



**Instruction Manual For Induction Hob**

**ENGLISH**

**Brugervejledning til induktionskogeplade**

**DANSK**

**Induktiokäyttöäsen käyttöopas**

**SUOMI**

**Bruksanvisning for induksjonskokeplate**

**NORSK**

**Bruksanvisning för induktionshäll**

**SVENSKA**

**MODEL: CTP634MCBB**



**THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.**

# **SAFETY WARNINGS**

**PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.**

## **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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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.
- **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.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, 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.

### **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 ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.<sup>4</sup>
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.
- 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 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

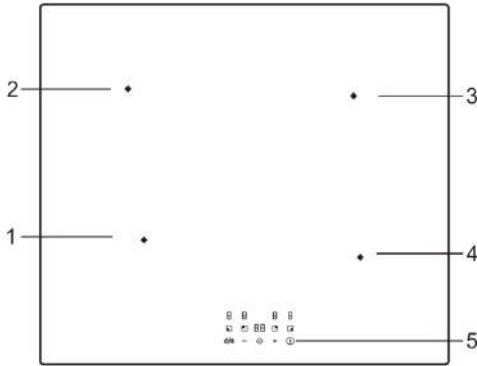
the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- 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 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 ceramic glass.
- 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 is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **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.
- 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:** 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

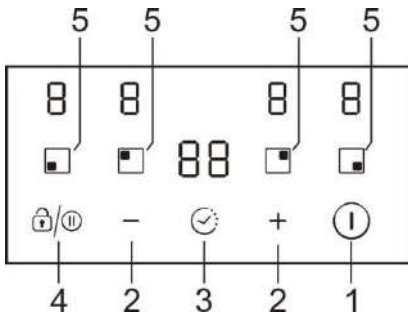
## Product Overview

### Top View



1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

### The Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

## Product Information

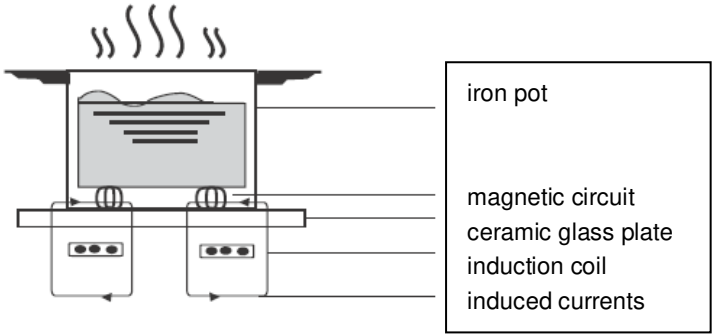
The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the

pleasure from life.

## A Word on Induction Cooking

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.

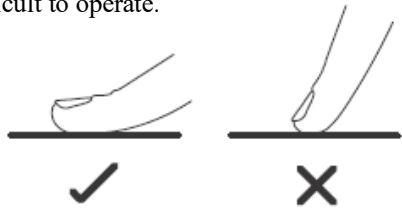


## Before using your New Induction Hob

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

## Using the 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.

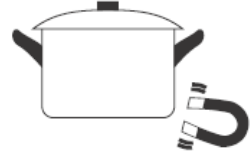




# Choosing the right Cookware

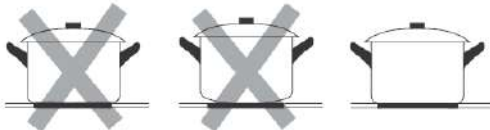


- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps under 'To start cooking'.
  3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

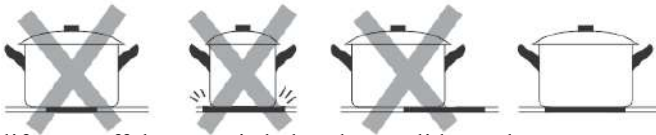


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

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. Always centre your pan on the cooking zone.




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



# Using your Induction Hob

## To start cooking

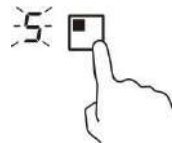
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF  switch. all the indicators show “-”

2. 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.

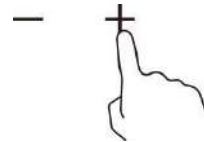


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash



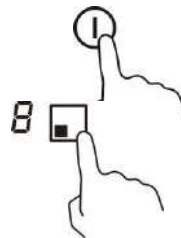
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.

- 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.

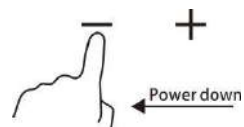


## When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”.  
Make sure the display shows “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

“H” will show which means cooking zone is too 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 Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

### To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the “+”(timer) and keylock. The time indicator will show “P5” which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



### To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from “P1” to “P5”. The timer indicator will show one of them.

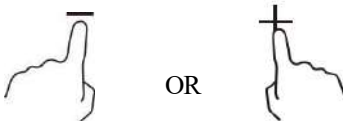
“P1”: the maximum power is 2.5 Kw.

“P2”: the maximum power is 3.5 Kw.

“P3”: the maximum power is 4.5 Kw.

“P4”: the maximum power is 5.5 Kw.

“P5”: the maximum power is 7.2 Kw.



# Confirmation and Exit Power Management Function

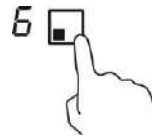
Press at the same time the “+”(timer) and keylock for confirmation, then the hob will be turned off.



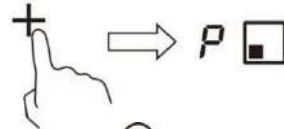
## Using Boost function

### Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



2. Touching the "plus" key + until power level indication shows “P”.

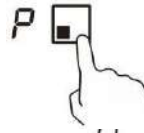


• IT72D01: Touch the booster key (b) when the display is blinking, power level indication shows “P”.



### Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).




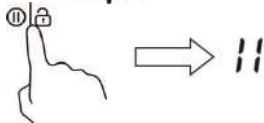
2. Touching the "minus" key - to cancel the Boost function, and select the level you want to set.




• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

## Using the Pause function- STOP+GO

1. Press the Stop&Go control,  the heating zones stop working. All the zone indication show“||”




2. Press the Stop&Go control  once again, all the heating zones will revert to its original setting.

- The function is available when one or more heating zones are working.
- If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.


## 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 keylock  control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo “.

### To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for 2 seconds.
3. You can now start using your hob.



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

## Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



## Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

## Using the Timer

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 use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

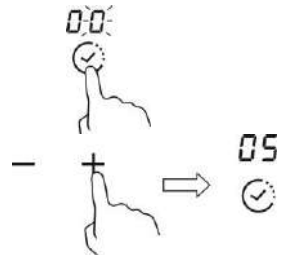
### Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.

3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “--” when the setting time finished.

## Timer Cancellation

After setting the time again, hold down the “Timer” key for 5 seconds, this will cancel the timer and the indicator will revert to “00”.

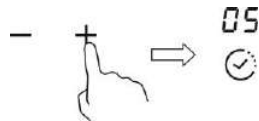
## Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display and the “0” flashes.

3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

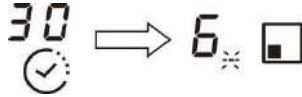
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

## If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



- 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.



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

## Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. 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 power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise 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 flourthickened 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 flavoursome steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- 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.
- 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 a ceramic 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.

## **Heat Settings**

<b>Heat setting</b>	<b>Suitability</b>
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil</li><li>• boiling water</li></ul>

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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 ceramic 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 centered 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

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

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.

## Technical Specification

Induction Hob	IP60RL1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

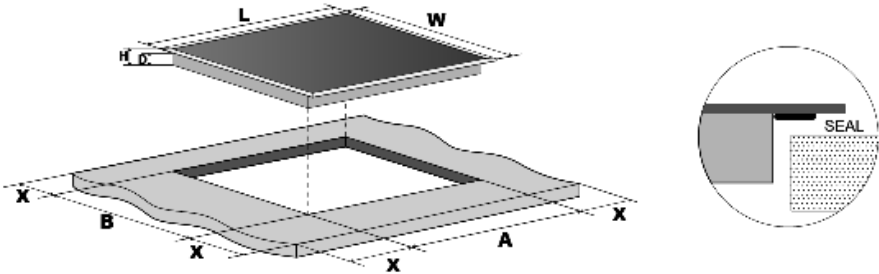
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# 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 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

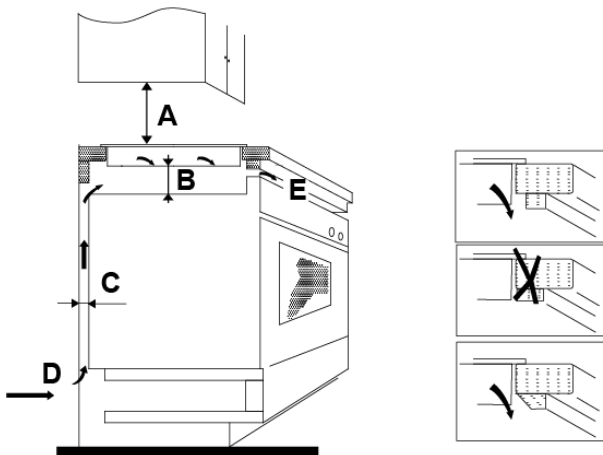
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
IP60RL1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the 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 760mm.



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

### **Before you install 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 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 3mm 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.

### **When you have installed the hob, make sure that**

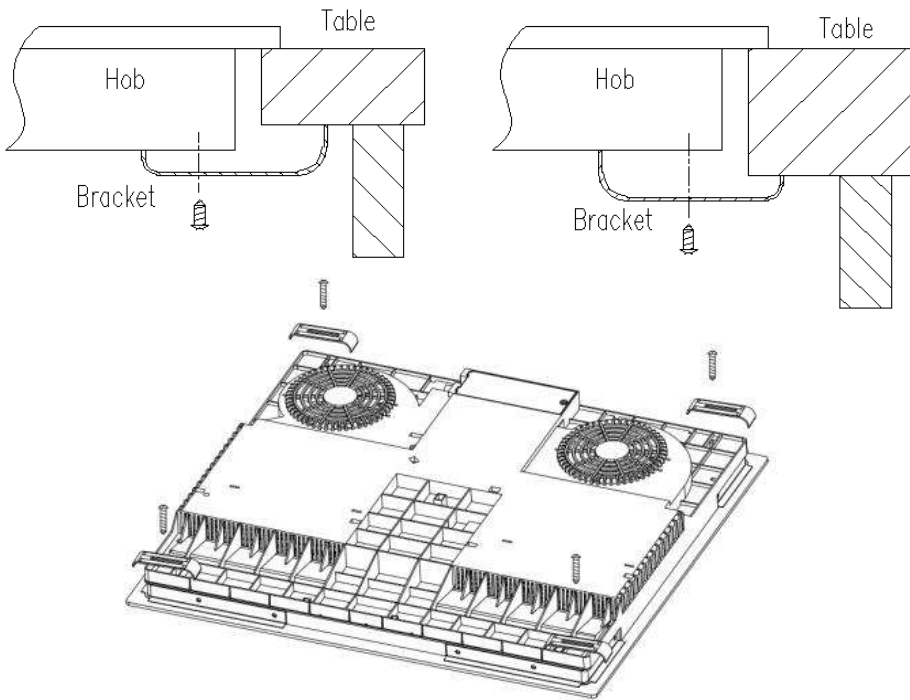
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

### **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.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

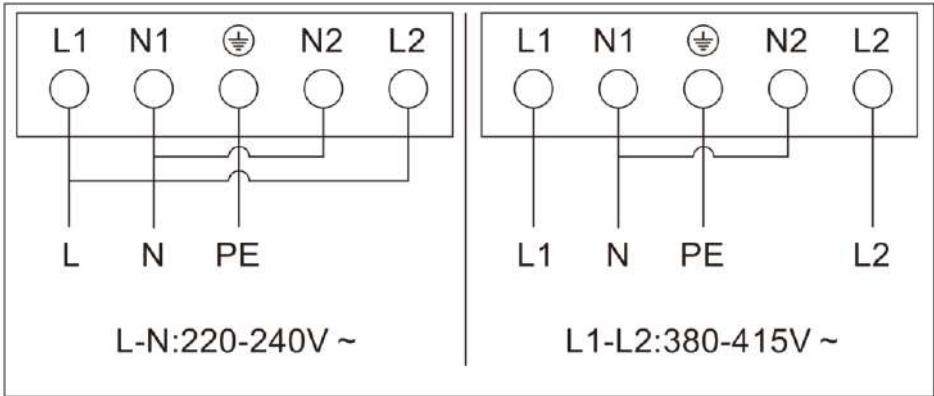


## Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.



**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.**

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



# SIKKERHEDSADVARSLER

**LÆS FØLGENDE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT, FØR APPARATET BRUGES.**

## **Installation**

### **Fare for elektrisk stød**

- Frakobl apparatet fra elforsyningen ved hovedkontakten, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse af apparatet.
- Forbindelse til et godt jordledningssystem er vigtig og obligatorisk.
- Mulighed for frakobling skal være indbygget i den faste ledning i overensstemmelse med ledningsreglerne.
- Ændringer i husholdningens elinstallation må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller livsfare.

### **Fare for snitsår**

- Vær forsigtig – panelkanterne er skarpe.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

### **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

- Læs disse anvisninger nøje, før dette apparat installeres eller anvendes.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes antændelige materialer eller produkter på dette apparat.
- Disse oplysninger skal være tilgængelige for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da de kan reducere installationsomkostningerne.
- Dette apparat skal installeres i henhold til disse installationsanvisninger for at undgå farer.

- Dette apparat skal installeres korrekt og forbindes til jordledning, af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en bryderkontakt, som muliggør fuldstændig afbrydelse fra strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogepladeafskærmninger, der er udviklet af producenten af komfuret, eller som i brugsanvisningerne er angivet af producenten som velegnet, eller de kogepladeafskærmninger, der er indbygget i apparatet. Brugen af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.
- Hvis ikke apparatet installeres korrekt, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav bortfalde.
- Med hensyn til oplysninger om installationen henvises til afsnittet <Installation>.

## **Betjening og vedligeholdelse**

### **Fare for elektrisk stød**

- Der må ikke laves mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks kobles fra elforsyningen (vægkontakten), og man skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på vægkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til elektrisk stød eller livsfare.

### **Sundhedsfare**

- Dette apparat overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhed.

### **Fare ved varme overflader**

- Under brug bliver apparatets tilgængelige overflader varme nok til at kunne forårsage forbrændinger.

- Lad ikke legemsdele, tøj eller andre genstande end egnet kogegrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er blevet kold.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme.<sup>4</sup>
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- Håndtag på gryder kan blive for varme at røre ved. Sørg for, at grydehåndtag ikke hænger ud over andre kogezone, der er tændt. Håndtag skal være uden for børns rækkevidde.
- Hvis ikke dette råd følges, kan det føre til forbrænding og skoldning.

### **Fare for snitsår**

- Kogepladens knivskarpe skraberblad blottes, når sikkerhedshætten trækkes tilbage. Skraberens skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.
- Manglende forsigtighed, kan medføre personskade eller snitsår.

### **Vigtige sikkerhedsanvisninger**

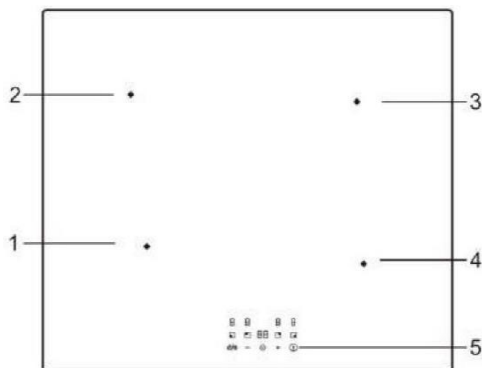
- Apparatet må aldrig efterlades uden opsyn, når det er i brug. Hvis noget koger over, kan det forårsage røg, og spildt fedt kan antændes.
- Brug aldrig kogepladen som køkkenbord eller til opbevaring.
- Efterlad aldrig ting eller køkkengrej på apparatet.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet eller som varmekilde til rummet.
- Efter brug skal kogezone og kogepladen altid slukkes, som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsfunktionerne).
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller kravle på det.

- Opbevar ikke ting, som børn finder interessante, i skabe over apparatet. Børn, der kravler op 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 handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at vejlede dem i brugen. Instruktøren skal have bekræftet, at de kan bruge apparatet uden at skade sig selv eller deres omgivelser.
- Apparatet må ikke repareres eller få udskiftet dele, medmindre det specifikt anbefales i denne vejledning. Alt andet servicearbejde skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på kogepladen.
- Stå ikke på kogepladen.
- Anvend ikke gryder med takkede kanter, og træk ikke gryder hen over glasfladen, da det kan ridse glasset.
- Brug ikke skurebørster eller skrappe, slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da det kan ridse det keramiske glas.
- Hvis lysnetledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret fagperson for at undgå fare.
- Dette apparat er kun beregnet til privat husholdning! Kommerciel brug af nogen art er ikke dækket af producentens garanti!
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele kan blive varme i brug.
- Vær forsigtig, og undgå at røre varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

- Dette apparat kan anvendes af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med en manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget vejledning i sikker brug af apparatet, samt at de forstår de farer, der er forbundet dermed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Madlavning med fedt eller olie uden opsyn kan være farligt og resultere i brand. Sluk **ALDRIG** en brand med vand, men sluk apparatet og tildæk derefter flammerne med for eksempel et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: Stil ikke genstande på kogepladens varme flader.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå eventuelt elektrisk stød, for kogeplader med glaskeramisk eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele.
- Brug ikke damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- **FORSIGTIG:** Madlavningsprocessen skal være under opsyn. En kort madlavning skal være under konstant opsyn.
- Lysnetledningen er ikke tilgængelig efter installation.

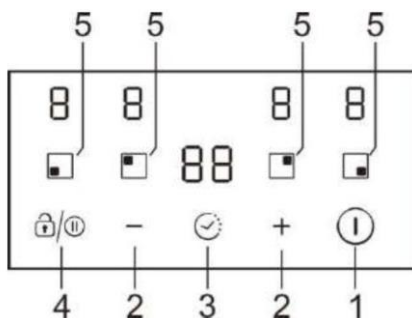
## Produktoversigt

Set ovenfra



1. 2300 W-zone, boost til 3000 W
2. 1200 W-zone, boost til 1500 W
3. 1800 W-zone, boost til 2100 W
4. 1200 W-zone, boost til 1500 W
5. Betjeningspanel

## Betjeningspanelet



1. TÆND/SLUK-funktion
2. Tænd/sluk/Timer reguleringstast
3. Timer-indstilling
4. Pause/Tastlås-betjening
5. Taster til valg af varmezone

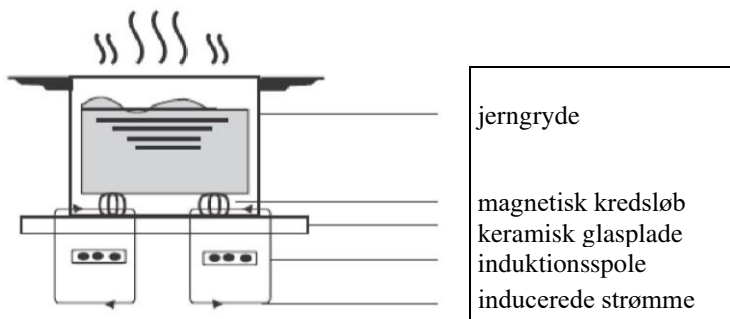
## Produktinformation

Den keramiske induktionskogeplade kan opfylde forskellige typer køkkenkrav med opvarmning ved modstandstråde, mikrocomputerstyret betjening og multi-power valg, virkelig det optimale valg for moderne familier.

Kogepladen centrerer sig om brugeren og har et personligt design. Kogepladen har sikre og pålidelige ydeevner, hvilket gør dit liv behageligt og gør det muligt fuldt ud at nyde glæderne i livet.

## Et par ord om induktionsmadlavning

Madlavning med induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den virker ved elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden til sidst varmer det op.

