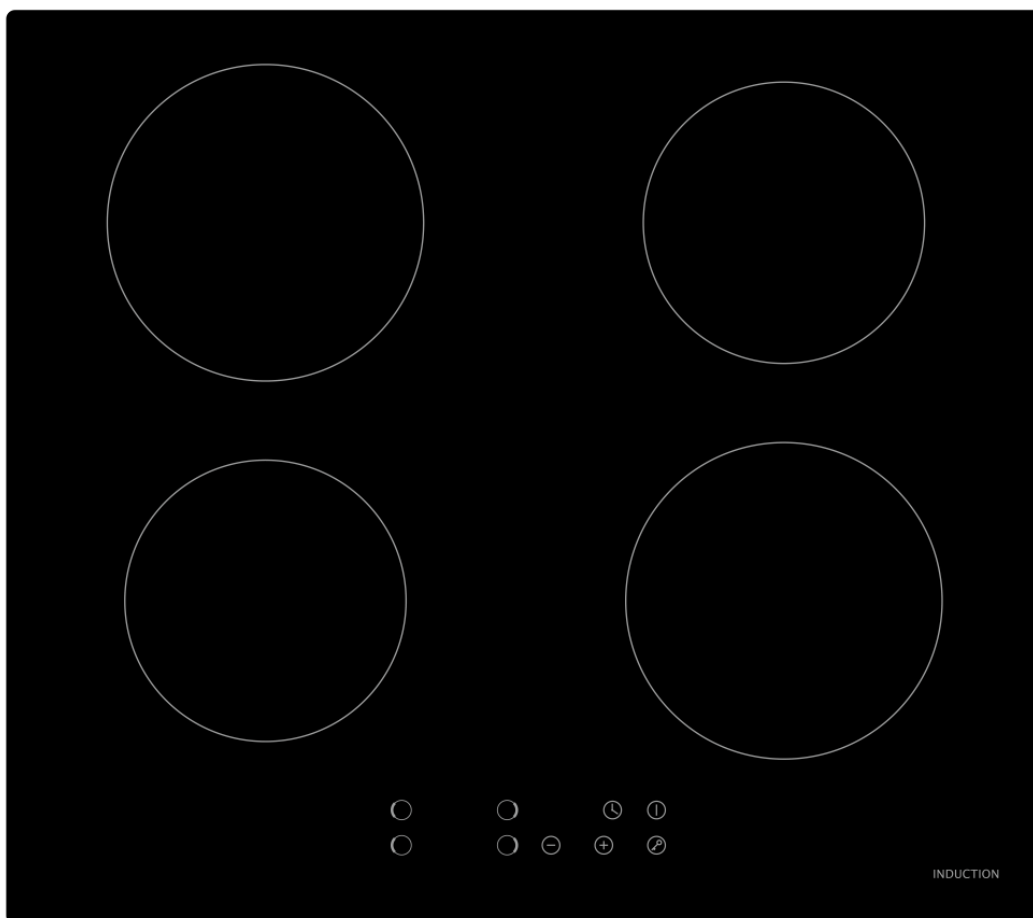


eico

IH 60



DK Brugsanvisning / installationsmanual

NO Bruksanvisning/Installasjonsansvisning

SV Bruksanvisning/installationsanvisning

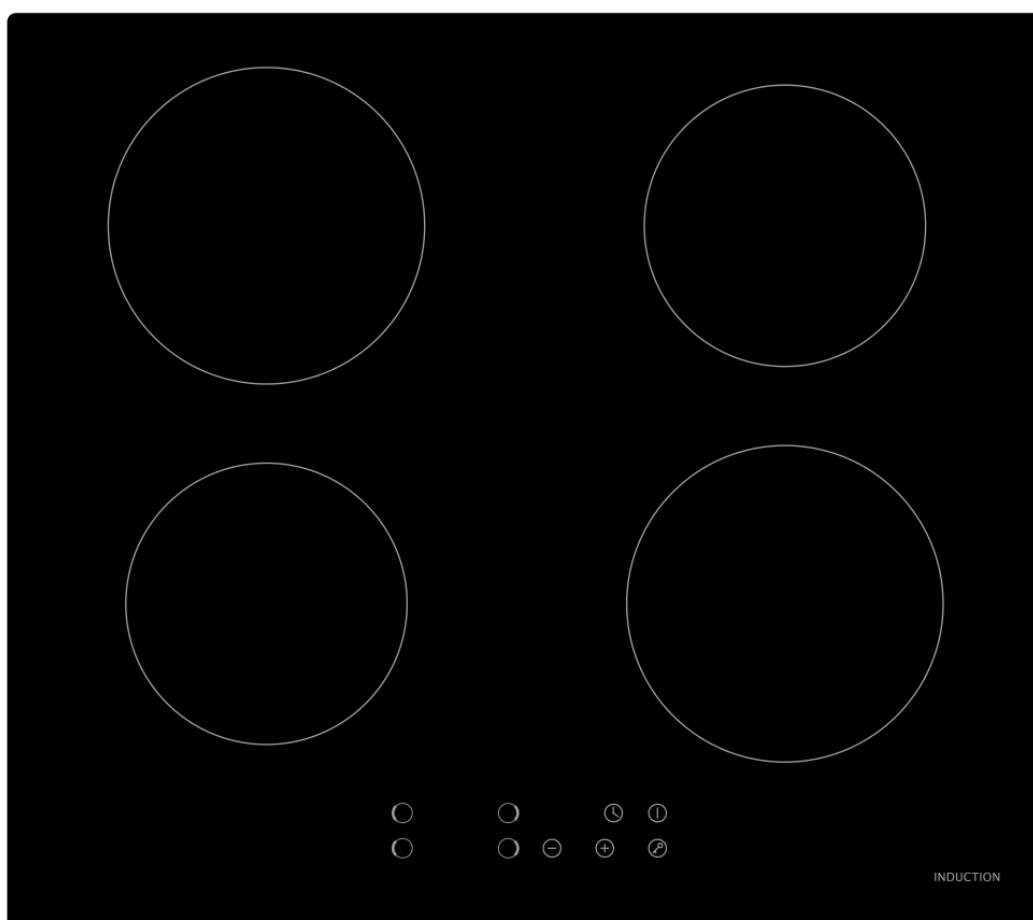
GB User manual / mounting instructions

eico

Induktionskogeplade

Instruktionsmanual / Installationsmanual

MODEL: IH 60



Indhold

1.	Forord	3
1.1	Sikkerheds advarsler	3
1.2	Installation.....	3
1.3	Drift og vedligeholdelse.....	4
2.	Energispareråd	6
3.	Produktintroduktion	6
2.1	Set fra oven	6
2.2	Betjeningspanel.....	6
2.3	Arbejdsteori.....	7
2.4	Inden du bruger din nye induktions kogeplade.....	7
2.5	Teknisk specifikation	7
3.	Betjening af produktet	8
3.1	Berørings knapper	8
3.2	Valg af den rigtige pande/gryde	8
3.3	Sådan gør du.....	9
4.	Retningslinjer for tilberedning	13
4.1	Tilberednings tips	13
4.2	Detektering af små genstande	14
5.	Varmeindstillinger	14
6.	Pleje og rengøring	15
7.	Råd og tips	16
8.	Fejldisplay og inspektion	18
9.	Installation	20
9.1	Valg af installations udstyr	20
	ADVARSEL: Der skal sikres tilstrækkelig ventilation	21
9.2	Før installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at	22
9.3	Efter installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at.....	22
9.4	Før placering af fastgørelses beslagene	22
9.5	Justering af beslagenes position	22
9.6	Forsigtighedsregler.....	23
9.7	Tilslutning af induktionskogepladen til hovedstrøm forsyningen	23

1. Forord

1.1 Sikkerheds advarsler

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs disse oplysninger, før du bruger din kogeplade.

1.2 Installation

1.2.1 Fare for elektrisk stød

- Afbryd apparatet fra hovedstrømforsyningen, før du påbegynder enhver form for arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er nødvendigt og obligatorisk.
- Ændringer til hjemmets elektriske installationer må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

1.2.2 Fare for at skære sig

- Pas på - pladens kanter er skærpe.
- Hvis du ikke udviser forsigtighed, kan det medføre, at du skærer dig, eller andre personskader.

1.2.3 Vigtige sikkerheds instruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må aldrig sættes brændbare materialer eller andre produkter på dette apparat.
- Denne information bør gøres tilgængelig for den installationsansvarlige, da det kan reducere installationsomkostningerne.
- For at undgå enhver risiko skal dette apparat installeres i overensstemmelse med disse installationsinstruktioner.
- Dette apparat må kun installeres og tilsluttes til et jordledningssystem af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal forbindes til et kredsløb med en isoleringsafbryder, der helt kan afbrydes fra strømforsyningen. Hvis du ikke installerer apparatet korrekt, kan dette ugyldiggøre garantien eller eventuelle erstatningskrav.
- Dette apparat må bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt under opsyn eller instrueret i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver risiko.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå

risiko for elektrisk stød i forbindelse med overfladen af det glaskeramiske materiale eller andet materiale, der beskytter de strømførende dele

- Metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Du må ikke bruge damprenser.
- Brug ikke damprenser til rengøring af kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Hav ikke ting stående oven på kogepladerne.
- Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal være under konstant overvågning.
- ADVARSEL: Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet og dæk derefter flammerne til, f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

1.3 Drift og vedligeholdelse

1.3.1 Fare for elektrisk stød

- Undlad at tilberede mad på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis induktionskogepladens overflade skulle gå i stykker eller revne, skal apparatet straks slukkes på stikkontakten (vægkontakt), hvorefter du skal kontakte en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på stikkontakten på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Undladelse af at følge dette råd kan medføre elektrisk stød eller dødsfald.

1.3.2 Sundheds fare

- Dette apparat overholder de elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog konsultere deres læge eller producenten af implantatet inden brug af dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Undladelse af at følge disse råd kan medføre dødsfald.

1.3.3 Fare i forbindelse med varme overflader

- Under brug af apparatet bliver de tilgængelige dele tilstrækkeligt varme til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke kropsdele, tøj eller andet end de dertil egnede pander/gryder komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er kold.
- Hold børn på afstand.
- Håndtag på stegepander kan blive for varme at røre ved. Tjek, at håndtag på stegepander ikke rækker ind over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtag uden for børns rækkevidde.
- Undladelse af at følge disse råd kan medføre forbrændinger og skoldning.

1.3.4 Fare for at skære sig

- Det knivskarpe blad på kogepladeskraber er eksponeret, når sikkerhedshætten er trukket tilbage. Bruges med ekstrem omhu og skal altid opbevares sikkert og uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke er meget forsigtig, er der risiko for at skære sig eller andre personskader.

1.3.5 Vigtige sikkerheds instruktioner

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Vand, der er kogt over, forårsager rygning og fedtpletter, som kan antænde.
- Brug aldrig apparatet som en arbejds- eller opbevaringsflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Undlad at lægge eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektronisk udstyr (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af apparatets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig apparatet til opvarmning af rummet.
- Sluk altid de enkelte koge zoner efter brug, og sluk for induktionskogepladen som beskrevet i denne manual (dvs. ved hjælp af berøringsknapper). Hav ikke tillid til, at pandedetektor-funktionen slukker for koge zonerne, når du fjerner panderne/gryderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Undlad at opbevare ting af interesse for børn i skabe oven over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan blive alvorligt kvæstede.
- Efterlad aldrig børn alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres muligheder for at benytte apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i at bruge det. Personen, der instruerer, skal sikre sig, at de kan bruge apparatet uden at være til fare for dem selv eller deres omgivelser.
- Undlad at reparere eller udskifte dele til apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden vedligeholdelse bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Undlad at placere eller tabe tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke pander eller gryder med ujævne kanter, og undlad at trække disse hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuremidler eller andre skrappe rengøringsmidler med slibeeffekt til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og andre lignende steder såsom:
 - køkkenområder for medarbejdere i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer; i landbrugsboliger; -af gæster på hoteller, moteller og andre udlejningssteder; -bed and breakfast og lignende.
- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Vær forsigtig, så du undgår at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes på afstand, medmindre de er under overvågning.

Tillykke med købet af din nye induktionskogeplade.

Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne vejledning / installationsmanual for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer og betjener produktet korrekt.

For installation skal du læse afsnittet om installation.

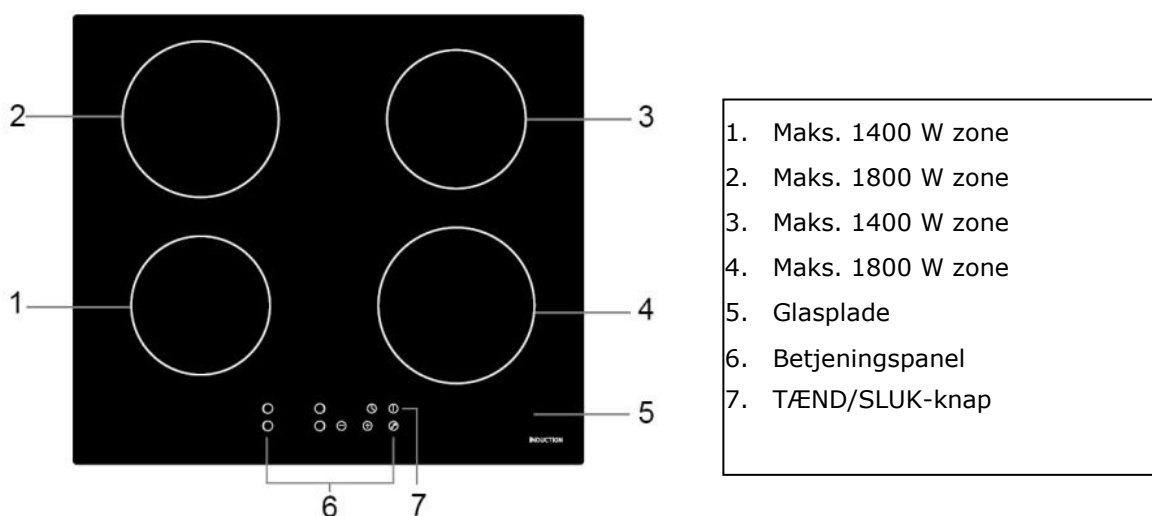
Læs alle sikkerhedsinstruktioner omhyggeligt før brug, og opbevar denne vejledning / installationsmanual til fremtidig brug.

2. Energispareråd

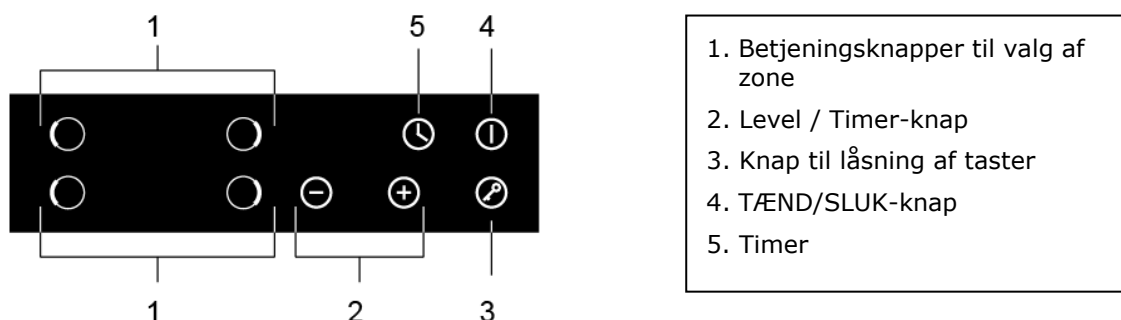
Benyt så vidt muligt gryder og pander med låg når maden tilberedes	Undgår unødigt varmekonsum
Vælg en gryde som er tilpasset mængden af mad	Mængden af anvendt energi tilpasses dit behov
Tilbered med så lidt vand som muligt	Bruger mindre energi end når der bruges meget vand
Skru ned når der ikke er behov for at lave mad på høje varmetrin	Undgår unødigt varmekonsum

3. Produktintroduktion

2.1 Set fra oven

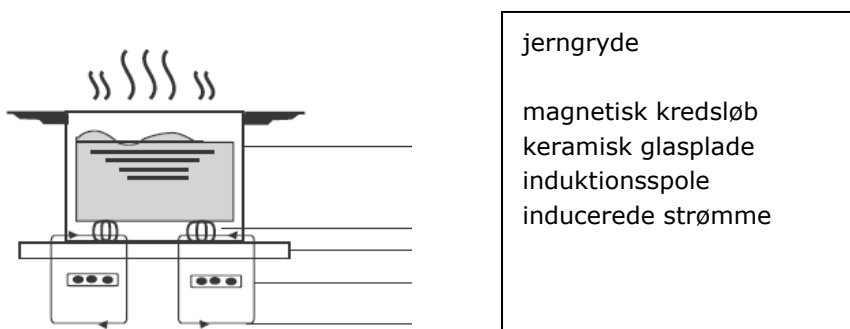


2.2 Betjeningspanel



2.3 Arbejdsteori

Induktionsmadlavning er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavningsteknologi. Den fungerer ved hjælp af elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i panden/gryden i stedet for indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi det efterhånden varmes op af panden/gryden.



2.4 Inden du bruger din nye induktions kogeplade

- Læs denne vejledning, og sæt dig grundigt ind i afsnittet 'Sikkerhedsadvarsler'.
- Fjern eventuelle beskyttende film, der stadig måtte være på din induktionskogeplade.

