deformationer som orsakas av värmestrålningen från värmeplattan. Enligt nedanstående:

Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och bänkskivans insidor bör vara minst 3 mm .





L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Se under alla omständigheter till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och luftutloppet inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i gott skick. Enligt nedanstående

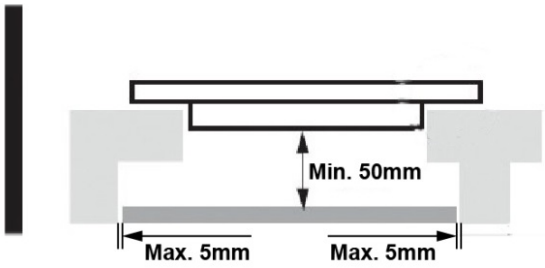
Observera: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan bör vara minst 760 mm.

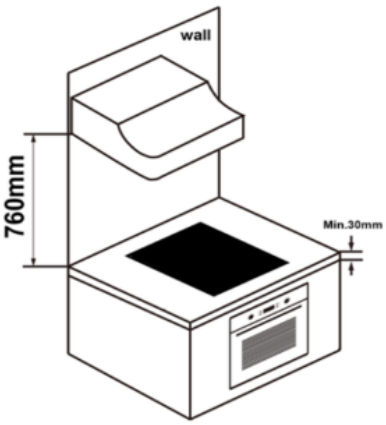
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E

760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutgång 5 mm

VARNING: Säkerställande Tillräcklig V- entilation

Se till _ de induktionsspis kokplatta är väl ventilerad och den där luft inlopp och utlopp a r e inte blockerad. För att undvika oavsiktlig beröring av hällens överhettade botten, eller att få oväntade elektriska stötar under arbetet, är det nödvändigt att sätta en träinsats, fäst med skruvar, på ett minsta avstånd av 50 mm från hällens botten. Följ kraven nedan . _ _ _ _ _





Den r e a r e ventilation hål en runda _ utanför av kokplatta. DU MÅSTE se till _ dessa hål a r e inte blockerad av bänkskivan _ när du sätta kokplatta in i placera.

- Var medveten om att limmet som förenar plast- eller trämaterialet till möbeln måste motstå temperaturer som inte understiger 150 ℃ för att undvika att panelen lossnar.
- Den bakre väggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför klara en temperatur på 90 ℃ .

Innan du installerar hällen, se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla utrymmeskrav och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig brytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet är inbyggd i den permanenta kabeldragningen, monterad och placerad för att följa lokala regler och föreskrifter för ledningar.
- Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftgapkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av kraven).
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden med hällen installerad.
- Du rådfrågar lokala byggmyndigheter och stadgar om du är osäker angående installationen.
- Du använder värmebeständiga och lättstädade ytor (som keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

När du har installerat hällen, se till att

- Nätkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor.
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten.
- Om hällen installeras ovanför en låda eller ett skåp, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten .
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden.

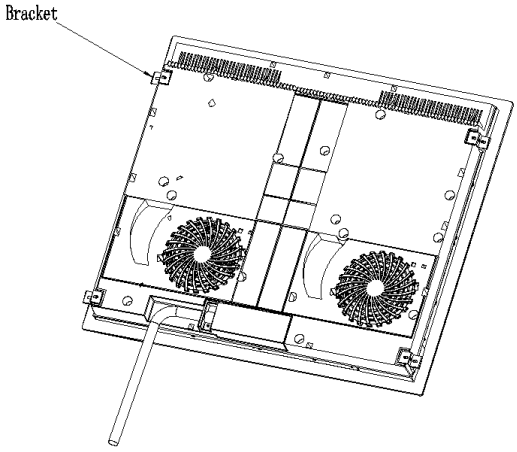
Innan du placerar fästena

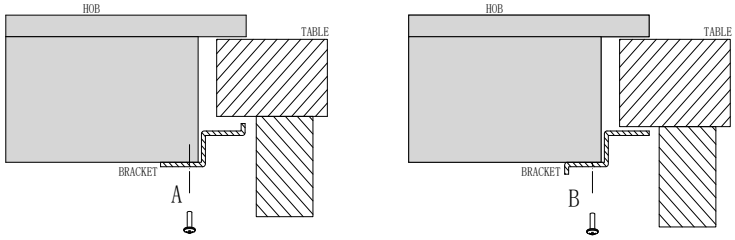
Enheten ska placeras på en stabil, slät yta (använd förpackningen). Använd inte våld på reglagen som sticker ut från hällen.