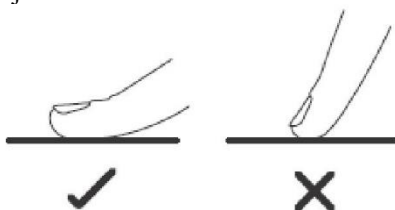


## Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særligt opmærksom på afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuel beskyttende film, der stadig kan være på induktionskogepladen.


## Brug af berøringsknapper

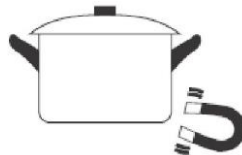
- Funktionstasterne reagerer på berøring, så du behøver ikke at trykke hårdt ned på dem.
- Brug blommen på fingeren og ikke selve fingerspidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at funktionstasterne altid er rene, tørre, og at der ikke står noget på dem (f.eks. redskaber eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre det svært at betjene tasterne.



## Sådan vælges det rigtige kogegrej



- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionsmadlavning. 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 grydens bund. Hvis den sidder fast, så er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Hæld lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
  2. Følg trinene under 'Sådan starter du madlavningen'.
  3. Hvis  ikke blinker på displayet, og vandet varmes op, så er gryden velegnet.
- Køkkengrej, der er fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.

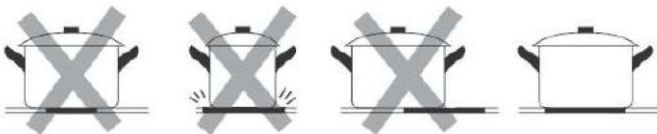


Størrelse på brænder (mm)	Mindste køkkengrej (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

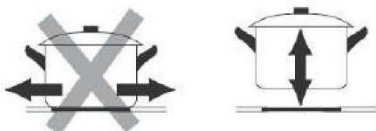
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at grydens bund er glat og flad med god kontakt mod glasset, og at den har samme størrelse som kogezone. Anbring altid gryden på midten af kogezone.



Løft altid gryderne væk fra kogepladen – skrab dem ikke hen over, da det kan ridse glasset.





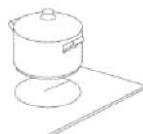
## Sådan bruges induktionskogepladen

### Start på madlavning

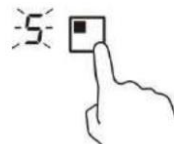
- Når kogepladen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne lyser i 1 sekund og slukker derefter, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

1. Tryk på TÆND/SLUK -kontakten, alle indikatorerne viser "-"

2. Anbring en egnet gryde på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at bunden af gryden og overflade på kogezone er rene og tørre.



3. Rør ved tasten til valg af varmezone, og en indikator ved siden af tasten blinker.



4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på knappen "-" eller "+".

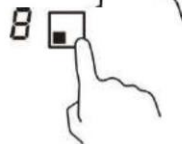


- Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Du skal herefter starte igen ved trin 1.

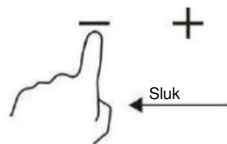
- Du kan ændre varmeindstillingen når som helst under madlavningen.

### Når du er færdig med madlavningen

1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at slukke



2. Sluk for kogezone ved at rulle ned til "0". Sørg for, at displayet viser "0".



3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-funktionen.



#### 4. Pas på varme overflader

"H" vises, hvilket betyder, at kogezone er for varm til at røre ved. Det forsvinder, når kogezone er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion: Hvis du vil opvarme flere gryder, så brug den kogeplade, der stadig er varm.



### Sådan bruges effektstyring

Det er muligt at indstille et maksimalt effektoptag for induktionskogepladen ved at vælge forskellige effektområder.

Induktionskogeplader er i stand til at begrænse sig automatisk til at arbejde ved lavere effektniveau for at undgå risikoen for overbelastning.

### Sådan åbnes effektstyringsfunktionen

1. Tænd for kogepladen, og tryk derefter på "+" (timer) og tastlåsen samtidigt. Tidsindikatoren vil vise "P5", hvilket betyder effektniveau 5. Standardtilstanden er på 7,2 kW.



### Sådan skiftes til et andet niveau

Tryk på +/- fra timeren. Der er 5 effektniveauer, fra "P1" til "P5". Timer-indikatoren viser et af dem.

"P1": den maksimale effekt er 2,5 kW.

"P2": den maksimale effekt er 3,5 kW.

"P3": den maksimale effekt er 4,5 kW.

"P4": den maksimale effekt er 5,5 kW.

"P5": den maksimale effekt er 7,2 kW.



## Bekræftelse og afslutning af effektstyringsfunktionen

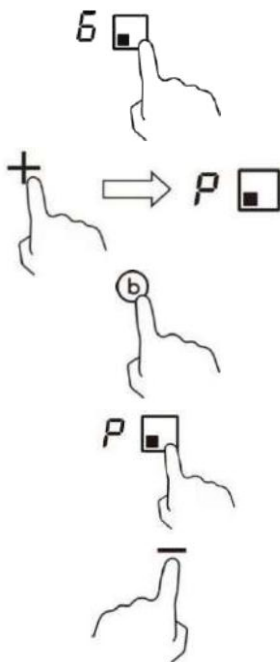
Tryk samtidigt på “+” (timer) og tastelåsen for at bekræfte, derefter slukkes kogepladen.



## Brug af Boost-funktionen

### Aktivering af boost-funktionen

1. Vælg zone med boost-funktion (forreste venstre zone).
  2. Ved berøring af "plus"-tasten **+** indtil effektniveauindikatoren vises "P".
- IT72D01: Ved et tryk på booster-tasten **(b)** når displayet blinker, viser effektniveauindikatoren "P".



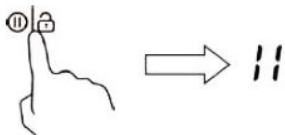
### Annullering af Boost-funktionen


1. Vælg zone med boost-funktion (forreste venstre zone).
2. Berøring af "minus"-tasten **-** for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.

- Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, derefter vil zonen automatisk gå til niveau 9.

## Sådan bruges pausefunktionen - STOP+GO

1. Tryk på Stop&Go-kontrollen,  varmezonerne holder op med at virke. Alle zoneindikationer viser "||"




2. Ved et tryk på Stop&Go-kontrollen  igen vil alle varmezoner vende tilbage til deres oprindelige indstilling.
- Funktionen er tilgængelig, når en eller flere varmezoner arbejder.
  - Hvis du ikke annullerer stopfunktionen inden for 30 minutter, slukker induktionskogepladen automatisk.


## Sådan låses funktionstasterne

- Du kan låse funktionstasterne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når funktionstasterne er låst, er alle funktioner undtagen TÆND/SLUK-funktionen deaktiveret.

### Sådan låses funktionstasterne

Tryk på tastelås  tasten i 2 sekunder. Timer-indikatoren viser "Lo".

### Sådan låses betjeningselementerne op

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
2. Tryk og hold tastelåsen  i to sekunder.
3. Du kan nu begynde at bruge din kogeplade.



Når kogepladen er i låst tilstand, deaktiveres alle funktionstaster med undtagelse af TÆND/SLUK-funktionen, og du kan altid slukke for kogepladen med TÆND/SLUK-funktionen i en nødsituation, men du skal først låse kogepladen op i næste funktion.

## Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være en restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om ikke at berøre pladen.



## Automatisk nedlukning

Som sikkerhedsfunktion på kogepladen slukker den automatisk. Den fungerer, hver gang du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider ses i tabellen nedenfor:

Effektniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbejdstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

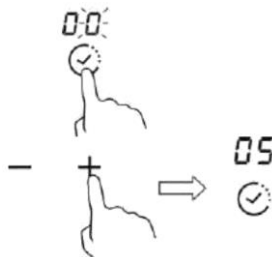
- Den kan bruges som minutpåmindelse. Hvis det er tilfældet, så slukkes kogezoneen ikke, når den indstillede tid er udløbet.
- Du kan bruge den som afbrydertimer til at slukke for en eller flere kogezoneer, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren i op til 99 minutter.

### Sådan bruges timeren som minutpåmindelse

1. Sørg for, at kogepladen er tændt. Og zonevalgstasten er ikke aktiveret (zoneindikation '-' blinker ikke).

Bemærk: du kan indstille minutur før eller efter kogezonens effektindstilling er færdig.

2. Tryk på timertasten, "00" vises i timerdisplayet, og "0" vil blinke.
3. Indstil tiden mellem 1 og 99 minutter ved at trykke på "-" for "+" på timeren (f.eks. 5)



4. Tryk på "+" én gang for at øge tiden med et minut, Tryk på "-" én gang for at afkorte tiden med et minut. Når den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil den automatisk vende tilbage til "00". Hvis "-" og "+" tasterne trykkes ned samtidigt, vil indikatoren vise "00".
5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.
6. Summeren bipper i 30 sekunder, og timerindikatoren viser "--", når den indstillede tid er udløbet.

## annullering af timer

Efter at have indstillet tiden igen, hold "Timer"-tasten nede i 5 sekunder, dette vil annullere timeren, og indikatoren vender tilbage til "00".

## Brug af timeren til at slukke for en eller flere kogezone

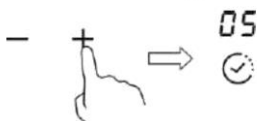
1. Tryk på tasten til valg af den varmezone, du ønsker at indstille tiden for.



2. Tryk på timerknappen, "00" vises i timerdisplayet, og "0" blinker.



3. Indstil tiden mellem 1 og 99 minutter ved at trykke på "-" eller "+" på timeren (f.eks. 5)



4. Tryk på "+" én gang for at øge tiden med et minut, Tryk på "-" én gang for at afkorte tiden med et minut. Når den indstillede tid overstiger 99 minutter, vil den automatisk vende tilbage til "00". Hvis "-" og "+" tasterne trykkes ned samtidigt, vil indikatoren vise "00".

5. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen straks. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Der vil være en rød prik i nederste højre hjørne af effektniveauindikatoren, som indikerer, at en zone er valgt.

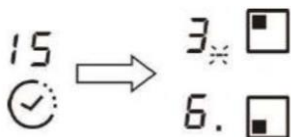
6. Når madlavningstimeren udløber, slukkes der automatisk for den tilhørende kogezone.



Bemærk: Andre kogezone kører fortsat, hvis de er blevet tændt tidligere.

## Hvis timeren er indstillet på mere end én zone:

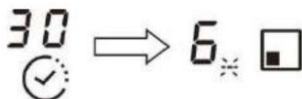
1. Når du indstiller timeren for flere kogezone, vises røde prikker på de relevante kogezone. Timerdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker.



(indstillet til 15 minutter)

(indstillet til 45 minutter)

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukkes den tilsvarende zone. Så vil den vise den nye min. timeren og prikken for den tilsvarende zone blinker.



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

## Råd ved madlavning

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

### TILBEREDNINGSTIPS

- Når maden koger, skal du reducere effektindstillingen.
- Brug af låg reducerer tilberedningstiden og sparer energi ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Start tilberedning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er varmet igennem.

### Simring, kogning af ris

- Simringen sker under kogepunktet, ved omkring 85°C, når boblerne blot af og til stiger til overfladen af kogevæsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagsnuancerne udvikler sig, uden at maden overkoges. Ægbaserede og meljævnedede saucer skal også tilberedes under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt inden for den anbefalede tid.

### Stegning af bøffer

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 læg derefter kødet ned på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse, og hvor meget du ønsker den stegt. Tiderne kan variere mellem 2 – 8 minutter per side. Tryk på bøffen for at måle, hvor tilberedt den er - jo fastere den føles, jo mere stegt bliver den.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan samle sig og blive mør inden servering.

## Til lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok eller en stor stegepande, der egner sig til en keramisk kogeplade.
2. Hav alle ingredienser og alt udstyr klar. Lynstegning 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. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, sættes kogezone til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden, og tilsæt din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Server straks.

## Varmeindstillinger

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nænsom opvarmning til små mængder mad</li><li>• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt</li><li>• Nænsom simring</li><li>• Langsom opvarmning</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genopvarmning</li><li>• Hurtig simring</li><li>• Kogning ris</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandekager</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautering</li><li>• Kogning af pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lynstegning</li><li>• Stegning</li><li>• Opvarmning af suppe til kogepunkt</li><li>• Kogning af vand</li></ul>



## Pløje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Almindelig tilsmudsning af glasplade (fingeraftryk, mærker, pletter fra mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>2. Brug et rengøringsmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er varmt (men ikke brændende varmt!)</li> <li>3. Skyl, og aftør med en ren klud eller køkkenrulle.</li> <li>4. Tænd igen for strømmen til kogepladen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til kogepladen er slukket, er der ingen angivelse af 'varm overflade', men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig.</li> <li>• Kraftige skuresvampe, visse nylonvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at sikre, at rengøringsmidlet eller skuresvampen er velegnet.</li> <li>• Efterlad aldrig rester af rengøringsmidler på kogepladen: glasset kan blive plettet.</li> </ul>
Overkogning, smeltede madvarer og varmt sukkerholdigt spild på glasset	<p>Fjern straks disse med en fiskekniv, paletkniv eller skraber med barberblad, som egner sig til induktionskogepladens glas, men vær opmærksom på kogezonernes overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen på væggen.</li> <li>2. Hold kniven eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller den spildte væske hen til et køligt område på kogepladen.</li> <li>3. Tør det snavsede område eller den spildte væske af med et viskestykke eller køkkenrulle.</li> <li>4. Følg trin 2 til 4 for 'Almindelig tilsmudsning af glasplade' ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern pletter fra smeltede madvarer og sukkerholdig mad eller spild snarest muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne det, eller det kan endda beskadige glasoverfladen permanent.</li> <li>• Fare for snitsår: Når sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet i skraberen knivskarpt. Skraberens skal bruges med ekstrem forsigtighed og skal altid opbevares sikkert uden for børns rækkevidde.</li> </ul>
Spild på berøringstasterne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til kogepladen.</li> <li>2. Sug den spildte væske op</li> <li>3. Aftør området med berøringstasterne med en ren, fugtig svamp eller klud.</li> <li>4. Aftør området fuldstændigt med køkkenrulle.</li> <li>5. Tænd igen for strømmen til kogepladen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringstasterne reagerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer området med berøringstasterne af, før du tænder for kogepladen igen.</li> </ul>

## Tips og råd

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er sluttet til strømforsyningen, og at den er tændt. Undersøg, om der er strømsvigt i hjemmet eller i området. Hvis du har undersøgt alt, og problemet fortsætter, så ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringstasterne reagerer ikke.	Funktionstasterne er låst.	Lås funktionstasterne op. Se instruktionerne i afsnittet 'Brug af din keramiske kogeplade'.
Berøringstasterne er vanskelige at betjene.	Der kan være et lag vand over funktionstasterne, eller måske bruger du fingerspidsen, når du trykker på tasterne.	Sørg for, at området med berøringstasterne er tørt, og brug puden på fingeren, når du trykker på tasterne.
Glasset er blevet ridset.	Kogegrej med grove kanter.  Der er anvendt uegnede, skuresvampe eller rengøringsmidler.	Brug kogegrej med en flad og glat bund. Se 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'.  Se 'Pleje og rengøring'.
Visse gryder laver knitrende eller klikkende lyde.	Det kan skyldes konstruktionen af dit kogegrej (lag med forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Det er normalt for kogegrej og er ikke tegn på en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summelyd, når man bruger en høj varmeindstilling.	Det skyldes teknologien bag induktionsmadlavning.	Det er normalt, men støjen skal blive mindre eller helt forsvinde, når du sænker varmeindstillingen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Induktionskogepladen er udstyret med en kølblæser for at forhindre, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, når du har slukket for induktionskogepladen.	Det er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Gryder bliver ikke varme eller vist på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet induktionsmadlavning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug kogegrej, der er egnet til induktion. Se afsnittet 'Sådan vælges det rigtige kogegrej'. Center gryden, og sørg for, at bunden af gryden passer til kogezonens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet for tilberedningstid).	Teknisk fejl.	Skriv fejlkode og -tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på vægkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

## Fejlvisning og inspektion

Hvis der opstår en unormal tilstand, vil induktionskogepladen automatisk gå i beskyttelsestilstand og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad du skal gøre
E4/E5	Fejl på temperatursensor	Kontakt leverandøren.
E7/E8	IGBT-temperatursensorfejl.	Kontakt leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspænding	Undersøg, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig varmestråling fra induktionskogeplade	Genstart, når induktionskogepladen er afkølet.

Ovenstående er en vurdering og inspektion af almindelige fejl.

Undlad at adskille enheden selv, så du undgår farer og skader på induktionskogepladen.

## Tekniske specifikationer

Induktionskogeplade	IP60RL1
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V ~ 50/60Hz
Installeret elektrisk effekt	7200W
Produktstørrelse D × B × H (mm)	590 × 520 × 58
Indbygningsmål A x B (mm)	560 × 490

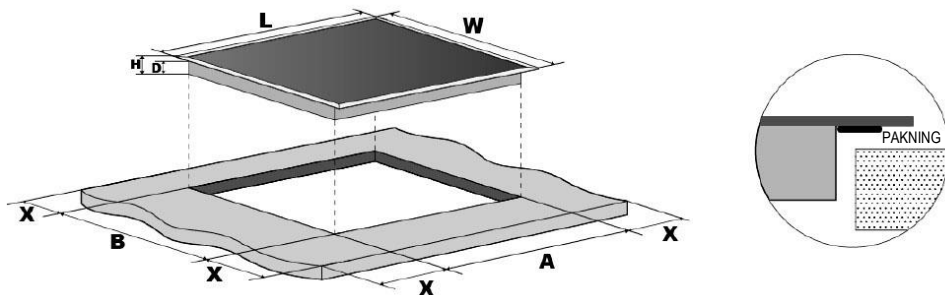
Vægt og mål er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

# Installation

## Valg af installationsudstyr

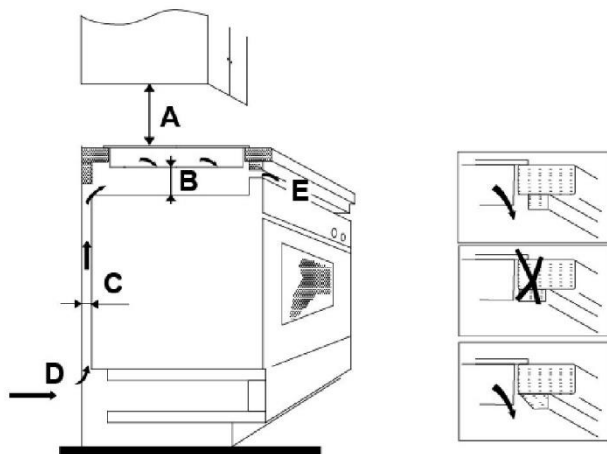
- Skær hul i køkkenbordet i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.
- Der skal være en afstand på mindst 50 mm omkring hullet i forbindelse med installationen.
- Sørg for, at køkkenbordstykkelserne er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt materiale på køkkenbordet for at undgå, at det vrider sig for meget pga. af varmestrålingen fra varmepladen. Som vist nedenfor:

Advarsel: Køkkenbordet skal være af imprægneret træ eller et andet isolerende materiale.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IP60RL1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at kogepladen er godt ventileret, og at luftindsugningen og -afgangen ikke er blokeret. Sørg for, at kogepladen er i god funktionstilstand. Som vist nedenfor Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem varmepladen og skabet over varmepladen skal være mindst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftindsugning	Luftafgang 5 mm

### **Før du monterer kogepladen, skal du sørge for, at**

- køkkenbordet er firkantet og plant, og at ingen konstruktionsdele er til hinder for pladsbehovet.
- køkkenbordet er fremstillet af et varmebestandigt materiale.
- ovnen har en indbygget køleblæser, hvis kogepladen monteres oven på en ovn.
- installationen overholder alle krav til frigang og gældende standarder og bestemmelser.
- en egnet afbryder, der muliggør fuldstændig frakobling af strømforsyningen, er indbygget i den permanente ledningsføring og monteret og placeret i overensstemmelse med de lokale regler og bestemmelser for ledningsføring.
- Afbryderkontakten skal være af en godkendt type, og der skal være en afstand på mindst 3 mm afstand mellem alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af kravene).
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden, når kogepladen er monteret.
- kontakte de lokale bygningsmyndigheder og de lokale love, hvis du er i tvivl om installationen.
- du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til vægflader omkring kogepladen.