2.5 Teknisk specifikation

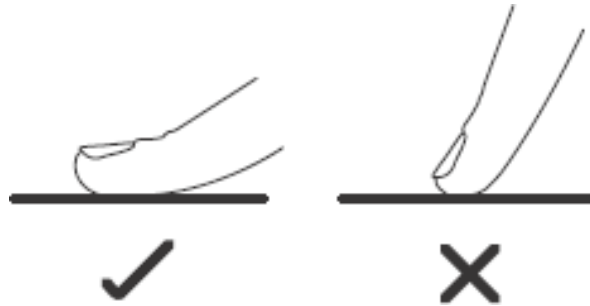
Kogeplade	IH 60
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240 V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	6400W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	590X520X60
Indbyggede dimensioner A×B (mm)	560X490

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

3. Betjening af produktet

3.1 Berørings knapper


- Knapperne reagerer på tryk, så du behøver ikke at anvende nogen form for pres.
- Brug midten af din finger, ikke spidsen.
- Du vil høre et bip hver gang, en berøring er registreret.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid rene, tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. redskaber eller klæder, der dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre betjeningsknapperne svære at betjene.



3.2 Valg af den rigtige pande/gryde



- Brug kun pander/gryder, der er velegnet til induktionsmadlavning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af panden/gryden.

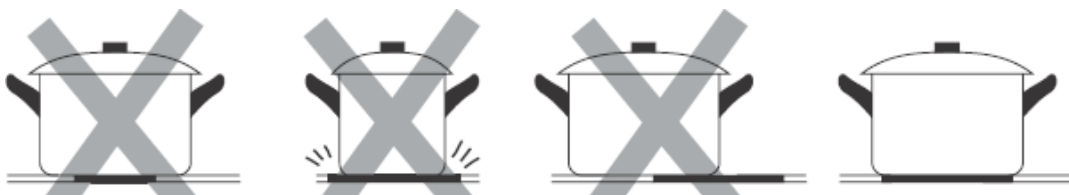
- Du kan tjekke, om dine pander/gryder er velegnede, ved at udføre en magnettest. Sæt en magnet mod bunden af panden/gryden. Hvis den tiltrækkes, er panden/gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Hæld noget vand i den pande/gryde, du vil kontrollere.
 2. Hvis  ikke blinker i displayet, og vandet varmes, er panden/gryden velegnet.
- Pander/gryder lavet af følgende materialer er ikke egnede: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



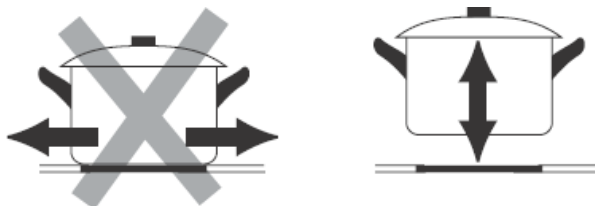
Brug ikke pander/gryder med ujævne kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din pande/gryde er jævn, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug pander/gryder, hvis diameter er lige så store som omridset af den valgte kogezone. Når du bruger en gryde, vil der blive brugt lidt mere energi ved dens maksimale effektivitet. Hvis du bruger en mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. En gryde, der er mindre end 140 mm, kan blive overset/ikke-detekteret af induktionskogepladen. Sæt altid din pande/gryde midt på kogezone.


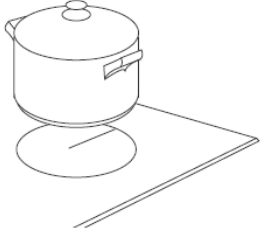

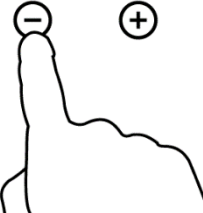


Løft altid pander/gryder væk fra induktionskogepladen – kør dem ikke hen over pladen, da de derved kan ridse glasset.



3.3 Sådan gør du

3.3.1 Start madlavning


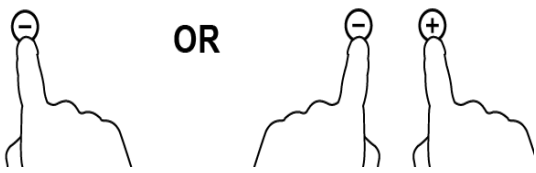
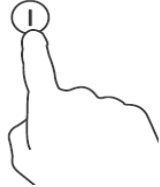

<p>Tryk på TÆND/SLUK-knappen i tre sekunder. Når der er tændt, vil der lyde et bip, og alle displays viser “-” eller “- -”, hvilket indikerer, at induktionskogepladen er gået i standby-tilstand.</p>	
<p>Placér en egnet pande/gryde på den kogezone, du vil bruge. Sørg for, at bunden af din pande/gryde og overfladen af kogezone er rene og tørre.</p>	
<p>Berøring af betjeningsknappen til varmezone vil få en indikator-lampe ved siden af tasten til at blinke.</p>	
<p>Vælg en varmeindstilling ved at trykke på “-” eller “+”.</p> <ul style="list-style-type: none">• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling indenfor et minut, vil induktionskogepladen slukke automatisk. Du skal herefter starte forfra på trin 1.• Du kan til en hver tid ændre varmeindstilling under madlavningen.	

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

Dette betyder, at:

- du ikke har sat panden/gryden på den korrekte kogezone, eller
 - den pande/gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionsmadlavning, eller
 - panden/gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone.
- Der tilføres ingen varme, medmindre der er en egnet pande/gryde på kogezone.
- Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er placeret en velegnet pande/gryde på det.

3.3.2 Afslut madlavning



<p>Tryk på knappen til den varmezone, du ønsker at slukke.</p>	
<p>Sluk for kogezone ved at rulle ned på "0" eller røre ved "-" og "+" samtidigt. Sørg for, at displayet viser "0".</p>	
<p>Sluk for hele induktionskogepladen ved at trykke på TÆND/SLUK-knappen.</p>	
<p>Pas på varme overflader. H viser, hvilken kogezone, der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er kølet ned til en temperatur, der er sikker. Den kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil opvarme flere pander/gryder. Du kan så bruge den varmeplade, der stadig er varm.</p>	

3.3.3 Låsning af betjeningsknapper

- Du kan låse knapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. at børn utilsigtet tænder for kogezoneerne).
- Når knapperne er låst, er alle knapper undtagen TÆND/SLUK-knappen deaktiveret.

For at låse betjeningsknapperne	
Rør ved låseknappen	Timer-indikatoren viser "Lo"
For at låse betjeningsknapperne op	
Tryk på låseknappen og hold knappen nede.	



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen TÆND/SLUK  . Du kan altid slukke for induktionskogepladen med TÆNDSLUK  -knappen i nødstilfælde, men du skal først låse kogepladen op i næste betjeningstrin.

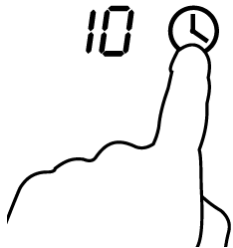
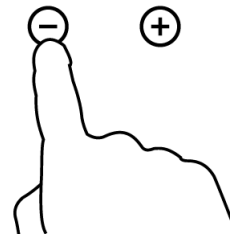
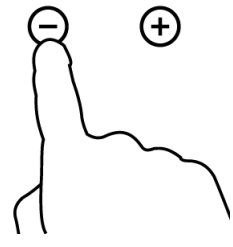
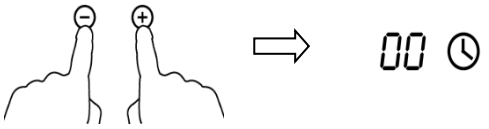

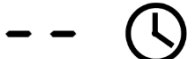
3.3.4 Timer- knap

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

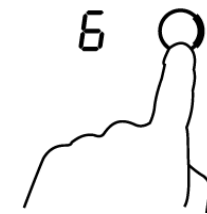

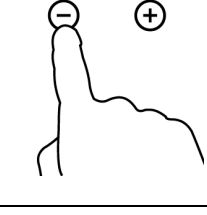
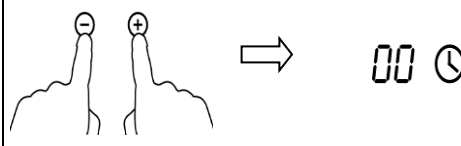

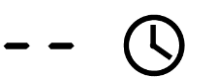
- Du kan bruge den som minutur. I så fald vil timeren ikke slukke for kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået. Timerens maks. tidsindstilling er 99 min.

a) Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

<p>Sørg for, at kogepladen er tændt. Bemærk: Du kan bruge minuturet, også selvom du ikke vælger en kogezone.</p>	
<p>Tryk på "+" -knappen på timeren. Indikatoren for tidtagning begynder at blinke, og tallet "10" vises på timer-displayet.</p>	
<p>Indstil tiden ved at trykke på "-" eller "+" -knappen på timer-indikatoren: Tryk en gang på timerens "-" eller "+" -knap for at sænke eller øge tiden med 1 minut. Tryk på timerens "-" eller "+" -knap, og hold den inde for at sænke eller øge tiden med 10 minutter. Hvis indstillingstiden overstiger 99 minutter, vil timeren automatisk vende tilbage til "00 minutter"</p>	
<p>Ved at trykke samtidigt på "-" og "+" afbrydes timeren, og der vil blive vist "00" i minut-displayet.</p>	
<p>Når tiden er indstillet, vil timeren begynde at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder.</p>	
<p>Summeren bipper i 30 sekunder, og timer-indikatoren viser "--", når indstillingstiden er nået.</p>	

b) Indstilling af timeren til at slukke for en kogezone

Indstilling af én kogezone	
Tryk på betjeningsknappen for den varmezone, du ønsker at indstille timeren for. (f.eks. sektion 3#)	
Tryk på timer-knappen. Indikatoren for tidtagning begynder at blinke, og tallet "10" vises på timer-displayet.	
Indstil tiden ved at trykke på knappen på timer-indikatoren: Tryk på timerens "-" eller "+"-knap en gang for at sænke eller øge tiden med 1 minut. Tryk på timerens "-" eller "+"-knap, og hold den inde for at sænke eller øge tiden med 10 minutter.	
Ved at trykke samtidigt på "-" og "+" afbrydes timeren, og der vil blive vist "00" i minut-displayet.	
Når tiden er indstillet, vil timeren begynde at tælle ned med det samme. Displayet viser den resterende tid, og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af indikatoren for varmeniveau lyser for at angive, at der er valgt en zone.	
Når timeren for madlavning udløber, vil den pågældende kogezone slukkes automatisk.	



De øvrige kogezone vil fortsat være i brug, hvis der er blevet tændt for dem forinden.

3.3.5 Standard arbejdstider

Auto-sluk-funktionen er en sikkerhedsmæssig beskyttelsesfunktion for din induktionskogeplade. Den slukker automatisk, hvis du skulle glemme at slukke efter din madlavning. De standardmæssige arbejdstider for de forskellige varmeniveauer er vist i nedenstående tabel:

Varmeniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbejdstid (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryden fjernes, kan induktionskogepladen stoppe med at varme øjeblikkeligt, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Folk med pacemaker bør konsultere deres læge før brug af denne enhed.

4. Retningslinjer for tilberedning



Pas på, når du steger, da olie og fedtstof varmes op meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt selvantænde, hvilket udgør en alvorlig brandrisiko.

4.1 Tilberednings tips

- Når maden er bragt i kog, reduceres temperaturen.
- Brug af låg vil reducere tilberedningstiderne og spare energi ved at holde på varmen.
- Minimér mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start madlavning ved en høj temperatur, og sænk temperaturen, når maden er varmet igennem.

4.1.1 Simring, kogning af ris

- Simring sker under kogepunktet ved omkring 85°C, når boblerne kun stiger lejlighedsvis til overfladen af skyen/saucen. Dette er nøglen til lækre supper og sammenkogte retter, fordi smagene udvikles, uden at maden overkoges. Du bør også tilberede æg-baserede og meljævnedede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, f.eks. kogning af ris efter opsugningsmetoden, kan kræve en højere indstilling end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt på den anbefalede tid.

4.1.2 Sydende steak

For tilberedning af saftige velsmagende steaks:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter inden tilberedning.
2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Stæk lidt olie på den brandvarme pande, og læg derefter kødet på panden.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af tykkelsen på bøffen og hvor stegt, du ønsker den. Tiderne kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at vurdere, hvor tilberedt den er – jo mere fast den føles, jo mere 'gennemstegt' vil den være.
5. Lad bøffen hvile på en varm plade i et par minutter for at slappe af og blive mør inden servering.

4.1.3 For lynstegning

1. Vælg en fladbundet wok, der er velegnet til induktion, eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Lynstegning skal gå hurtigt. Hvis du skal tilberede store mængder mad, så tilbered maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm panden kortvarigt, og tilsæt 2 spsk. olie.
4. Tilbered først alt kødet, sæt det til siden, og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skruer du kogezone ned på en lavere indstilling, lægger kødet tilbage i gryden, og tilsætter din sauce.
6. Rør forsigtigt rundt i ingredienserne for at sikre, at de er varmet igennem.
7. Servér straks.

4.2 Detektering af små genstande

Når en forkert størrelse eller ikke-magnetisk pande/gryde (f.eks. aluminium) eller andre små genstande (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby i 1 minut. Blæseren vil fortsat blæse ned på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

5. Varmeindstillinger

Nedenstående indstillinger er kun vejledende. De nøjagtige indstillinger vil afhænge af flere faktorer, herunder din pande/gryde og den mængde mad, du tilbereder. Forsøg dig lidt frem med induktionskogepladen for at finde frem til de indstillinger, der passer dig bedst.

Varmeindstillinger	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Delikat opvarmning kun til små mængder mad• smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der smelter hurtigt• simring for lav varme• langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• genopvarmning• lidt hurtigere simring• kogning af ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautering/stegning• kogning af pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• lynstegning• svitsning• bringe suppe i kog• koge vand

6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Hverdagssnavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter, der efterlades fra madlavning eller ikke-sukkerholdige afsmitninger på glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør et rengøringsmiddel til kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke brandvarmt!) 3. Rengør og tør efter med en ren klud eller papirserviet. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen indikation for 'varme overflader', men den kogezone kan stadig være varm! Vær ekstrem forsigtig. • Stærke skuresvampe, visse nylon-grydesvampe og barske/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at tjekke, om dit rengøringsmiddel eller skuremiddel er velegnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Vand eller andet, der er kogt over og smeltet samt rester af varm sukkerholdig væske på glasset	<p>Dette fjernes straks med en fiskekniv, paletkniv eller barberbladsskraber, der er velegnet til glasinduktionskogeplader, men vær opmærksom på kogezonernes varme overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen på stikkontakten på væggen. 2. Hold kniven eller genstanden i en vinkel på 30°, og skrab snavset eller spildet hen på et køligt sted på kogepladen. 3. Tør snavset eller spildet af med en karklud eller et stykke køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'hverdagssnavs på glas' som vist ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletterne efter de smeltede madrester eller sukkerholdigt spild hurtigst muligt. Hvis det får lov at køle af på glasset, kan det være vanskeligt at fjerne og måske permanent skade glasoverfladen. Fare for at skære sig: hvis sikkerhedshætten er trukket tilbage, er bladet på skraberen knivskarpt. Bruges med ekstrem omhu og skal altid opbevares sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Tør spildet op 3. Tør området med berøringsknapperne af med en ren fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt af med køkkenrulle. <p>Tænd for strømmen til kogepladen igen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Det kan ske, at kogepladen bipper og slukker af sig selv, og at berøringsknapperne ikke fungerer, når der er væske på dem. Sørg for at tørre området med berøringsknapperne af, før du tænder for kogepladen igen.

7. Råd og tips

Problem	Mulige årsager	Sådan gør du
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Kontroller, at induktionskogepladen er forbundet til trømforsyningen, og at den er tændt. Tjek efter, om der er strømsvigt i hjemmet eller området. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du kontakte en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låste.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnittet "Brug af din induktionskogeplade" for vejledning.
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være et tyndt lag vand over knapperne, eller du bruger måske fingerspidserne til at berøre knapperne.	Kontroller, at området med berøringsknapperne er tørt, og brug midten af din finger til at trykke på knapperne.
Glasset bliver ridset.	Pander/gryder har rå kanter. Der anvendes uegnede, slibende skure- eller rengøringsmidler.	Brug pander/gryder med flade og jævne underlag. Se 'At vælge de rigtige pander/gryder'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander/gryder laver skurrende og klikkende lyde.	Dette kan skyldes konstruktionen af dine pander/gryder (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for pander/gryder og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen afgiver en lav summelyd, når den bruges ved en høj varmeindstilling	Dette skyldes teknologien for induktionsmadlavning.	Dette er normalt, men støjen burde fortage sig eller forsvinde helt, når du sænker temperaturen.
Der kommer blæserstøj fra induktionskogepladen.	Der er sluttet en køleventilator til i din induktionskogeplade, så elektronikken ikke bliver overophedet. Den fortsætter måske med at køre, efter du har slukket for induktionskogepladen.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogeplade på stikkontakten, mens blæseren kører.

