



Bruksanvisning

PE906/IM 7612-78 MG

INNEHÅLL

BRUKSANVISNING	1
FÖRTECKNING ÖVER TILLBEHÖR	12
PRODUKT INSTALLATION	13
ATT VÄLJA RÄTT KKSARTIKLAR	16
ANVÄNDA HÄLLEN MED SENSORNS KNAPPAR	19
RENGÖRING OCH VÅRD	28
VISNING AV FEL OCH INSPEKTION	31
VAD GÖR JAG OM PROBLEM UPPSTÅR	32
ELEKTRISK KOPPLING	35

BRUKSANVISNING

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Vi fransäger oss allt ansvar för eventuella problem, skador eller bränder som orsakats av underlåtenhet att följa bestämmelserna i instruktionerna i denna handbok. Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, för att laga mat och extrahera ångorna som genereras vid matlagning. Ingen annan användning är tillåten (t.ex. uppvärmning av rum). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga kontrollinställningar.

- Läs instruktionerna noggrant: de innehåller viktig information om installation, användning och säkerhet.
- Gör inga elektriska ändringar på enheten.
- Innan du installerar enheten, se till att ingen av komponenterna är skadade. Kontakta annars återförsäljaren och fortsätt inte med installationen.
- Kontrollera att enheten är intakt innan du fortsätter med installationen. Kontakta annars återförsäljaren och fortsätt inte med installationen.

1. Varningar

Observera! Var noga med följande instruktioner:

- Enheten måste kopplas bort från elnätet innan något installationsarbete utförs.
- Installation eller underhåll måste utföras av en kvalificerad tekniker, i enlighet med tillverkarens instruktioner och lokala säkerhetsföreskrifter. Reparera eller byt inte ut någon del av enheten om det inte specifikt anges i bruksanvisningen.
- Enligt lag måste apparaten vara jordad.

- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att enheten som är inbyggd i enheten ska kunna anslutas till strömförsörjningen.

- För att installationen ska uppfylla gällande säkerhetsföreskrifter krävs en godkänd allsmäktig brytare som garanterar fullständig fränkoppling av elnätet i överspänningskategori III, i enlighet med installationsreglerna.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- När installationen är klar får de elektriska komponenterna inte längre vara tillgängliga för användaren.
- Enheten och dess tillgängliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen.
- Se till att barn inte leker med enheten; Håll barn borta och övervaka dem eftersom de tillgängliga delarna kan bli mycket varma under användning.
- För personer med pacemaker och aktiva implantat är det viktigt att kontrollera att deras pacemaker är kompatibel med enheten innan de använder induktionshällen.
- Rör inte vid enhetens värmeelement under och efter användning.
- Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills alla hällens komponenter har svalnat tillräckligt, risk för brand.
- Placera inte brandfarligt material på eller nära enheten.
- Överhettade fetter och oljor fattar lätt eld. Övervaka tillagningen av fet eller fet mat.
- Om ytan är sprucken, stäng av enheten omedelbart för att förhindra risken för elektriska stötar.
- Enheten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en enhet med olja eller fett kan vara farligt och kan orsaka brand.
- Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Försök ALDRIG att släcka bränder med vatten. Stäng istället av enheten och kväv lågorna, till exempel med ett lock eller en brandfilt. Brandrisk: placera inga föremål på matlagningsytorna.
- Använd inte ångtvätt, risk för elektriska stötar.

- Placera inte metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på enheten eftersom de kan bli varma.
- Innan du ansluter enheten till det elektriska nätverket: kontrollera typskylten (på enhetens undersida) för att säkerställa att voltage och ström motsvarar elnätet och att eluttaget är lämpligt. Om du är osäker, kontakta en behörig elektriker.

Viktig

- Efter användning, stäng av hällen med strömbrytaren och lita inte på kastruldetektorn.
- Förhindra att vätskor kokar över, så sänk värmen när du kokar eller värmer vätskor.
- Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kastruller.
- Stäng av den aktuella värmeplattan när du är klar med matlagningen.
- Använd aldrig aluminiumfolie för matlagning och placera aldrig produkter förpackade i aluminium på hällen. Aluminiumet skulle smälta och irreparabelt skada din enhet.
- Värm aldrig en burk eller burk som innehåller mat utan att öppna den först: den kan explodera!
- Denna varning gäller även för alla andra typer av hällar.
- Höga effektnivåer som Booster-funktionen bör inte användas för att värma vissa vätskor, t.ex. olja för stekning. Överdriven värme kan vara farlig. I dessa fall rekommenderar vi att du använder en lägre effektnivå.
- Behållare måste placeras direkt på hällen och i mitten. Under inga omständigheter får några andra föremål placeras mellan pannan och hällen.
- Om temperaturen blir hög sänker enheten automatiskt effektnivån för kokzonerna.

● Innan du utför något rengörings- eller underhållsarbete, koppla bort enheten från elnätet genom att dra ur kontakten eller stänga av strömbrytaren. Använd skyddshandskar vid all installation och underhåll. Enheten kan användas av barn över åtta år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller nödvändig kunskap förutsatt att de övervakas eller efter att de har fått instruktioner om hur man säkert använder enheten och förstår de inneboende farorna. Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten. Rengöring och underhåll får aldrig utföras av barn om de inte är ordentligt övervakade. Rummet måste vara ordentligt ventilerat när enheten används samtidigt som andra gasdrivna enheter eller drivs med annat bränsle. Enheten måste rengöras regelbundet både invändigt och externt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), i strikt överensstämmelse med underhållsinstruktionerna. Underlåtenhet att följa reglerna för rengöring av enheten och filterbyte och rengöring kan leda till brandrisk. Mat får aldrig tillagas flambe. Med hjälp av en naken flamma kan skada filtren och orsaka brandrisk; Det måste således undvikas under alla omständigheter. Extra försiktighet måste iakttas vid stekning för att förhindra att oljan överhettas och tar eld.

OBSERVERA

- De tillgängliga delarna av enheten kan bli varma när hällen slås på.
- **Observera!** Anslut inte enheten till elnätet förrän installationen är helt klar. De föreskrifter som fastställts av lokala myndigheter måste följas strikt när det gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökutsug.
- Den utsugna luften får inte transporteras genom samma kanaler som används för att suga ut ångorna som genereras av gasförbränning eller andra typer av förbränningsanordningar. Använd aldrig enheten utan att gallret är korrekt installerat! Använd endast fästskruvarna

som medföljer enheten för installation, eller om den inte medföljer, köp rätt

typ av skruvar.