### **Når kogepladen er monteret, skal du sørge for, at**

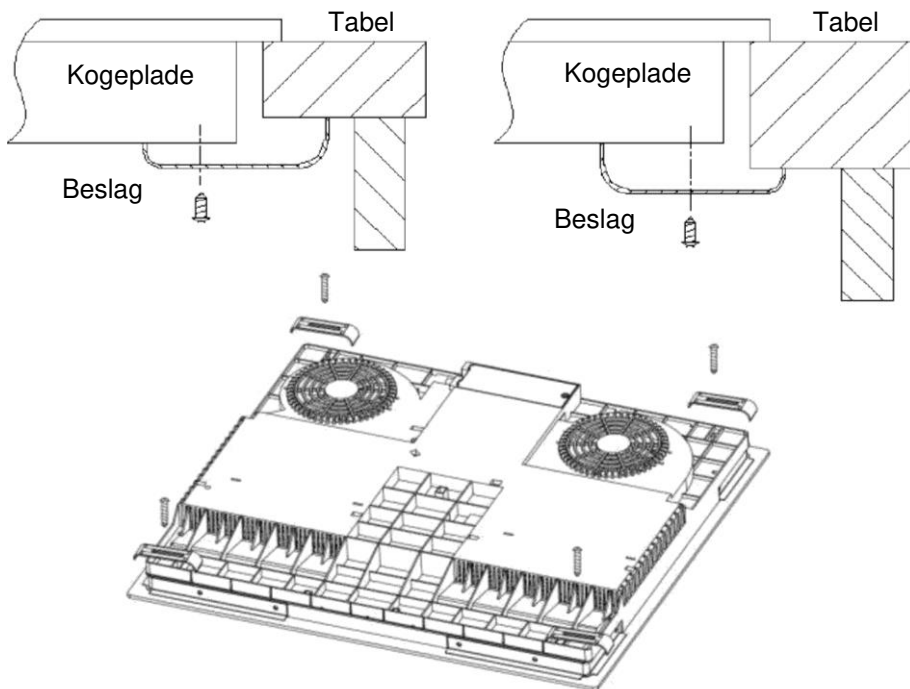
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt gennem skabslåger eller skuffer.
- der er en tilstrækkelig gennemstrømning af frisk luft fra lokalet uden for skabet til bunden af kogepladen.
- at der er monteret en varmebeskyttelsesbarriere under kogepladens bund, hvis kogepladen er monteret over en skuffe eller et skab.
- afbryderkontakten er let tilgængelig for kunden.

### **Før montagebeslagene monteres**

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

### **Placering af montagebeslagene**

- Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Tryk ikke på betjeningsselementer, der stikker ud fra kogepladen.
- Fastgør kogepladen på køkkenbordet ved at skrue fire beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installation.
- Juster beslagets position, så den passer til forskellige arbejdsfladers tykkelse.

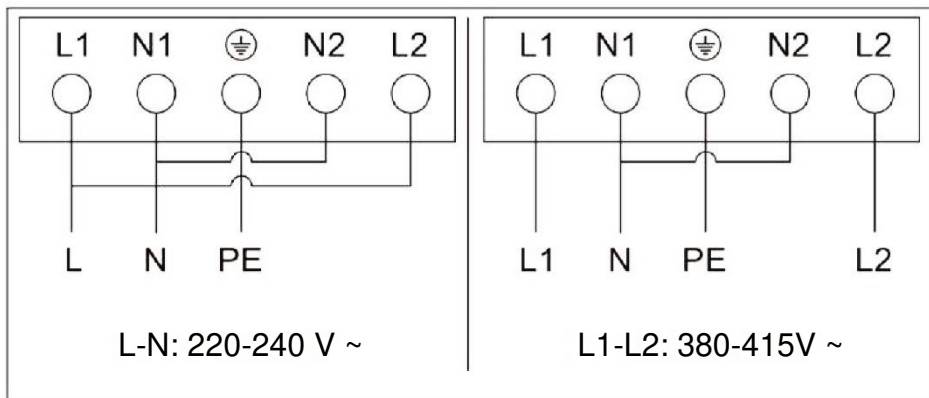


## Forsigtig

- Kogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Du må aldrig selv udføre opgaven.
- Kogepladen må ikke monteres på køleudstyr, opvaskemaskiner og tørretumblere.
- Kogepladen skal installeres således, at der kan sikres en bedre varmestråling for at øge pålideligheden.
- Væggen og den inducerede varmezone over arbejdsbordet skal kunne modstå varme.
- For at undgå beskadigelse skal laminatet og klæbemidlet være varmebestandigt.
- Brug ikke damprenser.
- Denne keramik kan kun tilsluttes en forsyning med en systemimpedans på højst 0,427 ohm. Hvis det er nødvendigt, bedes du kontakte din leverandør for information om systemimpedans.

## Tilslutning af kogepladen til elforsyningen

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard eller en enkeltpolet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgstekniker, der bruger det rigtige værktøj, for at undgå uheld.
- Hvis apparatet sluttes direkte til elforsyningen, skal der installeres en omnipolær strømafbryder med en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den elektriske forbindelse er foretaget korrekt, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller trykkes sammen.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af en kvalificeret person.

  	<p>Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre enhver mulig skade på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne opstå, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.</p> <p>Symbolet på produktet angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til et indsamlingssted til genbrug af elektriske og elektroniske varer.</p> <p>Dette apparat skal bortskaffes specialaffald. For yderligere information om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte din lokale kommune, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte det.</p> <p>For mere detaljerede oplysninger om behandling, genindvinding og genbrug af dette produkt bedes du kontakte den lokale myndighed, din genbrugsstation eller butikken, hvor du købte produktet.</p>
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Bortskaffelse: Bortskaf ikke dette produkt som usorteret kommunalt affald. Indsamling af sådant affald separat til særlig behandling er nødvendig.**

# TURVALLISUUSVAROITUKSET

## LUE SEURAAVAT OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

### **Asennus**

#### **Sähköiskuvaara**

- Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huolto- ja kunnossapitotoimia.
- Kytkentä hyvään maadoitusjärjestelmään on olennaisen tärkeää ja pakollista.
- Irti kytkeminen on tehtävä sisällyttämällä kytkin kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti.
- Vain pätevä sähköasentaja saa tehdä muutoksia kodin sähköjohtojärjestelmään.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

#### **Viiltovaara**

- Varo – levyjen reunat ovat terävät.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

#### **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen asentamista tai käyttöä.
- Laitteen päälle ei saa koskaan laittaa palavaa materiaalia tai tuotetta.
- Anna nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavan henkilön käyttöön, sillä ne voivat pienentää asennuskustannuksia.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.



- Laitteen saa asentaa ja maadoittaa vain asianmukaisesti pätevä henkilö.
- Tämä laite on kytkettävä piiriin, jossa on eristyskytkin, joka katkaisee virransyötön kokonaan.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa tai ohjeissa laitteen valmistajan sopiviksi osoittamia keittotasojen suojuksia tai laitteen sisältämiä keittotasosuojuksia. Sopimattomien suojusten käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Jos laitetta ei asenneta oikein, takuu- tai vastuuvaatimukset voivat mitätöityä.
- Asennuksen yksityiskohtien osalta katso kohta <Asennus>.

## **Käyttö ja kunnossapito**

### **Sähköiskuvaara**

- Älä valmista ruokaa rikkinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Jos keittotasojen pinta hajoaa tai murtuu, kytke laite välittömästi irti verkkovirrasta (seinäkytkin) ja ota yhteys pätevään asentajaan.
- Kytke keittotaso pois päältä seinästä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun tai kuoleman.

### **Terveysvaara**

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

### **Kuuman pinnan vaara**

- Laitteen käytettävissä olevat osat kuumenevat käytön aikana niin paljon, että ne aiheuttavat palovammoja.

- Älä anna kehon, vaatteiden tai muun tavaran kuin asianmukaisen keittiöastian olla kontaktissa keraamisen lasin kanssa ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.<sup>4</sup>
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Kattilan kahvat voivat olla kuumia. Tarkista, etteivät kattilan kahvat ole muiden käytössä olevien ruoanvalmistusalueiden yläpuolella. Pidä kahvat lasten ulottumattomissa.
- Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja.

### **Viiltovaara**

- Keittotason kaapimen partaveitsenterävä terä on paljaana, kun turvasuojus vedetään taakse. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Jos varovaisuutta ei noudateta, seurauksena voi olla henkilövahinkoja tai viiltohaavoja.

### **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

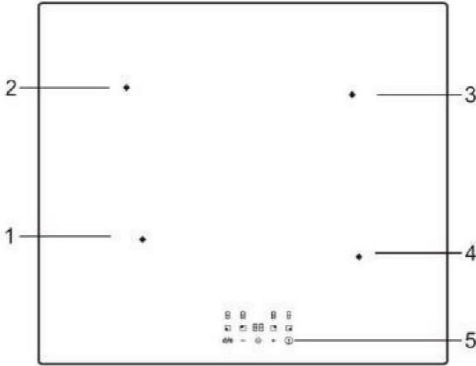
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli valuva rasva aiheuttaa savuavia ja rasvaisia tahroja, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytysalustana.
- Älä koskaan jätä esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitettasi huoneen lämmitykseen.
- Sammuta aina käytön jälkeen ruoanvalmistusalueet ja taso tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (esim. kosketussäätimillä).

- Älä anna lasten leikkiä laitteen kanssa tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä kaapeissa laitteen yläpuolella. Keittotasolle kiipeävät lapset voivat loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa laitteen käyttöalueelle.
- Lapsilla ja henkilöillä, joilla on laitteen käyttöä rajoittava liikuntarajoite, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö, joka opastaa heitä laitteen käytössä. Ohjaajan on oltava tyytyväinen siihen, että kyseiset henkilöt voivat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei oppaassa erikseen toisin suositella. Kaikki muu huolto on annettava pätevän teknikon tehtäväksi.
- Älä puhdista keittotasoa höyrypesurilla.
- Älä aseta tai pudota raskaita esineitä keittotason päälle.
- Älä seiso keittotason päällä.
- Älä käytä pannuja, joissa on uritetut reunat, tai vedä pannuja lasipinnan yli, sillä se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita keittotason puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalousympäristössä! Valmistajan takuu ei kata minkäänlaista kaupallista käyttöä!
- **VAROITUS:** Laite ja sen näkyvät osat voivat kuumentua käytön aikana.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole aiheeseen liittyvää kokemusta ja tietoa, voivat käyttää laitetta edellyttäen, että heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeet laitteen käyttöön turvallisella tavalla ja he ymmärtävät vaaratekijät.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa käyttäjän ylläpitotoimia ilman valvontaa.
- **VAROITUS:** Valvomaton ruoanvalmistus rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä **KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekit esim. kannella tai sammutuspeitteellä.
- **VAROITUS:** tulipalovaara: älä säilytä keittotasolla mitään.
- **VAROITUS:** jos pinta on haljennut, sammuta laite sähköiskun välttämiseksi keittotasopinnoissa, joissa lasikeraaminen tai vastaava materiaali suojaaa jännitteisiä osia.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- **HUOMIO:** Ruoanvalmistusprosessia on valvottava. Lyhyen aikavälin ruoanlaittoprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Virtajohto ei ole käytettävissä asennuksen jälkeen.

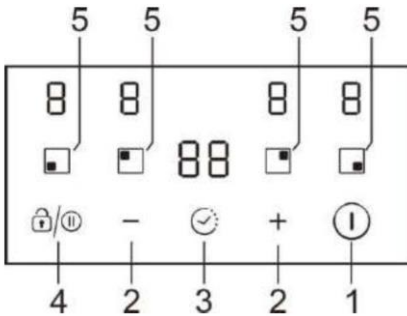
## Tuotteen yleiskuvaus

### Ylänäköymä



1. 2 300 W:n alue, tehostus 3 000 W:iin
2. 1 200 W:n alue, tehostus 1 500 W:iin
3. 1 800 W:n alue, tehostus 2 100 W:iin
4. 1 200 W:n alue, tehostus 1 500 W:iin
5. Ohjauspaneeli

### Ohjauspaneeli



1. PÄÄLLE/POIS
2. Virran/ajastimen säätöpainike
3. Ajastimen hallinta
4. Keskeytys/näppäinlukon hallinta
5. Lämmitysalueen valintasäätimet

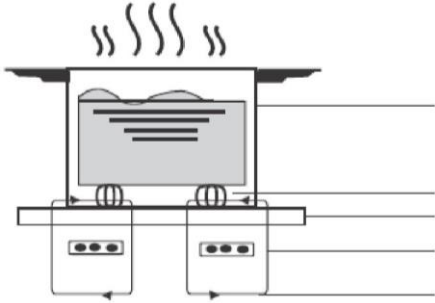
## Tuotetiedot

Keraaminen keittotaso / induktiokeittotaso voi vastata ruuanvalmistuksen erilaisiin tarpeisiin lämpövastusta hyödyntävän lämmityksen, mikrotietokoneistetun ohjauksen ja monipuolisen tehonvalinnan avulla, ja se onkin tämän vuoksi todella optimaalinen valinta nykypäivän perheille.

Liesi on tehty käyttäjäturvalliseksi ja se on mukautettavissa käyttäjien mukaan. Se on lisäksi turvallinen ja luotettava.

## Ruoanlaitto induktion avulla

Induktio on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen ruoanlaittotekniikka. Se toimii sähkömagneettisella värähtelyllä, joka tuottaa lämpöä suoraan pannussa, eikä välillisesti kuumentamalla lasipintaa. Lasi kuumenee vain, koska pannu kuumentaa sen lopulta.



rautapannu

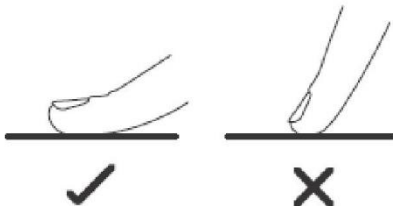
magneettiipiiri  
keraaminen lasilevy  
induktiokäämi  
induktiiviset virrat

## Ennen kuin käytät uutta induktiokeittotasoa

- Lue tämä opas ja huomioi erityisesti Turvallisuusvaroitukset-osio.
- Poista kaikki suojakalvot, jotka voivat olla kiinni induktiokeittotasossa.


## Kosketussäätimien käyttö

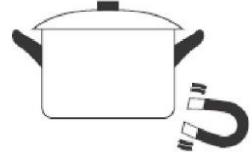
- Säätimet reagoivat kosketukseen, joten niitä ei tarvitse painaa.
- Käytä sormenpään pehmeää osaa, ei sen kärkeä.
- Kuulet äänimerkin aina, kun kosketus rekisteröityy.
- Varmista, että säätimet ovat aina puhtaat, kuivat ja että mitkään esineet (esim. aterimet tai kangas) eivät peitä niitä. Ohuenkin vesikalvon ansiosta säätimet voivat olla vaikeita käyttää.



## Oikean keittiöastian valitseminen



- Käytä ainoastaan keittiöastiaa, jonka pohja soveltuu induktioruoanvalmistukseen. Etsi induktiosymboli pakkauksesta tai pannun pohjasta.
- Voit tarkistaa keittiöastiasi soveltuvuuden magneettitestillä. Liikuta magneettia astian pohjaa kohti. Jos se vetää puoleensa, se sopii induktioon.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laita hieman vettä astiaan, jonka haluat tarkistaa.
  2. Noudata kohdan Ruoanlaiton aloittaminen ohjeita.
  3. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, astia on sopiva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiöastiat eivät sovellu induktiokäyttöön: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettipohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja saviastiat.

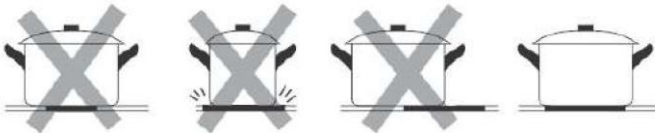


Polttimen koko (mm)	Keittiöastioiden vähimmäiskoko (halkaisija/mm)
160	120
180	140
210	160

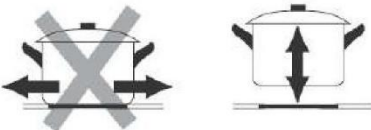
Älä käytä keittiöastiaa, jossa on uritetut reunat tai kaareva pohja.



Varmista, että astian pohja on sileä, istuu tasaisesti lasia vasten ja on samankokoinen kuin ruoanvalmistusalue. Keskitä astia aina ruoanvalmistusalueelle.



Nosta aina astiat pois induktiokeittotasolta – älä liu'uta, koska astia voi naarmuttaa lasia.



# Induktikeitto-astian käyttö

## Ruoanlaiton aloittaminen

- Kun virta on kytketty päälle, summeri antaa äänimerkin kerran ja kaikki merkkivalot syttyvät 1 sekunnin ajaksi ja sammuvat. Tämä osoittaa, että liesi on siirtynyt valmiustilaan.

1. Kosketa PÄÄLLE/POIS (I) -kytkintä. Kaikki merkkivalot näytävät “-”

2. Aseta sopiva keittiöastia haluamallasi ruoanvalmistusalueelle.

Varmista, että astian pohja ja ruoanvalmistusalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat.

3. Kun lämmitysalueen valintasäädintä kosketetaan, sen vieressä oleva merkkivalo välähtää.

4. Valitse lämpöasetus koskettamalla “-” tai “+” -säädintä.

- Jos et valitse lämpöasetusta 1 minuutin kuluessa, induktiokeitto-aste kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Sinun on aloitettava alusta vaiheesta 1.

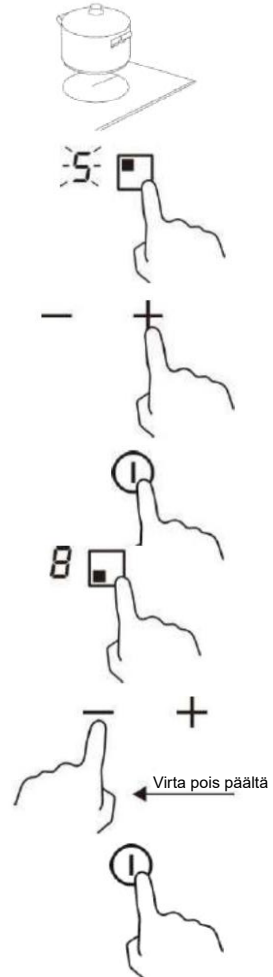
- Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa ruoanvalmistuksen aikana.

## Kun olet valmis

1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka haluat sammuttaa.

2. Kytke ruoanvalmistusalue pois päältä vierittämällä alas kohtaan 0. Varmista, että näytössä näkyy 0.

3. Sammuta koko keittotaso koskettamalla PÄÄLLE/POIS-painiketta.





#### 4. Varo kuumia pintoja

H tarkoittaa, että ruoanvalmistusalue on liian kuuma kosketettavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat lämmittää jotakin toista keittiöastiaa, aseta alueelle, joka on vielä lämmin.



## Tehonhallinnan käyttö

Induktioliedelle on mahdollista asettaa tehon maksimiabsorptiotaso valitsemalla eri tehoalueita.

Induktioliedet voivat itse automaattisesti rajoittaa tehotasoa ylikuormituksen välttämiseksi.

### Tehonhallintatoiminnon käyttöönotto

1. Kytke liesi päälle ja paina sitten samanaikaisesti “+” (ajastin) ja näppäinlukko. Ajan merkkivalo näyttää P5, joka tarkoittaa tehotasoa 5. Oletustila on 7,2 kW.



### Vaihtaminen toiselle tasolle

Paina ajastimesta +/- . Tehotasojä on viisi P1:stä P5:een. Ajastimen merkkivalo näyttää yhden niistä.

P1: enimmäisteho on 2,5 kW.

P2: enimmäisteho on 3,5 kW.