<p>Pander/gryder bliver ikke varme, og vises i displayet.</p>	<p>Induktionskogepladen kan ikke registrere panden/gryden, da denne ikke er egnet til induktionsmadlavning.</p> <p>Induktionskogepladen kan ikke registrere panden/gryden, da denne er for lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på den.</p>	<p>Brug pander/gryder, der er egnet til induktionsmadlavning. Se afsnittet "Valg af de rigtige pander/gryder".</p> <p>Centrer panden/gryden, og sørg for, at dens bund matcher størrelsen på kogezone.</p>
<p>Induktionskogepladen eller en kogezone er slukket af sig selv. Der lyder uventet en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre på minuturets display).</p>	<p>Teknisk fejl.</p>	<p>Notér bogstaver og tal for fejlen ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten på væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.</p>

8. Fejldisplay og inspektion

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

Fejlfinding

1) Fejlkode, der vises for kunden, og løsning:

Fejlkode	Problem	Løsning
Automatisk genaktivering		
E1	Forsyningsspænding er højere end den nominelle spænding.	Undersøg, om strømforsyningen er normal.
E2	Forsyningsspænding er lavere end den nominelle spænding.	Tænd for enheden, når strømforsyningen er normal.
E3	Høj temperatur på sensoren til den keramiske plade. (1#)	Vent indtil temperaturen på den keramisk plade vender tilbage til normal.
E4	Høj temperatur på sensoren til den keramiske plade. (2#)	Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden.
E5	Høj temperatur på IGBT . (1#)	Vent indtil temperaturen på IGBT vender tilbage til normal.
E6	Høj temperatur på IGBT. (2#)	Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden. Kontrollér, om blæseren kører tilfredsstillende; i modsat fald skal den udskiftes.
Ingen automatisk genaktivering		
F3/F6	Temperatursensorfejl for den keramiske plade -kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Tjek forbindelsen, eller udskift temperatursensoren til den keramisk plade.
F4/F7	Temperatursensorfejl for den keramiske plade --åbent kredsløb. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Temperatursensorfejl for den keramiske plade har en fejl—fungerer ikke . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Temperatursensorfejl for IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 1#)	Udskift strømkortet.
FC /FD	Temperatursensorfejl for IGBT. (kortslutning/åbent kredsløb for 2#)	

2) Specifik fejl og løsning

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Indikatoren lyser ikke, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømtilførsel.	Kontroller, at stikket er monteret korrekt i stikkontakten, og at udgangen fungerer.	
	Det ekstra strømkort og det tilsluttede display-kort fungerer ikke.	Kontroller forbindelsen.	
	Det ekstra strømkort er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort.	
	Display-kortet er beskadiget.	Udskift display-kortet.	
Nogle knapper kan ikke arbejde, eller LED-displayet ikke er normalt.	Display-kortet er beskadiget.	Udskift display-kortet.	
Indikatoren for madlavning lyser, men varme starter ikke.	Høj temperatur for kogepladen.	Stuetemperaturen kan være for høj. Luftindtaget eller ventilationen kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Kontrollér, om blæseren kører tilfredsstillende ; I modsat fald skal den udskiftes.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Varmen stopper pludseligt under betjening, og displayet blinker "u".	Pande/gryde-type er forkert.	Brug den korrekte gryde (se instruktionsmanualen.)	Pandens/grydens detektor-kredsløb er beskadiget, udskift strømkortet.
	Grydens diameter er for lille.		
	Kogepladen er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen bliver normal igen. Tryk på "TÆND/SLUK"-knappen for at genstarte enheden.	


Varmezoner i samme side (som f.eks. første og anden zone) viser "u" .	Strømkort og display-kort tilslutter ikke.	Kontroller forbindelsen.	
	Display-kortet til kommunikationsdel en er beskadiget.	Udskift display-kortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Blæserens motor lyder unormal.	Blæserens motor er beskadiget.	Udskift blæseren.	

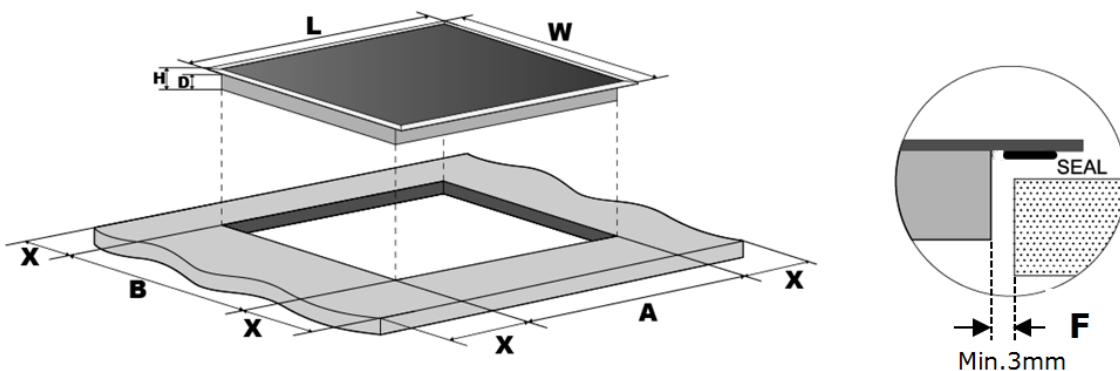
Ovenstående er en bedømmelse og inspektion af de mest almindelige fejl.
Vær venlig ikke at skille enheden ad på egen hånd - for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

9. Installation

9.1 Valg af installations udstyr


Skær arbejdsfladen ud i henhold til de størrelser, der er vist på tegningen.
Med henblik på installation skal der som minimum være 5 cm plads rundt om hullet. Sørg for, at tykkelsen på arbejdsfladen mindst er 30mm. Vælg et varmebestandigt og isolerende materiale til arbejdsfladen (træ og lignende fibermateriale eller vandsugende materialer må ikke anvendes som arbejdsflade, medmindre de er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformationer forårsaget af varmestråling fra varmepladen. Som vist nedenfor:

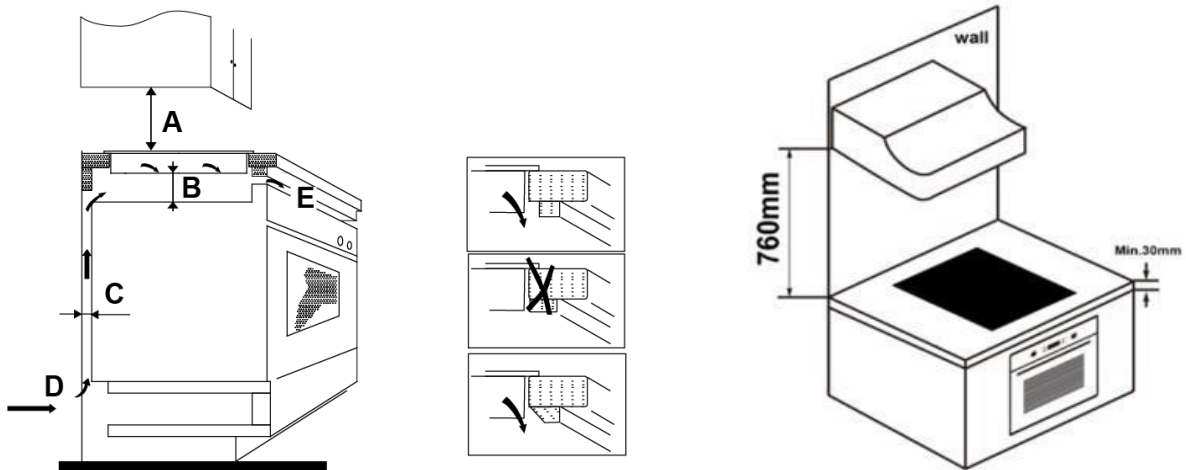
 Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem siderne af kogepladen og de indvendige overflader på kogepladen skal være mindst 3mm.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokerede. Vær sikker på, at induktionskogepladen er i god stand. Som vist nedenfor

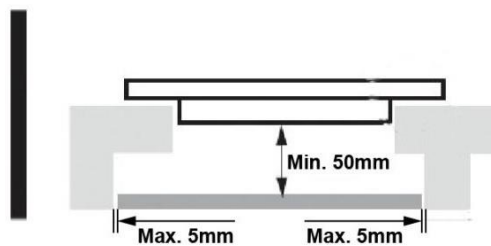
 Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet oven over kogepladen skal være mindst 760 mm



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

ADVARSEL: Der skal sikres tilstrækkelig ventilation

Sørg for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftind- og udtag ikke er blokerede. For at undgå utilsigtet kontakt med overophedningsknappen nederst på kogepladen eller få uventet elektrisk stød under arbejdet, er det nødvendigt at sætte en trækloids ind, fastgjort med skruer i en afstand på min. 50 mm fra bunden af kogepladen. Følg nedenstående krav.



Der er ventilationshuller rundt i ydersiden af kogepladen. Du SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af arbejdsfladen, når du sætter kogepladen på plads.



- Vær opmærksom på, at limen, der binder de plastik- eller træbaserede materialer til induktionskogepladen, skal kunne modstå temperaturer på mindst 150°C, for at undgå, at pladen løsner sig.
- Bagvæggen, de tilstødende overflader og omgivelser skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.

9.2 Før installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at

- arbejdsfladen er firkantet og plan, og ingen konstruktionselementer forstyrrer kravet til plads.
- arbejdsfladen er fremstillet af et varmebestandigt og isolerende materiale.
- Hvis kogepladen installeres over en ovn, skal ovnen have en indbygget køleventilator.
- Installationen skal overholde alle krav til tilladelser samt gældende standarder og bestemmelser.
- En passende isoleringsafbryder, der sikrer fuldstændig afbrydelse fra hovedstrømforsyningen, indbygges i den faste el-installation, monteres og placeres, så den overholder de lokale regler og bestemmelser vedrørende kabelføring.
- Isoleringsafbryderen skal være af en godkendt type og give en luftspalte på 3 mm kontaktafstand for alle poler (eller i alle aktive [fase]ledere, hvis de lokale regler tillader tilslutning i form af denne type).
- Afbryderen skal være lettilgængelig for kunden, når induktionskogepladen er installeret.
- Du skal konsultere de lokale byggemyndigheder og -vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du skal anvende varmebestandige og rengøringsvenlige overflader (f.eks. keramiske fliser) til de vægflader, der omgiver kogepladen.

9.3 Efter installation af induktionskogepladen skal du sørge for, at

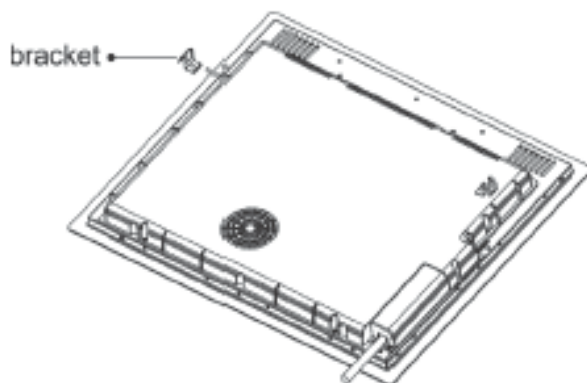
- strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt via skabslåger eller skuffer.
- der er tilstrækkelig tilstrømning af frisk luft udefra kabinettet og ind til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret oven over en skuffe eller et skab, installeres en termisk beskyttende barriere under kogepladen.
- Isoleringsafbryderen skal være let tilgængelig for kunden.

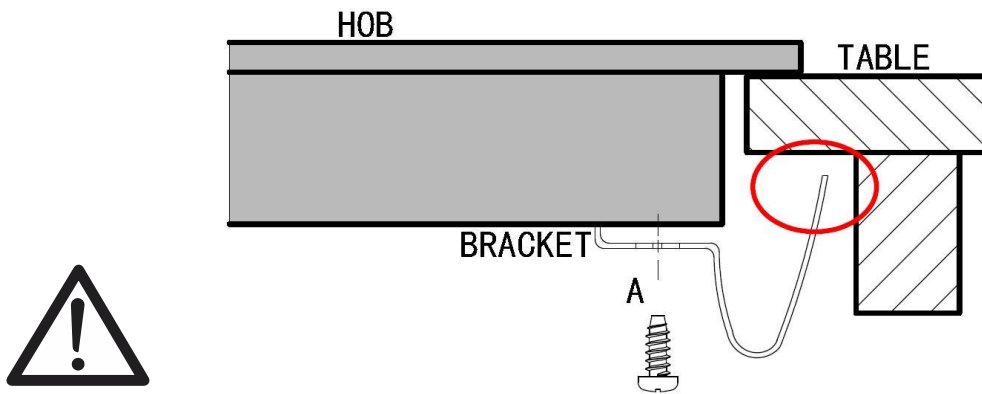
9.4 Før placering af fastgørelses beslagene

Enheden skal placeres på et stabilt, jævnt underlag (brug emballagen). Tryk ikke for kraftigt på knapperne, der stikker ud fra kogepladen.

9.5 Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen på arbejdsfladen ved at skrue 2 beslag fast til bunden af kogepladen (se billede) efter installation. Justér beslagenes position, så de passer til den pågældende bordpladetykkelse.





Under alle omstændigheder må beslagene ikke komme i berøring med de indvendige overflader af arbejdsfladen efter installationen (se billede).

9.6 Forsigtighedsregler

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din rådighed. Foretag aldrig installationen selv.
2. Induktionskogepladen må aldrig installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden vil kunne beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal installeres på en sådan måde, at man kan sikre en god varmeafgivelse og dermed øge pålideligheden.
4. Væggen og induktionsvarmezonen oven over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader, skal det mellemliggende lag og klæbemidlet være modstandsdygtige overfor varme.
6. Du må ikke bruge damprensere.

9.7 Tilslutning af induktionskogepladen til hovedstrøm forsyningen



Denne induktionskogeplade må kun tilsluttes til hovedstrømforsyningen af en kvalificeret person. Før du tilslutter induktionskogepladen til hovedstrømforsyningen, skal du tjekke, at:

1. De indvendige kabelinstallationer er velegnede til den effekt, som kogepladen genererer.
2. Spændingen svarer til den værdi, der er angivet på typeskiltet
3. Strømforsyningskablektionerne kan modstå den belastning, der er angivet på typeskiltet.

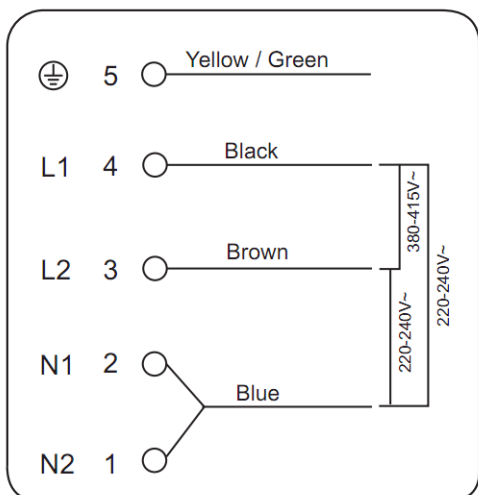
Tilslutning af kogepladen til hovedstrømforsyningen kræver ikke adaptere, reduktionsanordninger eller forgrenede enheder, da disse kan forårsage overophedning og brand.

Strømkablet må ikke komme i berøring med varme dele og skal placeres, så dets temperatur ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.

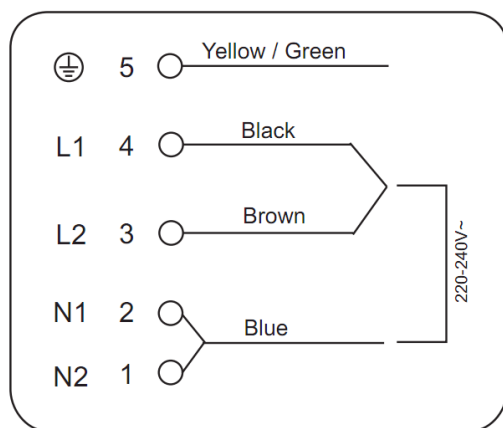
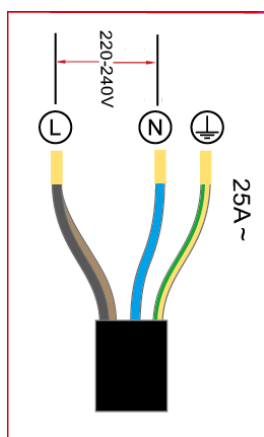


Kontrollér med en elektriker, om hjemmets kabelinstallation er velegnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard. Tilslutningsmetoden vises nedenfor



Hvis det samlede antal zoner er mindre end 4, kan kogepladen tilsluttes almindeligt lysnet stik inkl. jord.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal arbejdet udføres af en eftersalgsmedarbejder med specialegnede værktøjer for at undgå ulykker.
- Hvis apparatet skal tilsluttes direkte til hovednettet, skal der installeres en flerpolet strømafbryder med en min. åbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at der er etableret korrekt elektrisk forbindelse, og at denne er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Kablet må ikke være bøjet eller komprimeret.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for ulykker som følge af brug, hvor der ikke er tilsluttet jord eller med en defekt jordforbindelse
- Hvis apparatet har en stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig.



Bundfladen og netledningen til kogepladen er ikke tilgængelige efter installationen.

Bortskaffelse: Undlad at bortskaffe dette produkt som usorteret husholdningsaffald. Indsamling af pågældende affald skal ske særskilt med henblik på særlig behandling.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge eventuelle skader på miljøet og den menneskelige sundhed, som ellers kunne være opstået, hvis det blev bortskaffet på en forkert måde.

