



Installation Manual

IM 7611-70 INT/IM 7611-78 INT

CONTENTS

INSTRUCTION MANUAL-----2

LIST OF ACCESSORIES-----14

PRODUCT INSTALLATION-----15

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE-----18

OPERATION-----21

CLEANING AND CARE-----30

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION-----33

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS-----33

ELECTRICAL CONNECTION-----33

INSTRUCTION MANUAL

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

- Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- By law, the appliance must be earthed.

- The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply.
- In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipotent circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in over voltage category III, in accordance with the installation rules.
- Do not use power strips or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use.
- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.
- Do not touch the heating elements of the device during and after use.
- Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire.
- Do not place flammable material on or near the device.
- Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food.
- If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock.
- The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot.
- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important

- After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector.
- Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans.
- Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking.
- Never use aluminum foil for cooking and never place products packaged in aluminum on the hob. The aluminum would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode!
- This warning also applies to all other types of hobs.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.

- Containers must be placed directly on the hob and in the center. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob.
- If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambe. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

PLEASE NOTE

- The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ●**Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The

regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction.

- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.

- When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be

taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased. Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odor reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimize noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

The induction cooking system uses the physical principle of magnetic induction to directly transfer energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
 - **Faster:** shorter food heating times.
 - **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands.
 - **More efficient:** 90% of the absorbed energy is converted into heat.
- Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers

Only use pots marked with the symbol  :

to prevent scratching, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enameled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- do not place hot pots and pans on the control panel surface.

2.1.1 Preexisting containers

Induction cooking generates heat through the use of magnetism. Therefore, containers must be made of a magnetic material, such as iron. To determine if a pot is suitable, test its material with a magnet. If a pot does not respond to a magnet, it is not suitable for induction cooking.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: If the pot size is incorrect, the cooking zones will not activate.

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Keep the lid on the pot whenever possible during cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time.
- Center the pot within the cooking zone indicated on the hob.

Using the extractor fan

The extractor fan system can be used in two ways: as an external extraction and evacuation system or as a filter with internal re-circulation. The external extraction and evacuation version removes smoke, steam, and cooking odors to the outside, while the internal re-circulation version filters these elements and circulates cleaned air back into the room.



Extraction version

The fumes are expelled to the outside using a series of pipes (sold separately) attached to the included connecting flange. The diameter of the exhaust pipes must match the diameter of the connecting ring: for rectangular outlets, 222 x 89 mm, and for circular outlets, Ø 150 mm (*).

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information on using the evacuation version, refer to the relevant page in the illustrated section of the manual. When connecting the product to wall-mounted exhaust pipes and holes, make sure the diameter matches the air outlet (connecting flange). Using pipes and

holes with a smaller diameter may decrease the extractor's efficiency and increase noise levels. For best results, keep the duct as short as possible with a minimum number of curves (maximum angle: 90°) and avoid sudden changes in duct diameter.

- Keep duct as short as possible.
- Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- Avoid drastic changes in the ducting diameter.

3. Installation

● Both the electrical and mechanical installation must be performed by qualified professionals. This electrical appliance is designed to be installed into a worktop with a thickness between 2 to 6 cm for a top installation, or 2.5 to 6 cm for a flush installation. When installing the hob, keep a minimum distance of 5 cm in front, 4 cm on the sides, and 50 cm from overhead wall units. Note: The recommended distances are provided as examples only. When planning your kitchen, follow the guidelines provided by the kitchen manufacturer.

3.1 Connecting to the electrical supply

To connect the hob to the electrical supply, proceed as follows

- Remove the hob from its packaging and place it on a flat surface.
- Connect the power cable to the hob.
- Connect the other end of the power cable to the electrical supply.
- Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.

- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure the electrical connection is secure and meets the local electrical regulations.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

●**Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

●**Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorized technical support service or by a person with similar qualifications.

Note : the product is equipped with a Power Laminator function, which allows a maximum power limit to be set. The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes).

3.2 Mounting

Before starting the installation:

●After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer

support service before installing it.

●Check that the product is the right size for the installation area.

●Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.

●Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.

- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.

- **to optimist the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market) IMPORTANT:** use a single-component adhesive sealant (**S**), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

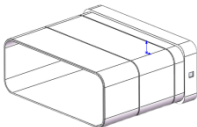
Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive.
- compliant with DIN EN 60454 regulations.
- flame retardant.

- excellent resistance to wear.
- resistant to temperature fluctuations.
- can be used at low temperatures.

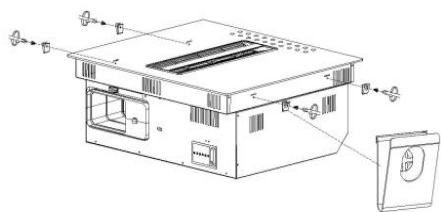
LIST OF ACCESSORIES

No.	Name	Diagram	Qty
1	ST 4x5 Screw		4pcs
2	Installation bracket		4 pcs
3	Sponge bar		2 pcs
4	Air intake grill		1 pcs
6	Naber Adapter		1 pcs

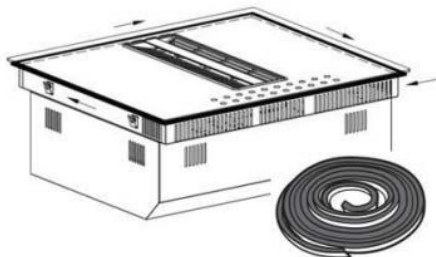
PRODUCT INSTALLATION

Step 1:

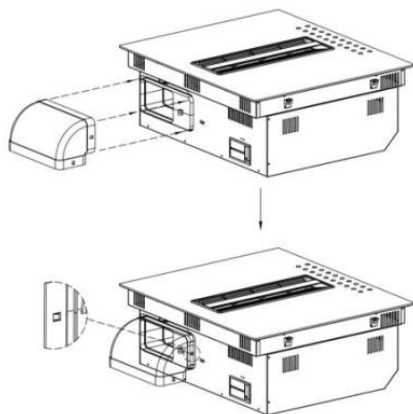
Screw the installation brackets on the bottom case.

**Step 2:**

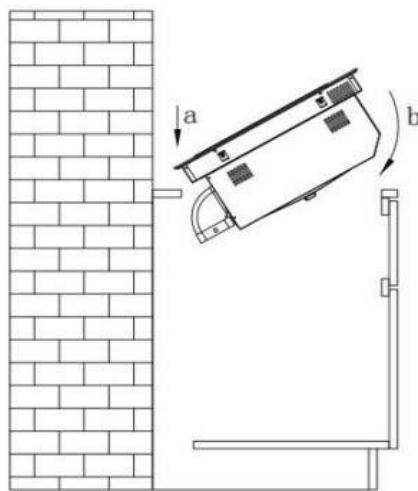
Stick the sponge bar around the ceramic glass.

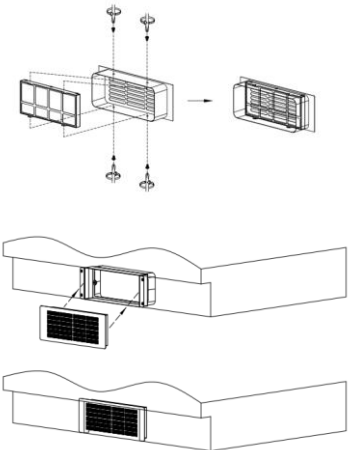
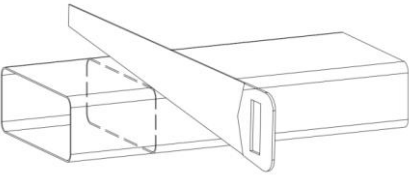
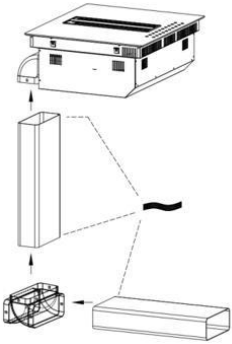
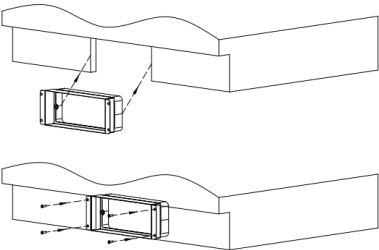
**Step 3:**

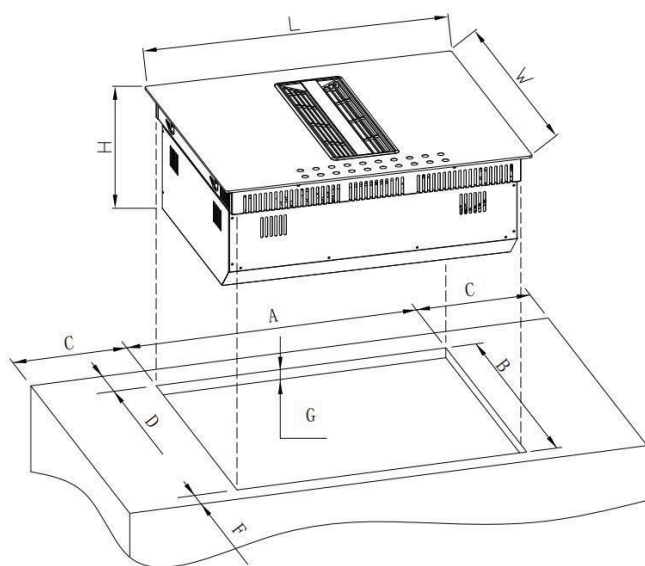
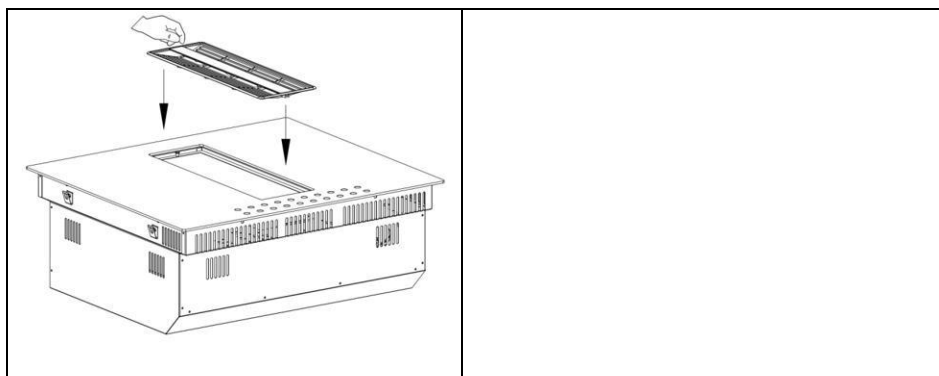
Fix the bent pipe.