P3: enimmäisteho on 4,5 kW.

P4: enimmäisteho on 5,5 kW.

P5: suurin teho on 7,2 kW.



## Vahvistus ja tehonhallinnasta poistuminen

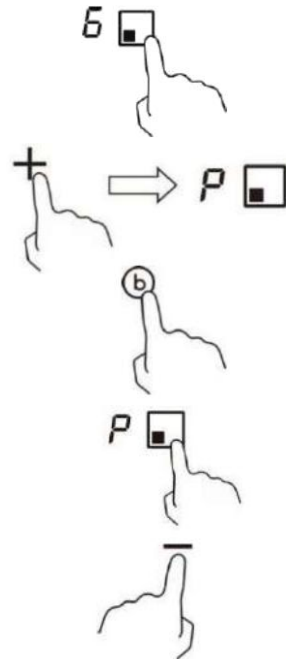
Vahvista painamalla samanaikaisesti “+” (ajastin) ja näppäinlukko. Liesi sammuu tämän jälkeen.



## Tehostustoiminnon käyttö

### Aktivoi tehostustoiminto


1. Valitse tehostustoiminnolla varustettu alue (vasen etuosa).
  2. Kosketa näppäintä **+** kunnes tehotason merkkivalo P palaa.
- IT72D01: Kosketa tehostusnäppäintä **(b)**, kun näyttö vilkkuu. Tehotason merkkivalo P palaa.

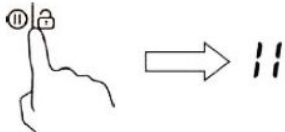



### Peruuta tehostustoiminto

1. Valitse tehostustoiminnolla varustettu alue (vasen etuosa).
  2. Peruuta tehostus koskettamalla **—** ja valitse haluamasi taso.
- Tehostustoiminto voi kestää vain 5 minuuttia, minkä jälkeen alue siirtyy automaattisesti tasolle 9.

## Taukotoiminnon käyttö – STOP+GO

1. Paina Stop&Go-säädintä,  jolloin lämmitysalueet lakkaavat toimimasta. Kaikki vyöhykkeen merkkivalot näyttävät ||




2. Paina Stop&Go-säädintä  kerran uudelleen. Kaikkien lämmitysalueiden asetukset palaavat oletusasetuksiin.
  - Toiminto on käytettävissä, kun yksi tai useampi lämmitysalue toimii.
  - Jos et peruuta pysäytystä 30 minuutin kuluessa, induktiokeittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Säätimien lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi lapset voivat vahingossa kääntää ruoanvalmistusalueet päälle).
- Kun säätimet on lukittu, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-säädintä.

### Säätimien lukitseminen

Kosketa näppäinlukon  säädintä 2 sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimessa näkyy Lo.

### Säätimien lukituksen poistaminen

1. Varmista, että keittotaso on päällä.
2. Kosketa ja pidä näppäinlukon  säädintä painettuna 2 sekunnin ajan.
3. Voit nyt alkaa käyttää keittotasoasi.



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki säätimet ovat pois käytöstä, lukuun ottamatta PÄÄLLE/POIS-painiketta; voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä hätätilanteessa PÄÄLLE/POIS-painikkeesta, mutta keittotason lukitus on poistettava ensin seuraavalla käyttökerralla.

## Jäännöslämpövaroitus

Kun keittotaso on ollut toiminnassa jonkin aikaa, se pysyy lämpimänä käytön lopetuksen jälkeen. Kirjain H varoittaa, että liesi on yhä lämmin.



## Automaattinen sammutus

Keittotasossa on turvaominaisuus, joka sammuttaa liedен automaattisesti. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa ruoanvalmistusalueen. Oletussammutusajat on esitetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletusarvoinen toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Ajastimen käyttö

Ajastinta voi käyttää kahdella eri tavalla:

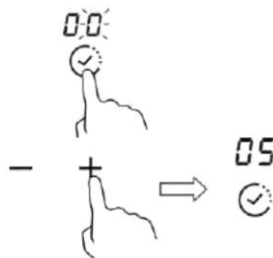
- Voit käyttää sitä minuuttimuistuttajana. Tällöin ajastin ei kytke ruoanvalmistusalueetta pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.
- Voit käyttää sitä katkaisuajastimena, kun haluat kytkeä yhden tai useamman ruoanvalmistusalueen pois päältä, kun aika on kulunut.
- Voit asettaa ajastimen enintään 99 minuuttiin.

### Ajastimen käyttäminen minuuttimuistuttajana

1. Varmista, että keittotaso on kytketty päälle. Ja alueen valintapainike ei ole aktivoitu (alueen merkkivalo “-” ei vilku).

Huomautus: voit asettaa minuuttimuistutuksen päälle ennen ruoanvalmistusalueen tehoasetuksen asettamista tai sen jälkeen.

2. Kosketa ajastinnäppäintä. Ajastimen näytössä näkyy “00” näkyy ja “0” vilkkuu.
3. Aseta ajaksi 1–99 minuuttia koskettamalla ajastimen säätimiä “-” tai “+” (esim. 5).



4. Painamalla “+” kerran voit pidentää aikaa yhdellä minuutilla ja painamalla “-” kerran voit lyhentää aikaa yhdellä minuutilla. Kun asetettu aika ylittää 99 minuuttia, se palaa automaattisesti arvoon “00”. Jos näppäimiä “-” ja “+” painetaan samanaikaisesti, merkkivalo näyttää “00”.
5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.
6. Summeri soi 30 sekunnin ajan, ja ajastimen merkkivalossa näkyy “- -”, kun asetettu aika on kulunut loppuun.

## Ajastimen peruutus

Kun olet asettanut ajan uudelleen, pidä ajastinnäppäintä painettuna 5 sekunnin ajan, jolloin ajastin kytkeytyy pois päältä ja merkkivalo palaa arvoon 00.

## Ajastimen käyttö yhden tai useamman ruoanvalmistusalueen sammuttamiseen

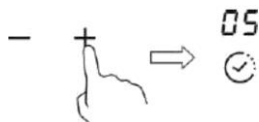
1. Kosketa sen lämmitysalueen valintasäädintä, jonka ajastimen haluat asettaa.



2. Kosketa ajastinta, jolloin "00" näkyy ajastimen näytössä ja "0" vilkkuu.



3. Aseta ajaksi 1–99 minuuttia koskettamalla ajastimen säätimiä "-" tai "+" (esim. 5)



4. Painamalla "+" kerran voit pidentää aikaa yhdellä minuutilla ja painamalla "-" kerran voit lyhentää aikaa yhdellä minuutilla. Kun asetettu aika ylittää 99 minuuttia, se palaa automaattisesti arvoon "00". Jos näppäimiä "-" ja "+" painetaan samanaikaisesti, merkkivalo näyttää "00".

5. Kun aika on asetettu, se alkaa vähentyä välittömästi. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

HUOMAA: Tehotason ilmaisimen oikeassa alakulmassa on punainen piste, joka osoittaa, että alue on valittu.

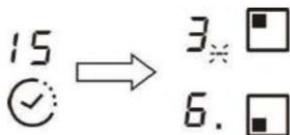
6. Kun ruoanlaiton ajastin kuluu loppuun, vastaava ruoanvalmistusalue sammuu automaattisesti.



Huomaa: Muut ruoanvalmistusalueet pysyvät käynnissä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.

## Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle:

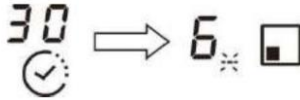
1. Kun asetat ajastimen useille keittoalueille, niiden kaikkien kohdalla näkyy punainen piste. Ajastimen näytössä näkyy minuuttiajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.



(aika: 15 minuuttia)

(aika: 45 minuuttia)

2. Kun ajastimen aika loppuu, vastaava alue kytkeytyy pois päältä. Näkyviin tulee uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu.



Huomaa: Kun kosketat lämmitysalueen valintasäädintä, vastaava ajastin näkyy ajastinmerkkivalossa.

## Ruoanlaitto-ohjeet

Ole varovainen paistaessasi, koska öljy ja rasva lämpenevät hyvin nopeasti, varsinkin jos käytät tehostustoimintoa. Erittäin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva syttyvät palamaan itsestään, mikä aiheuttaa vakavan tulipalovaaran.

### Ruoanlaittovinkkejä

- Vähennä tehoasetusta, kun ruoka alkaa kiehua.
- Kannen käyttö lyhentää paistoaikoja ja säästää energiaa pidättämällä lämpöä.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrä, jotta paistoaajat lyhenevät.
- Aloita ruoanvalmistus korkealla asetuksella ja vähennä asetusta, kun ruoka on lämmennyt perusteellisesti.

### Haudutus, riisin kypsennys

- Haudutus tapahtuu kiehumispisteen alapuolella, noin 85 °C:ssa, kun kuplat nousevat vain satunnaisesti keitetävän nesteen pinnalle. Tämä on herkullisten keittojen ja suussa sulavien muhennoksien salaisuus, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsentämistä. Myös munapohjaiset ja jauhoilla saostetut kastikkeet tulisi valmistaa kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkin ruuanvalmistusvaiheet, mukaan lukien riisin kypsentäminen absorptiomenetelmällä, saattavat vaatia alinta lämpötila-asetusta korkeampaa asetusta, jotta elintarvike kypsyy oikein suositellussa ajassa.

### Pihvin paistaminen

Mehukkaiden ja maukkaiden pihvien valmistaminen:

1. Pidä lihaa huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen paistamista.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Pirskota pieni määrä öljyä kuumalle paistinpannulle ja laske liha pannulle.
4. Käännä pihviä vain kerran kypsennyksen aikana. Tarkka kypsennysaika riippuu pihvin paksuudesta ja siitä, kuinka paljon haluat kypsentää sitä. Ajat voivat vaihdella 2–8 minuuttia per puoli. Painamalla pihviä voit mitata, kuinka kypsä se on. Mitä kiinteämmältä liha tuntuu, sitä kypsempi se on.
5. Anna pihvin levätä lämpimällä lautasella muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua.

## Wokkaaminen

1. Valitse keraaminen yhteensopiva tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Esivalmistele kaikki ainekset ja ota kaikki välineet esille. Wokkaamisen tulisi olla nopeaa. Jos kypsennät suuria määriä, kypsennä ruokaa useassa pienemmässä erässä.
3. Kuumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Paista liha ensin, laita se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista kasvikset nopeasti. Kun ne ovat kuumia, mutta silti vielä rapeita ja napakoita, käännä ruoanvalmistusalue alempaan asetukseen, palauta liha pannulle ja lisää kastike.
6. Sekoita ainesosia varovasti ja varmista, että koko wokkipannun sisältö kuumenee.
7. Tarjoile heti.

## Lämpöasetukset

Lämpöasetus	Soveltuvuus
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>• matala lämpö pienille määrille ruokaa</li><li>• suklaan, voin ja nopeasti palavien elintarvikkeiden sulattaminen/lämmittäminen</li><li>• hellävarainen haudutus</li><li>• hidas lämpeneminen</li></ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"><li>• uudelleenlämmitys</li><li>• nopea haudutus</li><li>• riisin keittäminen</li></ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"><li>• letut</li></ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"><li>• kuullottaminen, ruskistaminen</li><li>• pastan keittäminen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• wokkaaminen</li><li>• pihvin paistaminen</li><li>• keiton kiehaus</li><li>• veden keittäminen</li></ul>

## Hoito ja puhdistus

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
Päivittäinen lasin likaantuminen (sormenjäljet, muut jäljet, ruokatahrat tai sokerittomat roiskeet lasilla)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke virta pois keittotasosta.</li> <li>2. Käytä keittotason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmintä (mutta ei kuuma!)</li> <li>3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Kytke virta takaisin keittotasoon.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keittotason virta on kytketty pois päältä, "kuuma pinta" -merkivaloa ei näy, mutta ruoanvalmistusalue voi silti olla kuuma! Ole erittäin varovainen.</li> <li>• Karkeat hankaussienet, jotkin nylonhankaussienet ja hankaavat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Lue aina etiketti tarkistaaksesi, soveltuuko pesuaine tai -sieni käytettäväksi.</li> <li>• Älä koskaan jätä puhdistustuotteiden jäämiä keittotason pinnalle, koska lasi värjäytyä.</li> </ul>
Ylikiehumiset, sulamiset ja kuumat sokeriset roiskeet lasilla	<p>Poista ne välittömästi paistinlastalla, palettiveitsellä tai partakoneenteräkaapimella, joka sopii keraamisille induktiokeittosoiille, mutta varo ruoanvalmistusalueen kuumia pintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke keittotason virta pois päältä seinäkytkimestä.</li> <li>2. Pidä terää tai työvälinettä 30 asteen kulmassa ja kaavi lika tai roiskeet keittotason viileälle alueelle.</li> <li>3. Puhdista lika tai roiskeet tiskiliinalla tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Noudata edellä esitettyjä kohdan Päivittäinen lasin likaantuminen vaiheita 2–4.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poista sulaneen ja sokeripitoisten ruokien tahrat tai roiskeet niin pian kuin mahdollista. Jos ne saavat jäähtyä lasilla, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai ne voivat jopa pysyvästi vioittaa lasipintaa.</li> <li>• Viiltovaara: kun turvasuojus vedetään sisään, kaapimen terä on partaveitsenterävä. Noudata äärimmäistä varovaisuutta ja säilytä laitetta aina turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
Roiskeet kosketussäätimissä	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke virta pois keittotasosta.</li> <li>2. Liota roisketta.</li> <li>3. Pyyhi kosketussäädinten alue puhtaalla kostella sienellä tai liinalla.</li> <li>4. Pyyhi alue täysin kuivaksi paperipyyhkeellä.</li> <li>5. Kytke virta takaisin keittotasoon.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keittotaso voi antaa äänimerkin ja sammuttaa itsensä, eivätkä kosketussäätimet ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Muista pyyhkiä kosketussäätimet kuivaksi ennen kuin kytket keittotason taas päälle.</li> </ul>



## Vinkit ja vihjeet

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
Keittotasoa ei voi kytkeä päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että keittotasoa on kytketty virtalähteeseen ja että sen virta on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi sähkökatko. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään asentajaan.
Kosketussäätimet eivät reagoi.	Säätimet on lukittu.	Poista säädinten lukitus. Katso ohjeet kohdasta Keraamisen keittotason käyttö.
Kosketussäädinten käyttö on vaikeaa.	Säädinten päällä voi olla ohut vesikalvo tai käytät sormesi kärkeä säädinten käyttöön.	Varmista, että kosketussäädinten alue on kuiva ja käytä sormenpäin pehmeää osaa, kun kosketat säätimiä.
Lasi naarmuuntuu.	Karkeareunaiset keittiöastiat.  Käytössä on sopimaton hankaava pesusieni tai puhdistusaine.	Käytä keittiöastiaa, jonka pohja on tasainen ja sileä. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen.  Katso kohta Hoito ja puhdistus.
Joistakin keittiöastioista kuuluu poksahdavia tai napsahdavia ääniä.	Tämä voi johtua keittiöastian rakenteesta (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavoilla).	Tämä on normaalia keittiöastioille eikä ole osoitus viasta.
Induktiokieittotasosta kuuluu matalaa humisevaa ääntä, kun sitä käytetään korkealla lämpöasetuksella.	Tämä johtuu induktiivisen ruoanlaiton tekniikasta.	Tämä on normaalia, mutta äänen pitäisi laantua tai hävitä kokonaan, kun lämpöasetusta lasketaan alas.
Induktiokieittotasosta kuuluu tuuletinääntä.	Induktiokieittotason sisäänrakennettu jäähdystytuuletin estää laitteen elektroniikkaa ylikuumentamasta. Tuuletin voi jatkaa pyörimistä myös sen jälkeen, kun induktiokieittotaso on kytketty pois päältä.	Tämä on normaalia eikä vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiokieittotason virtaa irti seinästä, kun puhallin on käynnissä.
Keittiöastiat eivät kuumene eivätkä näy näytössä.	Induktiokieittotaso ei tunnista keittiöastiaa, koska se ei sovellu induktioruoanvalmistukseen. Induktiokieittotaso ei tunnista astiaa, koska se on liian pieni ruoanvalmistusalueelle tai se ei ole kunnolla sen keskellä.	Käytä induktioruoanlaittoon sopivia keittiöastioita. Katso kohta Oikean keittiöastian valitseminen. Keskitä astia ja varmista, että sen pohja vastaa ruoanvalmistusalueen kokoa.
Induktiokieittotaso tai ruoanvalmistusalue on sammuttanut itsensä odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa keittotasojen näytössä).	Tekninen vika.	Ota ylös virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiokieittotaso irti seinästä ja ota yhteys pätevään asentajaan.

## Virhenäyttö ja tarkastus

Jos jotain epänormaalia ilmenee, induktiokeittotaso siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näyttää vastaavat suojauskoodit:

Ongelma	Mahdolliset syyt	Toimintaohje
E4/E5	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E7/E8	IGBT-vian lämpötila-anturi.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E2/E3	Epänormaali syöttöjännite	Tarkista, onko virtalähde normaali. Kytke virta päälle, kun virtalähde on normaali.
E6/E9	Induktiiokeittotason huono lämpösäteily	Käynnistä uudelleen, kun induktiokeittotaso on jäähtynyt.

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointi- ja tarkastusohjeet.

Älä pura yksikköä itse, jotta vältät induktiokeittotason vaarat ja vauriot.

## Tekniset tiedot

Induktiiokeittotaso	IP60RL1
Ruoanvalmistusalueet	4 vyöhykettä
Syöttöjännite	220–240 V~ 50/60 Hz
Asennettu sähkövirta	7 200 W
Tuotteen koko S × L × K (mm)	590 × 520 × 58
Sisämitat A x B (mm)	560 × 490

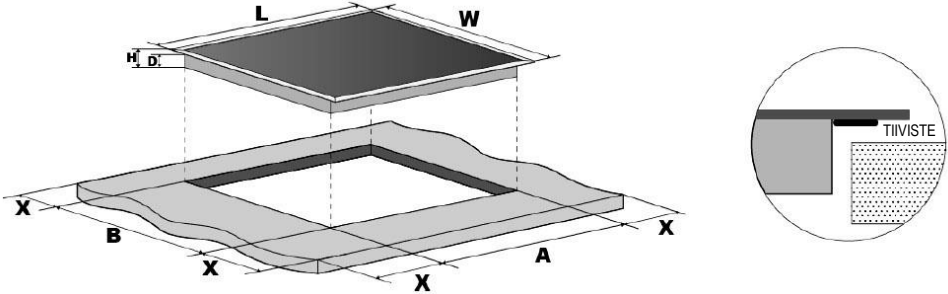
Paino ja mitat ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, voimme muuttaa teknisiä tietoja ja malleja ilman erillistä ilmoitusta.

# Asennus

## Asennuslaitteiden valinta

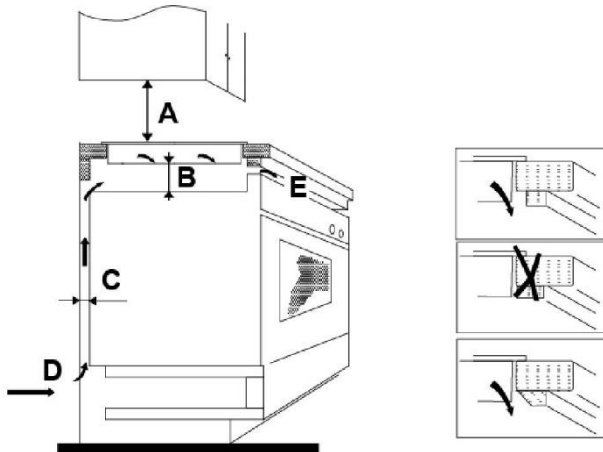
- Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaisesti.
- Asennusta ja käyttöä varten reiän ympärille on jätettävä vähintään 50 mm tilaa.
- Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuutta kestävä pintamateriaali, jotta lämpösäteilyn aiheuttama suurempi muodonmuutos voidaan välttää. Kuten alla on esitetty:

Varoitus: Työtasomateriaalissa on käytettävä kyllästettyä puuta tai muuta eristysmateriaalia.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IP60RL1	590	520	58	54	560	490	50 väh.