Symbolet på produktet indikerer, at produktet ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal indleveres til et indsamlingssted for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat kræver særlig bortskaffelse. For yderligere information om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din kommune, dit renovationselskab eller den forretning, hvor du købte produktet.

For mere detaljeret information om behandling, genvinding og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte din kommune, dit renovationselskab eller den forretning, hvor du købte produktet.

Table 5a
Information for domestic electric hobs

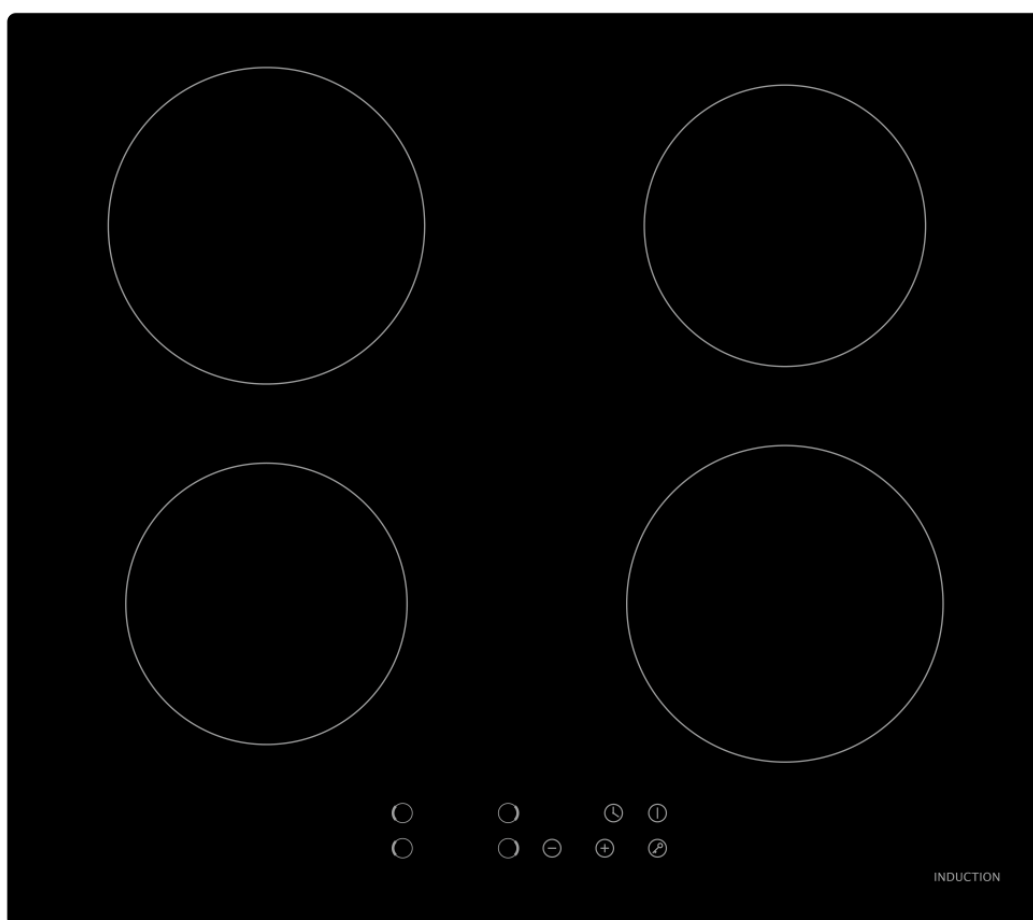
	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	**	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	induction cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	zone 1: 16,0 zone 2: 18,0 zone 3: 16,0 zone 4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECElectric cooking	zone 1: 200.3 zone 2: 173.3 zone 3: 185.9 zone 4: 180.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECElectric hob	189,8	Wh/kg

eico

Induksjonstopp

Bruksanvisning/Installasjonsanvisning

MODELL: IH 60



Innhold

1.	Forord	3
1.1	Sikkerhetsadvarsler	3
1.2	Installasjon	3
1.3	Bruk og vedlikehold	4
2.	Energispareråd	6
3.	Bli kjent med produktet	6
2.1	Sett ovenfra	6
2.2	Kontrollpanel	6
2.3	Teknologien – hvordan fungerer det.....	7
2.4	Før du tar din nye induksjonstopp i bruk	7
2.5	Teknisk spesifikasjoner	7
3.	Betjening	8
3.1	Berøringsbrytere	8
3.2	Valg av riktige kokekar	8
3.3	Slik bruker du koketoppen	9
4.	Slik bruker du induksjonstoppen	13
4.1	Tips ved tilberedning	13
4.2	Deteksjon av små gjenstander	14
5.	Varmeinnstillinger	14
6.	Pleie og rengjøring	15
7.	Råd og tips	16
8.	Feilvisning og inspeksjon	18
9.	Installasjon	20
9.1	Viktig ved valg av installasjon	20
	ADVARSEL: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon	21
9.2	Før toppen installeres må du sørge for at	22
9.3	Etter at toppen er installert må du sørge for at	22
9.4	Før plassering av festebrakettene	22
9.5	Justering av festebrakettene	22
9.6	Forsiktig	23
9.7	Koble toppen til strøm.....	23

1. Forord

1.1 Sikkerhetsadvarsler

Sikkerheten for deg og dine er viktig. Du bør derfor lese denne informasjonen nøye for du tar koketoppen i bruk.

1.2 Installasjon

1.2.1 Fare for elektriskstøt

- Du må alltid huske å koble fra strømmen til koketoppen før du utfører service eller vedlikehold på den.
- Tilkobling til jord er viktig og påbudt.
- Endringer av det elektriske anlegget i hjemmet ditt må kun utføres av autorisert elektriker.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til elektrisk støt eller død.

1.2.2 Fare for kuttskader

- Vær forsiktig - kantene på panelet er skarpe.
- Uvøren bruk kan føre til person- eller kuttskader

1.2.3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før installasjon og før koketoppen tas i bruk.
- Du må aldri plassere brennbare stoffer eller gjenstander på koketoppen.
- Del denne informasjonen med vedkommende som er ansvarlig for installasjonen av koketoppen, fordi dette kan bidra til å redusere installasjonskostnadene.
- Denne koketoppen må med andre ord installeres i henhold til disse instruksjonene for unngå fare.
- Installasjon og jording av koketoppen må utføres av en egnet fagperson.
- Koketoppen må være koblet til en krets utstyrt med en skillebryter som kobler ut strømmen fullstendig.
- Dersom koketoppen ikke installeres på korrekt måte, kan det føre til at garantien og muligheten til å kreve erstatning opphører.
- Koketoppen kan betjenes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatte fysiske, sensorisk eller mentale egenskaper eller mangel på erfaring og kunnskap såfremt de er under oppsyn eller har fått opplæring i hvordan kokeplaten brukes på sikker måte og at de har blitt innforstått med faren bruken innebærer.
- Barn må ikke leke med koketoppen. Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Dersom strømledningen er skadet, må en byttes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå farlige

situasjoner.

- Advarsel: Hvis et oppstår sprekker i overflater som den keramiske koketoppen eller tilsvarende materialer som beskytter strømførende deler, må du slå av koketoppen for å unngå muligheten for elektrisk støt.
- Du må ikke legge metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppens overflate fordi disse kan bli varme.
- Du må ikke bruke damprenser.
- Ikke bruk damprenser til rengjøring av koketoppen.
- Koketoppen er ikke beregnet på å betjenes av en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- ADVARSEL: Brannfare: du må ikke oppbevare gjenstander på koketoppen.
- Du må hele tiden holde øye med kokeprosessen. Du må hele tiden holde øye med kortvarige kokeprosesser.
- ADVARSEL: Koking uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Du må ALDRI forsøke å slukke en brann med vann - slå heller av kokeplaten og dekk deretter over flammen med et lokk eller ett brannteppe.

1.3 Bruk og vedlikehold

1.3.1 Fare for elektriskstøt

- Du må ikke bruke en koketopp som har slått sprekker eller er ødelagt. Dersom overflaten på koketoppen brekker eller sprekker, må du slå den av umiddelbart med hovedstrømbryteren (veggbryteren) og tilkalle en kvalifisert tekniker.
- Slå alltid av koketoppen før rengjøring eller vedlikehold.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til elektrisk støt eller død.

1.3.2 Helsefare

- Denne koketoppen oppfyller kravene i elektromagnetiske sikkerhetsstandarder.
- Det anbefales likevel at personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (som f.eks. insulinpumpe) konferer med lege eller produsenten av implantatet før de bruker koketoppen for å sikre at implantatet ikke vil bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Følges ikke disse anbefalingene kan det føre til død.

1.3.3 Fare - varmoverflate

- Under bruk vil de utildekkede delene av koketoppen bli varme nok til å kunne forårsake brannskår.
- Sørg for at kroppsdeler, klesplagg eller andre gjenstander enn egnede kokekar kommer i kontakt induksjonsglasset før overflaten er avkjølt.
- Pass på barna og hold dem unna.
- Håndtak på gryter kan bli varme. Påse at håndtak på grytene ikke står direkte over kokesoner som er på. Sørg for at barn ikke kan få tak i håndtakene.
- Følges ikke disse rådene kan det føre til brannskår og skålding.

1.3.4 Fare for kuttskader

- Det skarpe bladet på den medfølgende skrapen er eksponert når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake. Vær veldig forsiktig når du bruker skrapen og oppbevar den utilgjengelig for barn.
- Uvøren bruk kan føre til person- eller kuttskader.

1.3.5 Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Ikke la koketoppen stå uten tilsyn mens den er i bruk. Mat som koker over kan føre til røykutvikling og fettsøl kan føre til brann.
- Bruk aldri koketoppen som arbeidsbenk eller oppbevaringssted.
- La aldri gjenstander og kjøkkenredskaper bli liggende på koketoppen.
- Ikke legg eller oppbevar magnetiske gjenstander (som f.eks. kredittkort, minnekort) eller elektroniske apparater (som f.eks. datamaskiner, MP3-spillere), fordi disse kan bli påvirket av det elektromagnetiske feltet.
- Du må aldri bruke koketoppen til oppvarming av rommet.
- Du må alltid huske å slå av kokesonene på koketoppen etter bruk som beskrevet i denne bruksanvisningen (dvs. med berøringstastene). Ikke stol på at grytedetekteringsfunksjonen slår av kokesonene når grytene fjernes.
- Ikke la barn leke med kokeplaten eller sitte, stå eller klatre på den.
- Ikke oppbevar ting som barn er interessert i skapene over koketoppen. Barn som klatrer på koketoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn oppholde seg uten tilsyn i området hvor koketoppen er i bruk.
- Barn eller personer med en funksjonshemming som begrenser deres evne til å betjene koketoppen, bør få en kompetent person til å lære dem hvordan koketoppen brukes. Denne personen må forsikre seg om at de kan bruke koketoppen uten fare for dem selv eller omgivelsene.
- Du må ikke selv reparere eller bytte ut noen av delene på koketoppen med mindre dette er spesifikt anbefalt i brukanvisningen. All annen form for service må utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke legg eller slipp tunge gjenstander på koketoppen.
- Ikke stå på koketoppen.
- Ikke bruk gryter med ujevne kanter og ikke trekk grytene over induksjonsglasset fordi det kan lage riper i glasset
- Ikke bruk skuremidler eller andre harde, slipende rengjøringsmidler til rengjøring av koketoppen, fordi disse kan ripe opp induksjonsglasset.
- Koketoppen er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som f.eks.: Personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsplasser; på gårdsbruk; av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- ADVARSEL: Koketoppen og de utildekkede delene på den blir varme ved bruk.
- Vær nøye med å ikke berøre varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under kontinuerlig tilsyn.

Gratulerer med kjøpet av din nye induksjonstopp.

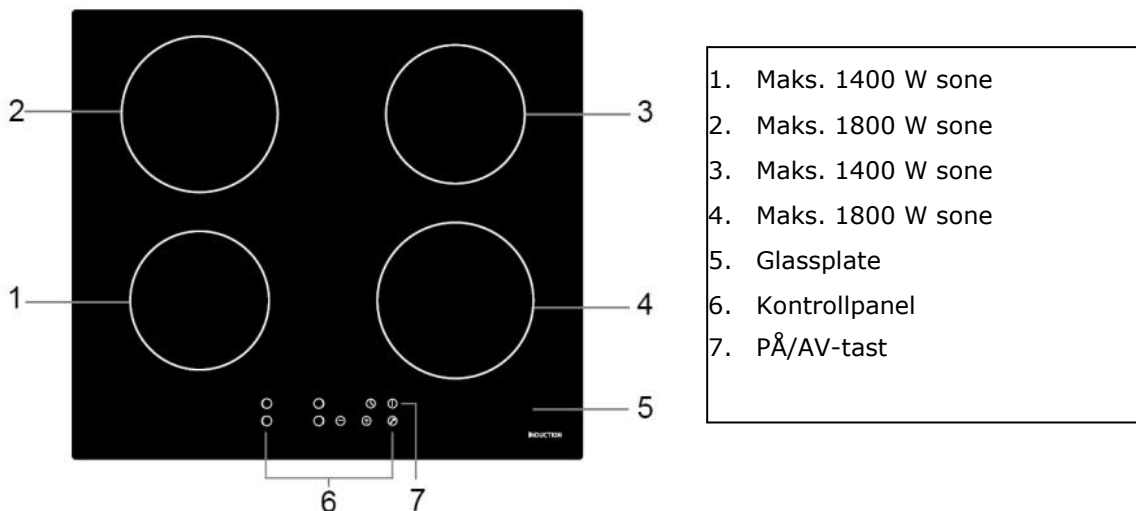
Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese denne bruks- og installasjonsanvisningen for å gjøre deg innforstått med hvordan koketoppen skal installeres og brukes. For installasjon, les delen om installasjon. Les alle sikkerhetsinstruksene nøye før bruk og oppbevar denne bruks- og installasjonsanvisningen for fremtidig referanse.

2. Energispareråd

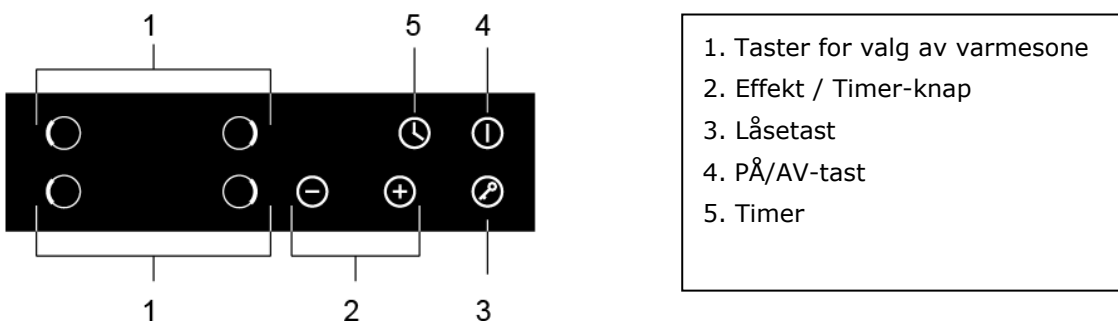
Benytt så vidt mulig gryter og panner med lokk når maten tilberedes	Unngår unødvendig varmekonsum
Velg en gryte som er tilpasset mengden av mat	Mengden av anvendt energi tilpasses ditt behov
Tilbered med så lite vann som mulig	Bruker mindre energi enn når det brukes mye vann
Skru ned når det ikke er behov for å lage mat på høye varmetrinn	Unngår unødvendig varmekonsum

3. Bli kjent med produktet

2.1 Sett ovenfra

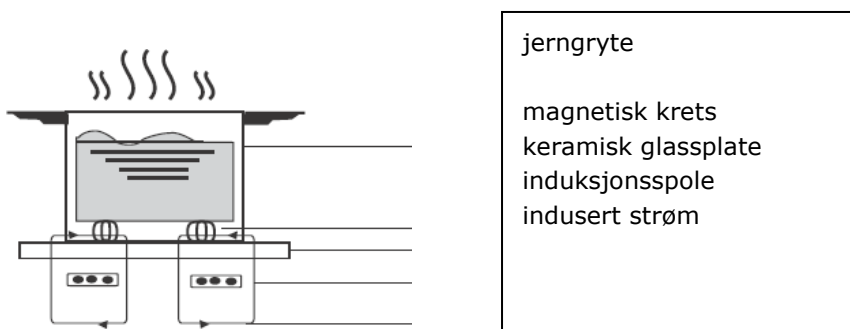


2.2 Kontrollpanel



2.3 Teknologien – hvordan fungerer det

Den Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk koketeknologi. Den fungerer ved hjelp av elektromagnetiske vibrasjoner som generer varme direkte i kokekaret i stedet for indirekte gjennom å varme opp glassflaten. Glasset blir bare varmt fordi kokekaret varmer det opp etter hvert.



2.4 Før du tar din nye induksjonstopp i bruk

- Les denne bruksanvisningen, og vær ekstra oppmerksom på delen om "Sikkerhetsadvarsler".
- Fjern eventuell beskyttelsesfilm som fortsatt kan sitte på koketoppen.