Justering av fästets position

Fäst hällen på arbetsytan genom att skruva 4 fästen på botten av hällen (se bild) efter montering.

Justera fästets position för att passa olika bordsskivors tjocklek.





Under inga omständigheter kan fästena inte komma i kontakt med bänkskivans inre ytor efter installation (se bild).

Varningar

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs till din tjänst. Utför aldrig operationen själv.
2. Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständigt.
6. En ångtvätt får inte användas.

Anslutning av hällen till elnätet

Denna häll får endast anslutas till elnätet av en kvalificerad person

Innan du ansluter hällen till elnätet, kontrollera att:

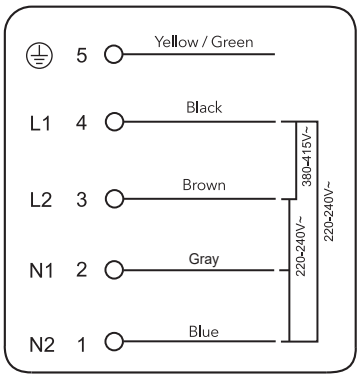
1. Hushållsledningssystemet är lämpligt för strömmen som dras av hällen.
2. Spänningen motsvarar värdet på typskylten
3. Strömförsörjningskabelsektionerna tål den belastning som anges på typskylten.

För att ansluta hällen till elnätet, använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningsanordningar, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

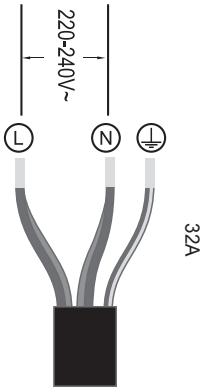
Strömförsörjningskabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75°C vid någon punkt.

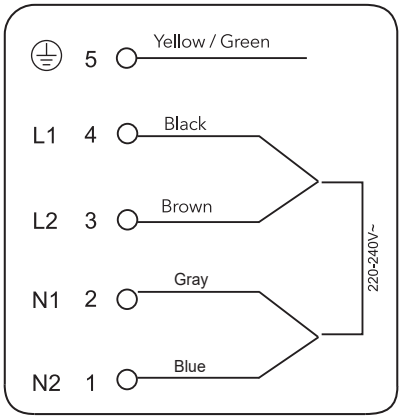
Kontrollera med en elektriker om husets ledningssystem är lämpligt utan ändringar.

Eventuella ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

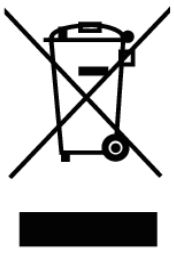


- Om det totala antalet värmeenheter för apparaten du väljer inte är mindre än 5, kan apparaten anslutas direkt till elnätet genom enfas elektrisk anslutning, enligt bilden nedan.





- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut, måste operationen utföras av efterförsäljningsagent med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den är förenlig med säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av auktoriserade tekniker.
- Spishällens bottenyta och nätsladd är inte åtkomliga efter installation.

 **Korrekt kassering av denna produkt**	Symbolen på produkten, eller i dess förpackning, indikerar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället bör den lämnas till lämplig avfallsstation för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att se till att denna produkt kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte produkten.

Technica data

	Symbol	Värde	Enhet
Typ av häll	-	Inbyggd spishäll	
Antal kokzoner och/eller ytor	-	4 zoner	
Värmeteknik (induktionskokzoner och kokzoner, strålande kokzoner, solida plattor)	-	Induktionskokzoner	
För cirkulära kokzoner eller areadiameter av användbar yta per elektriskt uppvärmd kokzon, avrundad till närmaste 5 mm	O	Zone 1:16.0 Zone 2:21.0 Zone 3:18.0 Zone 4:18.0	centimeter
Flexibla kokzonsmått	L x B	---	centimeter
Energiförbrukning per kokzon eller yta beräknad per kg	EC elektrisk matlagning	Zone 1:196.3 Zone 2:182.0 Zone 3:186.3 Zone 4:187.6	Wh /kg
Energiförbrukning för hällen beräknad per kg.	EC elektrisk häll	188.1	Wh /kg

Om ingen åtgärd görs efter att spisen har slagits på, stängs spisen av automatiskt efter 1 minut.
Effekten i avstängt läge är 0,5 W.