Varmista kaikissa olosuhteissa, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman tulo- ja poistoaukot eivät ole tukossa. Varmista, että keittotaso on hyvässä toimivassa kunnossa. Kuten alla on esitetty Huomaus: Keittolevyn ja kaapin välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 väh.	20 väh.	Ilmanotto	Ilmanpoisto 5 mm

## Varmista ennen keittotason asennusta, että

- työtaso on suorassa ja vaakatasossa, eivätkä rakenneosat häiritse tilantarvetta
- työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä materiaalista
- jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, uunissa on sisäänrakennettu jäähdystyöuuletin
- asennuksessa noudatetaan kaikkia varoetäisyyksiä koskevia vaatimuksia sekä sovellettavia standardeja ja määryksiä
- pysyvässä johdotuksessa on sopiva eristyskytkin, joka mahdollistaa täydellisen irtikytkennän verkkovirrasta, asennettuna ja sijoitettuna paikallisten sähkömääräysten mukaisesti
- eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm ilmarako kontaktien välissä kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe-] johtimissa, jos paikalliset sähkömääräykset mahdollistavat näiden vaatimusten vaihtelun)
- eristyskytkin on helposti asiakkaan käytettävissä, kun asennettuna on kaulus
- otat yhteyttä paikallisiin rakennusviranomaisiin ja tutustut lakiin, jos olet epävarma asennuksesta
- keittotasoa ympäröivillä seinäpinnoilla käytetään kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pintamateriaaleja (esim. keraamisia laattoja).

## Kun olet asentanut keittotason, varmista, että

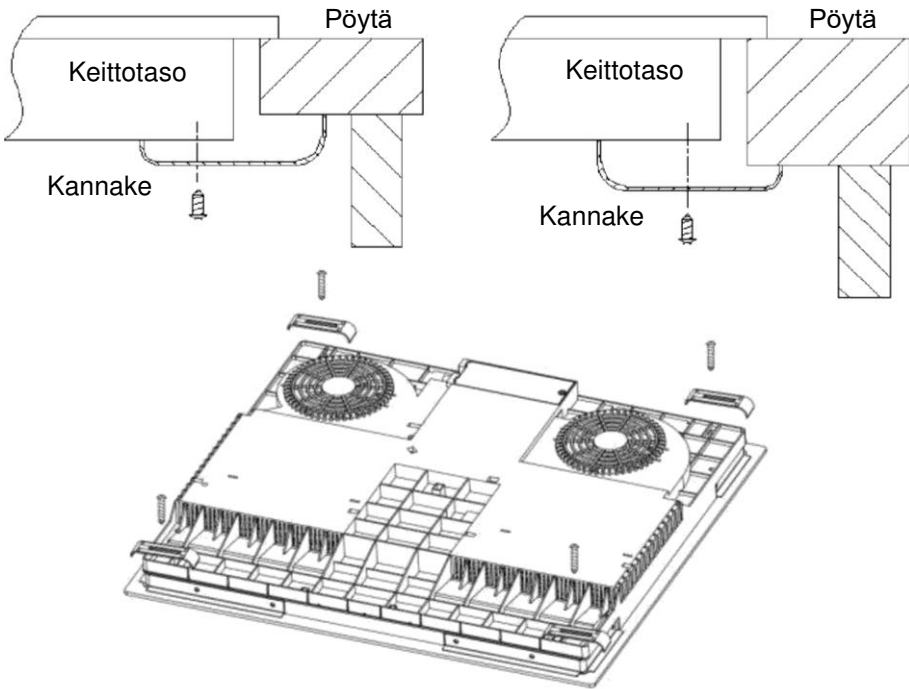
- virtajohtoon ei ole pääsyä kaapiston ovien tai vetolaatikoiden kautta
- riittävästi raitista ilmaa virtaa kaapiston ulkopuolelta keittotason alaosaan
- jos keittotaso asennetaan vetolaatikon tai kaappitilan yläpuolelle, keittotason alaosaan alle asennetaan lämpösuojaussulku
- eristyskytkin on helposti asiakkaan ulottuvilla.

## Ennen kiinnityskannakkeiden paikantamista

Laitte on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.

## Ennen kiinnityskannakkeiden kiinnittämistä

- Laitte on asetettava vakaalle ja tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä keittotasosta ulos työntyviin säätimiin voimaa.
- Kiinnitä keittotaso työtasoon ruuvaamalla 4 kannaketta keittotason pohjaan (katso kuva) asennuksen jälkeen.
- Säädä kannattimen asento sopivaksi työtason paksuuden mukaan.

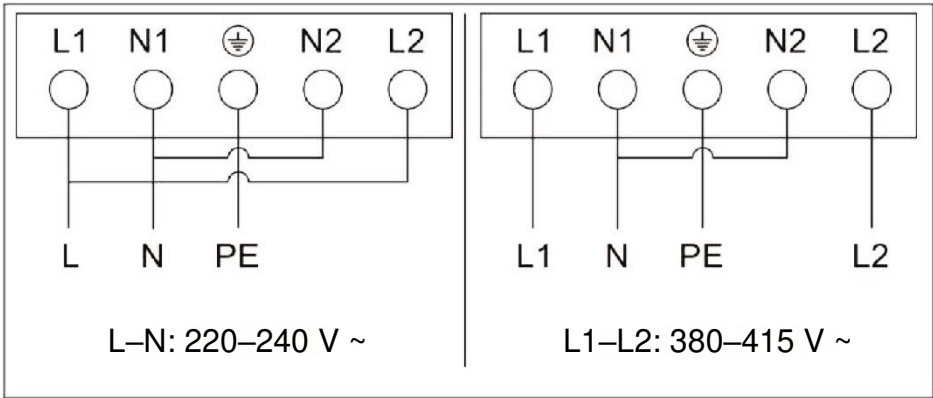


## Huomautukset

- Keittotason tulee olla pätevän henkilöstön tai teknikoiden asentama. Ammattilaisemme ovat käytettävissäsi. Älä koskaan suorita toimintoa itse.
- Keittotasoa ei saa asentaa jäähdytyslaitteisiin, astianpesukoneisiin eikä pyöriviin kuivausrumpuihin.
- Keittotaso on asennettava siten, että sen luotettavuuden parantamiseksi voidaan varmistaa parempi lämpösäteily.
- Seinän ja työtason yläpuolisen lämmitysalueen on kestävä lämpöä.
- Vaurioiden välttämiseksi kerrostason ja liiman on kestävä kuumuutta.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Tämä keraaminen laite voidaan liittää vain syöttöön, jonka järjestelmän impedanssi on enintään 0,427 ohmia. Tarvittaessa ota yhteyttä toimittajaan järjestelmän impedanssitietojen hankkimiseksi.

## Keittotason kytkeminen verkkovirtaan

Virtalähde on kytkettävä asianmukaisen standardin mukaisesti tai yksinapaisen suojakatkaisimen avulla. Liitântätapa on esitetty alla.



- Jos kaapeli on vaurioitunut tai se on vaihdettava, se on onnettomuuksien välttämiseksi tehtävä asianmukaisia työkaluja käyttävän huolto-tekniikon toimesta.
- Jos laite kytketään suoraan verkkovirtaan, on asennettava moninapainen katkaisin 3 mm minimivälillä liittimien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että sähköliitäntä on oikea ja että se on turvallisuusmääräysten mukainen.
- Kaapeli ei saa olla taipunut tai puristunut.
- Kaapeli on tarkastettava säännöllisesti, ja sen saa vaihtaa vain pätevä henkilö.

	<p>Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2002/96/EY mukaisesti. Varmistamalla, että tämä laite hävitetään oikein, autat ehkäisemään mahdolliset ympäristö- ja terveysvahingot, jotka muuten saattaisivat aiheutua, jos se hävitettäisiin väärin.</p> <p>Tässä laitteessa oleva symboli osoittaa, ettei laitetta saa hävittää tavallisena kotitalousjätteenä. Se tulee viedä asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.</p> <p>Tämä laite edellyttää erityisiä hävittämismenettelyjä. Lisätietoja tämän tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.</p> <p>Lisätietoa tämän laitteen käsittelemisestä, hyötykäytöstä ja kierrätyksestä voi saada tarvittaessa paikallisilta viranomaisilta, kotitalouksien jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.</p>
<p><b>HÄVITTÄMINEN:</b> Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattomana yhdyskuntajätteenä. Tällaisen jätteen kerääminen erikseen erityiskäsittelyä varten on tarpeen.</p>	

# SIKKERHETSADVARSLER

**LES FØLGENDE INSTRUKSJONER NØYE FØR DU BRUKER APPARATET.**

## **Installasjon**

### **Fare for elektrisk støt**

- Koble apparatet fra nettstrømforsyningen før det utføres arbeid eller vedlikehold på det.
- Tilkobling til et godt jordingssystem er viktig og obligatorisk.
- Midler for frakobling må innarbeides i den faste ledningen i henhold til ledningsreglene.
- Endringer i kabelsystemet skal bare foretas av en kvalifisert elektriker.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

### **Kuttfare**

- Vær forsiktig - panelkantene er skarpe.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

### **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Ikke lettantennelig materiale eller produkter skal plasseres på dette apparatet når som helst.
- Gjør denne informasjonen tilgjengelig for personen som er ansvarlig for å installere utstyret, siden det kan redusere installasjonskostnadene.
- Apparatet må installeres i henhold til disse anvisningene for å unngå farer.

- Apparatet skal bare installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets som har en isoleringsbryter, som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- **ADVARSEL:** Bruk bare kokeplatevern som er designet av produsenten av matlagingsapparatet, eller som er indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som egnet eller kokeplatevern inkorporert i apparatet. Bruk av upassende vern kan forårsake ulykker.
- Hvis utstyret ikke installeres på riktig måte, kan det føre til at ethvert garanti- eller ansvarskrav ugyldiggjøres.
- Angående detaljene for installasjon, takk for å se avsnittet <Installasjon>.

## **Drift og vedlikehold**

### **Fare for elektrisk støt**

- Du må ikke tilberede mat på en ødelagt eller sprukket kokeplate. Hvis kokeplatens overflate går i stykker eller sprekker, må du slå av apparatet umiddelbart ved hovedstrømforsyningen (veggbryter) og kontakte en kvalifisert tekniker.
- Slå av kokeplaten ved veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til elektrisk støt eller død.

### **Helsefare**

- Dette apparatet er i overensstemmelse med elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.

### **Fare for varme flater**

- Under bruk vil tilgjengelige deler av apparatet bli tilstrekkelig varme til å forårsake brannskader.



- Ikke la kroppen, klærne eller andre gjenstander enn egnet kokekar komme i kontakt med det keramiske glasset før overflaten er avkjølt.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og løkk bør ikke plasseres på kokeplaten overflate, siden de kan bli varme.<sup>4</sup>
- Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Håndtak kan være varme å ta på. Kontroller at kasserollehåndtak ikke henger over andre matlagingssoner som er på. Oppbevares utilgjengelig for barn.
- Hvis du ikke følger disse rådene, kan det føre til forbrenning og eskalering.

### **Kuttfare**

- Den barbeknivskarpe kniven til en kokeplateskrape kan eksponeres når sikkerhetsdekslet er tilbaketrukket. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.
- Dersom du unnlater å utvise forsiktighet, kan det føre til personskader eller kutt.

### **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

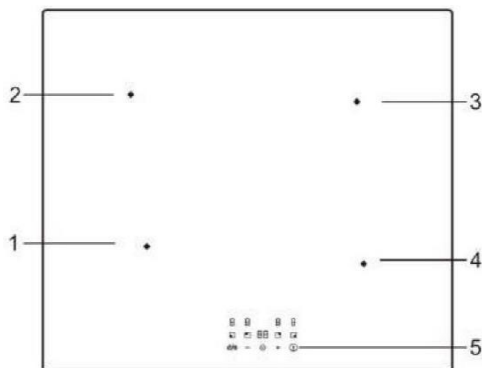
- Apparatet må aldri forbli uten tilsyn under bruk. Overkoking fører til røyking og smussøl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller kjøkkenutstyr ligge på apparatet.
- Bruk aldri apparatet til oppvarming av rommet.
- Etter bruk slår du alltid av matlagingssonene og kokeplaten som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved hjelp av berøringskontrollene).
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.

- Ikke oppbevar gjenstander av interesse for barn i skap over apparatet. Barn som klatrer på kokeplaten kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med funksjonshemming som begrenser sin evne til å bruke apparatet, bør ha en ansvarlig og kompetent person som gir beskjed om bruken av den. Instruktøren bør overbevist om at de kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skift ut deler av apparatet med mindre det er spesielt anbefalt i håndboken. All annen service skal utføres av en kvalifisert tekniker.
- Ikke bruk damprensere til rengjøring av kokeplaten.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på kokeplaten.
- Ikke stå på toppen av kokeplaten.
- Ikke bruk panner med taggete kanter eller dra panner over glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuremidler eller andre sterke skurende rengjøringsmidler for å rengjøre koketoppen, da disse kan ripe opp det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes ut av produsenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun beregnet for bruk i hjemmet! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Pass på at du ikke berører varmeelementene.

- Barn under åtte år skal holdes borte fra apparatet, med mindre de overvåkes kontinuerlig.
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen fra åtte år og eldre og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller med mangel på erfaring og kunnskap, forutsatt at de blir veiledet eller gitt instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte, og de forstår de involverte farene.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en kokeplate med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann, men slå av apparatet og dekk til deretter flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt, for deler av kokeplaten eller lignende materiale som beskytter strømførende deler.
- En dampenser skal ikke brukes.
- Apparatet skal ikke brukes med en ekstern tidsbryter eller separat fjernkontroll.
- FORSIKTIGHET: Matlagingsprosessen må overvåkes. En kort tidsbasert matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- Strømledningen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

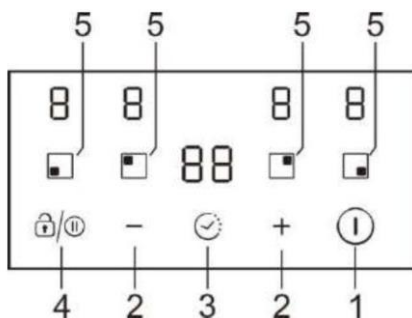
## Produktoversikt

Sett ovenfra



1. 2300 W sone, boost til 3000 W
2. 1200 W sone, boost til 1500 W
3. 1800 W sone, boost til 2100 W
4. 1200 W sone, boost til 1500 W
5. Kontrollpanel

## Kontrollpanelet



1. PÅ/AV-kontroll
2. Strøm/tidtaker-reguleringsnøkkel
3. Tidtakerkontroll
4. Pause/tastelåskontroll
5. Valgkontroller for oppvarmingssone

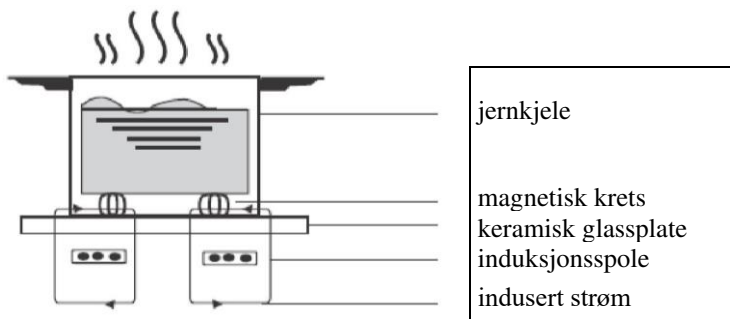
## produktinformasjon

Den keramiske/induksjonstoppen kan møte ulike typer matbehov på grunn av motstandstråduppvarming, mikrodatastyrt kontroll og valg av flere strømstyrker, virkelig det optimale valget for moderne familier.

Koketoppen fokuserer på kundene og tar i bruk personlig design. Koketoppen har sikre og pålitelige ytelser, noe som gjør livet ditt komfortabelt og gjør det mulig å nyte gleden av livet fullt ut.

## En beskrivelse av induksjonsmatlaging

Induksjonsmatlaging er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk matlagingsteknologi. Den fungerer ved elektromagnetiske vibrasjoner som genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte ved å varme opp glassoverflaten. Glasset blir bare varmt fordi pannen varmes opp.



## Før du bruker din nye induksjonskokeplate

- Les denne veiledningen, og vær spesielt oppmerksom på avsnittet "Sikkerhetsadvarsler".
- Fjern all beskyttende film som fortsatt kan være gjenværende på induksjonskokeplaten din.


## Bruke berøringskontrollene

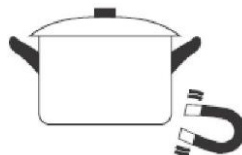
- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke noe trykk.
- Bruk kulen på fingeren, ikke spissen.
- Du vil høre et pip hver gang et trykk registreres.
- Påse at kontrollene alltid er rene, tørre og at det ikke finnes noen gjenstander (f.eks. noe kjøkkenutstyr eller en klut) som dekker dem. Selv en tynn vannfilm kan gjøre kontrollene vanskelige å styre.



## Velge den riktige matlagingsvaren



- Bruk kun matlagingsvare med en base som passer til induksjonsmatlaging. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller nederst på pannen.
- Du kan kontrollere om matlagingsvarene dine er egnet ved å utføre en magnettest. Flytt en magnet mot basen av pannen. Hvis den tiltrekkes, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Putt litt vann i pannen du ønsker å kontrollere.
  2. Følg trinnene under 'For å starte matlagingen'.
  3. Hvis  ikke blinker i displayet og vannet varmes opp, egner pannen seg.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk og keramikk.

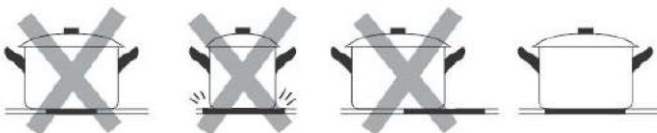


Størrelse på brenneren (mm)	Minimum kokekar (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

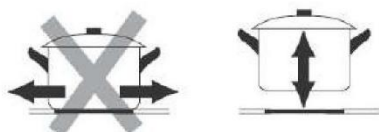
Ikke bruk matlagingsvare med sprukne kanter eller buet base.



Kontroller at bunnen av pannen er jevn, sitter flatt mot glasset og er den samme størrelsen som matlagingssonen. Sentrer alltid pannen på matlagingssonen.




Løft alltid panner av den keramiske koketoppen - ikke skli, ellers kan de ripe glasset.



# Bruke induksjonskokeplaten din

## Slik starter du matlagingen

- Etter at den er slått på, piper summeren én gang, alle indikatorene lyser i 1 sekund og slukker deretter, noe som indikerer at koketoppen har gått inn i standby-modus.

1. Trykk på PÅ/AV  bryter, alle indikatorene viser "- "

2. Plasser en egnet panne på matlagingssonen du ønsker å bruke.

Pass på at bunnen av pannen, og overflaten på matlagingssonen er rene og tørre.

3. Berøring av kontrollen for valg av varmesone, og en indikator ved siden av tasten vil blinke

4. Velg en varmeinnstilling ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen.

- Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av. Du må starte på nytt ved trinn 1.

- Du kan når som helst endre oppvarmingsinnstillingen under matlaging.

## Når du er ferdig med matlagingen

1. Berør valget av varmesone som du ønsker å slå av

2. Slå av kokesonen ved å rulle ned til "0". Sørg for at displayet viser "0".

3. Slå av hele kokeplaten ved å berøre PÅ/AV-kontrollen.



#### 4. Vær oppmerksom på varme overflater

"H" vil vise som betyr at kokesonen er for varm til å berøre. Den forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp ytterligere panner. Bruk den varmeplaten som fremdeles er varm.



## Bruk av strømstyring

Det er mulig å stille inn et maksimalt effektabsorpsjonsnivå for induksjonstoppen, ved å velge opp til forskjellige effektområder.

Induksjonstopper er i stand til å begrense seg automatisk for å arbeide på lavere effektnivå, for å unngå risiko for overbelastning.