● När enheten används tillsammans med andra enheter som drivs med icke-elektrisk energi får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar). Denna manual måste lagras för framtida konsultation när som helst. Om den säljs, överförs eller flyttas måste den stanna kvar med enheten.

Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska

direktivet 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, avfall från

elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se

till att denna enhet kasseras på rätt sätt hjälper

användaren till att förhindra potentiella negativa effekter

på miljön och människors hälsa.



Den  symbolen på enheten eller den medföljande dokumentationen indikerar

att denna enhet inte får behandlas som hushållsavfall, utan måste lämnas till en lämplig avfallsinsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Kassera den i enlighet med lokala bestämmelser för avfallshantering. För ytterligare information om behandling, återvinning och återvinning av denna enhet, vänligen kontakta din lokala myndighet, insamlingstjänsten för hushållsavfall eller butiken

från den plats där enheten köptes. Enheten är designad, testad och utvecklad i enlighet med

Förordningar om:

- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC

62233.

- Prestanda: 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; SS-EN 50564; IEC 62301.SV 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; SS-EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rekommendationer för korrekt användning för att minska påverkan på miljön: När du börjar laga mat, slå på enheten på lägsta hastighet och låt den vara på i några minuter när du är klar med matlagningen. Öka hastigheten endast om det finns en stor mängd ångor och ånga, använd Booster-funktionen endast i extrema fall. För att hålla luktreduceringssystemet igång effektivt, byt ut kolfiltret/kolfiltren vid behov. För att säkerställa fettfiltrets höga prestanda, rengör det vid behov. För att förbättra effektiviteten och minimera buller, använd den maximala kanaldiametern som anges i denna handbok.

2. Använda

Använda hällen

Induktionsmatlagningssystemet använder den fysiska principen för magnetisk induktion för att direkt överföra energi från generatorn till grytan. **Fördelar:**

Jämfört med elektriska hällar är din induktionshäll:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare uppvärmningstider för maten.
- **Mer exakt:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon.

- **Effektivare:** 90 % av den absorberade energin omvandlas till värme. Dessutom, när grytan tas bort från hällen, avbryts värmeöverföringen omedelbart, vilket undviker onödiga värmeförluster.

2.1 Kockärl

Använd endast krukor som är märkta med symbolen :

För att förhindra repor, använd inte:

- behållare med mindre än helt plana bottenar.
- metallbehållare med emaljerad botten.
- behållare med en grov botten, för att undvika repor på hällens yta.
- Placera inte heta kastruller och stekpannor på kontrollpanelens yta.

2.1.1 Befintliga containrar

Induktionsmatlagning genererar värme genom användning av magnetism. Därför måste behållare vara gjorda av ett magnetiskt material, t.ex. järn. För att avgöra om en kruka är lämplig, testa dess material med en magnet. Om en kastrull inte svarar på en magnet är den inte lämplig för induktionsmatlagning.

2.1.2 Rekommenderade bottendiametrar för tråg

VIKTIGT: Om kastrullens storlek är felaktig kommer kokzonerna inte att aktiveras.

För detaljer om den minsta krukdiametern som behöver användas på varje zon, se den illustrerade delen av denna handbok.

2.2 Energisparande

Rekommendationer för bästa resultat:

- Använd kastruller och stekpannor med en bottendiameter som är lika med kokzonens.
- Använd endast kastruller och stekpannor med platt botten.

- Behåll locket på grytan när det är möjligt under tillagningen.
- Koka grönsaker, potatis etc. med en minimal mängd vatten för att minska tillagningstiden.
- Använd en tryckkokare, eftersom det ytterligare minskar energiförbrukningen och tillagningstiden.
- Centrera grytan inom den kokzon som anges på hällen.

Använda utsugsfläkten

Fläktsystemet kan användas på två sätt: som ett externt utsugs- och evakueringsystem eller som ett filter med internt återcirkulation. Den externa utsugnings- och evakueringsversionen tar bort rök, ånga och matos till utsidan, medan den inre Recirkulationsversionen filtrerar dessa element och cirkulerar renad luft tillbaka in i rummet.



Version för extraktion

Ångorna drivs ut till utsidan med hjälp av en serie rör (säljs separat) som är fästa vid den medföljande anslutningsflänsen. Avgasrörens diameter måste matcha anslutningsringens diameter: för rektangulära utlopp 222 x 89 mm och för cirkulära utlopp Ø 150 mm(*).

- för rektangulära utlopp 222 x 89 mm
- för cirkulära utlopp Ø 150 mm (*)

För mer information om hur du använder evakueringsversionen, se relevant sida i det illustrerade avsnittet i manualen. När du ansluter produkten till väggmonterade avgasrör och hål, se till att diametern matchar luftutloppet (anslutningsfläns). Användning av rör och hål med mindre diameter kan minska utsugarens effektivitet och öka ljudnivåerna. För bästa resultat, håll kanalen så kort som möjligt med ett minimalt antal kurvor (maximal vinkel: 90°) och undvik plötsliga förändringar i kanaldiametern.

- Håll kanalen så kort som möjligt.
- Använd kanaler med minsta möjliga antal kurvor (maximal vinkel: 90°).
- Undvik drastiska förändringar i kanaldiametern.

3. Installation

● Både den elektriska och mekaniska installationen måste utföras av kvalificerade fackmän. Denna elektriska apparat är designad för att installeras i en bänkskiva med en tjocklek mellan 2 och 6 cm för en toppinstallation, eller 2.5 till 6 cm för en infälld installation. När du installerar hällen, håll ett avstånd på minst 5 cm framför dig, 4 cm på sidorna och 50 cm från överliggande väggskåp. Notera: De rekommenderade avstånden tillhandahålls endast som examples. När du planerar ditt kök, följ de riktlinjer som kökstillverkaren tillhandahåller.