**Step 4:**

Install the product into the cabinet.



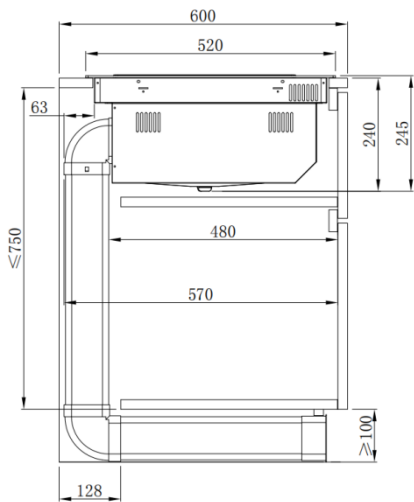
Step 5: Install the carbon filter at air outlet. (*purchase separately, not necessary for all models)	Step 6: Cut the duct pipe(*purchase separately) if the length is not suitable.
	
Step 7: Install the duct pipe(*purchase separately) and stick with sealing strip.	Step 8: Install the air outlet ASSY at the bottom of cabinet, fix the screwing.
	
Step 9: Install the grill.	



DIMENSION OF INSTALLATION

Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
IM 7611-70 INT	590	520	245	560	490	≧ 50	≧ 70	≧ 50	15-25
IM 7611-78 INT	780	520	188	740	490	≧ 50	≧ 70	≧ 50	15-25

Cabinet and Flue Pipe Size



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.
Only use pots with a base suitable for induction.
This is how to establish the suitability of a pot:

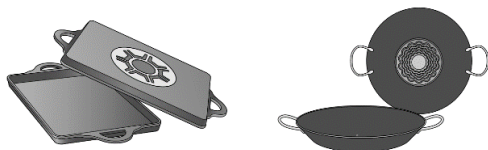
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enameled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminum, ovenproof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enameled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, rustproof fer mite steel or aluminum with a special base	

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

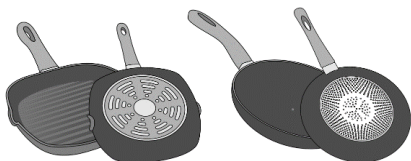


If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



NOT SUGGESTED

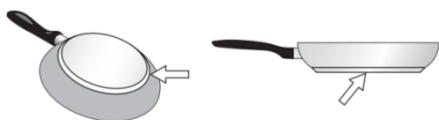
The ferromagnetic area will also be reduced if the material from which



NOT SUGGESTED

the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.

The material(s) from which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



Magnet test:

Move a magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans. Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.

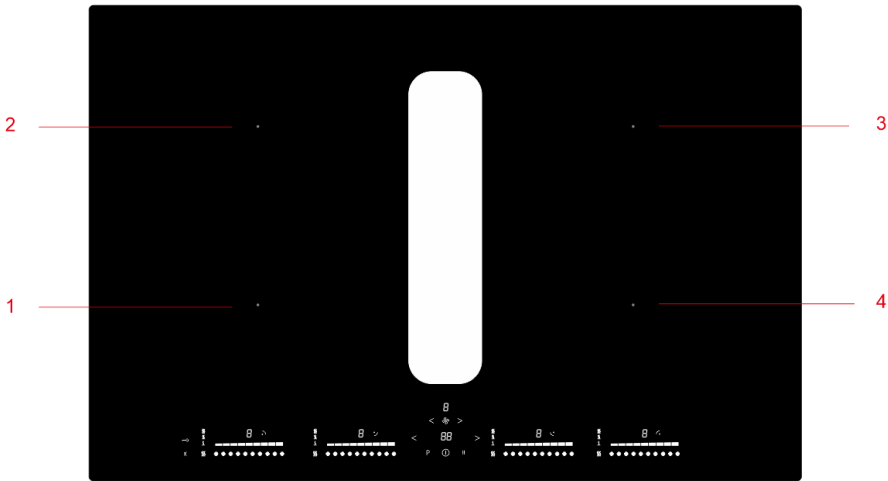
Dimension of Cookware

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the hotplate. If a hotplate does not detect an item of cookware, try placing it on another hotplate with a smaller diameter.

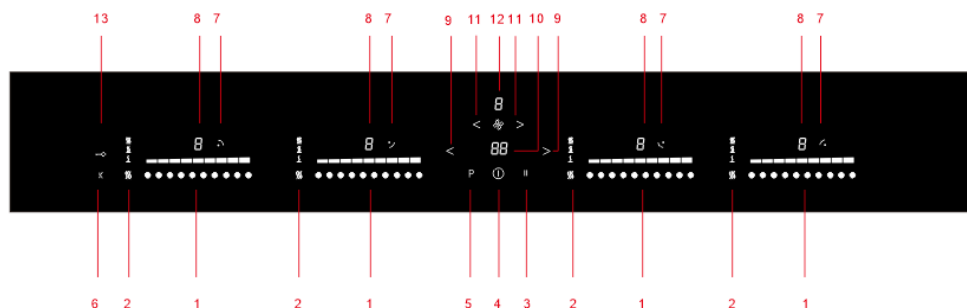
Cooking zone	Minimum pan diameter
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
Ø 210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS

Model: IM 7611-78 INT

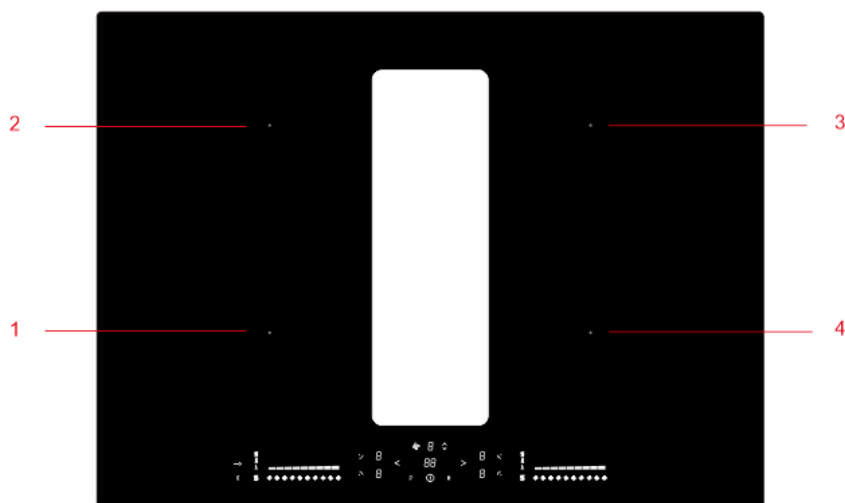


Control Panel:

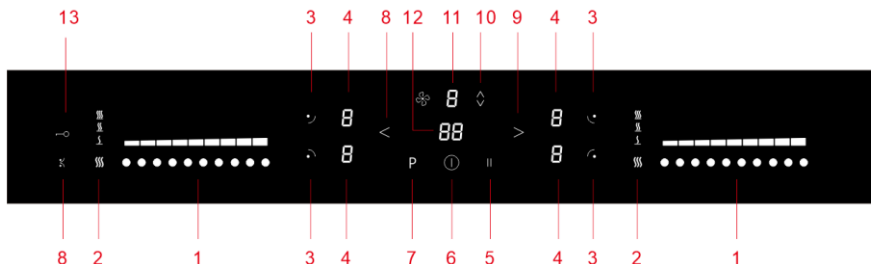


- | | | | |
|----|------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Power level display for HOB | 2 | Keep warm |
| 3 | Pause | 4 | ON/OFF |
| 5 | Boost | 6 | Left flex zone |
| 7 | Cooking zone selection | 8 | Heating power level display LED |
| 9 | Timer setting | 10 | Timer display |
| 11 | Power level display for HOOD | 12 | Hood display LED |
| 13 | Child lock | | |

Model: IM 7611-70 INT



Control Panel:



- | | | | |
|----|------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Power level display for HOB | 2 | Keep warm |
| 3 | Cooking zone selection | 4 | Power level display for HOOD |
| 5 | Pause | 6 | ON/OFF |
| 7 | Boost | 8 | Left flex zone |
| 9 | Timer setting | 10 | Power level for HOOD |
| 11 | Power level display for HOOD | 12 | Timer display |
| 13 | Child lock | | |

Using the Hood

1. **STANDBY MODE:** After power on, the buzzer beeps once, all displays show “ - ” and the hood enters the state of standby mode.

If there is no operation within 30s, all display will turn off completely and the hood will automatically switch off. You can re-activate the hood at any time by touching any control panel.