### For å gå inn i strømstyringsfunksjonen

1. Slå på koketoppen, og trykk samtidig på "+" (timer) og tastelåsen. Tidsindikatoren vil vise "P5" som betyr effektnivå 5. Standardmodus er på 7,2Kw.



### For å bytte til et annet nivå

Trykk på +/- fra tidtakeren. Det er 5 effektnivåer, fra "P1" til "P5". Tidtakerindikatoren vil vise en av dem.

"P1": maksimal effekt er 2,5 Kw.

"P2": maksimal effekt er 3,5 Kw.

"P3": maksimal effekt er 4,5 Kw.

"P4": maksimal effekt er 5,5 Kw.

"P5": maksimal effekt er 7,2 Kw.





## Bekreftelse og avslutt strømstyringsfunksjonen

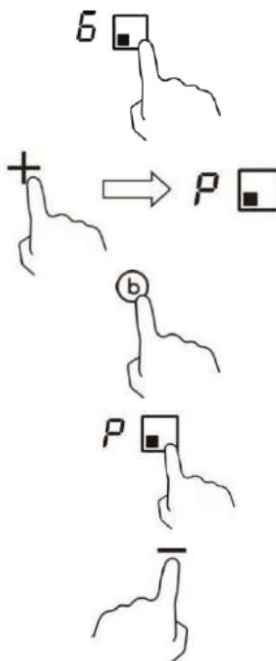
Trykk samtidig på “+” (timer) og tastelås for bekreftelse, så slås koketoppen av.



## Bruker Boost-funksjonen

### Aktiver boost-funksjonen

1. Velg sone med boost-funksjon (front venstre sone).
  2. Berøring av "pluss"-tasten + til effektnivåindikasjonen viser "P".
- IT72D01: Trykk på booster-tasten (b) når displayet blinker, viser effektnivåindikatoren "P".



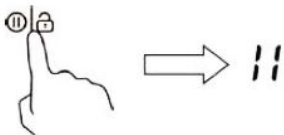
### Avbryt Boost-funksjonen


1. Velg sone med boost-funksjon (front venstre sone).
2. Berøring av "minus"-tasten - for å avbryte Boost-funksjonen, og velg nivået du vil stille inn.

- Boost-funksjonen kan bare vare i 5 minutter, deretter går sonen automatisk til nivå 9.

## Bruke Pause-funksjonen - STOP+GO

1. Trykk på Stop&Go-kontrollen,  varmesonene slutter å fungere. Alle soneindikasjonene viser «||»




2. Trykk på Stop&Go-kontrollen  igjen vil alle varmesonene gå tilbake til opprinnelige innstillinger.
  - Funksjonen er tilgjengelig når en eller flere varmesoner er i drift.
  - Hvis du ikke avbryter stoppmodusen innen 30 minutter, vil induksjonstoppen automatisk slå seg av.


## Låsing av kontroller

- Du kan låse kontrollene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barna slår på matlagingssonen utilsiktet).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene, unntatt på/av-kontrollen, deaktivert.

### Slik låser du kontrollene

Trykk på tastelåsen  kontroll i 2 sekunder. Tidtakerindikatoren vil vise "Lo".

### Slik låser du opp kontrollene

1. Sørg for at koketoppen er slått på.
2. Berør og hold tastelåskontrollen  i 2 sekunder.
3. Du kan nå begynne å bruke koketoppen.



Når koketoppen er i låst modus, er alle kontrollene deaktivert bortsett fra PÅ/AV, du kan alltid slå av koketoppen med PÅ/AV-kontrollen i en nødssituasjon, men du skal låse opp platetoppen først ved neste operasjon.

## Varsel om restvarme

Når koketoppen har vært i bruk en stund vil det være litt restvarme. Bokstaven "H" ser ut til å advare deg om å holde deg unna den.



## Automatisk avslåing

Sikkerhetsfunksjonen til koketoppen er automatisk avstengning. Dette skjer når du glemmer å slå av en kokesone. Standard nedleggelsestider er vist i tabellen nedenfor:

Strømnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbeidstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Bruke tidtakeren

Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:

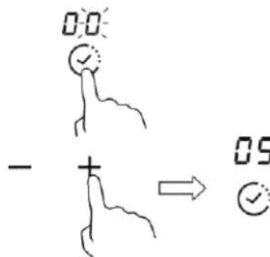
- Du kan bruke det som en minuttpåminnelse. I så fall vil ikke tidtakeren slå av noen matlagingsone når den innstilte tiden er utløpt.
- Du kan bruke den som avskjæringstimer for å slå av en eller flere kokesoner etter at tiden er ute.
- Du kan stille inn tidtakeren til 99 minutter.

### Bruke tidtakeren som en minuttpåminnelse

1. Kontroller at kokeplaten er slått på. Og sonevalgtasten er ikke aktivert (soneindikator '-' blinker ikke).

Merk: du kan stille inn klokkeren før eller etter at kokesoneinnstillingen er ferdig.

2. Trykk på timer-tasten, "00" vil vises i timer-displayet og "0" vil blinke.
3. Still inn tiden mellom 1 og 99 minutter ved å trykke på "-" på "+"-kontrollen til timeren (f.eks. 5)



4. Trykk på "+" én gang for å øke tiden med ett minutt, Trykk på "-" én gang redusere tiden med ett minutt. Når den innstilte tiden overstiger 99 minutter, vil den automatisk gå tilbake til "00", hvis "-" og "+" tastene trykkes samtidig, vil indikatoren vise "00".
5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.
6. Sommeren vil pipe i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--" når innstillingstiden er ferdig.

## Kansellering av timer

Etter å ha stilt inn tiden igjen, hold nede "Timer"-tasten i 5 sekunder, dette vil avbryte timeren og indikatoren går tilbake til "00".

## Bruk av timeren til å slå av en eller flere kokesoner

1. Berør oppvarmingssone-valgkontrollen du ønsker å angi tidtakeren for.

2. Berør timerkontroll, "00" vil vises i timerdisplayet, og "0" blinker.

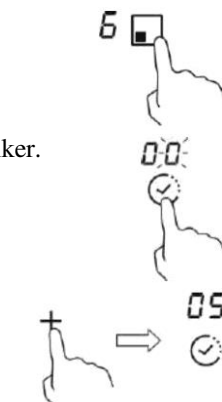
3. Still inn tiden mellom 1 og 99 minutter ved å trykke på "-" eller "+"-kontrollen til timeren (f.eks. 5)

4. Trykk på "+" én gang for å øke tiden med ett minutt, Trykk på "-" én gang redusere tiden med ett minutt. Når den innstilte tiden overstiger 99 minutter, vil den automatisk gå tilbake til "00", hvis "-" og "+" tastene trykkes samtidig, vil indikatoren vise "00".

5. Når tidtakeren er angitt, begynner den å telle umiddelbart. Displayet vil vise gjenværende tid.

MERK: Det vil være en rød prikk i nedre høyre hjørne av effektnivåindikasjonen som indikerer at sonen er valgt.

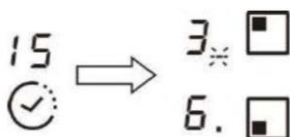
6. Når koketimeren utløper, vil den tilsvarende kokesonen slå seg av automatisk.



Merk: Andre kokesoner vil fortsette å fungere hvis de er slått på tidligere.

## Hvis timeren er stilt inn på mer enn én sone:

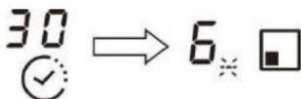
1. Når du stiller inn timer for flere kokesoner, vises røde prikker på de aktuelle kokesonene. Timerdisplayet viser min. tidtaker. Prikken til den tilsvarende sonen blinker.



(satt til 15 minutter)

(satt til 45 minutter)

2. Når nedtellingstidtakeren utløper, vil den tilsvarende sonen slå seg av. Da vil den vise den nye min. timeren og prikken til den tilsvarende sonen vil blinke.



Merk: Trykk på kontrollen for valg av varmesone, den tilsvarende timeren vises i timer-indikatoren.

## Matlagingretningslinjer

Vær forsiktig når du steker, da oljen og fettets varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker Boost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett antennes spontant og dette utgjør en alvorlig brannfare.

### Matlagingstips

- Når maten koker opp, reduser kraftinnstillingen.
- Ved å bruke et lokk vil dette redusere matlagingstidene og spare energi ved å beholde varmen.
- Minimalisere mengden væske eller fett for å redusere matlagingstidene.
- Begynne å lage mat med høy innstilling og redusere innstillingen når maten er gjennomvarmet.

### Småkoking, koking av ris

- Koking skjer under kokepunktet, ved rundt 85 °C, når bobler bare av og til stiger til overflaten av kokevæsken. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smakene utvikles uten å overkoke maten. Du bør også koke eggbaserte og meltykkede sauser under kokepunktet.
- Noen oppgaver, inkludert koking av ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling som er høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt riktig i den anbefalte tiden.

### Grille biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca 20 minutter før steking.
2. Varm opp en tykkbasert stekepanne.
3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp en liten mengde olje i den varme pannen og senk deretter kjøttet ned i den varme pannen.
4. Snu biffen kun én gang under steking. Den nøyaktige steketiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor stekt du vil ha den. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side. Trykk på biffen for å måle hvor stekt den er - jo fastere den føles, jo mer "godstekt" blir den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den slappe av og bli mør før servering.

## Til steking

1. Velg en keramikkkompatibel flatbasert wok eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Steking skal gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder, tilbered maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm kjelen kort og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Kok eventuelt kjøtt først, legg det til side og hold det varmt.
5. Rørstek grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprø, setter du kokesonen til en lavere innstilling, setter kjøttet tilbake i pannen og tilsetter sausen.
6. Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de blir gjennomvarme.
7. Server umiddelbart.

## Varmeinnstillinger

Varmeinnstilling	Egnethet
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikat oppvarming for små mengder mat</li><li>• smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt</li><li>• forsiktig småkoking</li><li>• langsom oppvarming</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• gjenoppvarming</li><li>• rask koking</li><li>• koke ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannekaker</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sautering</li><li>• koke pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• røre-steking</li><li>• brennende</li><li>• koke opp suppen</li><li>• kokende vann</li></ul>

## Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing på glass (fingeravtrykk, merker, flekker igjen av mat eller ikke-sukret søl på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til kokeplaten.</li> <li>2. Tilsett et rengjøringsmiddel mens glasset fremdeles er varmt (men ikke brennende varmt!)</li> <li>3. Skyll og tørk av med en ren klut eller tørkepapir.</li> <li>4. Slå på strømmen til kokeplaten igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til koketoppen er slått av, vil det ikke vises noen "varm overflate", men kokesonen kan fortsatt være varm! Vær ekstremt forsiktig.</li> <li>• Ekstra kraftige skuremidler, nylon- og krevende/slitemidler kan skrape opp glasset. Les alltid etiketten for å kontrollere om det egner seg til rengjøringsmiddel eller skuremiddel.</li> <li>• La aldri renserester ligge på toppen: glasset kan bli flekket.</li> </ul>
Overkokinger, oversmeltinger og varmt sukkerholdig søl i glasset	<p>Fjern disse umiddelbart med en fiskeskive, palettkniv eller barberbladskrape egnet for keramiske glassplater, men pass på varme kokesoneoverflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til kokeplaten ved vegg.</li> <li>2. Hold bladet eller kjøkkenutstyret i en 30° vinkel, og skrap tilsmussingen eller sølet ned på et kjølig område på toppen av kokeplaten.</li> <li>3. Rengjør tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller papirserviett.</li> <li>4. Følg trinn 2 til 4 for "Hverdagssmussing på glass" ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern flekker så raskt som mulig sukret mat eller søl. Hvis det skal avkjøles mot glasset, kan det være vanskelig å fjerne eller til og med skade glassoverflaten permanent.</li> <li>• Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet trekkes inn, blir bladet i en skrape utrolig skarpt. Må brukes med største forsiktighet, og alltid oppbevares trygt og utilgjengelig for barn.</li> </ul>
Søl på berøringskontrollene	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til kokeplaten.</li> <li>2. Samle opp sølet</li> <li>3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren, fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk av området fullstendig med et tørkepapir.</li> <li>5. Slå på strømmen til kokeplaten igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokeplaten kan pipe og slå seg av selv, og berøringskontrollene vil kanskje ikke fungere mens det er væske på dem. Pass på at berøringskontrollområdet tørkes av før du slår på kokeplaten igjen.</li> </ul>

## Forslag og tips

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
Koketoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at koketoppen er koblet til strømforsyningen og at den er slått på. Kontroller om det er strømbrudd i hjemmet eller området. Hvis du har sjekket alt og problemet vedvarer, ring en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene er upålitlige.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se avsnittet "Bruke den keramiske koketoppen" for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å bruke.	Det kan være en liten vannfilm over kontrollene, eller du bruker kanskje tuppen av fingeren når du berører kontrollene.	Kontroller at berøringskontrollområdet er tørt og bruk fingertuppen når du berører kontrollene.
Glasset blir skrapet opp.	Kjøkkenutstyr med skarpe kanter.  Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsprodukter som brukes.	Bruk kjøkkenutstyr med flate og jevne baser. Se 'Velge riktig kokekar'.  Se 'Vedlikehold og rengjøring'.
Noen panner avgir sprekke- eller knekkelyder.	Dette kan skyldes konstruksjonen av kjøkkenutstyret ditt (lag med forskjellige metaller vibrerer annerledes).	Dette er normalt for kjøkkenutstyr og indikerer ikke en feil.
Induksjonskokeplaten avgir lite støy når den brukes i en høy varme-innstilling.	Dette skyldes teknologien til induksjonsmatlaging.	Dette er normalt, men støyen skal være stille eller forsvinne helt når du senker varmeinnstillingen.
Viftestøy som kommer fra induksjonskokeplaten.	En kjølevifte innebygd i induksjonskokeplaten har slått seg på for å hindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og du trenger ikke å gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonskokeplaten ved veggen mens viften går.
Panner blir ikke varme og vises på skjermen.	Induksjonskokeplaten kan ikke oppdage pannen fordi den er ikke egnet for induksjonsmatlaging. Induksjonstoppen kan ikke oppdage pannen fordi den er for liten for kokesonen eller ikke riktig sentrert på den.	Bruk kjøkkenutstyr som passer til induksjonsmatlaging. Se avsnittet "Velge riktig kokeutstyr". Sentrer pannen og pass på at den passer til størrelsen på matlagingssonen.
Induksjonskokeplaten eller en matlagingssonen har slått seg av uventet, en tone høres og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre på skjermen i matlagingstidtakerdisplayet).	Teknisk feil.	Noter deg feilbokstavene og -numrene, slå av strømmen til induksjonskokeplaten på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.



## Feilvisning og inspeksjon

Hvis en uregelmessighet utløses, vil induksjonskokeplaten automatisk gå inn i beskyttelsestilstanden og vise tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsaker	Hva du skal gjøre
E4/E5	Feil på temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E7/E8	Temperatursensor i IGBT-feil.	Ta kontakt med leverandøren.
E2/E3	Unormal forsyningsspenning	Kontroller om strømtilførselen er normal. Slå på etter at strømforsyningen er normal.
E6/E9	Dårlig induksjonstopp varmestråling	Start på nytt etter at induksjonstoppen er avkjølt.

Ovenstående er skjønn og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skade på induksjonskokeplaten.

## Teknisk spesifikasjon

Induksjonstopp	IP60RL1
Matlagingssoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240V~ 50/60Hz
Installert elektrisk strøm	7200W
Produktstørrelse D × B × H (mm)	590 × 520 × 58
Innbyggingsmål A × B (mm)	560 × 490

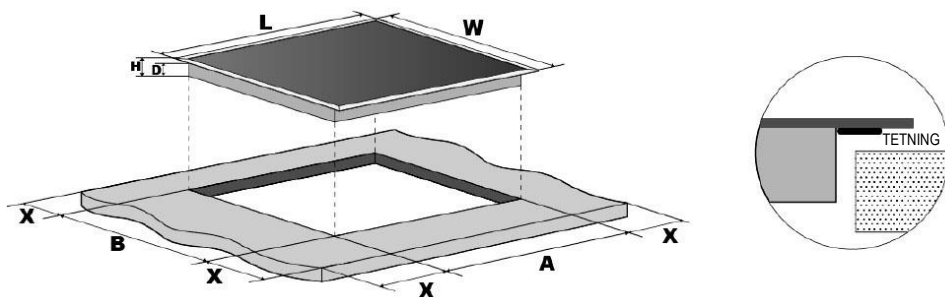
Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Fordi vi hele tiden arbeider for å forbedre produktene våre, kan vi endre spesifikasjoner og konstruksjoner uten varsel.

# Installasjon

## Valg av installasjonsutstyr

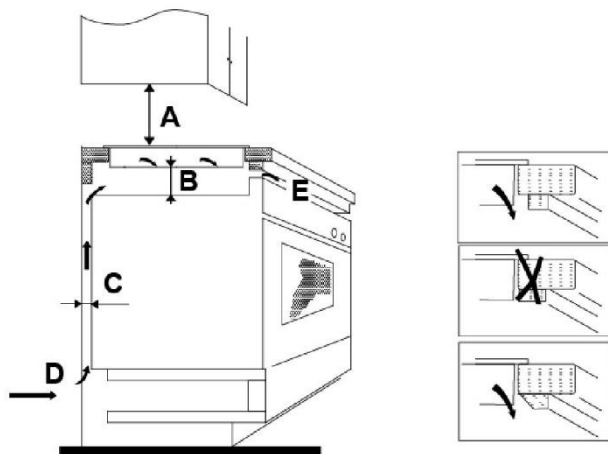
- Skjær ut arbeidsflaten iht. størrelsene som er vist på tegningen.
- For montering og bruk skal det bevares minimum 50 mm plass rundt hullet.
- Kontroller at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30 mm. Velg varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformering forårsaket av varmestrålingen fra varmeplaten. Som vist nedenfor:

Advarsel: Arbeidsflatematerialet skal bruke det impregnerte treet eller annet isolasjonsmateriale.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IP60RL1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under alle omstendigheter, sørg for at koketoppen er godt ventilert og at luftinntaket og luftutløpet ikke er blokkert. Sørg for at koketoppen er i god stand. Som vist nedenfor  
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom varmeplaten og skapet over varmeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftinntak	Luftuttak 5 mm

### **Før du installerer kokeplaten, må du sørge for at**

- arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet.
- arbeidsflaten er laget av et varmebestandig materiale.
- hvis koketoppen er installert over en ovn, har ovnen en innebygd kjølevifte.
- installasjonen vil overholde alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- en egnet isoleringsbryter som gir full frakobling fra strømforsyningen, er inkorporert i den permanente kablingen, montert og plassert for å være i samsvar med lokale regler og forskrifter.
- Skillebryteren må være av godkjent type og gi en 3 mm luftspaltekontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere hvis de lokale ledningsreglene tillater denne variasjonen av kravene).
- isoleringsbryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med kokeplaten installert
- ta kontakt med lokale bygningsinstanser hvis det er tvil om installasjonen
- du bruker varmebestandige og brukervennlige overflatebehandlinger (for eksempel keramiske fliser) til veggoverflatene rundt kokeplaten.