3.1 Anslutning till elnätet

Gör så här för att ansluta hällen till elnätet

- Ta ut hällen ur förpackningen och placera den på en plan yta.
- Anslut strömkabeln till hällen.
- Anslut den andra änden av strömkabeln till elnätet.
- Se till att den elektriska anslutningen är säker och uppfyller de lokala elektriska föreskrifterna.

- Koppla bort enheten från strömförsörjningen.
- Installationen måste utföras av professionellt kvalificerad personal med kunskap om de föreskrifter som gäller för installation och säkerhet.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur eller egendom om riktlinjerna i detta kapitel inte följs.
- Strömkabeln måste vara tillräckligt lång för att hällen ska kunna tas bort från bänkskivan.
- Se till att den elektriska anslutningen är säker och uppfyller de lokala elektriska föreskrifterna.

- Använd inte förlängningsladdar.
- Jordströmskabeln måste vara 2 cm längre än de andra kablarna.
- Om den elektriska apparaten inte levereras med en strömkabel, använd en med en minsta ledardiameter på 2.5 mm² för effekt upp till 7200 Watt; För högre effektnivåer måste diametern vara 4 mm².
- Temperaturen får inte nå 50°C över rumstemperatur någonstans längs kabeln.
- Apparatens är avsedd för permanent anslutning till strömförsörjningen.

● **Observera!** Innan du återansluter kretsen till elnätet, se till att översättningen är i gott skick.

Se till att den fungerar korrekt, kontrollera alltid att strömkabeln är korrekt installerad.

● **Observera!** Mellanledaren måste bytas ut av auktoriserad teknisk supporttjänst eller av en person med liknande kvalifikationer.

Notera: produkten är utrustad med en Power Laminator-funktion, som gör att en maximal effektgräns kan ställas in. Gränsen måste ställas in vid tidpunkten för produktens anslutning till det elektriska nätverket eller när själva det elektriska nätverket återansluts (inom de följande 2 minuterna).

3.2 Beslag

Innan du påbörjar installationen:

● Efter att ha packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och i händelse av problem, vänligen kontakta återförsäljaren eller kunden supporttjänsten innan du installerar den.

● Kontrollera att produkten har rätt storlek för installationsområdet.

● Kontrollera om det finns tillbehör (t.ex. påsar som innehåller skruvar, garantibevis etc.) inuti förpackningen (placerad där av transportskäl). Ta bort och behåll dem säkert, om sådan finns.

- Kontrollera också att det finns ett eluttag i närheten av installationsområdet.

Förbereda skåpet för installation:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylapparater, diskmaskiner, värmare, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Gör urtagen i skåpet innan du sätter in hällen och ta försiktigt bort eventuellt spån eller sågspån.

- För att optimera filterinstallationen är det lämpligt att skära en skåra i sockeln för att sätta in ett galler (finns på marknaden)

VIKTIGT: använd ett enkomponents limfogmassa (**S**), som tål temperaturer upp till 250°; Rengör ytorna noggrant innan installationen för att fästa och eliminera alla ämnen som kan äventyra vidhäftningen (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, spår

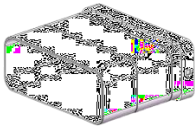
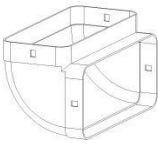
av gamla lim etc.); limmet ska spridas jämnt runt utsidan av ramen; Efter fastsättning, låt limmet torka i cirka 24 timmar.

Försiktighet! Underlåtenhet att installera skruvar och fästelement i enlighet med dessa instruktioner kan leda till elektriska faror.

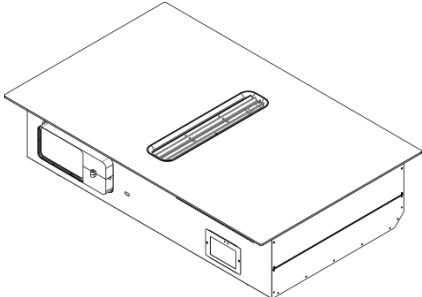
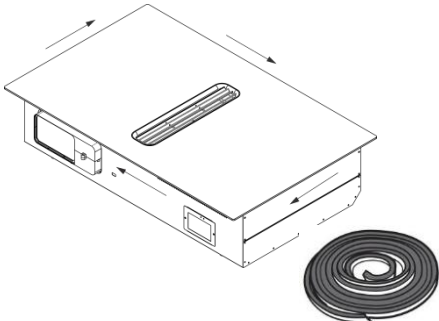
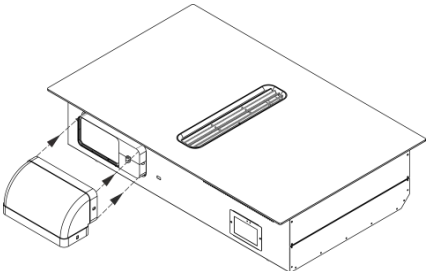
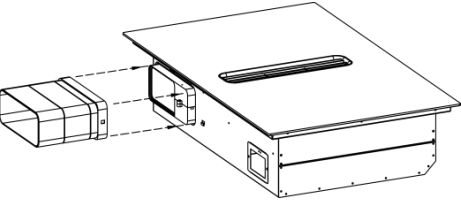
Notera: för att säkerställa korrekt installation av produkten rekommenderas att tejpa rören med ett lim med följande egenskaper:

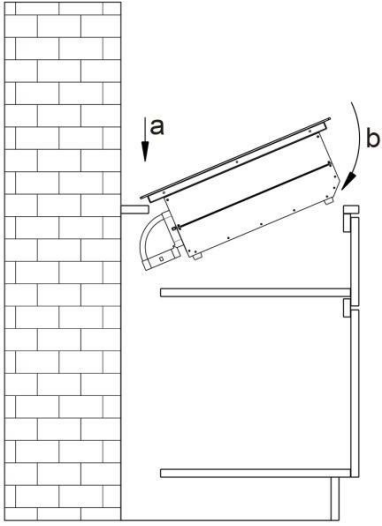
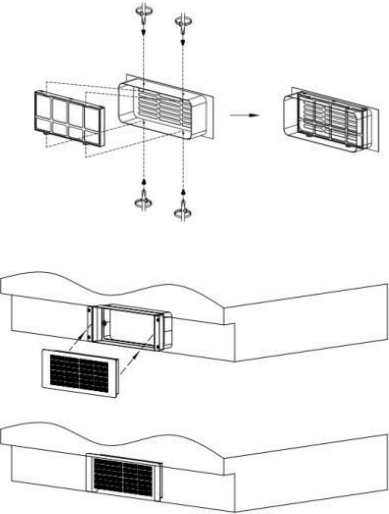
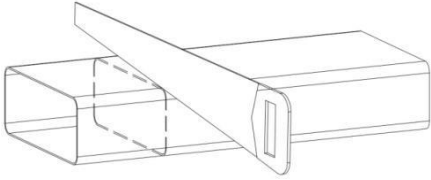
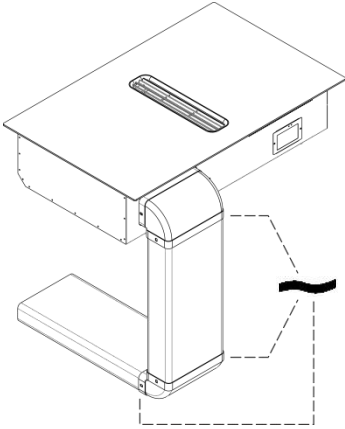
- mjuk elastisk PVC-film, med ett akrylbaserat lim.
- överensstämmer med föreskrifterna DIN EN 60454.
- flamskyddsmedel.
- Utmärkt motståndskraft mot slitage.
- motståndskraftig mot temperaturfluktuationer.
- Kan användas vid låga temperaturer.

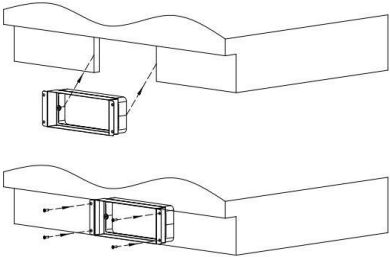
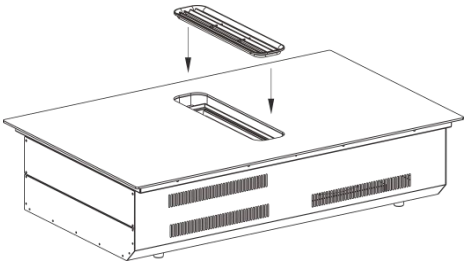
LISTA ÖVER TILLBEHÖR

Nej.	Namn	Diagram	Antal
1	Svamp stång		2 delar
2	Grill för luftintag		1 styck
3	Naber Adapter		1 styck
4	Klistermärke i aluminium		5 delar
5	Böjt rör		1 styck
6	ST 4x5 Skruv		4 delar
7	Fäste för installation		4 delar

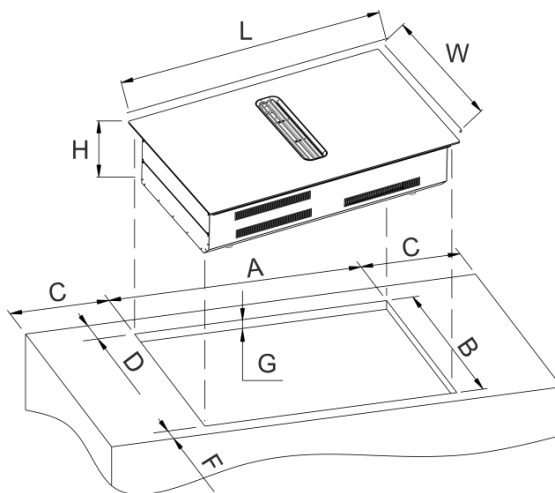
INSTALLATION AV PRODUKT

Steg 1: Skruva fast installationsfästena på bottenplattan.	Steg 2: Fäst svampstängen runt det keramiska glaset.
	
Steg 3: Fäst det böjda röret eller Naber-adaptern.	
	

Steg 4: Installera produkten i skåpet.	Steg 5: Installera kolfiltret vid luftutloppet. (*köps separat, inte nödvändigt för alla modeller)
	
Steg 6: Kapa kanalröret (*köp separat) om längden är inte lämplig.	Steg 7: Installera kanalröret (*köp separat) och håll dig till tätningslist.
	

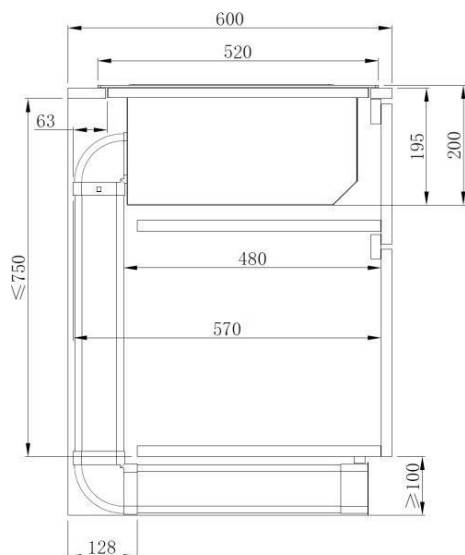
Steg 8: Installera luftutloppet ASSY längst ner i skåpet, fixera skruvarna. (*köps separat)	Steg 9: Installera grillen.
	

INSTALLATIONENS MÅTT



Modell	L (mm)	B (mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F (mm)	G (mm)
PE906	780	520	188	740	490	≧ 50	≧ 70	≧ 50	15-25
IM 7612-78 MG	780	520	188	740	490	≧ 50	≧ 70	≧ 50	15-25

Skåp och rökrörsstorlek



ATT VÄLJA RÄTT KÖKSREDSKAP

Kokkärl för induktionshällar

Kokkärl för induktionskokzoner måste vara gjorda av metall och ha magnetiska egenskaper. Basen måste vara tillräckligt stor.

Använd endast kastruller med en bas som är lämplig för induktion. Så här fastställer du en krukans lämplighet:

Lämpliga kokkärl	Olämpliga kokkärl
Emaljerade stålkruckor med en tjock botten	Krukor av koppar, rostfritt stål Aluminium, ugnssäkert Glas, Trä, Keramik
Gjutjärnsgrytor med emaljerad bas	
Krukor av rostfritt stål i flera lager, rostfri fär av stål eller aluminium med	

En speciell bas	och terrakotta
-----------------	----------------

Utför magnettestet som beskrivs nedan eller se till att grytan bär symbolen för lämplighet för matlagning med induktionsström.