2. **POWER LEVEL SETTING:** Press and hold the power selection key  for 1 second to activate the hood. By default, it will start on level 1. You can select the power level by pressing the key 1  and 



3. **BOOST:** Press and hold the key  for one second after power level setting, the hood will get into the BOOST MODE directly. Please note that the BOOST MODE can only last for 10min, after that it will go to level 4 automatically.
4. **TURN OFF AND DELAYED SHUT-DOWN:** Press the key  to turn off the hood(P→4→3→2→1→d→turn off). You can press and hold the key  for one second to get into delayed shutdown mode (d) directly.
Delayed shutdown mode can only last for 5min. After 5min, the hood will turn off automatically. During delayed shutdown mode, you can press  to turn off the hood, or press  to turn on the hood to level 1.
5. **HOB TO HOOD LINKAGE:** There is a linkage switch function between cooker hood and induction hob. When the hood is in turn off or delayed shutdown mode, if the induction hob is working, the hood will automatically turn on to level 1. Then when the induction hob is turned off, the hood will automatically get into delayed shutdown mode.
6. **PLASMA FUNCTION:** Press and hold “+” and “-” at the same time for 1 second, PLASA function will be activated and display will show the dot “.”. Press and hold “+” and “-” again to turn off the PLASMA function.

Using the Hob

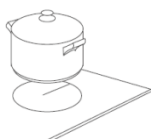
To start cooking

●After power on, the buzzer beeps once, all the indicators for HOB 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 is 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 power level 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.

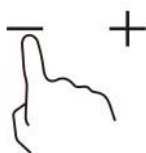
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by touching the power level control. Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole hob 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.

H

Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key "P", power level indication shows "P".



Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Touching the booster key "P" or press the power level 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.

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 child lock control . The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

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



When the product is in lock mode, all controls are disabled except for the ON/OFF key and speed selection of cooker hood. You can still turn off the hob with the ON/OFF key in an emergency, but you will need to unlock the product before performing any further operations on the hob.

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 180 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cook-top 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, “30” will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.

3. Set the time by touching the “+” or “-” control. (e.g.5)

Short touch for adjusting 1min and long touch for adjusting 10min.



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

5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

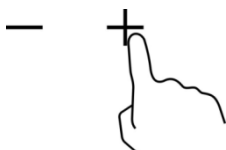
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer key, "30" will show in the timer display and blink. The default setting is 30min.

3. Set the time by touching the "+" or "-" control. (e.g.5)

Short touch for adjusting 1min and long touch for adjusting 10min.



4. 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.

5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be 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.



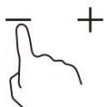
Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

- Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



- Touching the timer control, the indicator will flash.
- Touching the slider control or “-” to set the timer to “00”, the timer is cancelled.



Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

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

7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, switch off the hob and let it cool down. ?
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the cooking hob, as this may result in an electric shock. ?
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the on/off sensor. The hob may otherwise be accidentally switched on!

Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

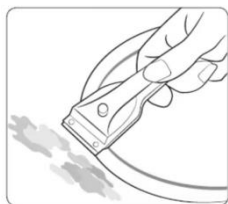
Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly clean

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the

hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

Specific soiling Heavy soiling and stains (lime scaling and shiny, mother-of-pearl- type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2. First soak food which has boiled over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

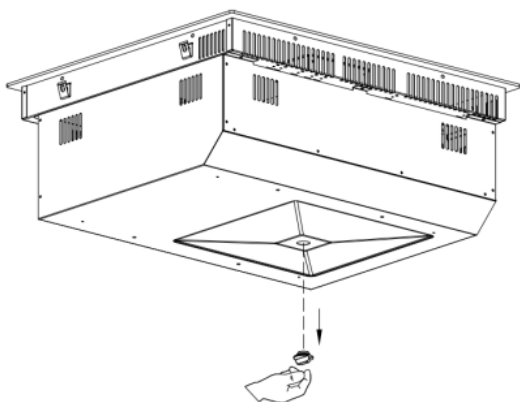
Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes in the color of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These color changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shiny spots result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminum base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will

appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms.

In case large amount of liquid is accidentally poured into the machine, take off the silicone plug on the bottom case to release the liquid.



FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

Error code	Possible cause	What to do
U	No pan	Please put suitable pot on the heating zone. If it is still unworkable, please contact the service center.
E1	Abnormal supply voltage(lower than 170V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E2	Abnormal supply voltage(higher than 270V).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E5/E7	Induction coil temperature sensor failure	Please contact the service center.
E4/E6	IGBT temperature sensor failure	Please contact the service center.
Er	Communication between main board and display board failure	Please contact the service center.
Et	Overflow protection	Please clean the water on the control panel and turn on the hob again.

WHAT TO DO IF TROUBLE OCCURS

In case of any errors during operation, please check the following table before calling for service. Below are some common errors and the checks to perform.

Problem	Possible causes	What to do
The cook top 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 'OPERATING THE HOB WITH THE SENSOR BUTTONS' 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 metal ingrating 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.
After connecting the power and pressing	Is there a power supply failure?	Wait for the power supply to be resumed

the “power” key, there is no response from the appliance.	Is the fuse blown or circuit breaker tripped?	Check the root causes carefully. If the problem cannot be fixed, please contact our Service Centre for inspection and repair.
	Is the plug connected firmly?	
Heating is interrupted during normal use and a “Beep” is heard.	Incompatible cookware or no cookware used?	Replace cookware; use cookware suitable for the induction cooker.
	The cookware is not placed on the center of the heating zone.	Place the cookware on the center of the indicated heating zone.
	Is the cookware being heated but it is continually being removed?	Place the cookware inside the heating zone.
No operation during the heating being in use	Is the cookware empty or the temperature too high?	Please check whether the appliance is being misused
	Is the air intake/exhaust vent clogged or has dirt accumulated on it?	Unclog the air intake/exhaust vent. Wait for the appliance to cool down, then switch it on again.
	Is the cooker working over 2 hours without any interaction?	Reset cooking modes or use the timer function

If the above remedies/controls cannot fix the problem, unplug the appliance immediately, and contact the Service Centre for inspection and repair. Note the error code and report it to the Service Centre Ltd. To avoid any danger and damage to the appliance, do not disassemble or repair it by yourself.

ELECTRICAL CONNECTION



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

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

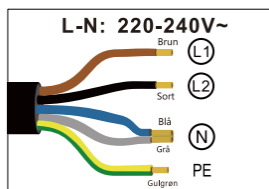
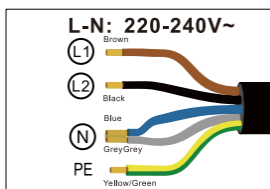
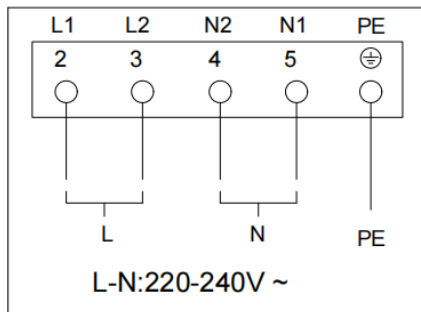
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard. The method of connection is shown below.



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

 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.
--	---



Installationsv ejledning

IM 7611-60 SR/IM 7611-78 SR

INDHOLD

Brugsanvisning-----	42
LISTE OVER TILBEHØR-----	53
PRODUKTINSTALLATION-----	54
VALG AF DET RIGTIGE KØKKENGREJ-----	57
OPERATION-----	60
RENGØRING OG PLEJE -----	69
FEJLVISNING OG INSPEKTION -----	72
HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS DER OPSTÅR PROBLEMER-----	72
ELEKTRISK TILSLUTNING-----	76

BETJENINGSVEJLEDNING

Følg nøje instruktionerne i denne vejledning. Alt ansvar fralægges for eventuelle problemer, skader eller brande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Enheden er kun beregnet til husholdningsbrug, til at tilberede mad og udtrække de dampe, der genereres ved madlavning. Ingen anden brug er tilladt (f.eks. opvarmning af rum). Producenten fralægger sig ethvert ansvar for u hensigtsmæssig brug eller forkerte kontrolindstillinger.

- Læs instruktionerne omhyggeligt: de indeholder vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske ændringer på enheden.
- Før du installerer enheden, skal du sørge for, at ingen af komponenterne er beskadiget. Ellers skal du kontakte forhandleren og ikke fortsætte med installationen.
- Kontroller, at enheden er intakt, før du fortsætter med installationen. Ellers skal du kontakte forhandleren og ikke fortsætte med installationen.

1. Advarsler

Bemærk venligst! Vær nøje opmærksom på følgende instruktioner:

- Enheden skal afbrydes fra den elektriske strømforsyning, før der udføres noget installationsarbejde.
- Installation eller vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker i overensstemmelse med producentens instruktioner og lokale sikkerhedsforskrifter. Ingen af delene på apparatet må repareres eller udskiftes, medmindre det er specifikt anbefalet i vejledningen.

- I henhold til loven skal apparatet være jordet.
 - Strømkablet skal være langt nok til, at enheden, der er indbygget i enheden, kan tilsluttes strømforsyningen.
 - For at installationen skal overholde gældende sikkerhedsforskrifter, kræves en godkendt omnipotent effektafbryder, der garanterer fuldstændig frakobling af strømforsyningen i overspændingskategori III, i overensstemmelse med installationsreglerne.
 - Brug ikke stikdåser eller forlængerledninger.
 - Når installationen er færdig, må de elektriske komponenter ikke længere være tilgængelige for brugeren.
 - Enheden og dens tilgængelige dele bliver varme under brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
 - Sørg for, at børn ikke leger med enheden; hold børn væk og overvåg dem, fordi de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
 - For personer med pacemakere og aktive implantater er det vigtigt at kontrollere, før du bruger induktionskogepladen, at deres pacemaker er kompatibel med enheden.
 - Rør ikke ved enhedens varmeelementer under og efter brug.
 - Undgå kontakt med klude eller andet brændbart materiale, indtil alle kogepladekomponenterne er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
 - Placer ikke brændbart materiale på eller i nærheden af enheden.
 - Overophedede fedtstoffer og olier brænder let. Overvåg tilberedningen af fedt eller fedt mad.
 - Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke enheden for at forhindre risikoen for elektrisk stød.
- Dette apparat er ikke tiltænkt til at blive betjent med en ekstern timer eller separat form for fjernbetjeningssystem.
- Uovervåget madlavning på en enhed med olie eller fedt kan være farligt og kan forårsage brand.
 - Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal konstant overvåges.