### **Når du har installert kokeplaten, må du påse at**

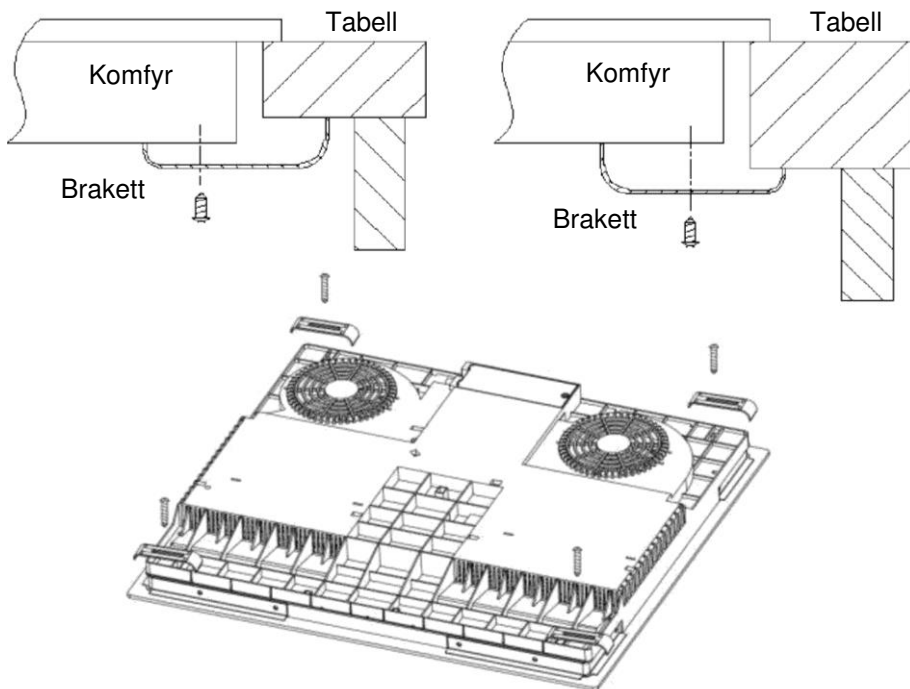
- Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig luftstrøm fra utsiden av kabinettet til bunnen av koketoppen.
- Hvis koketoppen er installert over en skuff eller skapplass, er det installert en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden.

### **Før du finner festebrakettene**

Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.

### **Finne festebrakettene**

- Enheten bør plasseres på en stabil, jevn overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra kokeplaten.
- Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å skru fire braketter på bunnen av platetoppen (se bilde) etter montering.
- Juster brakettens posisjon for å passe til forskjellige arbeidsflaters tykkelse.

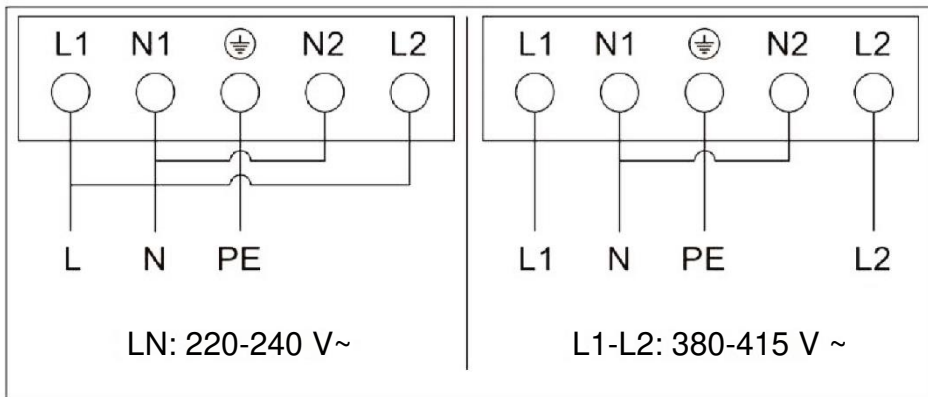


## Forholdsregler

- Koketoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk til tjeneste. Du må aldri utføre operasjonen på egen hånd.
- Koketoppen skal ikke monteres på kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og roterende tørketromler.
- Koketoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å øke påliteligheten.
- Vegg og indusert varmesone over arbeidsflaten skal tåle varme.
- Sandwichlaget og limet må være motstandsdyktig mot varme for å unngå skader.
- En damprenser skal ikke brukes.
- Denne keramikken kan kun kobles til en forsyning med systemimpedans på ikke mer enn 0,427 ohm. Om nødvendig, vennligst kontakt leverandøren for informasjon om systemimpedans.

## Koble kokeplaten til strømforsyningen

Strømforsyningen skal kobles til i henhold til den relevante standarden, eller en skillebryter. Tilkoblingsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kabelen er skadet eller må skiftes ut, bør dette gjøres av en ettersalgstekniker som bruker riktig verktøy, for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må det installeres en flerpolet strømbryter med et minimumsavstand på 3 mm mellom kontaktene.
- Installatøren skal sørge for at det er foretatt korrekt elektrisk tilkobling og at det er i samsvar med sikkerhetsforskrifter.
- Kabelen må ikke være bøyd eller komprimert.
- Kabelen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en kvalifisert person.

  <div style="background-color: black; width: 100px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div>	<p>Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette apparatet kasseres på riktig måte, vil du bidra til å forhindre mulig skade på miljøet og menneskers helse, som ellers kan oppstå hvis det ble kastet på feil måte.</p> <p>Symbolet på produktet indikerer at det ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Det bør bringes til et innsamlingssted for resirkulering av elektriske og elektroniske varer.</p> <p>Dette apparatet krever spesialavfallshåndtering. For ytterligere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt din lokale kommune, din husholdningsavfallsstasjon eller butikken der du kjøpte det.</p> <p>Hvis du vil ha mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte den lokale kommuneadministrasjonen, den lokale avfallstjenesten for husholdningsavfall eller butikken der du kjøpte produktet.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KASSERING: Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall. Innsamling av slikt avfall separat for spesialbehandling er nødvendig.**

# SÄKERHETSVARNINGAR

**LÄS IGENOM FÖLJANDE INSTRUKTIONER  
NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN.**

## **Installation**

### **Risk för elstöt**

- Innan du rengör eller underhåller apparaten ska apparatens huvudström kopplas bort.
- En bra jordanslutning är nödvändig och obligatorisk.
- Anordningarna för fränkoppling ska ingå i den fasta ledningen i enlighet med ledningsreglerna.
- Arbete på husets elsystem får bara göras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

### **Risk för skärskador**

- Var försiktig – vassa kanter.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

## **Viktiga säkerhetsanvisningar**

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- Inga brännbara material eller produkter får någonsin placeras på denna apparat.
- Gör denna information tillgänglig för personen som ansvarar för att installera apparaten, eftersom detta kan ge lägre installationskostnader.
- För att undvika risker måste denna apparat installeras i enlighet med dessa installationsanvisningar.

- Apparaten får bara installeras och jordas på rätt sätt av en behörig och kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets med en isolerande brytare som ger fullständig fränkoppling från strömförsörjningen.
- **WARNING:** Använd bara de hållskydd som utformats av apparatens tillverkare eller som indikeras av apparatens tillverkare i anvisningarna för användning som lämpliga, eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan göra alla garantier ogiltiga.
- När det gäller detaljerna för installationen se avsnittet <Installation>.

## **Användning och underhåll**

### **Risk för elstöt**

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken häll. Om hällens yta går sönder eller spricker ska apparaten stängas av omedelbart vid huvudströmmen (väggbrytare) och en kvalificerad tekniker ska kontaktas.
- Stäng av hällen med väggbrytaren före rengöring eller underhåll.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till elstötar och dödsfall.

### **Hälsorisk**

- Denna apparat efterlever säkerhetsstandarder med avseende på elektromagnetism.

### **Risker med het yta**

- Under användningen kommer lättillgängliga delar av denna apparat bli så varma att de kan orsaka brännskador.

- Låt inte din kropp, dina kläder eller andra föremål, utöver lämpliga kärl för matlagning, vidröra det keramiska glaset förrän ytan har svalnat.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.
- Kastrullers handtag kan bli varma. Försäkra dig om att kastrullens handtag inte är placerat direkt över en kokzon som är påslagen. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till brännskador och skållning.

### **Risk för skärskador**

- Hällskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till personskador och skärsår.

### **Viktiga säkerhetsanvisningar**

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den används. Om en kastrull kokar över kan rökande och flottiga rester antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig objekt eller redskap på apparaten.
- Använd aldrig apparaten i syfte att värma upp rummet.
- Stäng alltid av hällen och kokzonerna i enlighet med denna bruksanvisning (det vill säga med touch-reglagen).
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåpen över apparaten. Barn som klättrar på hällen kan skadas allvarligt.

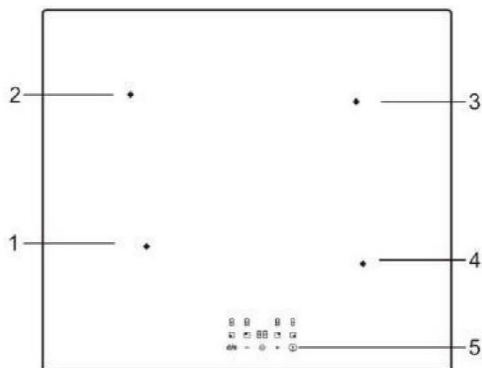


- Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där apparaten används.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten ska anvisas om apparatens användning av en ansvarig och kompetent person. Personen som anvisar ska vara trygg i förvisningen att de kan använda apparaten utan risk för dem själva eller omgivningen.
- Reparera eller byt inte någon del av apparaten om inte detta specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. Allt annat underhåll ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- Använd inte ångtvätt för att rengöra hällen.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på hällen.
- Stå inte på hällen.
- Använd inte grytor med skrovlig yta, och dra inte kärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller annan nötande rengöringsutrustning när hällen rengörs eftersom detta kan skada glaskeramiken.
- Om elsladden skadas måste den bytas av tillverkaren, dennes serviceombud eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- Denna apparat är endast avsedd för hemmabruk!  
Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar bli heta under användning.
- Se till att inte vidröra heta ytor.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte kan övervakas kontinuerligt.

- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga om de har fått handledning eller instruktioner för säker användning och förstår de faror som är inblandade.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och skötsel ska inte utföras av barn utan uppsikt.
- **VARNING:** Matlagning med fett eller olja utan uppsikt på en häll kan vara farligt och leda till brand. Försök **ALDRIG** att släcka eld med vatten, stäng endast av apparaten och täck sedan över flammen med till exempel ett lock eller ett brandtäcke.
- **VARNING:** Risk för brand: använd inte spishällen som avställningsyta.
- **VARNING:** Om ytan spricker ska apparaten stängas av för att undvika risk för elstöt, med avseende på hälltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar strömförande delar.
- Använd inte ångrengörare.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- **FÖRSIKTIGHET:** Matlagningsprocessen måste övervakas. Korta matlagningsprocesser måste övervakas kontinuerligt.
- Nätsladden är inte åtkomlig efter installationen.

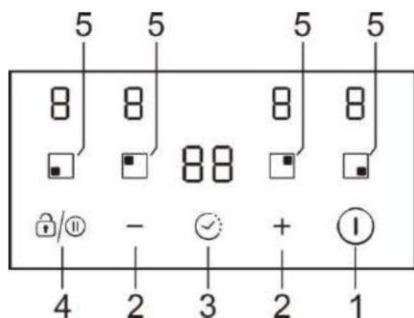
## Produktöversikt

Sedd uppifrån



1. 2 300 W-zon, effekthöjning till 3 000 W
2. 1 200 W-zon, effekthöjning till 1 500 W
3. 1 800 W-zon, effekthöjning till 2 100 W
4. 1 200 W-zon, effekthöjning till 1 500 W
5. Kontrollpanel

## Kontrollpanelen



1. PÅ/AV-knapp
2. Effekt-/tidsreglage
3. Timerdisplay
4. Paus/knapplås
5. Reglage för val av värmezona

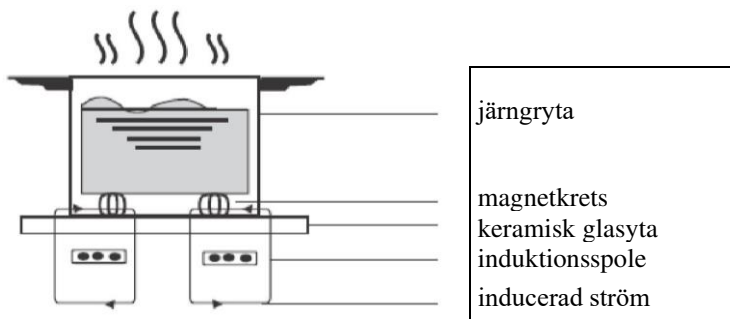
## Produktinformation

Den keramiska/induktionshällen tillgodoser olika typer av kökskrav tack vare dess egenskaper såsom motståndstrådar för uppvärmning, mikrodatorstyrning och val av flera strömkällor. Ett perfekt val för den moderna familjen.

Hällen är konstruerad för att passa kundens behov med personlig design. Den har säkra och pålitliga funktioner för att göra ditt liv så bekvämt och komfortabelt som möjligt.

## Kort om matlagning med induktion

Induktion är en teknik för säker, avancerad, effektiv och ekonomisk matlagning. Den fungerar genom att elektromagnetiska vibrationer alstrar värme direkt i kärlet, istället för indirekt genom uppvärmning av glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom kärlet efterhand värmer upp det.

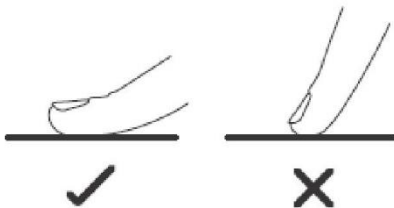


## Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs denna vägledning och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Avlägsna eventuell skyddsfilm som fortfarande sitter på din induktionshäll.


## Använda touch-reglagen

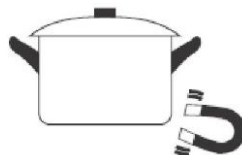
- Styrningen reagerar på din beröring, så du behöver inte trycka hårt.
- Tryck med fingerdynan, inte fingerspetsen.
- Du kommer att höra ett pip varje gång ett kommando registreras.
- Se till att kontrollpanelen alltid är ren och torr och att inga föremål (till exempel redskap eller handdukar) täcker den. Till och med en tunn vattenfilm kan göra panelen svår att använda.



## Välja rätt kärl



- Använd bara kärl som har en botten som är lämplig för en induktionshäll. Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om ditt kärl är lämpligt genom att genomföra ett magnettest. Håll magneten mot kokkärlets botten. Om den fastnar är kokkärlet lämpligt för induktionshäll.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Håll lite vatten i kärlet du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under "Börja laga mat".
  3. Om symbolen  inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kärlet lämpligt.
- Kokkärlet av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

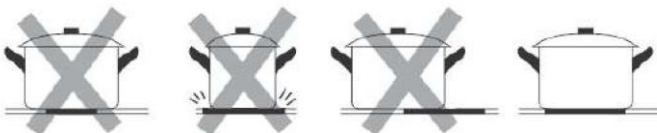


Brännarens storlek (mm)	Minsta kokkärlet (diameter/mm)
160	120
180	140
210	160

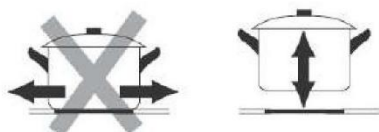
Använd inte kärl med skrovlig eller rundad botten.



Se till att kärlets botten är rak, ligger an jämnt mot glaset och har samma storlek som tillagningszonen. Centra alltid kärlet över tillagningszonen.



Lyft alltid av kokkärlet från keramikhällen – dra inte av det (glasytan kan repas).



## Använda din induktionshäll

### Börja laga mat

- Efter att du har slagit på strömmen låter signalen en gång, alla indikatorer lyser upp i 1 sekund och slocknar sedan, vilket betyder att spishällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på strömbrytaren PÅ/AV , alla indikatorer visar "- "

2. Placera ett lämpligt kärl på den tillagningszon du vill använda.

Se till att kärlets botten och hällens yta är rena och torra.

3. Om du rör vid reglaget för val av värmezon blinkar indikatorn bredvid knappen.

4. Välj en värmeinställning genom att trycka på reglaget "-" eller "+".

- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt. För att starta den igen börjar du om från steg 1.

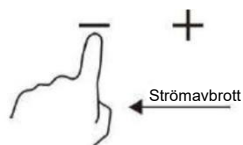
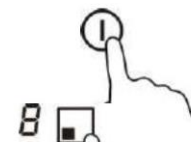
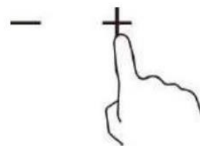
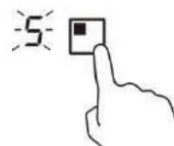
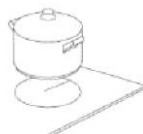
- Du kan när som helst under matlagningen ändra värmeinställningen.

### När du är klar med matlagningen

1. Tryck på knappen för den värmezon du vill stänga av

2. Stäng av tillagningszonen genom att scrollera ner till "0".  
Se till att displayen visar "0".

3. Stäng av hela hällen genom att trycka på PÅ/AV-knappen.



#### 4. Var försiktig med varma ytor

"H" visas vilket betyder att tillagningszonen är för varm att röra vid. Indikationen kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas i energisparande syfte – använd zonen som fortfarande är varm om du vill värma upp fler kärl.



## Använda effektstyrning

Det är möjligt att ställa in en maximal effektnivå för induktionshällen och välja mellan olika effektområden.

Induktionshällar kan begränsa sig själva automatiskt för att arbeta på lägre effektnivå, för att undvika risken för överbelastning.

### För att gå in i energisparfunktionen

1. Slå på hällen och tryck sedan på "+" (timer) och knapplåset samtidigt. Tidsindikatorn visar "P5" vilket betyder effektnivå 5. Standardläget är på 7,2Kw.



### För att byta till en annan nivå

Tryck på +/- från timern. Det finns 5 effektnivåer, från "P1" till "P5". Timerindikatorn visar en av dem.

"P1": den maximala effekten är 2,5 Kw.

"P2": den maximala effekten är 3,5 Kw.

"P3": den maximala effekten är 4,5 Kw.

"P4": den maximala effekten är 5,5 Kw.

"P5": den maximala effekten är 7,2 Kw.



## Bekräfta och avsluta funktionen för energihantering

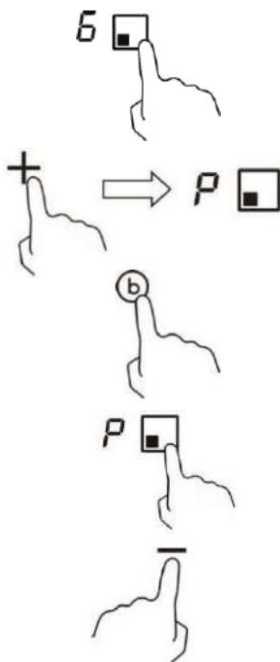
Tryck samtidigt på "+" (timer) och knapplåset för att bekräfta, då stängs hällen av.



## Använda Boost-funktionen

### Aktivera Boost-funktionen

1. Välj zonen med Boost-funktion (främre vänstra zonen).
  2. Tryck på "plus"-knappen **+** tills indikeringen av effektnivån visar "P".
- IT72D01: Tryck på booster-knappen **(b)** när displayen blinkar och indikeringen av effektnivån visar "P".



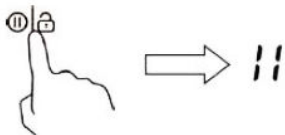
### Avbryt Boost-funktionen


1. Välj zonen med Boost-funktion (främre vänstra zonen).
  2. Tryck på "minus"-knappen **-** för att avbryta Boost-funktionen och välj den nivå du vill ställa in.
- Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt över till nivå 9.



## Använda funktionen Paus – STOP+GO

1. Genom att trycka på Stop&Go-reglaget,  slutar värmezonen att fungera. Alla zonindikatorer visar "||"




2. Genom att trycka på Stop&Go-reglaget  en gång till återgår alla värmezoner till den ursprungliga inställningen.
  - Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
  - Om du inte avbryter stoppläget inom 30 minuter stängs induktionshällen automatiskt av.


## Låsa reglagen

- Du kan låsa reglagen för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel av barn som sätter på kokzonerna av misstag).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom PÅ/AV-knappen inaktiverade.

### För att låsa kontrollerna

Tryck på knapplåset  i 2 sekunder. Timerindikatorn visar "Lo".

### För att låsa upp kontrollerna

1. Kontrollera att hällen är påslagen.
2. Tryck och håll inne knapplåset  i 2 sekunder.
3. Nu kan du använda hällen.



När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiva förutom PÅ/AV-knappen. Du kan alltid stänga av hällen med PÅ/AV-knappen i en nödsituation, men då måste du låsa upp hällen först vid nästa användningstillfälle.