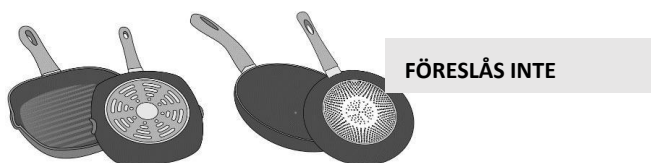
Använd aldrig kokkärl med missformad botten. En ihålig eller rundad bas kan störa överhettningsskyddets funktion, så att apparaten blir för varm. Detta kan leda till att glasskivan spricker och att pannans botten smälter. Skador som uppstår på grund av användning av olämpliga kokkärl eller på grund av torrkokning är undantagna från garantin.



Om kokkärlets botten endast är delvis ferromagnetisk kommer endast det område som är ferromagnetiskt att värmas upp. Detta kan innebära att värmen inte kommer att fördelas jämnt. Det icke-ferromagnetiska området kanske inte värms upp till en tillräcklig temperatur för matlagning.



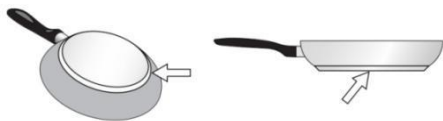
Det ferromagnetiska området kommer också att minska om materialet som kokkärlets botten är gjord av innehåller aluminium, till exempel. Detta kan innebära att kokkärl inte blir tillräckligt varmt eller till och med att det inte kommer att upptäckas.



Materialet/materialen som kokkärlets botten är gjord av kan påverka tillagningsresultatet. Använda kastruller och stekpannor gjorda av

material som

Fördela värmen jämnt genom dem, till exempel kokkärl i rostfritt stål med tre lagers botten, sparar tid och energi. Använd kokkärl med platt botten; Om kokkärlets botten är ojämn kan detta försämra värmeförloppet.



Test av magneter:

Flytta en magnet mot basen av dina köksredskap. Om det lockas kan du använda kokkärl på induktionshällen.



Not:

Vid användning av kokkärl som är lämpliga för induktion från vissa tillverkare kan ljud uppstå som kan hänföras till utformningen av dessa kokkärl. Var försiktig när du använder sjudande pannor eftersom sjudande vatten kan torka upp obemärkt, vilket kan leda till skador på grytan och spisen som inget ansvar tas för.

Dimension av kokkärl

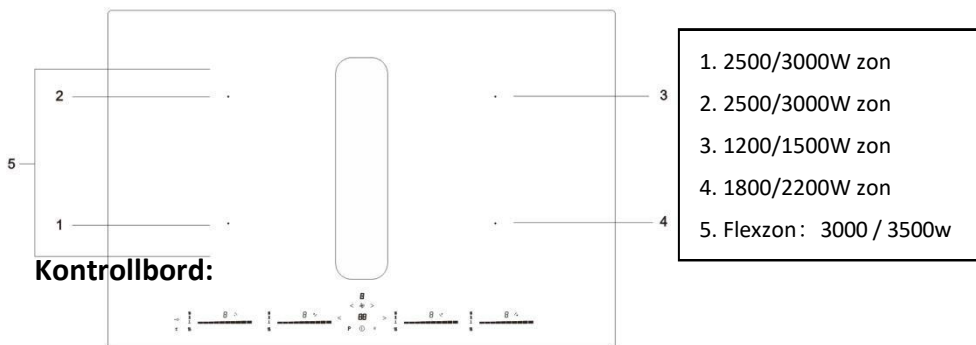
För att uppnå ett bra tillagningsresultat bör det ferromagnetiska området på botten av pannan matcha storleken på kokplattan. Om en kokplatta inte upptäcker ett kokkärl, försök att placera den på en annan kokplatta med mindre diameter.

Kokzon	Minsta panndiameter
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 210mm	Ø 180mm
210 × 190	Ø 160mm

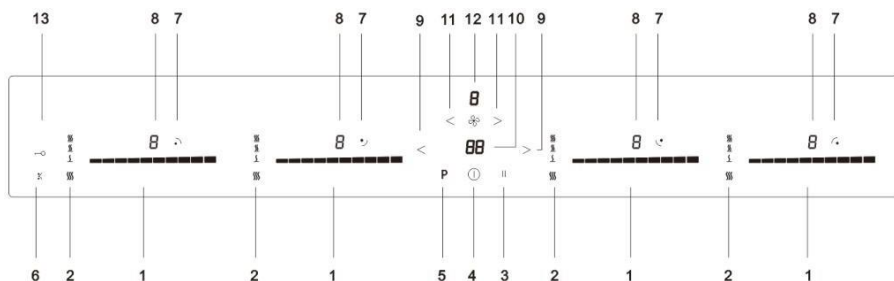
210 × 380	Ø 240mm
-----------	---------

ANVÄNDA HÄLLEN MED SENSORKNAPPARNA

Modell: PE906/IM 7612-78 MG



Kontrollbord:



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Justering av effekt | 2 Kontrollknapp för varmhållning |
| 3 Paus | 4 PÅ/AV |
| 5 Öka | 6 Vänster knapp för flexizon |
| 7 Indikator för värmezon | 8 Display för värmeeffektnivå LED |
| 9 Justering av tid | 10 LED-lampa för timerdisplay |
| 11 Effektnivåinställning för HOOD | 12 Effektnivåvisning för HOOD |
| 13 Nyckel till barnlås | |