2.5 Teknisk spesifikasjoner

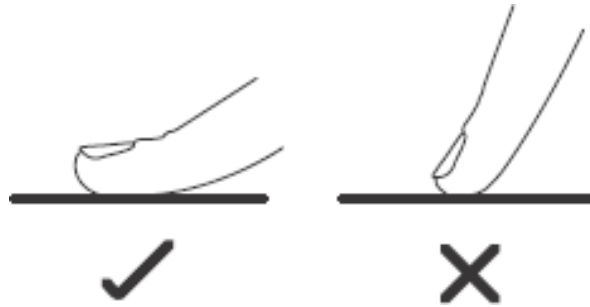
Koketopp	IH 60
Kokesoner	4 soner
Forsyningsspenning	220-240 V~ 50Hz eller 60Hz
Strømeffekt	6400W
Produktets dimensjoner L×B×H(mm)	590X520X60
Dimensjoner for innbygging A×B (mm)	560X490

Vekt og dimensjoner er omtrentlige. Spesifikasjonene og designet kan, fordi vi hele tiden bestreber oss på å videreutvikle produktene våre, når som helst endres uten forvarsel.

3. Betjening

3.1 Berøringsbrytere

- Tastene reagerer på berøring, så du behøver ikke å trykke hardt på dem.
- Bruk fingerputen, ikke fingertuppen.
- Du hører en pipetone hver gang det registreres en berøring.
- Sørg alltid for at tastene er rene, tørre og at det ikke er noen gjenstander (dvs. kjøkkenredskap eller kluter) som dekker over dem. Selv et tynt lag med vann kan gjøre det vanskelig å bruke tastene.




3.2 Valg av riktige kokekar

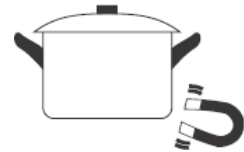


- Du må bare bruke kokekar med en bunn som er egnet for induksjon.

Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller i bunnen av kokekaret.

- Du kan også sjekke om kokekaret er egnet ved hjelp av en magnettest. Før en magnet over bunnen på kokekaret. Hvis magneten tiltrekkes av kokekaret, er kokekaret egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Ha litt vann i kokekaret du vil teste.
 2. Hvis  blinker i displayet og vannet blir varmt, er kokekaret egnet for induksjon.

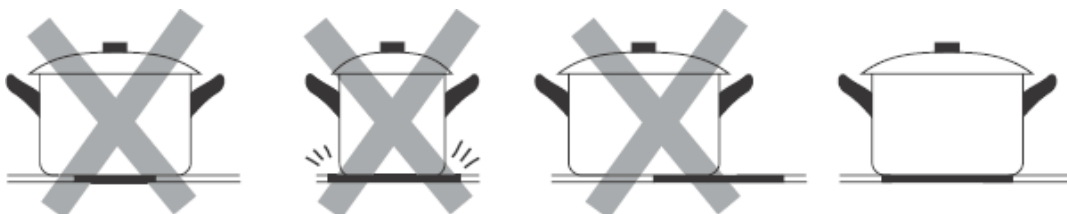
Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk bunn, glas, tre, porselen, keramikk og stentøy.



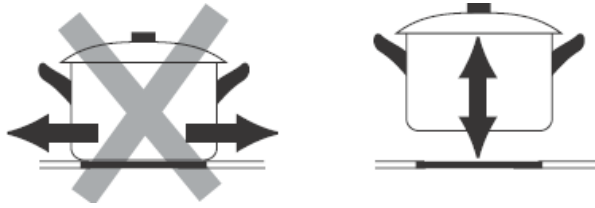
Ikke bruk kokekar med ujevne kanter eller bunn som ikke er flat.



Påse at bunnen på kokekaret er jevn, står flatt mot glasset og er av samme størrelse som kokesonen. Bruk kokekar med en diameter som er større enn den synlige merkingen av sonen du har valgt. Best effekt og energiforbruk får du hvis kokekaret er litt bredere enn kokesonen. Hvis du bruker et kokekar som er mindre enn kokesonen, kan effektiviteten bli mindre enn forventet. Det kan hende at koketoppen ikke detekterer kokekar med en diameter på mindre enn 140 mm. Sett alltid kokekaret midt på kokesonen.



Du må alltid løfte kokekaret av koketoppen - ikke dra den, fordi det kan rive opp glaset.



3.3 Slik bruker du koketoppen

3.3.1 Starte kokingen

<p>Berør PÅ/AV-tasten i tre sekunder. Du hører en pipetone når strømmen slås på, alle displayene viser "-" eller "--" som indikerer at koketoppen er i standbymodus.</p>	
<p>Sett et egnet kokekar på den kokesonen du ønsker å bruke. Sørg for at undersiden av kokekaret og overflaten på kokesonen er rene og tørre.</p>	
<p>Når du berører tasten for valg av kokesone blinker en indikator ved siden av tasten.</p>	
<p>Velg varmeinnstilling ved å berøre tasten "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling innen 1 minutt, vil koketoppen slå seg av automatisk. I så fall må du starte forfra igjen fra trinn 1.• Du kan når som helst endre varmeinnstillingen under kokingen.	

Dersom displayet blinker vekselvis med varmeinnstillingen

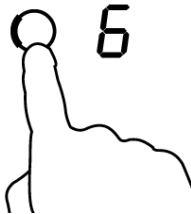
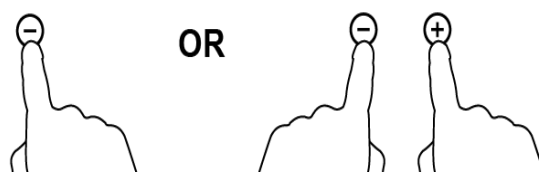
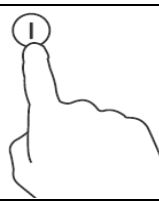

Dette betyr at:

- du ikke har satt et kokekar på den riktige kokesonen eller,
- kokekaret du bruker er ikke egnet for induksjon eller,
- kokekaret er for lite eller ikke plassert riktig på kokesonen.

Det skjer ingen oppvarming med mindre det er plassert et egnet kokekar på kokesonen.

Displayet slår seg av automatisk etter 2 minutter dersom det ikke plasseres et egnet kokekar på den.

3.3.2 Afslutte kokingen



Berør tasten for valg av kokesone som du ønsker å slå av.	
Slå av kokesonen ved å skrolle ned til "0" eller berøre både "-" og "+" samtidig. Forsikre deg om at displayet viser "0".	
Slå hele koketoppen av ved å berøre PÅ/AV-bryteren.	
Vær forsiktig med varme flater H viser hvilken kokesone som er varm. Den vil forsvinne når overflaten er nedkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes som en energibesparende funksjon hvis du ønsker å varme opp flere gryter ved å bruke kokesonen mens den ennå er varm.	

3.3.3 Låse tastene

- Du kan låse tastene for å hindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn slår på kokesonene ved et uhell).
- Når tastene er låst er alle tastene unntatt PÅ/AV-tasten deaktivert.

Slik låser du tastene	
Berøre låsetasten	Timeren viser "Lo"
Slik låser du opp tastene	
Berør låsetasten og hold den inne en stund.	



Når koketoppen er låst er alle tastene unntatt PÅ/AV-tasten deaktivert , du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-  tasten i en nødsituasjon, men du må låse opp koketoppen før du kan gjøre neste innstilling.



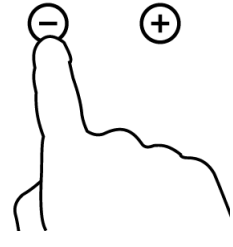
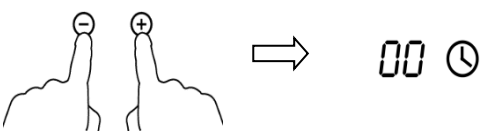

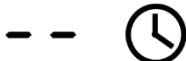
3.3.4 Timer - styring

Du kan bruke timeren på to forskjellige måter:

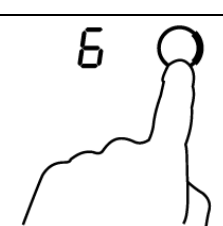
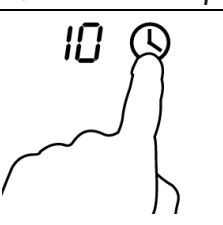
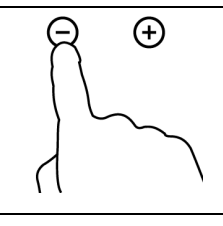
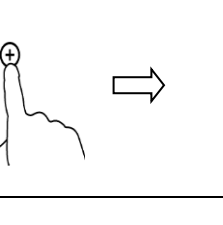
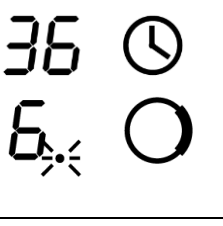
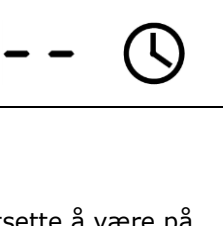
- Du kan bruke den som tidsur. I så fall vil en ikke slå av noen kokesone når den når den innstilte tiden.
- Du kan sette den til å slå av én eller flere kokesoner når den når den innstilte tiden. Timeren kan stilles til maksimalt 99 minutter.

a) Bruke timeren som tidsur

Hvis du ikke velger noen kokesone

Påse at koketoppen er slått av. Merk: du kan bruke tidsuret selv om du ikke velger noen kokesone.	
Berør "+"-tasten på timeren. Indikatoren for tidsur begynner å blinke og "10" vises i timerdisplayet.	
Still tiden ved å berøre "-"- eller "+"-tasten på timeren Tips: Berør "-"- eller "+"-tasten på timeren én gang for å redusere eller øke med 1 minutt. Trykk og hold inne "-"- eller "+"-tasten for å redusere eller øke med 10 minutter. Hvis innstillingen passere 99 minutter, går timerenautomatisk tilbake til "00" minutter.	
Berører du "-"- og "+"-tastene samtidig, avbrytes timeren og det "00" vises i minuttdisplayet.	
Når timeren er stilt inn starter den nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.	
Når nedtellingen er ferdig utløser timeren en pipetone i 30 sekunder og timerindikatoren viser "--".	

b) Stille inn timeren til å slå av en kokesone

Indstilling af én kogezone	
Berør tasten for valg av kokesone som du ønsker å stille i timeren for. (f.eks. sone 3#)	
Berør timer-tasten. Indikatoren for tidsur begynner å blinke og "10" vises i timerdisplayet.	
Still tiden ved berøre "-" -tasten på timeren Tips: Trykk på "-"- eller "+"-tasten for å redusere eller øke med 1 minutt. Trykker du og holder inne "-"- eller "+"-tasten reduseres eller økes tiden med 10 minutter.	
Berører du "-"- og "+"-tastene samtidig, avbrytes timeren og det "00" vises i minuttdisplayet.	
Når timeren er stilt inn starter den nedtellingen med en gang. Displayet viser gjenværende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder. MERK: Den røde prikken ved siden av effektnivåindikatoren lyser for å vise at sonen er valgt.	
Når timeren utløper vil den korresponderende kokesonen slås av automatisk.	



Hvis det er andre kokesoner som også er slått på, vil disse fortsette å være på.

3.3.5 Standard driftstider

Induksjonstoppen har en ekstra sikkerhetsfunksjon som slår av toppen automatisk. Den vil sørge for at koketoppen slås av automatisk dersom du noen gang skulle glemme å slå den av. Standard drifttider for de forskjellige effektnivåene vises i tabellen nedenfor:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstider (time)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Når gryten fjernes kan koketoppen stoppe varmen umiddelbart og toppen slå seg av automatisk etter 2 minutter.



Personer med pacemaker må rådføre seg med legen før de bruker koketoppen.

4. Slik bruker du induksjonstoppen



Vær ekstra forsiktig når du steker fordi olje og fett varmes veldig raskt opp, spesielt hvis du benytter PowerBoost. Ekstremt varm olje og fett kan antennes spontant, og dette utgjør en brannfare.

4.1 Tips ved tilberedning

- Når mat når kokepunktet bør du redusere temperaturinnstillingen.
- Bruk av lokk reduserer koketiden og sparer energi ved å holde på varmen.
- Reduser mengden med væske eller fett for å redusere koketiden.
- Start tilberedningen med høy innstilling og reduser innstillingen når maten er gjennomvarmet.

4.1.1 Trekke, koke ris

- Trekking gjøres under kokepunktet ved ca. 85 °C når det bare så vidt kommer opp bobler til overflaten i væsken i ny og ne. Det er nøkkelen til deilige supper og møre gryteretter fordi smaken utvikles uten å overkoke maten. Du bør også koke retter basert på egg eller jevnet med mel under kokepunktet.
- Enkelte tilberedninger, inkludert å koke ris ved hjelp av absorberingsmetoden, kan kreve en innstilling høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten kokes tilstrekkelig i løpet av den anbefalte tiden.

4.1.2 Steke biff

Slik tilbereder du saftige, smakfulle biffer:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca. 20 minutter før steking.
2. Varm opp en tykkbunnet stekepanne.
3. Pensle biffen på begge siden med olje. Drypp bare litt olje i den varme pannen og legg deretter kjøttet i den varme pannen.
4. Biffen skal bare snus én gang under tilberedningen. Nøyaktig hvor lenge biffen skal stekes avhenger kjøttstykkets tykkelse og hvor mye stekt du vil ha den. Steketiden varierer fra ca. 2-8 minutter på hver side. Klem på biffen for å sjekke hvor godt stekt den er - jo fastere den kjennes, desto mer "godt stekt" er den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter slik at den får satt seg og blitt mør før den serveres.

4.1.3 For woking

1. Finn frem en induksjonskompatibel flatbunnet wok eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og alt utstyret klart på forhånd. Woking skal skje raskt. Hvis du skal tilberede store mengder, tilbered maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm pannen kort og ha i to spiseskjeer med olje.
4. Stek eventuelt kjøtt først, sett det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når grønnsakene er varme men fortsatt sprø, slå ned varmen til en lavere innstilling, ha kjøttet tilbake i panne og ha i saus.
6. Rør ingrediensene forsiktig sammen for å sikre at alt er gjennomvarmet.
7. Server med en gang.

4.2 Deteksjon av små gjenstander

Når en gryte av uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk panne (f.eks. aluminium), eller en liten gjenstand (som f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) blir etterlatt på koketoppen, går koketoppen automatisk til standby i 1 minutt. Viften vil fortsette å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

5. Varmeinnstillinger

Innstillingene nedenfor er bare veiledende eksempler. Den nøyaktige innstillingen avhenger av flere faktorer som blant annet typen kokekar du bruker og mengden mat du tilbereder. Prøv deg frem med koketoppen din for å finne de innstillingene som passer best for deg.

Varmeinnstilling	Egnethet
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• forsiktig oppvarming av små mengder med mat• smelte sjokolade, smør og mat som har lett for å svi seg• forsiktig trekking/småkoking• Langsom oppvarming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• gjenoppvarming• rask trekking/småkoking• koke ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pannekaker
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• bruning, lett steking• koke pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• wokke• steke• koke opp suppe• koke vann

6. Pleie og rengjøring

Hva?	Hvordan?	Viktig!
Daglig tilsmussing av glasset (fingeravtryk, merker, flekker etter mat eller ikke-sukkerholdig søl på glasset fra overkoking)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kutt strømmen til koketoppen. 2. Ha på koketopprens mens glasset fortsatt er varmt. 3. Tørk toppen tørr med en ren klut eller kjøkkenpapir. 4. Slå på strømmen til koketoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til koketoppen kobles til igjen, vil et ikke være noen "varm overflate"-indikasjon, men kokesonene kan fortsatt være varme. Vær veldig forsiktig. • Kraftige skraper, enkelte nylonskraper og harde/slipende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid på etiketten for å se om et rengjøringsmiddel eller en skraper egner seg til koketoppen. • La det aldri bli værende rester av rengjøringsmidler på koketoppen: da kan gi flekker på glasset.
Overkoking, smeltede ingredienser og varmt sukkerholdig søl på glasset	<p>Dette må fjernes umiddelbart med en fiskekniv, palettkniv eller barberblad-skraper egnet for koketopper med induksjonsglass, men pass deg for de varme kokesonene.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til koketoppen med veggbryteren. 2. Hold bladet eller kjøkkenredskapet i 30° vinkel og skrap tilsmussingen eller sølet over på et kjølig område på koketoppen. 3. Tørk opp tilsmussingen eller sølet med en oppvaskklut eller et kjøkkenpapir. 4. Følg trinn 2 til 4 beskrevet i "Daglig tilsmussing av glasset" over. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern flekker etter smeltede matvarer og sukkerholdig søl så raskt som mulig. Hvis dette blir liggende og avkjøles på glasset, kan det bli vanskelig å fjerne og til og med påføre glasset permanent skade. • Fare for kuttskader: når sikkerhetsdekselet er trukket tilbake er bladet på skrapen ekstremt skarpt. Vær veldig forsiktig når du bruker skrapen og oppbevar den utilgjengelig for barn.
Søl på berøringstastene.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kutt strømmen til koketoppen. 2. Tørk opp sølet. 3. Tørk over området med berøringstastene med en fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med et kjøkkenpapir. 5. Slå på strømmen til koketoppen igjen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Koketoppen kan utløse en pipetone og slå seg selv av, og det kan hende at berøringstastene ikke fungerer som de skal mens det er væske på dem. Vær nøye med at området med berøringstastene er helt tørt før du slår på koketoppen igjen.