## Varning för restvärme

När hällen har varit igång under en tid kommer det finnas restvärme. Bokstaven H indikerar att hällen är varm och att du inte ska röra den.



## Automatisk avstängning

Hällens säkerhetsfunktion är automatisk avstängning. Detta inträffar när du glömmet att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan ställa in den för att ge en påminnelse. Med denna inställning kommer timern inte att stänga av någon tillagningszon när tiden löpt ut.
- Du kan använda den som timer för att stänga av en eller flera kokzoner när tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på upp till 99 minuter.

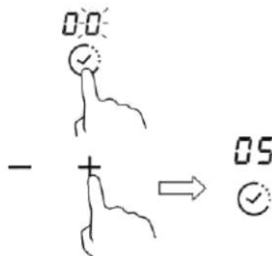
### Använda timern som minutpåminnelse

1. Se till att hällen är påslagen. Knappen för val av zon är inte aktiverad (zonindikering '-' blinkar inte).

Obs: du kan ställa in minuturet innan eller efter att kokzonens effektinställning är klar.

2. Tryck på timerknappen, "00" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.

3. Ställ in tiden mellan 1 och 99 minuter genom att trycka på "-" på "+" på timern (t.ex. 5)



4. Tryck på "+" en gång för att öka tiden med en minut, tryck på "-" en gång för att minska tiden med en minut. När den inställda tiden överstiger 99 minuter återgår den automatiskt till "00", om knapparna "-" och "+" trycks in samtidigt, visas "00" på indikatorn.
5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.
6. Ljudsignalen hörs i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.

## Avstängning av timer

Efter att ha ställt in tiden igen, håll ned "Timer"-knappen i 5 sekunder för att avbryta timern och indikatorn återgår till "00".

## Använda timern för att stänga av en eller flera kokzoner

1. Tryck på knappen för den värmezonen du vill ställa in timern för.



2. Tryck på timer-reglaget, "00" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden mellan 1 och 99 minuter genom att trycka på "-" eller "+" på timern (t.ex. 5)



4. Tryck på "+" en gång för att öka tiden med en minut, tryck på "-" en gång för att minska tiden med en minut. När den inställda tiden överstiger 99 minuter återgår den automatiskt till "00", om knapparna "-" och "+" trycks in samtidigt, visas "00" på indikatorn.

5. När tiden är inställd kommer nedräkningen att börja omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.

OBS! Det kommer att finnas en röd prick i det nedre högra hörnet av effektnivåindikatorn som visar att zonen är vald.

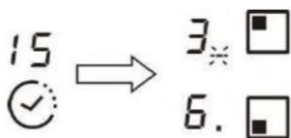
6. När matlagningstimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.



Obs! Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.

## Om timern är inställd på mer än en zon:

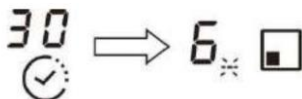
1. När du ställer in timern för flera kokzoner visas röda punkter för de aktuella kokzonerna. Timerdisplayen visar den minsta timern. Punkten för motsvarande zon blinkar.



(inställd på 15 minuter)

(inställd på 45 minuter)

2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minitimern och punkten för motsvarande zon blinkar.



Obs! Tryck på reglaget för val av värmezona, motsvarande timer visas i timerindikatorn.

## Riktlinjer för matlagning

Var försiktig när du steker – olja och fett värms upp mycket snabbt (särskilt om du använder Boost). Vid mycket höga temperaturer självantänder olja och fett (detta kan vara mycket farligt och orsaka brand).

### Tips för matlagning

- När maten kokar upp minskar du effektinställningen.
- Om du använder lock minskar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja tillagningen med hög effekt och sänk effekten när maten är genomvarm.

### Sjudning, koka ris

- Sjudning inträffar när temperaturen är cirka 85 °C (bubblorna frigörs då och då från botten och stiger till ytan). Detta är nyckeln till läckra soppor och mörra grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten överkokas. Den här metoden bör användas även för att tillaga äggbaserade/mjölredda såser.
- Vid viss matlagning (inklusive att koka ris med absorberingsmetoden) kan värmen behöva vara något högre än den lägsta inställningen (på så sätt säkerställer du att maten tillagas korrekt inom rekommenderad tid).

### Bryna biff

Tillagning av saftiga välsmakande biffar:

1. Låt köttet vila i rumstemperatur cirka 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna.
3. Pensla biffens båda sidor med olja. Droppa lite olja i den varma stekpannan och lägg i biffen.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Exakt tillagningstid varierar beroende på biffens tjocklek och hur väl tillagad du vill ha den. Tillagningstiden kan variera från cirka 2–8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den blir mör.

### Fräsa mat

1. Använd en wokpanna med plan botten eller en stor stekpanna avsedda för keramikhåll.
2. Lägg fram alla ingredienser och all utrustning. Fräs maten snabbt. Om du ska fräsa mycket mat bör du dela upp ingredienserna i flera mindre portioner.

3. Förvärm stekpannan en kort stund och håll i två matskedar olja.
4. Börja alltid tillaga köttet först (lägg det tillagade köttet åt sidan för varmhållning).
5. Fräs grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga sänker du värmeinställningen på värmezonen, lägger i köttet i stekpannan och tillsätter såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att de är genomvarma.
7. Servera omedelbart.

## Värmeinställningar

Värmeinställning	Lämpligt för
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• värmning på svag värme av små mängder mat</li> <li>• smälta choklad, smör och mat som snabbt blir bränd</li> <li>• försiktig sjudning</li> <li>• långsam uppvärmning</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• återuppvärmning</li> <li>• snabb sjudning</li> <li>• koka ris</li> </ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pannkakor</li> </ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautéering</li> <li>• koka pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fräsning</li> <li>• bryna</li> <li>• koka upp soppa</li> <li>• koka vatten</li> </ul>

## Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagsmuts på glaset (fingeravtryck, märken, rester av mat eller utspillda vätskor som inte innehåller socker)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen.</li> <li>2. Applicera rengöringsmedel för håll medan glasytan fortfarande är varm (inte het!)</li> <li>3. Skölj och torka med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå på strömmen till hällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När hällens ström bryts indikeras inte varma värmezoner, men de kan alltså ändå vara varma! Var mycket försiktig!</li> <li>• Hårda tvättsvampar, vissa nylontvättsvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid produktens etikett för att säkerställa att medlet eller utrustningen är lämplig.</li> <li>• Lämna inte rester av rengöringsmedel på hällen (glaset kan fläckas).</li> </ul>
Överkokning, smälta rester och sockerspill på glas	<p>Avlägsna spillet omedelbart med en filékniv, palettkniv eller ett rakblad lämpligt för glaskeramikhällar, men var försiktig så att du inte bränner dig på en varm tillagningszon:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen på väggen.</li> <li>2. Håll bladet eller verktyget i 30 ° vinkel och skrapa bort spillet till en kall del av hällen.</li> <li>3. Torka bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappersduk.</li> <li>4. Följ steg 2 till 4 i "Daglig nedsmutsning av glas" (se ovan).</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avlägsna fläckar (till exempel smält mat, sockerhaltig mat eller spill) snarast. Om fläckarna lämnas på hällen kan de bli svårt att få bort, de kan till och med skada glasytan permanent.</li> <li>• Risk för skärskador: hållskrapans rakbladsvassa blad exponeras när säkerhetsfodralet dras bort. Använd med extrem försiktighet och förvara säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>
Spill på touch-reglage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till hällen.</li> <li>2. Fukta spillet</li> <li>3. Torka rent kontrollpanelen med en fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en pappersduk.</li> <li>5. Slå på strömmen till hällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hällen kan pipa och stänga av sig själv och touch-reglagen kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar rent touch-reglagen innan du sätter på hällen igen.</li> </ul>

## Råd och tips

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Hällen går inte att starta.	Ingen strömförsörjning.	Se till att hällen är ansluten till strömförsörjningen och att spänningen är tillslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i huset eller i området. Ring en behörig tekniker om du kontrollerat allt och problemet kvarstår.
Touch-reglagen reagerar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp reglagen. Se avsnittet "Användning av keramikhällen" för instruktioner.
Touch-reglagen är svåra att använda.	Orsaken kan vara att det finns en tunn vattenfilm över reglagen eller så använder du fingertoppen för att trycka.	Försäkra dig om att touch-reglagen är torra och att du trycker med fingerdynan på reglagen.
Glaset är repigt.	Kokkäril med skrovlig botten.  Olämplig och nötande utrustning och rengöringsmedel används.	Använd kokkäril med plan och slät botten. Se avsnittet "Välja rätt käril".  Se avsnittet "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkäril ger ifrån sig klickande eller knastrande ljud.	Detta kan bero på kokkärlets konstruktion (lager av olika metaller som vibrerar på olika vis).	Detta är normalt för kokkärlet och är inte en indikation på ett fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används med höga effektinställningar.	Detta beror på induktionstekniken.	Detta är normalt, men ljudet ska bli tystare eller försvinna helt när du sänker effektinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll förhindrar att elektroniken blir överhettad. Den kan fortsätta att vara igång också efter att du stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och kräver inga åtgärder. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen när fläkten är igång.
Kokkärilen blir inte varma och syns inte på displayen.	Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion. Induktionshällen kan inte detektera kärlet eftersom det är för litet för tillagningszonen eller inte är centrerat på rätt sätt.	Använd bara käril som är lämpliga för en induktionshäll. Se avsnittet "Välja rätt käril". Centrera kärlet och se till att dess botten matchar tillagningszonens storlek.
Induktionshällen eller en tillagningszon har stängts av på ett oväntat sätt, ett ljud hörs och en felkod visas (vanligtvis med en eller två siffror som alternerar i timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Anteckna felkodens bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en behörig tekniker.

## Feldisplay och inspektion

Om en avvikelse uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläge och visa följande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
E4/E5	Fel på temperaturgivare	Kontakta leverantören.
E7/E8	Fel på temperaturgivaren i IGBT.	Kontakta leverantören.
E2/E3	Onormal matningsspänning	Inspektera om strömförsörjningen ser normal ut. Sätt på om strömförsörjningen ser normal ut.
E6/E9	Dålig värmestrålning från induktionshällen	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

För att undvika risker och skador på induktionshällen ska du inte demontera enheten själv.

## Teknisk specifikation

Induktionshäll	IP60RL1
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220–240V~ 50/60Hz
Installerad elektrisk effekt	7200W
Produktstorlek D × B × H (mm)	590 × 520 × 58
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560 × 490

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer eller konstruktion utan att meddela detta i förväg.

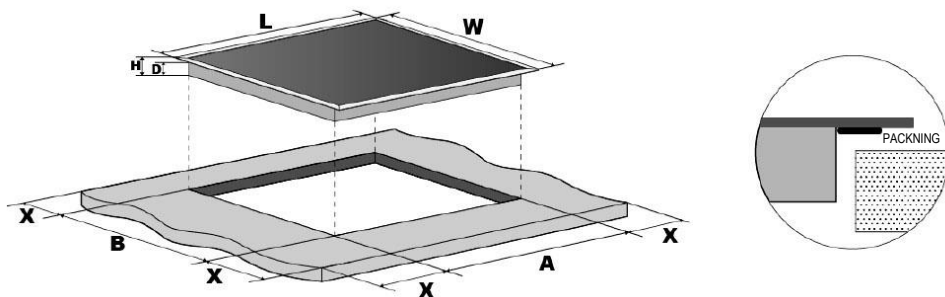


# Installation

## Val av installationsutrustning

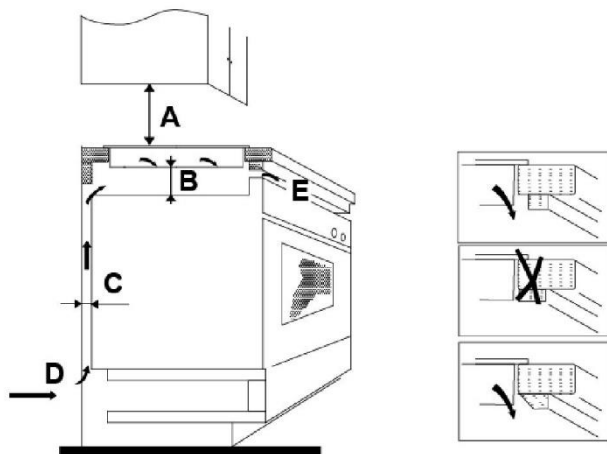
- Ta ut ett hål i bänkskivan i enlighet med måtten i ritningen.
- För installation och användning ska ett utrymme på minst 50 mm lämnas runt hålet.
- Se till att bänkskivans tjocklek är minst 30 mm. Välj ett bänkskivematerial som tål värme så att strålningsvärme från hällen inte orsakar deformationer. Som visas nedan:

Varning: Arbetsytans material måste vara av impregnerat trä eller annat isolerande material.



	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
IP60RL1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Försäkra dig om att hällen är korrekt ventilerad och att varken luftintag eller luftutlopp är blockerade. Se till att hällen är i gott skick. Som visas i bilden nedan ska säkerhetsavståndet mellan hällen och skåpet ovanför hällen vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luftintag	Luftutgång 5 mm

## Se innan du installerar hällen till att

- bänkskivan är fyrkantig/jämn och att inga bärande konstruktionsdelar är i vägen för utrymmeskraven.
- bänkskivan är tillverkad i ett värmebeständigt material.
- ugnen har en inbyggd kylfläkt, om hällen installeras över en ugn.
- installationen följer alla utrymmeskrav och frigångar och andra tillämpliga standarder och förordningar
- en lämplig isolerande brytare som gör det möjligt att bryta huvudströmmen helt byggs in i det permanenta kablaget, monteras och positioneras så att den följer lokala lagar och bestämmelser med avseende på elektriska installationer.
- Den isolerande brytaren måste vara av en godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt mellan alla poler (eller i alla aktiva [fas]ledare om lokala elnormer tillåter denna variation av kraven).
- den isolerande brytaren är lätt tillgänglig för kunden som får hällen installerad
- du konsulterar lokala byggregler och normer om du är osäker gällande installationen
- du använder värmebeständiga och lättrenjorda ytskikt (som till exempel kakel) på de väggytor som omger hällen.

## Se när du installerat hällen till att

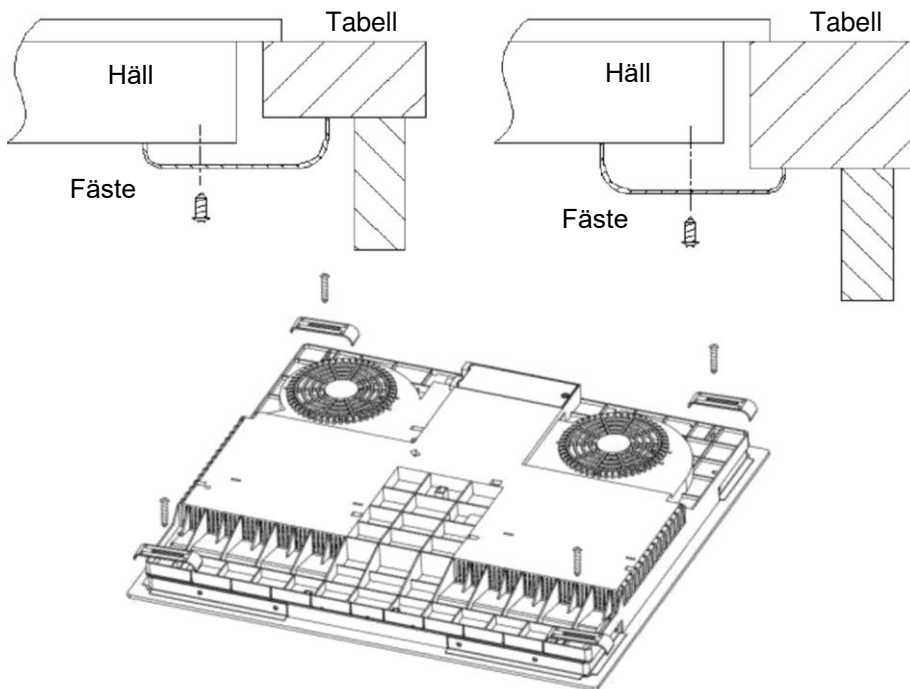
- nätsladden inte kan nås genom köksskåp eller lådor
- det finns ett tillräckligt luftflöde från utsidan av skåpet till hällens underdel.
- en värmeskyddsbarriär är monterad under hällen om den är installerad över en låda eller ett skåpsutrymme
- den isolerande brytaren är lättåtkomlig.

## Innan placering av installationsfästena

Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.

## placering av installationsfästena

- Enheten ska placeras på en stabil och jämn yta (använd förpackningen). Utöva inte kraft på den styrning som sticker ut från hällen.
- Fixera hällen i bänkskivan genom att skruva de fyra fästena i hällens botten (se bilden) efter installationen.
- Justera fästets position beroende på bänkskivans tjocklek.

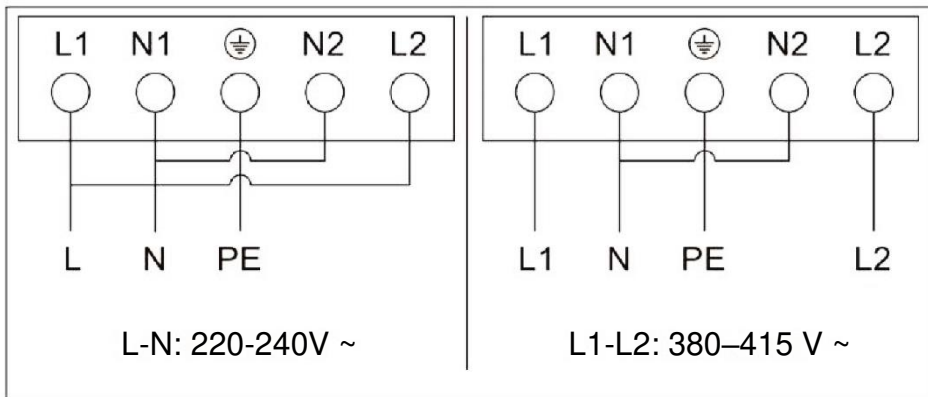


### Försiktighetsåtgärder

- Hällen måste installeras av behörig elektriker. Kontakta oss om du behöver hjälp. Utför inte installationen själv.
- Hällen får inte installeras ovanför kylutrustning, diskmaskin eller torktumlare.
- Hällen måste installeras så att effektiv värmeavgivning kan säkerställas (annars påverkas hällens tillförlitlighet).
- Vägg och utrymmet över hällen ska tåla värme.
- Även laminatskivor och lim måste vara värmebeständiga.
- Använd inte ångrengörare.
- Denna keramikhäll får anslutas endast till nätspänning med systemimpedans 0,427 ohm eller lägre. Kontakta ditt elbolag om du är osäker på systemimpedansen.

### Ansluta hällen till huvudströmmen

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevanta standarder eller med en enpolig krets brytare. Inkopplingsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en tekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ska anslutas direkt till huvudströmmen måste en omnipolär kretsbrytare installeras (min. avstånd mellan kontakterna 3 mm).
- Installatören måste säkerställa att korrekta elektriska anslutningar har gjorts och att dessa efterlever tillämpliga säkerhetsföreskrifter.
- Nätsladden får inte böjas eller klämmas.
- Kontrollera nätsladden regelbundet. Om den behöver bytas måste arbetet utföras av behörig elektriker.

  <div style="background-color: black; width: 40px; height: 15px; margin: 0 auto;"></div>	<p>Denna enhet är märkt i enlighet med WEEE-direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, vilket annars kan bli följden om den avfallshandteras på fel sätt.</p> <p>Symbolen på produkten anger att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Ta med produkten till en återvinningsstation och avfallshandtera den som elektriskt/elektroniskt avfall.</p> <p>Denna enhet ska avfallshandteras som specialavfall. Kontakta lokala myndigheter, återvinningsstation eller återförsäljaren om du vill ha mer information om hur produkten ska avfallshandteras.</p> <p>För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt kan du kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshandteringstjänst eller den butik där du köpte produkten.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**BORTSKAFFANDE:**  
**Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att samla in sådant avfall separat för särskild behandling.**