Använda huven

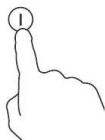
- 1. STANDBY-LÄGE:** Efter att strömmen slagits på piper summern en gång och fläkten går in i standbyläge.
Om det inte sker någon åtgärd inom 60 sekunder stängs all display av helt och fläkten stängs av automatiskt. Du kan när som helst återaktivera fläkten genom att trycka på .
- 2. INSTÄLLNING AV EFFEKTNIVÅ:** Tryck och håll ned strömvalsknappen i 1 sekund för att
Aktivera huven. Du kan välja effektnivå genom att trycka på knappen   .
- 3. ÖKA:** Tryck och håll ned knappen  i en sekund efter att effektnivån har ställts in kommer huven att gå in i BOOST MODE direkt. Observera att BOOST MODE kan bara pågå i 10 minuter, efter det kommer det att gå till nivå 4 automatiskt.
- 4. STÄNG AV OCH FÖRDRÖJT AVSTÄNGNING:** Tryck på knappen  för att stänga av huven (P→4→3→2→1→d→stäng av).
Fördröjt avstängningsläge kan bara vara i 5 minuter. Efter 5 minuter stängs fläkten av automatiskt. Under fördröjt avstängningsläge kan du trycka på  för att stänga av huven, eller trycka på  för att slå på fläkten till nivå 1.
- 5. KOPPLING MELLAN HÄLL OCH FLÄKT:** Det finns en kopplingsbrytarfunktion mellan spisfläkten och induktionshäll. När fläkten är i avstängt eller fördröjt avstängningsläge, om induktionshällen fungerar, slås fläkten automatiskt på till nivå 1. När induktionshällen sedan stängs av kommer fläkten automatiskt att gå in i fördröjt avstängningsläge.
- 6. PLASMA FUNCTION:** Tryck och håll in " " och " " samtidigt i 1 sekund, PLASMA-funktionen kommer att aktiveras och displayen kommer att visa pricken ".". Tryck och håll ned " " och " " igen för att stänga av PLASMA-funktionen.

Använda hällen

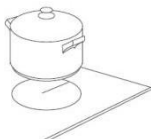
För att börja laga mat

• Efter att strömmen slagits på piper summern en gång, alla indikatorer för HOB tänds i 1 sekund och slocknar sedan, vilket indikerar att hällen har gått in i standbyläge.

1. Tryck på ON/OFF-knappen .



2. Placera en lämplig kastrull på kokzonen som du vill använda. Se till att botten av pannen och ytan på kokzonen är rena och torra.



3. Skjut kontrollpanelen direkt på vilken kontrollzon du vill aktivera och välj den effektnivå du vill ha.



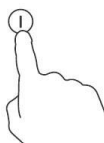
- Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen av automatiskt.
- Du måste börja om från steg 1.
- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.

När du är klar med matlagningen

1. Skjut direkt kontrollpanelen för vilken kontrollzon du vill stänga av den och välj effektnivån som 0.



2. Stäng av hela hällen genom att trycka på ON/OFF-kontrollen.



3. Akta dig för heta ytor

"H" kommer att visa vilket betyder att kokzonen är för varm för att röra vid. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma ytterligare kastruller, använd kokplattan som fortfarande är varm.



Använda Boost-funktionen

Aktivera boost-funktionen

1. Om du trycker på skjutreglaget för kokzonen blinkar en indikator bredvid skjutreglaget. Tryck på boosterknappen för att aktivera boost-funktionen.



Avbryt Boost-funktionen

1. Välj zon med boost-funktion genom att trycka på valet av kokzon eller motsvarande skjutreglage.
2. Tryck på valet av effektnivå och välj den nivå du vill ställa in.



● Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, efter det går zonen automatiskt till nivå 9.

Använda Flexi zone-funktionen

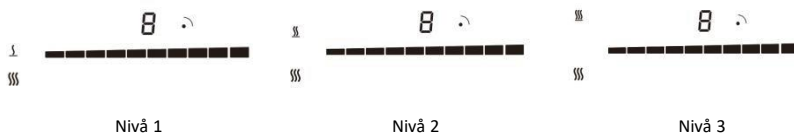
1. Välj den vänstra flexizonknappen, den digitala indikatorn blinkar och displayen visar "=", tryck på skjutreglaget för att ändra effektnivån.
2. Avbryt flexizonfunktionen genom att trycka länge på vänster flexizonknapp i 3 sekunder.

Funktion för varmhållning

1. Tryck på varmhållningsknappen för den kokzon du vill ställa in och välj motsvarande nivå.



2. Det finns 3 nivåer för varmhållningsfunktionen. Efter val kommer motsvarande kokzon att visas enligt nedan.



Använda pausfunktionen

1. Välj pausfunktionsknappen  , alla värmezoner slutar fungera. Alla zonindikeringar visar "||".



2. Tryck på knappen Pausfunktion  En gång till kommer alla värmezoner att återgå till sin ursprungliga inställning.

- Funktionen är tillgänglig när en eller flera värmezoner är i drift.
- Om du inte avbryter arbetsstoppsläget inom 30 minuter stängs induktionshällen av automatiskt.

Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. ampbarn av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta inaktiveras alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen.

Så här låser du reglagen

Tryck på barnlåskontrollen  . Timerindikatorn kommer att visa "Lo".

Så här låser du upp kontrollerna

1. Se till att hällen är påslagen.
2. Tryck länge på barnlåskontrollen  i 3 sekunder.
3. Du kan nu börja använda din häll.



När produkten är i låst läge är alla kontroller inaktiverade förutom ON/OFF-knappen och hastighetsvalet på spisfläkten. Du kan fortfarande stänga av hällen med ON/OFF-knappen i en nödsituation, men du måste låsa upp produkten innan du utför ytterligare åtgärder på hällen.

Varning för restvärme

När hällen har varit igång en tid kommer det att finnas en viss restvärme. Bokstaven "H" verkar varna dig för att hålla dig borta från den.

Automatisk avstängning

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

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstidstimer (timme)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minutur. I det här fallet kommer timern inte att stänga av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan använda den som avstängningstimer 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 en minuturläsare

1. Se till att spishällen är påslagen. Och zonvalsknappen är inte aktiverad (zonindikeringen '.' blinkar inte).

Notera: Du kan ställa in minuturet före eller efter att kokzonens effektinställning är klar.



2. Tryck på timerknappen, "30" visas i timerdisplayen och blinkar.

Standardinställningen är 30 min.

3. Ställ in tiden genom att trycka på kontrollen " < " eller " > ".
Kort touch för att justera 1 min och lång touch för att justera 10 min.



4. När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid.

5. Summern piper i 30 sekunder och timerindikatorn visar " - - " när inställningstiden är klar.

Använda timern för att stänga av en eller flera kokzoner

1. Tryck på kontrollen för val av värmezona som du vill ställa in timern för.



2. Tryck på timerknappen, "30" visas i timerdisplayen och blinkar.

Standardinställningen är 30 min.