Forsøg ●ALDRIG at slukke brande ved hjælp af vand. I stedet skal du slukke for enheden og kvæle flammerne, for eksempel med et låg eller et brandtæppe. Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladerne.

- Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød.

- Placer ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer eller låg på enheden, fordi de kan blive varme.

- Før du tilslutter enheden til det elektriske netværk: Kontroller datapladen (på bunden af enheden) for at sikre, at spændingen og strømmen svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.

Vigtigt

- Efter brug skal du slukke for kogepladen ved kontakten og ikke stole på grydedektoren.

- Undgå, at væsker koger over, så skru ned for varmen, når du koger eller opvarmer væsker.

- Efterlad ikke varmeelementerne tændt med tomme gryder og pander eller uden pander.

- Sluk for den relevante kogeplade, når du er færdig med at lave mad.

- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og placer aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiumet ville smelte og beskadige din enhed uopretteligt.

Varm ●aldrig en dåse eller dåse indeholdende fødevarer uden at åbne den først: den kan eksplodere!

- Denne advarsel gælder også for alle andre typer kogeplader.

- Høje effektniveauer, såsom Booster-funktionen, bør ikke bruges til at opvarme visse væsker, såsom olie til stegning. Overdreven varme kan være farlig. I disse tilfælde anbefaler vi brug af et lavere effektniveau.

- Beholdere skal placeres direkte på kogepladen og i midten. Der må under ingen omstændigheder placeres andre genstande mellem gryden
Og

- Hvis temperaturen bliver høj, sænker enheden automatisk effektniveauet i kogezoneerne.
- Før du udfører rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde, skal du afbryde enheden fra strømforsyningen ved at fjerne stikket eller slukke for strømkontakten. Brug beskyttelseshandsker til alle installations- og vedligeholdelsesoperationer. Enheden kan bruges af børn over otte år og af personer med svækkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller den nødvendige viden at de overvåges, eller efter at de har modtaget instruktion om, hvordan man sikkert bruger enheden og forstår de iboende farer.
- Børn bør overvåges for at sikre at de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må aldrig udføres af børn, medmindre de overvåges korrekt. Rummet skal være ordentligt ventileret, når enheden bruges samtidig med andre gasdrevne enheder eller drives af andet brændstof. Enheden skal regelmæssigt rengøres både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN) i nøje overensstemmelse med vedligeholdelsesinstruktionerne. Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af enheden og udskiftning og rengøring af filteret kan resultere i brandfare. Mad må aldrig tilberedes med flamme. Brug af åben ild kan beskadige filtrene og forårsage brandfare; det skal derfor undgås under alle omstændigheder. Der skal udvises ekstra forsigtighed ved stegning for at forhindre, at olien overophedes og brænder.

BEMÆRK VENLIGST:

- De tilgængelige dele af enheden kan blive varme, når kogepladen er tændt. **Bemærk venligst!** Tilslut ikke enheden til den elektriske strømforsyning, før installationen er fuldført. De regler, der er fastsat af de lokale myndigheder, skal nøje følges med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal vedtages for røgudsugning.

● Den udsugede luft må ikke transporteres gennem de samme kanaler, der bruges til at udtrække de dampe, der genereres af gasforbrænding eller andre typer forbrændingsanordninger. Brug aldrig enheden uden at gitteret er korrekt installeret! Brug kun fastgørelsesskruerne leveret med enheden til installation, eller hvis den ikke leveres, skal du købe den korrekte skruetype.

● Når enheden bruges sammen med andre enheder, der drives med ikke-elektrisk energi, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). Denne vejledning skal til enhver tid opbevares til fremtidig konsultation. Hvis den sælges, overføres eller flyttes, skal den forblive hos enheden.

Denne enhed er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved at sikre, at denne enhed bortskaffes korrekt, hjælper brugeren med at forhindre potentielle negative virkninger på miljøet og menneskers sundhed.



— Symbolet på enheden eller den medfølgende dokumentation angiver, at denne enheden må ikke behandles som husholdningsaffald, men skal transporteres til et egnet affaldsindsamlingssted til genanvendelse af elektriske og elektroniske apparater. Det skal bortskaffes i overensstemmelse med de lokale regler. For yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og

genanvendelse af denne enhed, bedes du kontakte din lokale myndighed, indsamlingstjenesten for husholdningsaffald eller butikken, hvorfra enheden blev købt. Enhed designet, testet og udviklet i overensstemmelse med

Generelle krav

- **Sikkerhed:** EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- **Ydeevne:** EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- **EMC:** EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger til korrekt brug for at reducere påvirkningen på miljø: Når du begynder at lave mad, skal du tænde enheden ved minimumshastighed og lade den være tændt i et par minutter, når du er færdig med at lave mad. Forøg kun hastigheden, hvis der er en stor mængde dampe og damp, og brug kun Booster-funktionen i ekstreme tilfælde. For at holde lugtreduktionssystemet i gang effektivt, skal du udskifte kulfilteret/-filterne, når det er nødvendigt. For at sikre fedtfilterets høje ydeevne skal det rengøres, når det er nødvendigt. For at forbedre effektiviteten og minimere støj skal du bruge den maksimale kanaldiameter, der er angivet i denne vejledning.

2 Brug

Brug af kogepladen

Induktionskogesystemet bruger det fysiske princip om magnetisk induktion til direkte at overføre energi fra generatoren til gryden.

Fordele:

Sammenlignet med elektriske kogeplader er din induktionskogeplade:

- **Sikrere:** lavere temperatur på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** kortere opvarmningstid for mad.
- **Mere præcis:** kogepladen reagerer straks på din

Kommandoer

- **Mere effektiv:** 90% af den absorberede energi omdannes til varme. Desuden afbrydes varmeoverførslen øjeblikkeligt, når gryden er fjernet fra kogepladen, så unødvendige varmetab undgås.

2.1 Madlavningsbeholdere

Brug kun potter mærket med symbolet  :

for at forhindre ridser, må du ikke bruge:

- beholdere med mindre end perfekt flade bunde.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med en ru bund, for at undgå at ridse kogepladen overflade.
- Placer ikke varme gryder og pander på kontrolpanelets overflade.

2.1.1 Allerede eksisterende containere

Induktionsmadlavning genererer varme ved hjælp af magnetisme. Derfor skal beholdere være lavet af et magnetisk materiale, såsom jern. For at afgøre, om en gryde er egnet, skal du teste dens materiale med en magnet. Hvis en gryde ikke reagerer på en magnet, er den ikke egnet til induktionskogning.

2.1.2 anbefalede pandebundsdiаметre

VIGTIGT: Hvis grydestørrelsen er forkert, aktiveres kogezoneerne ikke.

For detaljer om den mindste grydediameter, der skal bruges på hver zone, se den illustrerede del af denne vejledning.

Energibesparende

Anbefalinger for de bedste resultater:

- Brug gryder og pander med en bunddiameter svarende til kogezonens.
- Brug kun gryder og pander med flad bund.
- Hold låget på gryden, når det er muligt under tilberedningen.

- Kog grøntsager, kartofler osv. med en minimal mængde vand for at reducere tilberedningstiden.
- Brug en trykkoger, da det yderligere reducerer energiforbruget og tilberedningstiden.
- Centrér gryden inden for kogezone, der er angivet på kogepladen.

Brug af udsugningsventilatoren

Udsugningsventilatorsystemet kan bruges på to måder: som et eksternt udsugnings- og evakueringsystem eller som et filter med intern recirkulation. Den eksterne udsugnings- og evakueringsversion fjerner røg, damp og madlavningslugt til ydersiden, mens den interne recirkulationsversion filtrerer disse elementer og cirkulerer rensede luft tilbage ind i rummet.



Udtrækningsversion

Røgen udstødes til ydersiden ved hjælp af en række rør (sælges separat), der er fastgjort til den medfølgende forbindelsesflange. Diameteren af udstødningsrørene skal matche diameteren af forbindelsesringen: for rektangulære udgange, 222 x 89 mm, og for cirkulære udgange, Ø 150 mm (*).

- til rektangulære udtag 222 x 89 mm
- til cirkulære udgange Ø 150 mm (*)

For mere information om brug af evakueringsversionen, se den relevante side i det illustrerede afsnit af manualen. Når du tilslutter produktet til vægmonterede udstødningsrør og huller, skal du sørge for, at diameteren passer til luftudløbet (forbindelsesflangen). Brug af rør og huller med en mindre diameter kan reducere udsugningens effektivitet og øge støjniveauet. For at opnå de bedste resultater skal du holde kanalen så kort som muligt med et minimum antal kurver (maksimal vinkel: 90°) og undgå pludselige ændringer i kanaldiameteren.

- Hold kanalen så kort som muligt.
- Brug kanalisering med det mindst mulige antal kurver (maksimal vinkel: 90°).
- Undgå drastiske ændringer i kanaldiameteren.

3. Installation

● Både den elektriske og mekaniske installation skal udføres af kvalificerede fagfolk. Dette elektriske apparat er designet til at blive installeret i en bordplade med en tykkelse mellem 2 til 6 cm for en topinstallation eller 2,5 til 6 cm for en skylleinstallation. Når du installerer kogepladen, skal du holde en minimumsafstand på 5 cm foran, 4 cm på siderne og 50 cm fra overliggende vægenheder. Bemærk: De anbefalede afstande leveres kun som eksempler. Når du planlægger dit køkken, skal du følge retningslinjerne fra køkkenproducenten.

3.1 Tilslutning til strømforsyningen

For at tilslutte kogepladen til strømforsyningen, fortsæt som følger

- Tag kogepladen ud af emballagen, og læg den på en flad overflade.

Tilslut strømkablet til gatewayen

- Tilslut den anden ende af strømkablet til strømforsyningen.