7. Råd og tips

Problem	Mulige årsaker	Løsning
Koketoppen vil ikke slås seg på.	Ingen strøm.	Sjekk at induksjonstoppen er koblet til strømforsyningen og at strømmen er slått på. Sjekk om det er strømbrudd i området hvor du bor. Hvis du har sjekket alle muligheter og problemet vedvarer, tilkall en kvalifisert tekniker.
Det skjer ingenting når jeg trykker på berøringstastene.	Tastene er låst.	Låse opp tastene. Se avsnittet "Bruke induksjonstoppen".
Berøringstastene er vanskelige å betjene.	Det kan være et tynt lag med vann over tastene, eller du bruker kanskje fingertuppene når du berører tastene.	Kontroller at området med berøringstastene er tørt og bruk puten på fingeren din når du berører tastene.
Det er riper i glasset.	Kokekar med ujevne kanter. Det benyttes uegnede, slipende skraper eller rengjøringsmidler.	Bruk kokekar med flat og jevn bunn. Se "Valg av riktige kokekar". Se "Pleie og rengjøring".
Enkelte kokekar lager en knitrede eller klikkende lyd.	Dette kan skyldes kokekaret oppbygging (lag med forskjellige metaller vibrerer forskjellig).	Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe feil.
Selve induksjonstoppen lager en lav summelyd når den brukes med høy varmeinnstilling.	Dette skyldes selve induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men lyden skal dempes eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Viftestøy fra induksjonstoppen.	Den integrerte viften i induksjonstoppen har slått seg på for å hindre at elektronikken blir overopphetet. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt og du behøver ikke å foreta deg noe. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren mens viften går.
Gryten blir ikke varm og vises ikke i displayet.	Induksjonstoppen kan ikke detektere gryten fordi den ikke er egnet til induksjonskoking. Induksjonstoppen kan ikke detektere gryten fordi den er for liten for kokesonen eller ikke er satt skikkelig i midten.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonskoking. Se avsnittet "Valg av riktige kokekar". Plasser gryten midt på kokesonen og sjekk at bunnen matcher størrelsen på kokesonen.

<p>Induksjonstoppen eller en av kokesonene har uventet slått seg av, det utløses en lyd og en feilkode vises i displayet (normalt veksler det mellom en eller to tall i timerens display).</p>	<p>Teknisk feil.</p>	<p>Noter deg feilbokstavene og -tallene, slå av strømmen til induksjonstoppen med veggbryteren og tilkall en kvalifisert tekniker.</p>
--	----------------------	--

8. Feilvisning og inspeksjon

Induksjonstoppen er utstyrt med en selvdiagnostiseringsfunksjon. Med denne testen kan teknikeren sjekke om mange av komponentene fungerer som de skal uten å demontere eller skru fra hverandre koketoppen.

Feilsøking

1) Feilkoder som oppstår ved bruk og løsninger på problemene:

Feilkode	Problem	Løsning
Auto-gjenoppretting		
E1	Matespenningen er høyere enn merkespenningen.	Kontroller om strømforsyningen er som normalt.
E2	Matespenningen er lavere enn merkespenningen.	Slå igjen etter at strømforsyningen er normal.
E3	Sensoren i keramikkplaten måler høy temperatur . (1#)	Vent til temperaturen i keramikkplaten er normal igjen.
E4	Sensoren i keramikkplaten måler høy temperatur . (2#)	Berør "PÅ/AV"-knappen for å slå på koketoppen igjen.
E5	Høy temperatur i IGBT . (1#)	Vent til temperaturen IGBT er normal igjen.

E6	Høy temperatur i IGBT . (2#)	Berør "PÅ/AV"-knappen for å slå på koketoppen igjen. kontroller om viften går jevnt, hvis ikke - bytt den ut.
----	------------------------------	--

Ingen auto-gjenoppretting		
F3/F6	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten- -kortslutning. (F3 for 1#,F6 for2#)	Kontroller koblingen eller bytt ut temperatursensoren i keramikkplaten.
F4/F7	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten--åpen strømkrets. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Feil med temperatursensoren i keramikkplaten—ugyldig . (F5 for 1#,F8 for2#)	
F9/FA	Feil med temperatursensoren i IGBT. (kortslutning/åpen krets for 1#)	Bytt strømkortet.
FC /FD	Feil med temperatursensoren i IGBT. (kortslutning/åpen krets for 2#)	

1) Spesifikk feil og løsning

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lyset tennes ikke når koketoppen tilkobles strøm.	Ingen strømforsyning.	Kontroller om støpselet er satt skikkelig i stikkkontakten og om stikkkontakten fungerer.	
	Koblingsfeil med strømkortet for tilbehør og for displaykortet.	Sjekk koblingen.	
	Strømkortet for tilbehør er skadet.	Bytt strømkortet for tilbehør.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Enkelte taster virker ikke, eller LED.displayet fungerer ikke som normalt.	Displaykortet er skadet.	Bytt displaykortet.	
Indikatoren for kokemodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	For høy temperatur på koketoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntaket eller luftventileringen kan være tett.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller om viften går jevnt ; hvis ikke, bytt ut viften.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Oppvarmingen stopper brått under bruk og displayet blinker "u".	Feil type gryte.	Bruk en egnet gryte (se bruksanvisningen).	Kretsen for detektering av kokekar er skadet, bytt ut strømkortet.
	Grytens diameter er for liten.		
	Koketoppen er overopphetet;	Enheten er overopphetet. Vent til temperaturen er normal igjen. Trykk på "PÅ/AV"-knappen for å starte enheten på nytt.	

Kokesoner av samme størrelse (som f.eks. den første og andre sonen) viser "L".	Koblingsfeil med strømkortet og displaykortet;	Sjekk koblingen.	
	Displaykortet for kommunikasjonsdel er skadet.	Bytt displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt strømkortet.	
Viftemotoren lager unormal støy.	Viftemotoren er skadet.	Bytt ut viften.	

Det ovenstående er vurderinger og inspeksjon av vanlige feil.

Du må ikke forsøke å demontere koketoppen selv, det kan føre til skade både på deg selv og på koketoppen.

9. Installasjon

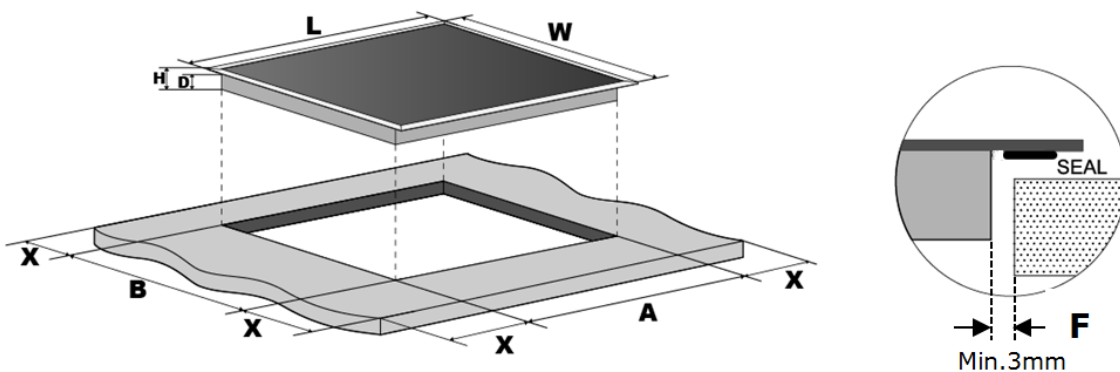
9.1 Viktig ved valg av installasjon

Skjær ut i benkeplaten ved å følge målene oppgitt i tegningen.

Både for installasjon og bruk må det settes av en område på minst 5 cm rundt hele utsparingen. Tykkelsen på benkeplaten må være minst 30 mm. Velg benkeplate i et varrefast og isolerende materiale (tre og tilsvarende fiberrike eller vanntiltrekkende materialer må ikke brukes med mindre de er impregnerte) for å unngå elektrisk støt og større deformasjoner forårsaket av varmestråling fra koketoppen. Som vist nedenfor:



Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene på koketoppen og benkeplaten må være på minst 3 mm.



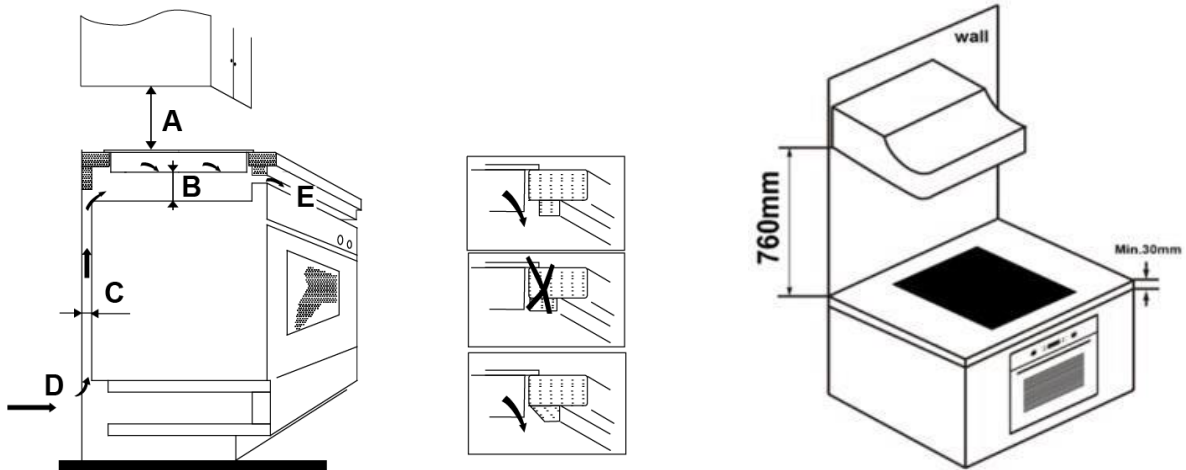
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Du må under alle omstendigheter sørge for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftuttak ikke er blokkert. Kontroller at induksjonstoppen er i god stand og fungerer som den skal.

Som vist nedenfor



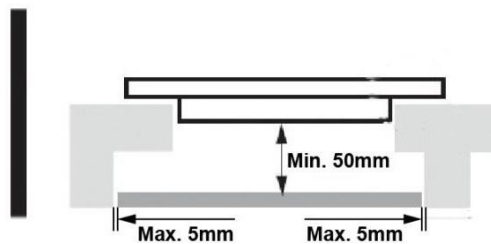
Merk: Sikkerhetsavstanden mellom koketoppen og overskapet skal være på minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutblåsning 5mm

ADVARSEL: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og luftuttak ikke er blokkert. For å unngå utilsiktet berøring med overopphetingsknappen på koketoppen, eller uventet elektrisk støt under arbeidet, må det settes inn et innlegg i tre, festet med skruer, med en minsteavstand på 50 mm fra bunnen av koketoppen. Følg kravene nedenfor.



Det er entilasjonshull langs utsiden av koketoppen. DU MÅ kontrollere at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter koketoppen på plass.



- Vær påpasselig med at limet som brukes til å skjøre materialer av plast eller tre må kunne tåle temperaturer på minst 150 °C for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen og omkringliggende områder må derfor kunne tåle temperaturer på opptil 90°C.

9.2 Før toppen installeres må du sørge for at

- Benkeplaten er rett og i vater, og at det ikke er noen strukturelle deler som er i konflikt med kravene til utsparingen.
- Benkeplaten er laget av et varmefast og isolerende materiale.
- Hvis koketoppen installeres over en ovn, at ovnene har innebygd kjølevifte.
- Installasjonen oppfyller avstandskravene og gjeldende standarder og bestemmelser.
- Det er installert en egnet skillebryter i det permanente ledningsnett som bryter strømforsyningen helt, og at denne er montert og plassert i samsvar med lokale regler og bestemmelser.
- Skillebryteren må være av godkjent type og kunne gi en avstand på 3 mm med luft for alle poler (eller i alle aktive [fase]-ledere dersom de lokale reglene for el-installasjon tillater variasjon i kravene).
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren etter at koketoppen er installert.
- Du sjekker med lokale bygningsmyndigheter og -lover dersom du er i tvil om installasjonen.
- Du bruker overflatematerialer som er varmefaste og lette å rengjøre (som f.eks. keramiske fliser) til veggene rundt koketoppen.

9.3 Etter at toppen er installert må du sørge for at

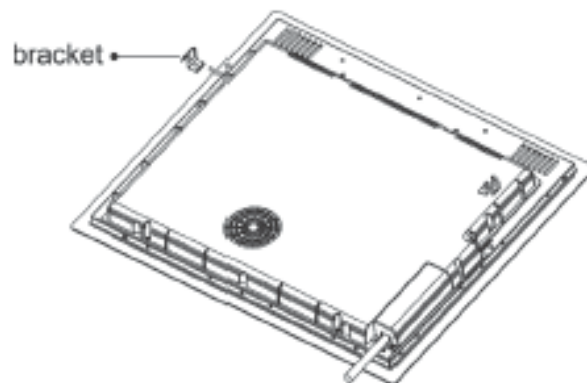
- Strømledningen ikke er tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det er tilstrekkelig med lufttilstrømning gjennom skapet og til bunnen av koketoppen.
- Dersom koketoppen er installert over en skuff eller et skap, må det installeres en varmesperre under bunnen av koketoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for brukeren.

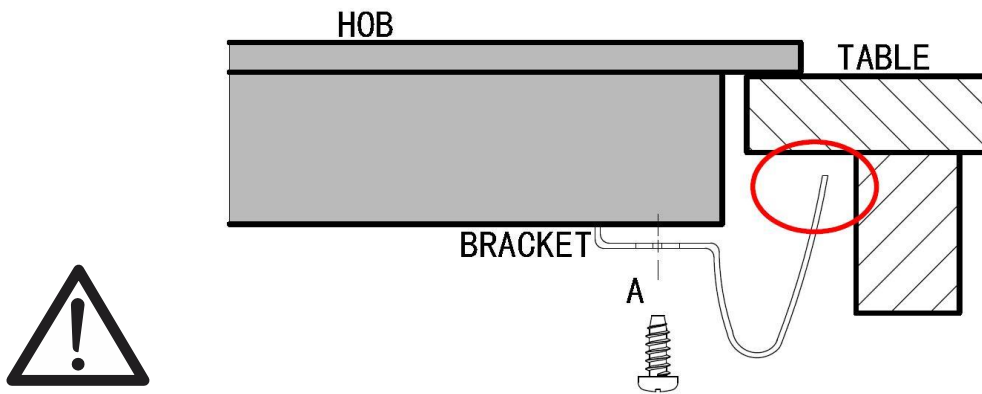
9.4 Før plassering av festebrakettene

Sett koketoppen på et stabilt og mykt underlag (bruk gjerne emballasjen). Ikke bruk makt på kontrollene som stikker ut fra koketoppen.

9.5 Justering av festebrakettene

Fest koketoppen til benkeplaten ved å skru fast 2 braketter i bunnen av koketoppen (se bildet) etter installering. Juster brakettene etter benkeplatenes tykkelse.





Braketten må ikke under noen omstendighet være i kontakt med benkeplatens underside etter installering (se bildet).

9.6 Forsiktig

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert personell eller kvalifiserte teknikere. Vi har fagfolk som kan hjelpe deg. Du må aldri utføre installasjonen selv.
2. Koketoppen må ikke installeres rett over oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, fordi fuktigheten fra disse kan skade elektronikken i koketoppen.
3. Induksjonstoppen må installeres på en slik måte at det kan sikres god varmestråling for å øke dens pålitelighet.
4. Veggene rundt og området over koketoppen må kunne tåle varme.
5. For å unngå skade må de ulike lagene og limet være varmebestandig.
6. Du må ikke bruke dampenser.

9.7 Koble toppen til strøm



Denne koketoppen må kobles til strømmettet av autorisert elektriker. Før du kobler koketoppen til strøm må du kontrollere at:

1. Strømkursen og ledningene er egnet for koketoppens strømføforbruk.
2. Spenningen stemmer overens med den oppgitte spenningen på merkeplaten.
3. Strømledningen er dimensjonert for belastningen spesifisert på merkeplaten.

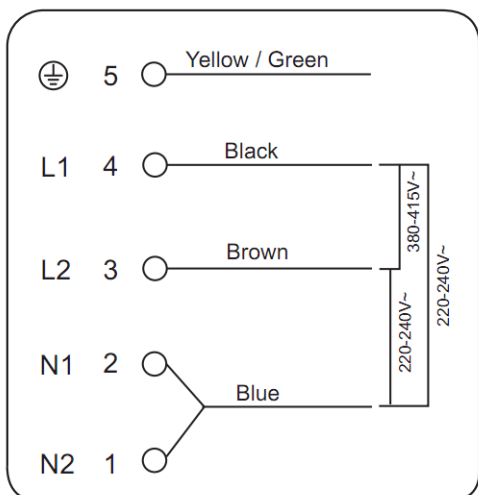
Det ved tilkobling til strømmettet ikke brukes adaptere, dempere eller forgreninger, fordi disse kan forårsake overoppheting og brann.

Strømledningen må ikke være i berøring med varme deler og må plasseres slik at den ikke noen steder utsettes for temperaturer på over 75 °C.