3. Ställ in tiden genom att trycka på kontrollen " < " eller " > ".
Kort touch för att justera 1 min och lång touch för att justera 10 min.

4. När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid.

OBS: Det kommer att finnas en vit prick i det nedre högra hörnet av effektnivåindikeringen som indikerar att zonen är vald.

5. När tillagningstimern går ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.

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

Om timern är inställd på mer än en zon:

1. När du ställer in timern för flera kokzoner visas vita prickar för de relevanta kokzonerna. Timerdisplayen visar min. Pricken för motsvarande zon blinkar.
2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Då kommer den att visa den nya min. timern och pricken för motsvarande zon kommer att blinka.

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

Avbryt timern

1. Tryck på kontrollen för val av värmezon som du vill avbryta timern.



2. Genom att trycka på timerkontrollen kommer indikatorn att blinka.
3. Genom att röra vid "<" för att ställa in timern på "00", timern avbryts.



Inställningar för strömförsörjning

Värmeeffekten för kokzonerna kan ställas in på olika effektnivåer. I diagrammet hittar du exempel på hur du använder varje inställning.

Värmeläge	Lämplighet
1 - 2	• Delikat uppvärmning för små mängder mat • smälta choklad, smör och mat som brinner snabbt • skonsam sjudning • långsam uppvärmning
3 - 4	• Reheatingen • snabb sjudning • Koka ris
5 - 6	• Pannkakor
7 - 8	• Stekning • Matlagning av pasta
9	• Wokning • Brännande • Koka upp soppa • kokande vatten

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

- Stäng av hällen och låt den svalna innan du rengör den.
- Använd inte ångtvätt eller högtryckstvätt för att rengöra spishällen, eftersom det kan leda till elektriska stötar.
- Vid rengöring, se till att du bara torkar lätt över på/av-sensorn. Hällen kan annars slås på av misstag!

Häll av glaskeramik

Viktig! Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som grova skurmedel, slipande kastrullrengöringsmedel, rost- och fläckborttagningsmedel etc.

Rengöring efter användning

Rengör alltid hela hällen när den har blivit smutsig. Det rekommenderas att du gör det varje gång hällen används. Använd en fuktig trasa och lite diskmedel för rengöring. Torka sedan hällen med en ren torr trasa för att säkerställa att det inte finns något rengöringsmedel kvar på hällens yta.

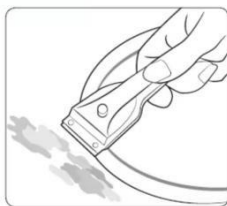
Rengöring varje vecka

Rengör hela hällen noggrant en gång i veckan med kommersiella glaskeramiska rengöringsmedel. Följ tillverkarens instruktioner noggrant. När det appliceras kommer rengöringsmedlet att täcka hällen i en skyddande film som är resistent mot vatten och smuts. All smuts finns kvar på filmen och kan enkelt tas bort. Gnugga sedan hällen torr med en ren trasa. Se till att det inte finns något rengöringsmedel kvar på hällens yta eftersom detta kommer att reagera aggressivt när hällen värms upp och kommer att förändra ytan.

Specifik nedsmutsning Kraftig nedsmutsning och fläckar (kalkavlagringar och glänsande,

fläckar av pärlemortyp) kan bäst tas bort när hällen fortfarande är något varm. Använd kommersiella rengöringsmedel för att rengöra hällen.

Fortsätt enligt beskrivningen under punkt 2. Blötlägg först mat som har kokat över med en våt trasa och ta sedan bort kvarvarande smuts med en speciell glasskrapa för glaskeramikhällar. Rengör sedan hällen igen enligt beskrivningen i punkt 2.



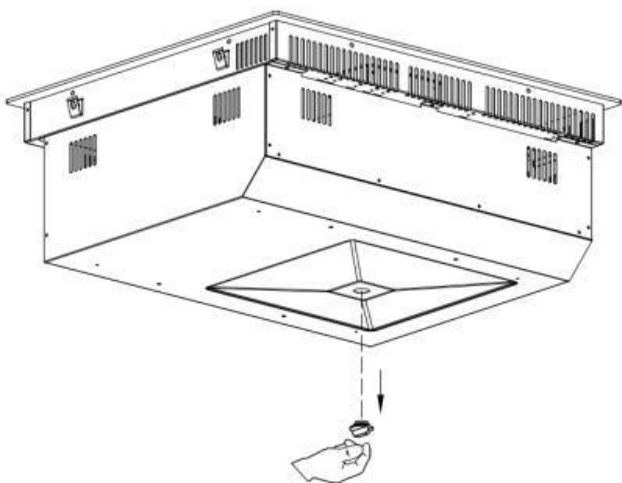
Bränt socker och smält plast måste avlägsnas omedelbart, när de fortfarande är varma, med en glasskrapa. Rengör sedan hällen igen enligt beskrivningen i punkt 2.

Sandkorn som kan komma in på hällen när du skalar potatis eller rengör sallad kan repa hällens yta när du flyttar runt kastruller. Se till att det inte finns några sandkorn kvar på hällen.

Förändringar i hällens färg kommer inte att påverka funktionen och stabiliteten hos det glaskeramiska materialet. Dessa färgförändringar är inte förändringar i materialet utan matrester som inte tagits bort och som har bränt in i ytan.

Blanka fläckar uppstår när kokkärlets botten gnuggar mot hällens yta, särskilt när kokkärl med aluminiumbotten eller olämpliga rengöringsmedel används. De är svåra att ta bort med vanliga rengöringsmedel. Du kan behöva upprepa rengöringsprocessen flera gånger. Med tiden kommer decorationen att slitas bort och mörka fläckar kommer att uppstå som ett resultat av användning av aggressiva rengöringsmedel och felaktiga pannbottnar.

Om en stor mängd vätska av misstag hälls i maskinen, ta av silikonpluggen på bottenplattan för att släppa ut vätskan.