- Sørg for, at den elektriske forbindelse er sikker og opfylder de lokale elektriske bestemmelser.

● Afbryd enheden fra den elektriske strømforsyning.

● Installationen skal udføres af professionelt kvalificeret personale med kendskab til de gældende regler for installation og sikkerhed.

● Producenten fralægger sig ethvert ansvar over for personer, dyr eller ejendom, hvis retningslinjerne i dette kapitel ikke følges.

● Strømkablet skal være langt nok til, at kogepladen kan fjernes fra bordpladen.

- Sørg for, at den elektriske forbindelse er sikker og opfylder de lokale elektriske bestemmelser.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Jordstrømkablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.
- Hvis det elektriske apparat ikke leveres med et strømkabel, skal du bruge et med en minimumslederdiameter på 2,5 mm² for strøm op til 7200 Watt; for højere effekt-niveauer skal diameteren være 4 mm².
- Temperaturen må ikke nå 50 °C over stuetemperatur nogen steder langs kablet.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til strømforsyningen.

Bemærk venligst! Før kredsløbet tilsluttes strømforsyningen igen, skal du sørg for, at det fungerer korrekt, kontroller altid, at strømkablet er korrekt installeret.

Bemærk venligst! Forbindelseskablet skal udskiftes af den autoriserede tekniske supporttjeneste eller af en person med lignende kvalifikationer.

Bemærk : Produktet er udstyret med en Power Limitator-funktion, som gør det muligt at indstille en maksimal effektgrænse Grænsen skal indstilles på tidspunktet for produktets tilslutning til det elektriske netværk, eller når selve det elektriske netværk er tilsluttet igen (inden for de følgende 2 minutter).

3.2 Montering

Inden hydraulikinstallationen startes op:

- Efter udpakning af produktet skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og i tilfælde af problemer skal du kontakte forhandleren eller kunden supportservice, før du installerer den.
- Kontroller, at produktet har den rigtige størrelse til installationsområdet.

●Kontroller for tilbehør (f.eks. poser med skruer, garanticertifikater osv.) inde i emballagen (placeret der af transportårsager). Fjern og behold dem

*hvis til stede

Kontroller ●også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet.

Klargøring af kabinettet til installation:

- Produktet kan ikke installeres over køleapparater, opvaskemaskiner, varmeapparater, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere.
- Opret udskæringer i kabinettet, før du indsætter kogepladen, og fjern forsigtigt eventuelle spåner eller savsmuld.

- for at optimere filterinstallationen, er det tilrådeligt at skære en spalte i soklen for at indsætte et gitter (tilgængeligt på markedet)

VIGTIGT: brug et enkeltkomponent klæbemiddel (s), som modstår temperaturer op til 250°; før installation, rengør overfladerne grundigt for at holde fast og fjerne ethvert stof, der kan kompromittere vedhæftning (f.eks. slipmidler, konserveringsmidler, fedtstoffer, olie, støv, spor af gamle klæbemidler osv.); klæbemidlet skal være jævnt fordelt rundt om ydersiden af rammen; efter klæbning skal du lade klæbemidlet tørre i ca. 24 timer.

Advarsel! Manglende installation af skruer og fastgørelseselementer i overensstemmelse med disse instruktioner kan resultere i elektriske farer.

Bemærk: For at sikre korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene ved hjælp af et klæbemiddel med følgende egenskaber:

- blød elastisk PVC-film med et akrylbaseret klæbemiddel.

- i overensstemmelse med din EN 60454-forskrifterne.

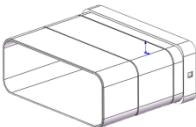
flammehæmmende middel

modstandsdygtighed over for slid

- modstandsdygtig over for temperatursvingninger.

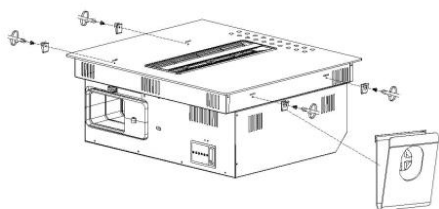
- kan bruges ved lave temperaturer.

LISTE OVER TILBEHØR

Nr.	Navn	Diagram	Antal
1	ST 4x5 Skrue		4 stk
2	Installationsbeslag		4 stk
3	Svamp		1 stk.
4	Luftindtagsgrill		1 stk.
6	Naber-adapter		1 stk

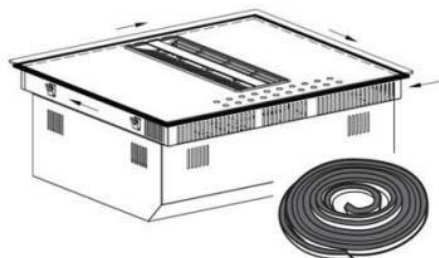
PRODUKTINSTALLATION

Trin 1: Skrue installationsbeslagene på bundkassen.	Trin 2: Sæt svampestangen rundt om det keramiske glas.
--	---



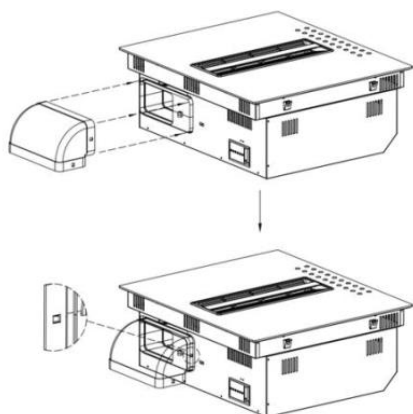
Trin 3:

Fastgør det bøjede rør.



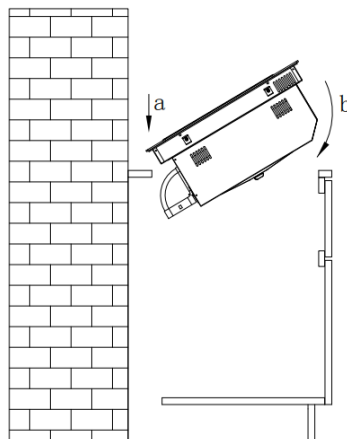
Trin 4:

Installer produktet i kabinettet.



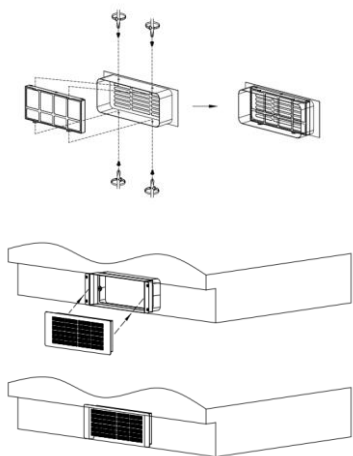
Trin 5:

Installer kulfilteret ved luftudløbet.
(*købseparat, ikke nødvendigt for
alle modeller)



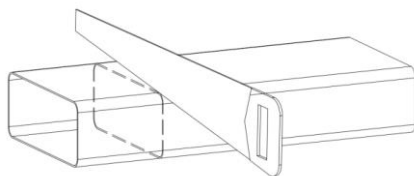
Trin 6:

Skær kanalrøret (*køb separat), hvis
længden ikke er egnet.



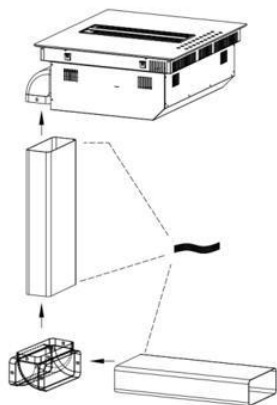
Trin 7:

Installer kanalrøret (*køb separat) og sæt tætningslisten fast.



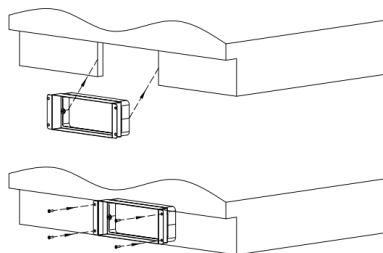
Trin 8:

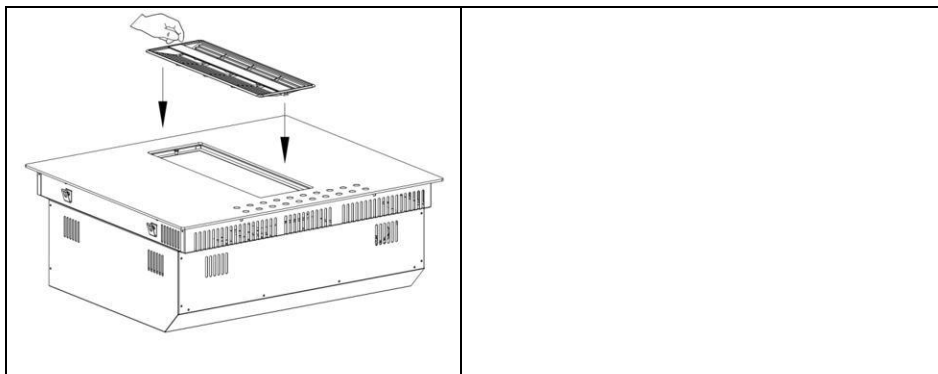
Installer luftudløbet ASSY i bunden af kabinettet, fastgør skruen.



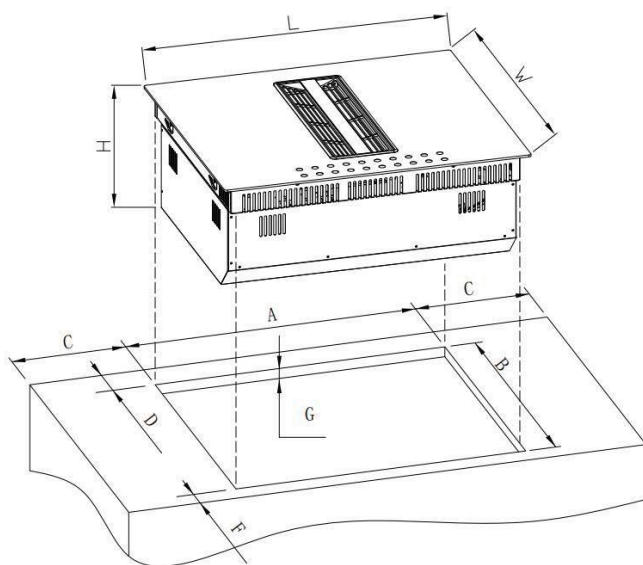
9

Monter grillen.