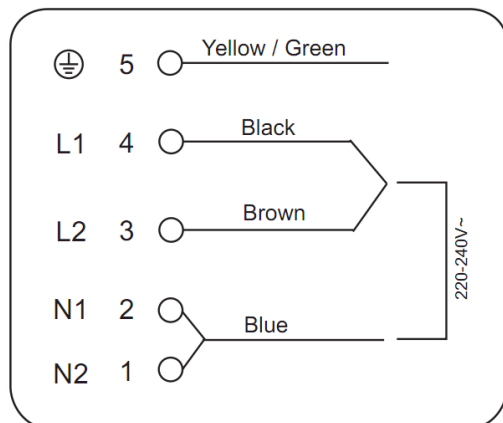
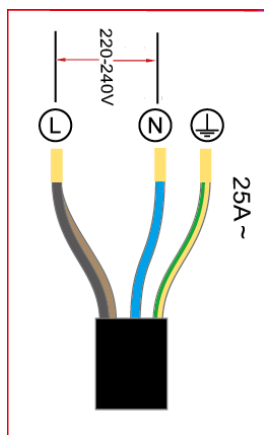


Forhør deg med en elektriker om ledningsopplegget ditt kan brukes uten spesielle tilpasninger.

Enhver tilpasning må utføres av autorisert elektriker.



Dersom antallet varmeenheter på koketoppen du har valgt ikke er færre enn 4, kan koketoppen kobles direkte til strømmettet med en en-faset elektrisk kobling som vist over.



- Hvis ledningen er skadet eller må byttes ut, må dette utføres av en servicerepresentant med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Dersom koketoppen skal kobles direkte til strømmettet må det installeres en flerpolet vernebryter med et mellomrom mellom kontaktene på minst 3 mm.
- Installatøren må sikre at den elektriske tilkoblingen utføres korrekt og er i samsvar med gjeldende sikkerhetsbestemmelser.
- Ledningen må ikke være bøyd eller i klem.
- Ledningen må sjekkes jevnlig og hvis den må byttes ut, må det gjøres av autorisert elektriker.



Undersiden av koketoppen og strømledningen skal ikke være tilgjengelig for brukeren etter installasjon.

KASSERING: Dette produktet må ikke kastes med restavfall fra husholdningen. Produktet må leveres inn til egen spesialisert returstasjon.



Denne koketoppen er merket i samsvar med EU-direktivet 2012/19/EU for kassering av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE). Ved å sikre at dette produktet avfallshåndteres på riktig måte, bidrar du til å hindre potensielle skade på miljø og helse.

Symbolet på produktet betyr at produktet ikke må kastes med vanlig husholdningsavfall. Det må leveres inn til en returstasjon for gjenvinning av elektriske og elektroniske produkter.

Dette produktet krever spesialtilpasset avfallshåndtering. For mer informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kontakt lokale myndigheter, den lokale renovasjonstjenesten eller butikken hvor du kjøpte produktet.

For detaljert informasjon om håndtering, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kontakt lokale myndigheter, den lokale renovasjonstjenesten eller butikken hvor du kjøpte produktet.

Table 5a
Information for domestic electric hobs

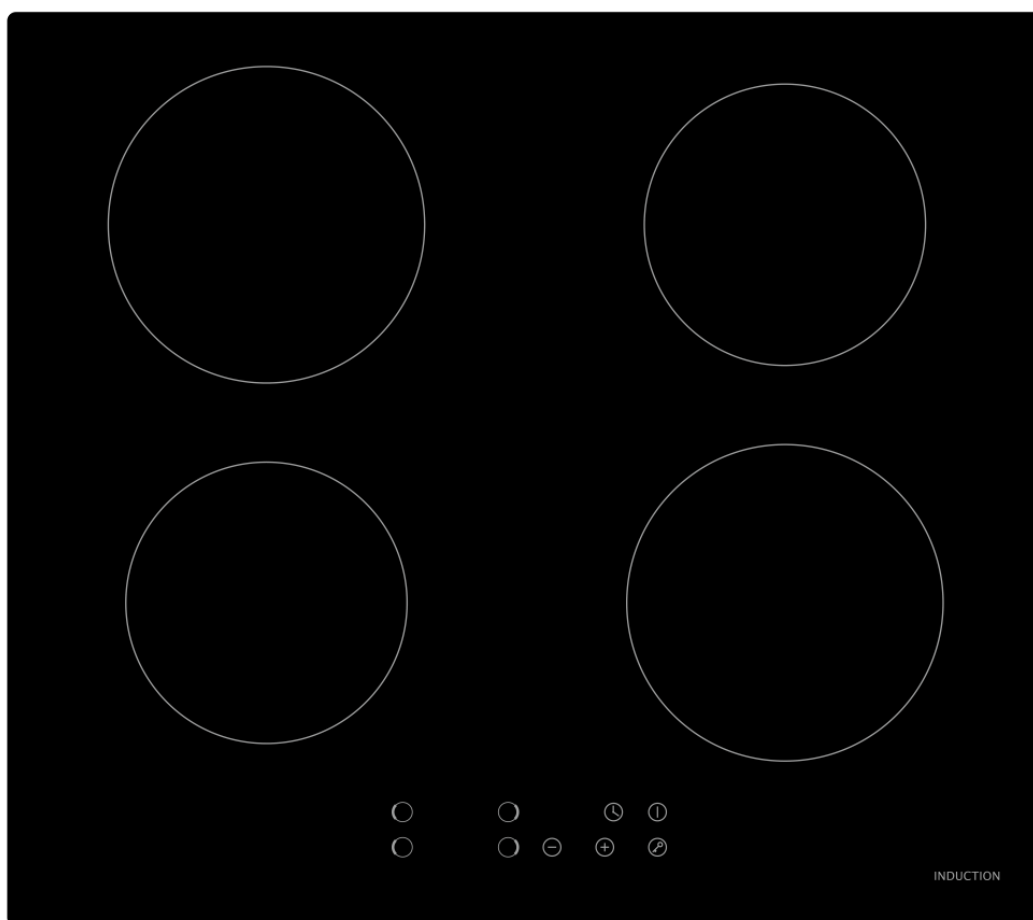
	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	**	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	induction cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	zone 1: 16,0 zone 2: 18,0 zone 3: 16,0 zone 4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECElectric cooking	zone 1: 200.3 zone 2: 173.3 zone 3: 185.9 zone 4: 180.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECElectric hob	189,8	Wh/kg

eico

Induktionshäll

Bruksanvisning/installationsanvisning

MODEL: IH 60



Innehåll

1. Förord	3
1.1 Säkerhetsföreskrifter.....	3
1.2 Installation.....	3
1.3 Användning och underhåll	4
2. Energibesparende tips	6
3. Produktintroduktion	6
2.1 Vy uppifrån	6
2.2 Betjeningspanel.....	6
2.3 Arbetsmetod.....	7
2.4 Innan du använder din nya håll	7
2.5 Tekniska specifikationer	7
3. Användning av produkten	8
3.1 Touchkontroller	8
3.2 Att välja rätt köksredskap.....	8
3.3 Så här används den	9
4. Riktlinjer för matlagning	13
4.1 Matlagningstips	13
5. Värmeinställningar	14
6. Skötsel och rengöring	15
7. Tips och råd	16
8. Felvisning och kontroll	18
9. Installation	20
9.1 Val av installationsutrustning	20
Varning: Säkerställ tillräcklig ventilation	21
9.2 Innan du installerar spishällen, kontrollera att	22
9.3 Efter att du installerat spishällen, kontrollera att	22
9.4 Innan du letat upp fästena	22
9.5 Justera fästets läge	22
9.6 Varningar	23
9.7 Att ansluta spishällen till elnätet	23

1. Förord

1.1 Säkerhetsföreskrifter

Din säkerhet är viktig för oss. Läs den här informationen innan du börjar använda din spishäll.

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elstötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete på den eller något underhåll.
- Det är viktigt och obligatoriskt att ansluta den till ett bra jordledarsystem.
- Det är endast en behörig elektriker som får göra ändringar i ledningssystemen i en bostad.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till elstötar eller döden.

1.2.2 Risk för skärskador

- Var försiktig – panelens kanter är vassa.
- Om du inte är försiktig, kan det leda till skador eller skärsår.

1.2.3 Viktige säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Man får aldrig placera några brännbara material eller produkter på apparaten.
- Gör den här informationen tillgänglig för den person som är ansvarig för att installera apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara, måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- Den här apparaten ska endast installeras och jordas av en kvalificerad person.
- Den här apparaten ska anslutas till en krets som omfattar en fränksiljare som ger fullständig fränkoppling från elnätet.
- Underlåtenhet att montera apparaten på rätt sätt, kan upphäva garantin eller göra skadeståndskrav ogiltiga.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner i hur apparaten kan användas på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
- Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll skall inte göras av barn utan tillsyn.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en servicerepresentant eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, när det gäller hällens glaskeramiska yta eller liknande

material som skyddar spänningsförande delar.

- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Det är förbjudet att använda en ångtvätt.
- Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Varning: Brandrisk: Förvara inte föremål på matlagningstorna.
- Matlagingsprocessen måste övervakas. En kort matlagingsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Varning: Obevakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och leda till en brand. Försök ALDRIG att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågorna med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

1.3 Användning och underhåll

1.3.1 Risk för elstötar

- Laga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om ytan på spishällen har gått sönder eller fått en spricka, stänger du av apparaten omedelbart från elnätet (väggkontakt) och kontaktar en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen vid väggkontakten innan rengöring eller underhåll utförs.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till elstötar eller döden.

1.3.2 Hälsorisker

- Den här apparaten uppfyller elektromagnetiska säkerhetsnormer.
- Men personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste samråda med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder apparaten för att se till att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till döden.

1.3.3 Risk på grund av het yta

- Under användning, kan åtkomliga delar av apparaten blir tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte kroppen, kläder eller något annat än passande köksredskap komma i kontakt med induktionsglaset tills ytan svalnat.
- Barn ska hållas borta.
- Kastrullernas handtag kan vara för heta för att röra vid. Kontrollera kastrullens handtag inte hänger över andra värmezoner som är på. Se till att handtagen är oåtkomliga för barn.
- Om man inte följer detta råd kan det leda till brännskador och skållning.

1.3.4 Risk för skärskador

- Det rakbladsvassa bladet på skrapan till spishällen är oskyddat när skyddslocket dragits bakåt. Använd den med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Om du inte är försiktig, kan det leda till skador eller skärsår.

1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Om något kokar över, kan det leda till rök och fett som rinner över kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som en arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig något föremål eller redskap på apparaten.
- Placera inte och lämna inte något magnetiserbart föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektronisk utrustning (t.ex. datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för uppvärmning av rummet.
- Efter användning ska du alltid stänga av värmezonen och spishällen enligt beskrivningen i den här handboken (dvs. genom att använda touchkontrollerna). Lita inte på att funktionen som känner av pannor, stänger av värmezonen när du tar bort pannorna.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som barn finner intressanta i skåpen ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.
- Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten, bör ha en ansvarig och behörig person som undervisar dem i hur den används. Instruktören bör vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera inte eller ersätt en del av apparaten såvida inte det specifikt rekommenderas i manualen. All annan service bör göras av en kvalificerad tekniker.
- Placera inte och tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte pannor med ojämna kanter och dra inte pannor över induktionsglaset eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte stålull eller något annat hårt slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användning såsom:
–Personalkök i affärer, på kontor och andra arbetsplatser, lantgårdar, av gäster på hotell, motell och andra boendeformer, anläggningar för rum inklusive frukost.
- Varning: Apparaten och dess åtkomliga delar blir heta under användning.
- Försiktighet bör iakttas för att undvika att vidröra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta, såvida de inte övervakas hela tiden.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

Vi rekommenderar att du ägnar lite tid åt att läsa denna instruktion/installationsanvisning för att helt förstå hur den installeras och används på rätt sätt.

Läs avsnittet "installation" när den ska installeras.

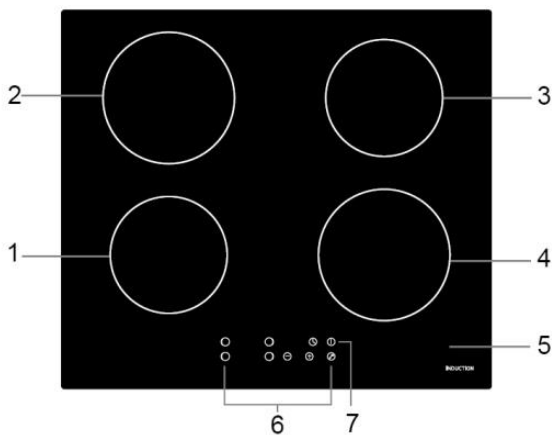
Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant innan användning och spara denna instruktion/installationsanvisning för framtida referens.

2. Energibesparende tips

När det är möjligt, använd grytor och kastruller med lock när du lagar mat	Undvik onödig värmeförbrukning
Välj en gryta, anpassad till mängden mat	Mängden använd energi anpassas efter ditt behov
Laga mat med så lite vatten som möjligt	Använder mindre energi än när mycket vatten används
Sänk när det inte behövs lagas mat på hög värme	Undvik onödig värmeförbrukning

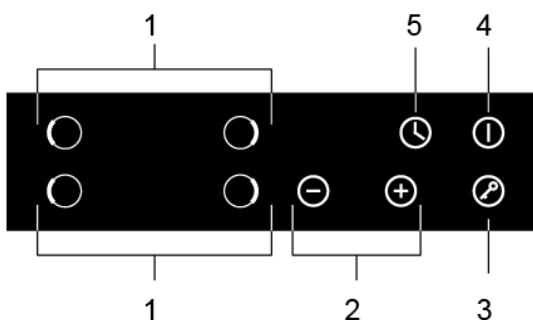
3. Produktintroduktion

2.1 Vy uppifrån



1. Max. 1400 W zon
2. Max. 1800 W zon
3. Max. 1400 W zon
4. Max. 1800 W zon
5. Glasplatta
6. Kontrollpanel
7. Kontroll för på/av

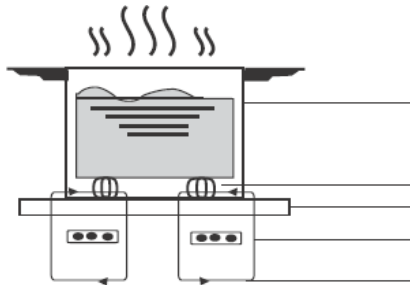
2.2 Betjeningspanel



1. Kontroller för att välja värmezonen
2. Knapp för effektnivå/Timer
3. Kontroll för knapplås
4. Kontroll för på/av
5. Timerkontroll

2.3 Arbejdsmetod

Induktion är en säker, effektiv och prisvärd matlagningsteknik. Den arbetar med hjälp av elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt i pannan, snarare än genom att värma upp glasytan. Glaset blir bara varmt eftersom pannan eventuellt värmer upp det.



Järngryta

Magnetisk krets
glaskeramisk platta
induktionsspole
inducerade strömmar

2.4 Innan du använder din nya häll

- Läs denna guide, och var särskilt uppmärksam på avsnittet "Säkerhetsföreskrifter".
- Ta bort skyddsfilmerna som fortfarande kan finnas på induktionshällen.

2.5 Tekniska specifikationer

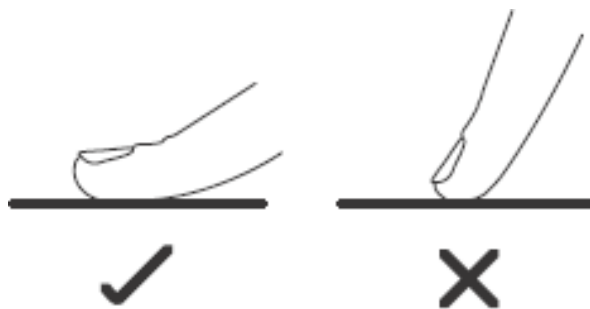
Kokhäll	IH 60
Värmezoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240 V~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elektrisk ström	6400W
Produktstorlek L×B×H(mm)	590X520X60
Inbyggnadsmått A×B (mm)	560X490

Vikt och mått är ungefärliga. Efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

3. Användning av produkten

3.1 Touchkontroller

- Kontrollerna fungerar med beröring, så du behöver inte trycka.
- Använd den runda delen av fingret, inte fingerspetsen.
- Du hör en signal varje gång en touch registreras.
- Kontrollera att reglagen alltid är rena och torra, och att det inte finns något föremål (t.ex. ett köksredskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film av vatten kan göra kontrollerna svåra att manövrera.




3.2 Att välja rätt köksredskap

- Använd bara köksredskap med en botten som lämpar sig för induktionsmatlagning.



Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller pannans botten.

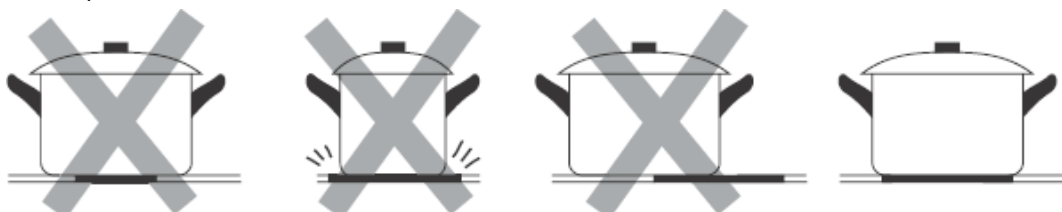
- Du kan kontrollera om dina köksredskap är lämpliga genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot pannans botten. Om den dras mot pannan, är den lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Häll lite vatten i pannan som du vill kontrollera.
 2. Om  inte blinkar i teckenfönstret och vattnet värms, är pannan lämplig.
- Köksredskap gjorda av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan en magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



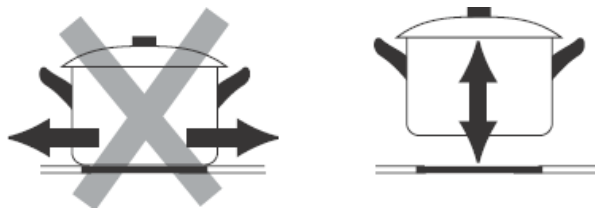
Använd inte köksredskap med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att pannans botten är slät, ligger platt mot glaset och är i samma storlek som värmezonen. Använd pannor med en diameter som är lika stor som grafiken till den valda zonen. Används en gryta som är något större, kommer energin att öka till maximal effekt. Om du använder en mindre gryta, kan effektivitet bli sämre än väntat. Spishällen kanske inte känner av grytor som är mindre än 140 mm. Centra alltid pannan i värmezonen.