FELVISNING OCH INSPEKTION

Felkod	Möjlig orsak	Gör så här
U	Ingen panna	Ställ en lämplig kastrull på värmezonen. Om det fortfarande inte fungerar, kontakta servicecentret.
E1	Onormal tillförsel spänning (lägre än 170V).	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
E2	Onormal tillförsel spänning (högre än 270V).	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen efter att strömförsörjningen är normal.
E3/E5/E7	Fel på induktionsspolens temperatursensor	Kontakta servicecentret.
E4/E6	Fel på IGBT-temperatursensorn	Kontakta servicecentret.
Er	Fel i kommunikationen mellan moderkortet och bildskärmskortet	Kontakta servicecentret.
Et	Skydd mot bräddavlopp	Rengör vattnet på kontrollpanelen och sätt på hällen igen.

VAD GÖR JAG OM PROBLEM UPPSTÅR

I händelse av fel under drift, kontrollera följande tabell innan du ringer efter service.

Nedan följer några vanliga fel och de kontroller som ska utföras.

Problem	Möjliga orsaker	Gör så här
Spishällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Se till att spishällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömbavbrott i ditt hem eller område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Reglagen är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnittet 'ANVÄNDA HÄLLEN MED SENSORN KNAPPAR' för instruktioner.
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller så kanske du använder fingertoppen när du rör vid kontrollerna.	Se till att pekkontrollområdet är torrt och använd fingerkulan när du rör vid kontrollerna.
Glaset repas.	Grova köksredskap. Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöring produkter som används.	Använd kokkärl med platt och slät botten. Se 'Välja rätt kokkärl'. Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa kokkärl gör sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktion av dina köksredskap (lager av olika metall	Detta är normalt för kokkärl och indikerar inte ett fel.

Induktionshällen avger ett lågt brummande ljud när den används på hög värme inställning.	Detta orsakas av tekniken för induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet bör tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud kommer från induktionshällen.	En kylfläkt inbyggd i din Induktionshällen har slagits på för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta att gå även efter att du har vridit på induktionshällen bort.	Detta är normalt och kräver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen på väggen medan fläkten är igång.
Kokkärl blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte Upptäck pannan eftersom den inte är lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för kokzonen eller inte ordentligt centrerad på den.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl". Centrera pannan och se till att dess botten matchar storleken på kokzonen.

Induktionshällen eller en kokzon har oväntat stängts av, en ton hörs och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i tillagningstimerns display).	Tekniskt fel.	Anteckna felbokstäverna och siffrorna, stäng av strömmen till induktionshällen på väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.
---	---------------	---

Efter att ha anslutit strömmen och tryckt på "ström"-knappen kommer det inget svar från apparaten.	Finns det en strömförsörjning misslyckande?	Vänta tills strömförsörjningen återupptas
	Har säkringen gått eller har strömbrytaren löst ut?	Kontrollera grundorsakerna noggrant. Om problemet inte kan åtgärdas, vänligen kontakta vårt servicecenter för inspektion och reparera.
	Är kontakten ansluten fast?	
Uppvärmningen avbryts vid normal användning och ett "pip" hörs.	Inkompatibla kokkärler eller inga köksredskap används?	Byt ut köksredskap; Använd kokkärler som är lämpliga för induktionshällen.
	Kokkärlet är inte placerat i mitten av värmezonen.	Placera kokkärlet i mitten av den angivna värmezonen.
	Värms kokkärlet upp men tas bort kontinuerligt?	Placera kokkärlet inuti värmezonen.
Ingen funktion under	Är kokkärlet tomt eller Är temperaturen för hög?	Kontrollera om apparaten missbrukas

uppvärmningen som används	Är luftintaget/utblåset Är ventilen igensatt eller har det samlats smuts på den?	Rensa luftintags-/utloppsventilen. Vänta för att apparaten ska svalna och slå sedan på den igen.
	Är spisen igång över 2 timmar utan någon interaktion?	Återställ tillagningslägen eller använd timerfunktionen

Om ovanstående åtgärder/kontroller inte kan lösa problemet, koppla ur apparaten omedelbart och kontakta servicecentret för inspektion och reparation. Anteckna felkoden och anmäl den till Service Center Oy. För att undvika fara och skador på apparaten, ta inte isär eller reparera den själv.

ELEKTRISK KOPPLING



Denna häll får endast anslutas till elnätet av en lämpligt kvalificerad person.

Innan du ansluter hällen till elnätet, kontrollera att:

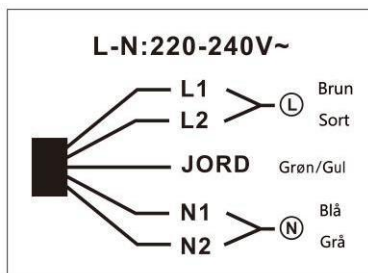
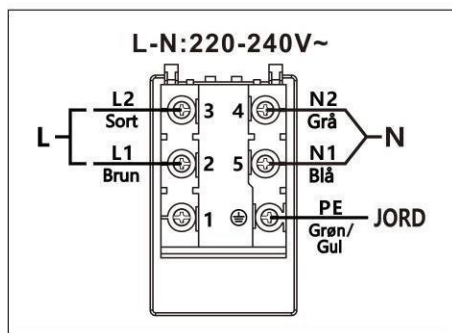
1. Hushållsledningssystemet är lämpligt för den ström som dras av hällen.
2. Voltage motsvarar det värde som anges på typskylten
3. Strömförsörjningskabelns sektioner tål den belastning som anges på typskylten.

För att ansluta hällen till elnätet, använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningsanordningar, eftersom de kan orsaka överhettning och brand. Strömkabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75°C vid någon punkt.



Kontrollera med en elektriker om hushållsledningssystemet är lämpligt utan ändringar. Eventuella ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard. Anslutningsmetoden visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste operationen utföras av en återförsäljare med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en omansk polig strömbrytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den överensstämmer med säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får inte böjas eller komprimeras.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av auktoriserade tekniker.



**FÖRFOGANDE: Gör inte
Kassera denna
produkt som
osorterat kommunalt
avfall. Separat
insamling av sådant
avfall
för särskild behandling är
nödvändig.**

Denna apparat är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2002/96/EG för avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att denna apparat kasseras på rätt sätt hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars skulle kunna orsakas om den kasserades i på fel sätt.

Symbolen på produkten anger att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska varor.

Denna apparat kräver specialiserad avfallshantering. För ytterligare information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återvinning av denna produkt, vänligen kontakta ditt lokala stadskontor, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte produkten.