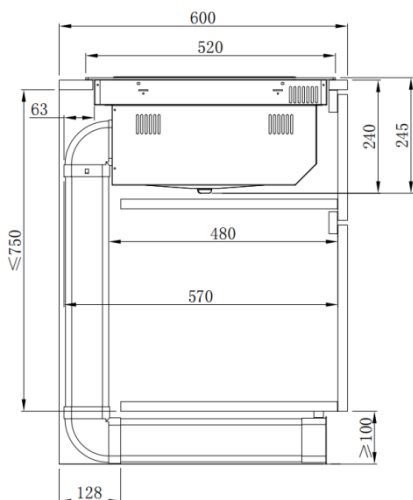


DIMENSION AF INSTALLATIONEN



Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
IM 7611-60 SR	590	520	245	560	490	≥ 50	≥ 70	≥ 50	15-25

Størrelse på kabinet og rørør



Valg af den rigtige knude

Køkkengrej til induktionskogeplader

Køkkengrej til induktionskogeplader skal være lavet af metal og have magnetiske egenskaber. Bunden skal være tilstrækkeligt stor.

Brug kun gryder med en bund, der er egnet til induktion.

Sådan finder du ud af, om en gryde er egnet:

Egnet køkkengrej	Uegnet køkkengrej
Emaljerede stålgrøder med en tyk bund	Grøder af kobber, rustfrit stål, aluminium, ovnfast glas, træ, keramik og terrakotta
Grøder i støbejern med emaljeret bund	
Grøder lavet af flerlags rustfrit stål, rustfrit fermetstål eller aluminium med en speciel bund.	

Udfør den magnettest, der er beskrevet nedenfor, eller sørg for, at grøden er mærket med symbolet, som viser, at den er egnet til

madlavning med induktionsstrøm.

Brug aldrig pander med en skæv bund. En hul eller afrundet bund kan påvirke overophedningsbeskyttelsen, så køkkengrejet bliver for varmt. Det kan få glaspladen til at revne og grydens bund til at smelte. Skader, der opstår ved brug af uegnede pander eller ved tørkogning, er ikke dækket af garantien.



Hvis bunden af kogegejet kun er delvist ferromagnetisk, vil kun det område, der er ferromagnetisk, blive opvarmet. Dette kan betyde, at varmen ikke fordeles jævnt. Det ikke-ferromagnetiske område opvarmes muligvis ikke til en tilstrækkelig temperatur til madlavning.

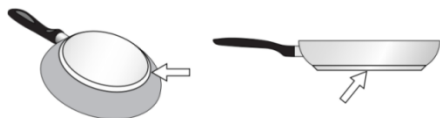


Det ferromagnetiske område vil også blive reduceret, hvis det materiale, som bunden af køkkengrejet er lavet af, f.eks. indeholder aluminium. Dette kan betyde, at køkkengrejet ikke bliver tilstrækkeligt varmt, eller endda at det ikke vil blive opdaget.



De (t) materiale(r), som kogegejets bund er fremstillet af, kan påvirke madlavningsresultatet. Brug af gryder og pander lavet af materialer, der

fordeler varmen jævnt gennem dem, såsom pander i rustfrit stål med en tre-lags base, sparer tid og energi. Brug køkkengrej med en flad bund; hvis bunden af køkkengrejet er ujævn, kan dette forringe varmeforsyningen.



Magnettest:

Bevæg en magnet mod bunden af dit køkkengrej. Hvis den bliver tiltrukket, kan du bruge køkkengrejet på induktionskogepladen.



Bemærk:

Når du bruger induktionspander fra visse producenter, kan der forekomme lyde, som skyldes pandernes design. Vær forsigtig, når du bruger simrepander, da kogende vand kan tørre ubemærket ud, hvilket resulterer i skader på gryden og kogepladen, som der ikke kan tages ansvar for.

Dimension af køkkengrej

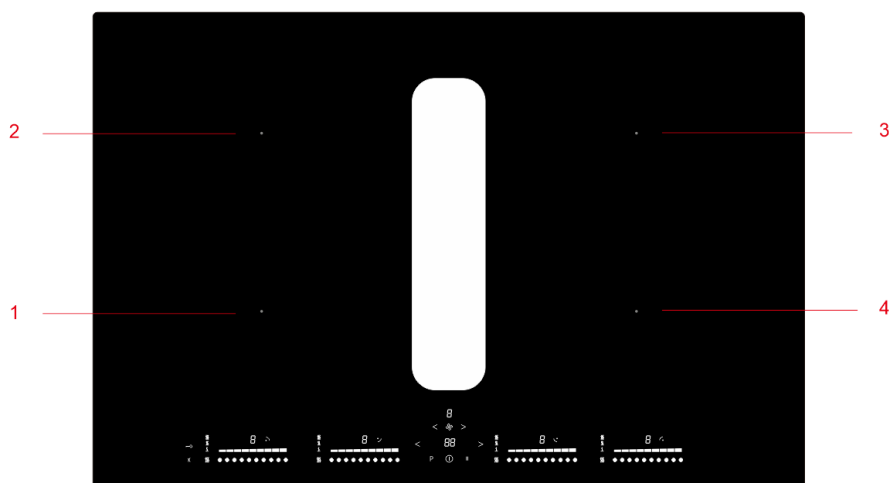
For at opnå et godt madlavningsresultat skal det ferromagnetiske område på bunden af panden matche kogepladens størrelse. Hvis en kogeplade ikke registrerer et køkkengrej, kan du prøve at placere det på en anden kogeplade med en mindre diameter.

Kogezone	Minimum pandediameter
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm
210mm	Ø 180mm
Ø 280mm	Ø 220mm

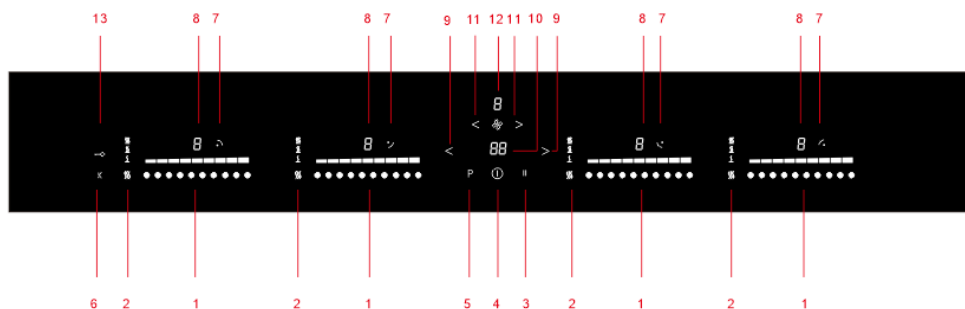
BETJENING AF KOGEPLADEN MED

SENSORKNAPPERNE

Model: IM 7611-78 SR

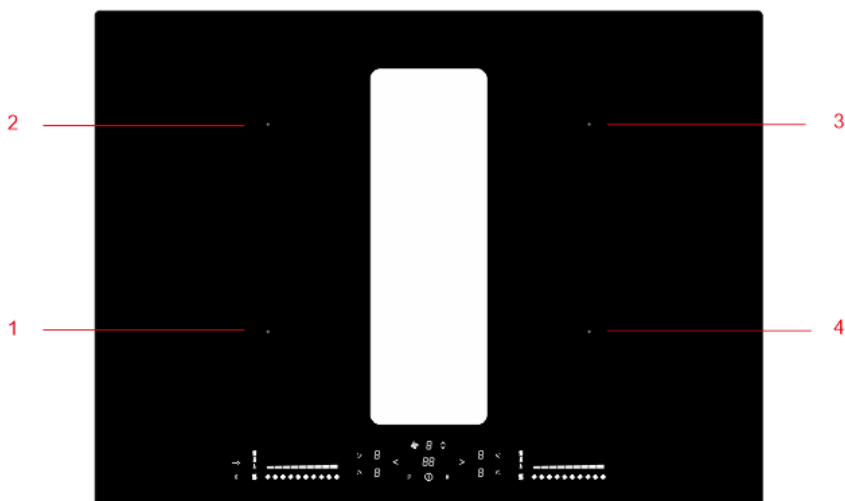


Control Panel:

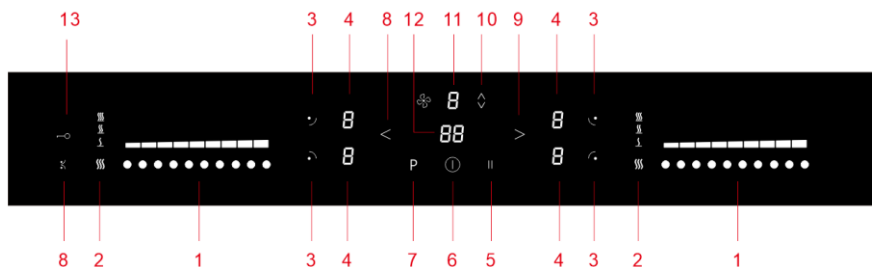


- | | | | |
|----|----------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | effektniveauindstilling | 2 | Varme konservering |
| 3 | Pause | 4 | Tænd/sluk |
| 5 | Boost | 6 | Efterladt intet område |
| 7 | Valg af kogezone | 8 | Effektniveau display til KOGEPLADE |
| 9 | Tidsindstillet valg | 10 | Tidsindstillet visning |
| 11 | Valg af effektniveau for EMHÆTTE | 12 | Effektniveau display til HÆTTE |
| 13 | Børnesikring | | |

Model: IM 7611-60 SR



Control Panel:



- | | | | |
|----|-------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | effektniveauindstilling | 2 | Varme konservering |
| 3 | Valg af kogezone | 4 | Effektniveau display til KOGEPLADE |
| 5 | Pause | 6 | Tænd/sluk |
| 7 | Boost | 8 | Efterladt intet område |
| 9 | Tidsindstillet valg | 10 | Valg af effektniveau for EMHÆTTE |
| 11 | Tidsindstillet visning | 12 | Tidsindstillet visning |
| 13 | Børnesikring | | |

Brug af hættten

1. **STANDBYTILSTAND:** Når strømmen er tændt, bipper summeren én gang, alle skærme viser " - ", og emhætten går i standbytilstand.
Hvis der ikke er nogen drift inden for 30 sekunder, slukker alt display helt, og emhætten slukker automatisk. Du kan til enhver tid genaktivere emhætten ved at trykke på et hvilket som helst kontrolpanel.
2. **INDSTILLING AF EFFEKTNIVEAU:** Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede i 1 sekund  for at aktivere emhætten. Som standard starter det på niveau 1. Du kan vælge effektniveauet ved at trykke på tasten 1  og .
3. **BOOST:** Tryk og hold tasten nede  i et sekund efter strømniveauindstillingen, og motorhjælmen vil gå direkte i BOOST-TILSTAND. Bemærk, at BOOST-TILSTANDEN kun kan vare i 10 minutter, hvorefter den automatisk går til niveau 4.
4. **SLUK OG FORSINKET NEDLUKNING:** Tryk på tasten  for at slukke for emhætten (P→4→3→2→1→d→sluk). Du kan trykke og holde tasten nede i  et sekund for at komme direkte ind i forsinket nedlukningstilstand (d).
Forsinket nedlukningstilstand kan kun vare i 5 minutter. Efter 5 minutter slukker emhætten automatisk. Under forsinket nedlukningstilstand kan du trykke på  for at slukke for emhætten, eller trykke på  for at tænde for emhætten til niveau 1.
5. **KOGEPLADE til HÆTTLEDNING:** Der er en forbindelseskontaktfunktion mellem komfur og induktionskogeplade. Når emhætten er slukket eller forsinket nedlukningstilstand, hvis induktionskogepladen fungerer, tændes emhætten automatisk til niveau 1. Så når induktionskogepladen er slukket, vil emhætten automatisk komme i forsinket nedlukningstilstand.
6. **PLASMAFUNKTION:** Tryk og hold "+" og "-" nede på samme tid i 1 sekund, PLASMA-funktionen aktiveres, og displayet viser prikken ".". Tryk og hold "+" og "-" nede igen for at slukke for plasmafunktionen.

Brug af komfuret

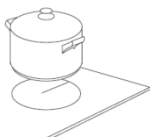
Sådan startes kogepladen

● Når strømmen er tændt, bipper summeren én gang, alle indikatorerne for KOGEPLADEN lyser i 1 sekund og går derefter ud, hvilket indikerer, at kogepladen er gået i standbytilstand.

1. Tryk på ON/OFF-  knappen. Alle indikatorerne viser "—" "



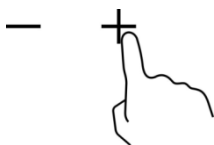
2. Stil en passende gryde på den kogezone, du ønsker at bruge. Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er ren og tør.



3. Hvis du trykker på kontrolelementet til valg af opvarmningszone, blinker en indikator ved siden af tasten.



4. Vælg en varmeindstilling ved at trykke på effektniveaukontrollen.



● Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker

induktionskogepladen automatisk. ●Du skal starte igen ved trin 1.

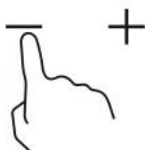
●Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.

Når du er færdig med tilberedning

1. Berørings af det valg af varmezone, som du ønsker at slukke for.



2. Sluk for kogezone ved at røre ved effekt-niveaustyringen. Skærmen viser



3. Sluk for hele kogepladen ved at trykke på ON/OFF-knappen.



4. Vær forsigtig med varme overflader

"H" vil vise, hvilket betyder, at kogezone er for varm til at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som energisparefunktion, hvis du ønsker at varme yderligere gryder op, brug kogepladen der stadig er varm.

H

Sådan bruges boost-funktionen

Aktiver boost-funktionen

1. Vælg zonen med boost-funktion.



2. Hvis du trykker på booster-tasten "P", viser effektniveauindikationen "P".



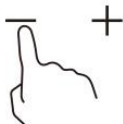
Sådan annulleres boost-funktionen

3. Vælg zonen med boost-funktion.



4. Tryk på booster-tasten "P", eller tryk på effektniveauet for at annullere Boost-funktionen, og vælg det niveau, du vil indstille.

eller



- Boost-funktionen kan kun vare i 5 minutter, hvorefter zonen automatisk går til niveau 9.

Låsning af betjeningsknapperne

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

Sådan låses knapperne

Tryk på børnesikringskontrollen . Timer-indikatoren vil vise "Lo".

Sådan aktiveres knapperne

4. Kontroller at induktionskogepladen er tændt.
5. Berør og hold børnesikringskontrollen nede  i 3 sekunder.
6. Nu kan du begynde at bruge din induktionskogeplade.



Når produktet er i låsetilstand, er alle kontroller deaktiveret undtagen ON/OFF-tasten og hastighedsvalg af emhætte. Du kan stadig slukke for kogepladen med ON/OFF-tasten i en nødsituation, men du bliver nødt til at låse produktet op, før du udfører yderligere handlinger på kogepladen.

Advarsel om restvarme

Når kogepladen har været i drift i nogen tid, vil der være noget restvarme. Bogstavet "H" vises for at advare dig om at holde dig væk fra det.

Automatisk nedlukning

Kogepladens sikkerhedsfunktion er automatisk slukket. Dette sker, når du glemmer at slukke for en kogezone. Standard nedlukningstider er vist i nedenstående tabel:

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

Sådan bruges timeren

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge den som minutur. I dette tilfælde vil timeren ikke slukke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan bruge den som afbrydelsestimer til at slukke for en eller flere kogezoner, når tiden er gået.
- Du kan indstille timeren op til 180 minutter.

Sådan bruges timeren som et minutur

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

Bemærk: Du kan indstille minutpåmindelse før eller efter kogezonens effektindstilling er færdig.



2. Tryk på timer-tasten, "30" vises i timerdisplayet og blinker. Standardindstillingen er .

3. Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-". (f.eks. 5)

Kort berøring til justering af 1 min og lang berøring til justering af 10 min.



4. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. displayet viser den resterende tid.
5. Brummen bipper i 30 sekunder og timer-indikatoren slukker, når den

indstillede tid er udløbet.

Brug timeren til at slukke for en eller flere kogezone

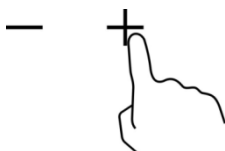
1. Berøring af den kontrol til valg af opvarmningszone, som du vil indstille timeren til.



2. Tryk på timer-tasten, "30" vises i timerdisplayet og blinker. Standardindstillingen er .

3. Indstil tiden ved at trykke på "+" eller "-". (f.eks. 5)

Kort berøring til justering af 1 min og lang berøring til justering af 10 min.



4. Når tiden er indstillet, starter nedtællingen omgående. displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Der vil være en rød prik i højre nederste hjørne af effektniveauindikationen, som angiver , at zonen er valgt.

5. Når tilberedningstiden udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade automatisk. De andre kogeplader vil forblive tændt, hvis de er blevet tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet for en kogeplade:

1. Når du indstiller timeren til flere kogezone, angives røde prikker i de relevante kogezone. Timerdisplayet viser min. timer. Punktummet for den tilsvarende zone blinker.

2. Når nedtællingstimeren udløber, slukker den tilsvarende zone. Derefter vil den vise den nye min. timer, og prikken i den tilsvarende zone vil blinke.



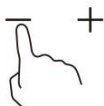
Bemærk: Tryk på varmezonen valgkontrol, den tilsvarende timer vises i timerindikatoren.

Annuler timeren

7. Berøring af kontrolelementet til valg af varmezone, som du vil annullere timeren.



8. Hvis du trykker på timerkontrollen, blinker indikatoren.
9. Hvis du trykker på skydeknappen eller "-" for at indstille timeren til "00", annulleres timeren.



Effektindstillinger

Kogezonernes varmeeffekt kan indstilles på forskellige effektniveauer. I skemaet finder du eksempler på, hvordan du bruger hver indstilling.

varmefiksering	Egnethed
1-2	• delikat opvarmning til små mængder mad • smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • blid simren Varmende
3-4	• genopvarmning • hurtig simren

	Madlavning
5 - 6	• pandekager
7-8	• sautering • tilberedning af pasta
9	Stegning Svitsning • bring suppen i kog Kogende vandbad

RENGØRING OG PLEJE

- Inden rengøring skal du slukke for kogepladen og lade den køle af.
- Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre kogepladen, da dette kan resultere i elektrisk stød.
- Ved rengøring skal du sørge for, at du kun tørre let over tænd/sluk-sensoren. Kogepladen kan ellers være tændt ved et uheld!

Glaskeramisk komfur

Vigtigt! Brug aldrig aggressive rengøringsmidler såsom grove skuremidler, slibende gryderensere, rust- og pletfjernere osv.

Rengøring af instrument efter brug

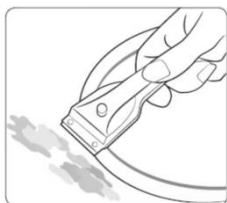
Rengør altid hele kogepladen, når den er blevet snavset. Det anbefales, at du gør det, hver gang kogepladen bruges. Brug en fugtig klud og lidt opvaskemiddel til rengøring. Tør derefter kogepladen med en ren, tør klud for at sikre, at der ikke er noget rengøringsmiddel tilbage på overfladen af kogepladen.

Ugelig rengøring:

Rengør hele kogepladen grundigt en gang om ugen med kommercielle glaskeramiske rengøringsmidler. Følg instruktionerne omhyggeligt. Når det påføres, vil rengøringsmidlet belægge kogepladen i en beskyttende film, der er modstandsdygtig over for vand og snavs. Alt snavs forbliver

på filmen og kan nemt fjernes. Gnid derefter kogepladen tør med en ren klud. Sørg for, at der ikke er noget rengøringsmiddel tilbage på overfladen af kogepladen, da dette vil reagere aggressivt, når kogepladen opvarmes og vil ændre overfladen.

Specifik tilsmudsning Kraftig tilsmudsning og pletter (kalkafskalning og blanke pletter af perlemorstypen) kan bedst fjernes, når kogepladen stadig er lidt varm. Brug kommercielle rengøringsmidler til at rengøre kogepladen. Fortsæt som beskrevet under punkt 2. Læg først madvarer i blød, som er kogt over med en våd klud, og fjern derefter resterende snavs med en speciel glasskraber til glaskeramiske kogeplader. Rengør derefter kogepladen igen som beskrevet under punkt 2.



Brændt sukker og smeltet plast skal fjernes med det samme, når de stadig er varme, med en glasskraber. Rengør derefter kogepladen igen som beskrevet under punkt 2.

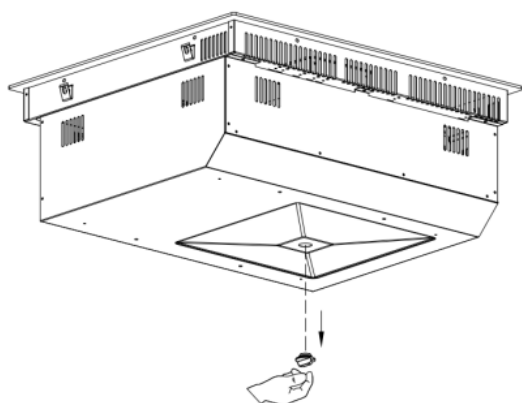
Sandkorn, der kan komme på kogepladen, når du skræller kartofler eller renser salat, kan ridse overfladen af kogepladen, når du flytter pletter rundt. Sørg for, at der ikke er sandkorn tilbage på kogepladen.

Ændringer i kogepladens farve vil ikke påvirke funktionen og stabiliteten af det glaskeramiske materiale. Disse farveændringer er ikke ændringer i materialet, men madrester, der ikke blev fjernet, og som er brændt ind i overfladen.

Skinnende pletter opstår, når bunden af kogegrejet gnider på kogepladens overflade, især når der anvendes kogegrej med en

aluminiumsbase eller uegnede rengøringsmidler. De er vanskelige at fjerne med almindelige rengøringsmidler. Du skal muligvis gentage rengøringsprocessen flere gange. Med tiden vil decorationen aftage, og der vil opstå mørke pletter som følge af brug af aggressive rengøringsmidler og defekte grydebunde.

Hvis der ved et uheld hældes store mængder væske i maskinen, skal du tage silikoneproppen af på bundkassen for at frigøre væsken.



FEJLVISNING OG INSPEKTION

Fejl kode	Mulig årsag	Hvad skal du gøre
U	Ingen gryde	Sæt en passende gryde på varmezonen. Hvis det stadig ikke fungerer, bedes du kontakte servicecenteret.
E1	Unormal forsyningsspænding(lavere end 170V).	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E2	Unormal forsyningsspænding(højere end 270V).	Kontroller, om strømforsyningen er normal. Tænd, når strømforsyningen er normal.
E3/E5/E7	Fejl på induktionsspoletemperaturen sor	Kontakt venligst callcentret
E4 /E6	Fejl i IGBT-temperatursensor	Kontakt venligst callcentret
ER	Kommunikation mellem hovedkort og displaykortfejl	Kontakt venligst callcentret
ET	Beskyttelse mod overløb	Rengør vandet på kontrolpanelet, og tænd for kogepladen igen.

HVAD SKAL MAN GØRE, HVIS DER OPSTÅR PROBLEMER

I tilfælde af fejl under drift, skal du kontrollere følgende tabel, før du ringer til service. Nedenfor er nogle almindelige fejl og de kontroller, der skal udføres.

Problem	Mulige årsager	Hvad skal du gøre
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.

Berøringskontrollerne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Sådan aktiveres knapperne Se afsnit 'betjening AF KOGEPLADEN MED SENSORKNAPPERNE' for instruktioner.
Berøringskontrollerne er vanskelige at betjene.	Der kan være en lille film af vand over kontrollerne, eller du kan bruge fingerspidsen, når du rører ved kontrollerne.	Sørg for, at berøringskontrolområdet er tørt, og brug fingerkuglen, når du rører ved kontrollerne.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med grove kanter. Uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler, der anvendes.	Brug køkkengrej med flade og glatte baser. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Vedligeholdelse og rengøring
Nogle pander laver knitrende eller klickende lyde.	Kan skyldes at konstruktion af dit køkkengrej(lag af forskelligt metal indmatterer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summende støj, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette skyldes teknologien til induktionskogning.	Dette er normalt, men støjen skal stilles eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.

Ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	En køleventilator indbygget i din induktionskogepladen er tændt for at forhindre, at elektronikken overopvarmes. Det kan fortsætte med at køre, selv efter du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen ved væggen, mens ventilatoren kører.
Pander bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke detektere panden, fordi den ikke er egnet til induktionskogning. Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktionskogning. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer panden, og sørg for, at dens bund passer til kogezoneens størrelse.
Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket uventet, en tone lyder, og en fejlkode vises (typisk vekslende med et eller to cifre i timerdisplayet).	(Teknisk fejl)	Noter venligst fejlen Kun bogstaver og tal strømmen til induktionskogepladen slukket ved væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.
Efter tilslutning af	Er der strømsvigt?	Vent på, at strømforsyningen genoptages

strømmen og tryk på "power "-tasten, er der ikke noget svar fra apparatet.	Er sikringen sprunget eller afbryderen udløst?	Kontroller grundårsagerne omhyggeligt. Hvis problemet ikke kan løses, bedes du kontakte vores servicecenter for inspektion og reparation.
	Er stikket tilsluttet ordentligt?	
Opvarmningen afbrydes under normal brug, og der høres et "bip".	Inkompatibelt køkkengrej eller intet køkkengrej brugt?	Udskift køkkengrej; brug køkkengrej, der er egnet til induktionskomfuret.
	Køkkengrejet er ikke placeret i midten af varmezonen.	Placer køkkengrejet i midten af den angivne varmezone.
	Bliver køkkengrejet opvarmet, men bliver det hele tiden fjernet?	Placer køkkengrejet inde i varmezonen.
Ingen drift under opvarmningen, der er i brug	Er køkkengrejet tomt, eller er temperaturen for høj?	Kontroller, om apparatet bliver misbrugt
	Er luftindtaget/udblæsningsventilen tilstoppet eller har der akkumuleret snavs på den?	Frigør luftindtaget/udblæsningsventilen. Vent på, at apparatet køler ned, og tænd det derefter igen.
	Arbejder komfuret over 2 timer uden nogen interaktion?	Nulstil tilberedningstilstande eller brug timerfunktionen

Hvis ovenstående løsninger/kontroller ikke kan løse problemet, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten og kontakte servicecentret for inspektion og reparation. Noter fejlkoden og rapporter den til Servicecenter Ltd. For at undgå fare og beskadigelse af apparatet, må det ikke skilles ad eller repareres af dig selv.

ELEKTRISK TILSLUTNING



Denne kogeplade må kun tilsluttes strømforsyningen af en passende kvalificeret person.

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

1. husstandens ledningsnet er egnet til den strøm, der trækkes af kogepladen.
2. spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. strømforsyningskabelsektionerne kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

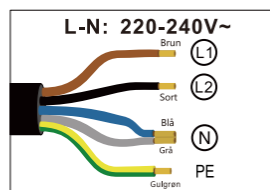
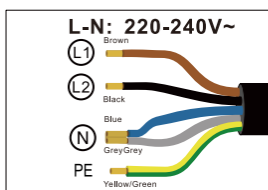
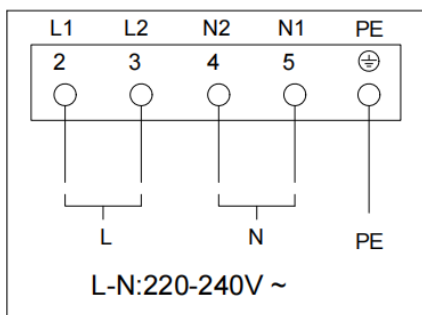
For at tilslutte kogepladen til strømforsyningen må du ikke bruge adaptere, reduktionsenheder eller forgreningsenheder, da de kan forårsage overophedning og brand.

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



Kontroller med en elektriker, om ledningsnettet i hjemmet er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en kvalificeret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard. Forbindelsesmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af eftersalgsagenten med dedikerede værktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til hovedforsyningen, skal der installeres en omansk polarafbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske forbindelse er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere.

 BORTSKAFFELSE: Må ikke bortskaf dette produkt som usorteret kommunal affald. Indsamling af logs sådant affald separat. Særlig behandling nødvendig.	Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers kunne være forårsaget, hvis det blev bortskaffet i wrong-way-risiko. Symbolet på produktet angiver, at det ikke må behandles som normalt husholdningsaffald. Det skal bringes til et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske varer. Dette apparat kræver specialiseret bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale råd, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du købte det. For mere detaljerede oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale bykontor, din husholdningsaffaldsservice eller den butik, hvor du købte produktet.
---	--