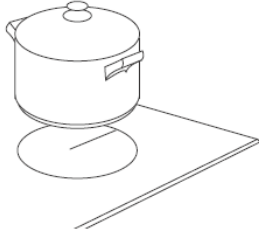

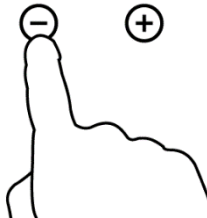


Lyft alltid av pannan från induktionshällen – kasa den inte, eftersom det kan repa glaset.



3.3 Så här används den

3.3.1 Kom igång med matlagningen

<p>Toucha kontrollen för på/av. När den är på, ljuder summern en gång, alla displayer visar "–" eller "– –", vilket betyder att induktionshällen har gått i standbyläge</p>	
<p>Placera en lämplig panna på värmezonen som du vill använda. Se till att pannans botten och värmezonen yta är ren och torr.</p>	
<p>Toucha värmezonen kontroll så kommer en indikator bredvid knappen att blinka.</p>	
<p>Välj en värmeinställning genom att trycka på kontrollen "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, kommer induktionshällen att stängas av automatiskt. Du kommer att börja om igen vid steg 1.• Du kan ändra värmeinställningen när som helst medan du lagar mat.	

Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen





Det innebär att:

- Du inte har satt en panna på rätt värmezon
- Pannan du använder inte är lämplig för induktionsmatlagning
- Pannan är för liten eller inte är ordentligt centrerad på värmezonen.

Det sker ingen uppvärmning om det inte finns en lämplig kastrull på värmezonen.

Displayen stängs av automatiskt efter 2 minuter om det inte placerats någon lämplig panna på den.

3.3.2 Avsluta matlagningen



Toucha kontrollen för den värmezonen du vill avsluta	
Stäng av värmezonen genom att bläddra till "0" eller trycka på "-" och "+" samtidigt. Kontrollera att displayen visar "0".	
Stäng av hela spishällen genom att trycka på kontrollen för på/av.	
<p>Akta dig för heta ytor.</p> <p>H kommer att visa vilka värmezoner som är för heta för att röra. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Den kan också användas som ett energibesparande funktion om du vill värma fler pannor, eller använda värmeplattan som fortfarande är varm.</p>	

3.3.3 Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (exempelvis barn som råkar sätta på värmezonen).
- När kontrollerna är låsta, är alla kontroller utom kontrollen för på/av inaktiverade.

Att låsa kontrollerna	
Toucha låskontrollen	Indikatorn för timern kommer att visa "Lo"
Att låsa upp kontrollerna	
Toucha och håll kvar låskontrollen en stund.	



När spishällen är i låsläge, är alla kontroller inaktiverade utom på/av . Du kan alltid stänga av induktionshällen med kontrollen på/av  i en nödsituation, men du ska låsa upp spishällen först i nästa åtgärd.

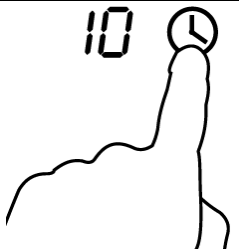
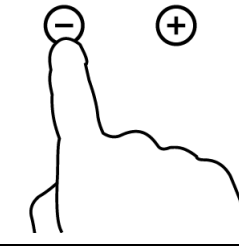
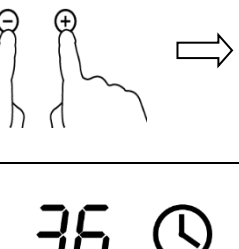
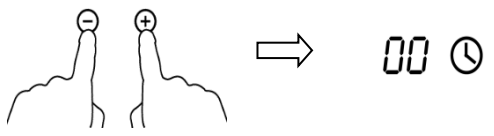

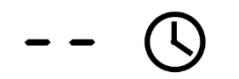
3.3.4 Timerkontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:

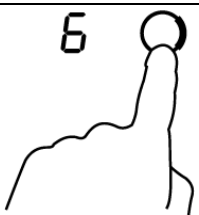
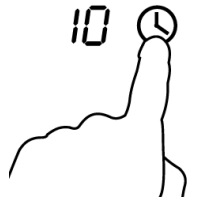
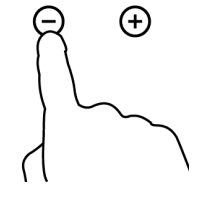
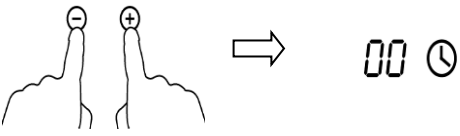
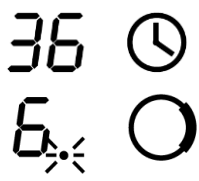
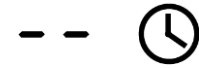
- Du kan använda den som en timer. I detta fall kommer timern inte att stänga av någon värmezon när den inställda tiden har löpt ut.
- Du kan ställa in den så att den stänger av en eller flera värmezoner efter att den inställda tiden har löpt ut. Timern klarar max 99 minuter.

a) At använda den som en timer

Om du inte väljer någon värmezon

Se till att spishällen är på. Obs! Du kan använda timern även om du inte väljer någon värmezon.	
Toucha timerns "+"-kontroll. Timerindikatorn kommer att börja blinka och "--" visas i timerns display.	
Ställ in tiden genom att toucha "-" eller "+" för timern. Tips: Toucha kontrollen "-" eller "+" för timern en gång till för att minska eller öka med 1 minut. Toucha och håll kvar timerns "-" eller "+"-kontroll för att minska eller öka med 10 minuter. Om den inställda tiden överskrider 99 minuter, kommer timern automatiskt återgå till "00" minuter.	
Om man touchar "-" och "+" samtidigt, kommer timern att avbrytas och "00" visas i minutdisplayen.	
När tiden är inställd kommer den att börja räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.	
Summern ljuder i 30 sekunder och timerindikatorn visar "- -" när den inställda tiden löpt ut.	

b) Ställa in timern så att den stänger av en värmezoon

Indstilling af én kogezone	
Toucha kontrollen för den värmezoon du vill ställa in timern för. (T.ex. zon 3#.)	
Toucha timerns kontroll. Timerindikatorn kommer att börja blinka och "10" visas i timerns display.	
Ställ in tiden genom att toucha "-" eller "+" för timern. Tips: Toucha kontrollen "-" eller "+" för timern en gång till för att minska eller öka med 1 minut. Toucha och håll kvar timerns "-" eller "+"-kontroll för att minska eller öka med 10 minuter.	
Om man touchar "-" och "+" samtidigt, kommer timern att avbrytas och "00" visas i minutdisplayen.	
När tiden är inställd kommer den att börja räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS! Den röda prickken bredvid nivåindikatorn kommer att lysa för att indikera att den zonen valts.	
När tiden på matlagningstimern löpt ut, kommer den värmezonen att stängas av automatiskt.	



Andra värmezoner kommer att vara igång om de varit på tidigare.

3.3.5 Standardarbetstider

Den automatiska avstängningen är en skyddsfunktion i din induktionshäll. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av när du lagat mat. Standardarbetstiderna för olika nivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardtider för timern (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När grytan tagits bort, kan induktionshällen sluta värma omedelbart och spishällen stängs av automatiskt efter 2 minuter.



Människor med pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder den här apparaten.

4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du friterar eftersom olja och fett värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer antänds oljan och fettet av sig själv och detta utgör en allvarlig brandrisk.

4.1 Matlagningstips

- Sänk temperaturen när maten börjar koka upp.
- Om du använder ett lock, minskar koktiden och det sparar energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja laga mat på en hög inställning och sänk inställningen när maten har värmts upp.

4.1.1 Sjuda, koka ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid omkring 85 °C, när bubblorna emellanåt börjar stiga upp till ytan i den vätska som kokas. Det är nyckeln till goda soppor och möra gryträtter eftersom smakerna utvecklas utan att maten kokas för länge. Du bör också koka såser som reds med mjöl och äggbaserade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive att koka ris med absorptionsmetoder, kan kräva en högre inställning än den lägsta inställningen för att maten ska tillagas ordentligt på den rekommenderade tiden.

4.1.1 Bryna köttskiva

Så här tillagar du saftiga smakrika biffar:

1. Ställ köttet i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Värm upp en stekpanna med tung botten.
3. Pensla båda sidor av köttskivan med olja. Ringla lite olja i den heta pannen och sänk sedan ner köttet i den varma pannen.
4. Vänd bara köttskivan en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på köttskivans tjocklek och hur du vill ha den tillagad. Tiden kan variera från ca 2–8 minuter per sida. Tryck på köttskivan för att avgöra hur den är tillagad – ju fastare den känns, desto mer genomstekt kommer den att vara.
5. Låt köttskivan ligga på en varm tallrik i några minuter för att vila och bli mör innan servering.

4.1.2 Vid wokning

1. Välj en wok med platt botten som fungerar med induktion eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustningen redo. Wokning bör ske snabbt. Om du lagar stora kvantiteter mat, laga maten i flera mindre omgångar.
3. Förvärm pannan helt kort och håll i två matskedar olja.
4. Laga köttet först, ställ det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de är varma med fortfarande knapriga, ställer du in värmezonen på en låg inställning, lägger tillbaka köttet i pannan och håller i såsen.
6. Blanda ingredienserna försiktigt så att de blir genomvarma.
7. Servera omedelbart.

5. Värmeinställningar

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inklusive dina köksredskap och mängden du tillagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Lämplig för
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Mild uppvärmning av små mängder mat• Smälta choklad, smör och mat som bränns vid snabbt• Försiktig sjudning• Långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Värma upp igen• Snabb sjudning• Koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Sautering• Koka pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Wokning• Bryning• Få soppan att koka upp• Koka vatten

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Daglig smuts på glaset (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller sånt som runnit över på glaset som inte innehåller socker).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Använd ett rengöringsmedel för spishällar medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!). 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller en pappershandduk. 4. Sätt på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till spishällen stängs av, kommer det inte att synas någon indikering för "het yta", men värmezonen kan fortfarande vara varm! Var mycket försiktig. • Kraftiga skurbollar, vissa skurbollar av nylon och grova/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller skurbollen är lämplig. • Lämna aldrig rester från rengöringsmedlet på spishällen; det kan lämna fläckar på glaset.
Om något kokat över, smält eller om hett socker spillts på glaset	<p>Ta bort det omedelbart med en fiskkniv, palettkniv eller ett rakblad som är lämpligt för glas på induktionshällar, men var försiktig med de heta värmezonererna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggen. 2. Håll kniven eller redskapet i 30° vinkel och skrapa över smutsen eller spillet till en sval yta på spishällen. 3. Ta bort smutsen eller spillet med en disktrasa eller pappershandduk. 4. Följ steg 2 till 4 för "Daglig smuts på glaset" ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar från sånt som smält och sockerrika livsmedel så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset, kan de bli svåra att ta bort eller skada glasytan permanent. • Risk för skärskador: när skyddslocket dragits tillbaka, är bladet i skrapan rakbladsvast. Använd den med extrem försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spill på touchkontroller	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Sug upp det som spillts 3. Torka touchkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappershandduk. 5. Sätt på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spishällen kan pipa och stänga av sig själv, och touchkontrollerna kanske inte fungerar om det finns vätska på dem. Se till att du torkar torrt på touchområdet innan du sätter på spishällen igen.

7. Tips och råd

Problem	Möjliga orsaker	Vad du kan göra
Det går inte att sätta på induktionshällen.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till elnätet och att den är påslagen. Kontrollera om det är strömavbrott i hemmet eller området. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Touchkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Anvisningar finns i avsnittet "Använda din induktionshäll".
Touchkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en tunn vattenfilm över kontrollerna eller så kanske du använder fingerspetsen när du touchar kontrollerna.	Se till att området kring touchkontrollerna är torrt och använd den runda delen av fingret när du trycker på kontrollerna.
Glaset repas.	Köksredskap med grova kanter. Olämpliga, slipande skurbollar eller rengöringsmedel har använts.	Använd köksredskap med plana och jämna bottenar. Se "Att välja rätt köksredskap". Se "Skötsel och rengöring".
Vissa pannor avger knastrande eller klickande ljud.	Det kan bero på köksredskapens konstruktion (skikt av olika metaller som vibrerar olika).	Det är normalt för grytor och indikerar inte ett fel.
Induktionshällen avger ett lågt brummande läte när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken för induktionsmatlagning.	Det här är normalt, men ljudet bör bli tystare eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.
Det kommer ett fläktljud från induktionshällen.	Den kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll har satts på för att hindra elektroniken att överhetta. Den kan fortsätta att gå även efter att du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och du behöver inte göra något. Stäng inte av strömmen till induktionshällen vid väggen medan fläkten är igång.
Pannorna blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen känner inte av pannan eftersom den inte lämpar sig för induktionsmatlagning. Induktionshällen känner inte av pannan eftersom den är för liten för värmezonen eller inte korrekt centrerad på den.	Använd köksredskap som är lämpade för induktionsmatlagning. Se avsnittet "Att välja rätt köksredskap". Centrera pannan och se till att botten matchar värmezonen storlek.

<p>Induktionshällen eller värmezonen har oväntat stängt av sig själv, en ton hörs och det visas en felkod (växlar vanligtvis en eller två siffror i timerns display).</p>	<p>Tekniskt fel.</p>	<p>Skriv upp felets bokstäver och siffror, stäng av strömmen till induktionshällen vid väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.</p>
---	----------------------	--

8. Felvisning och kontroll

Induktionshällen är utrustad med en automatisk felsökningsfunktion. Med detta test kan teknikern kontrollera funktionen i flera komponenter utan att ta isär eller demontera spishällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkoder som visas när kunden använder den & lösningar;

Felkod	Problem	Lösning
Automatisk återställning		
E1	Matningsspänningen är högre än märkspänningen.	Kontrollera om matningsspänningen är normal.
E2	Matningsspänningen är lägre än märkspänningen.	Sätt på den igen efter att matningsspänningen är normal.
E3	Hög temperatur på den keramiska plattans givare. (1#)	Vänta tills temperaturen i keramikplattan återgår till den normala.
E4	Hög temperatur på den keramiska plattans givare. (2#)	Toucha på/av-knappen för att starta om apparaten.
E5	Hög temperatur på IGBT. (1#)	Vänta tills temperaturen på IGBT återgår till den normala.
E6	Hög temperatur på IGBT . (2#)	Toucha på/av-knappen för att starta om apparaten. Kontrollera om fläkten går jämnt; om inte, byt fläkten.
Ingen automatisk återställning		
F3/F6	Den keramiska plattans temperaturgivare defekt – kortslutning (F3 för 1#,F6 för 2#)	Kontrollera anslutningen eller byt den keramiska plattans temperaturgivare.
F4/F7	Den keramiska plattans temperaturgivare är defekt – ledningsavbrott. (F4 för 1#,F7 för 2#)	
F5/F8	Den keramiska plattans temperaturgivare är defekt – ogiltig. (F5 för 1#,F8 för 2#)	
F9/FA	Fel på temperaturgivare till IGBT. (Kortslutning/ledningsavbrott i 1#)	Byt ut kretskortet.
FC /FD	Fel på temperaturgivare till IGBT. (Kortslutning/ledningsavbrott i 2#)	

2) Specifika fel & lösningar

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B

Lysdioden tänds inte när enheten är ansluten.	Ingen ström.	Kontrollera om kontakten är sitter ordentligt i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Anslutningsfel i det åtföljande kretskortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det åtföljande kretskortet är skadat.	Byt ut det åtföljande kretskortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte, eller så fungerar lysdiioddisplayen inte normalt.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Indikatorn för tillagningsläget tänds, men den värmer inte.	Hög temperatur på spishällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller lufthålet kan vara blockerat.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går jämnt ; om inte, byt ut fläkten.	
	Kretskortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under användning och displayen blinkar " <u>u</u> ".	Fel typ av panna används.	Använd rätt panna (se bruksanvisningen).	Kretskortet för att känna av pannor är skadat, byt ut det.
	Grytans diameter är för liten.		
	Spishällen har överhettats;	apparaten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till den normala. Tryck på knappen på/av för att starta om apparaten.	
Uppvärmningszonerna på samma sida (som t.ex. den första och den andra zonen) borde visa " <u>u</u> ".	Kretskortet och displaykortet har kopplats fel.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet till kommunikationsdel en är skadad.	Byt ut displaykortet.	
	Moderkortet är skadat.	Byt ut kretskortet.	
Fläktmotorn låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är en bedömning och kontroll av vanliga fel.

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

9. Installation

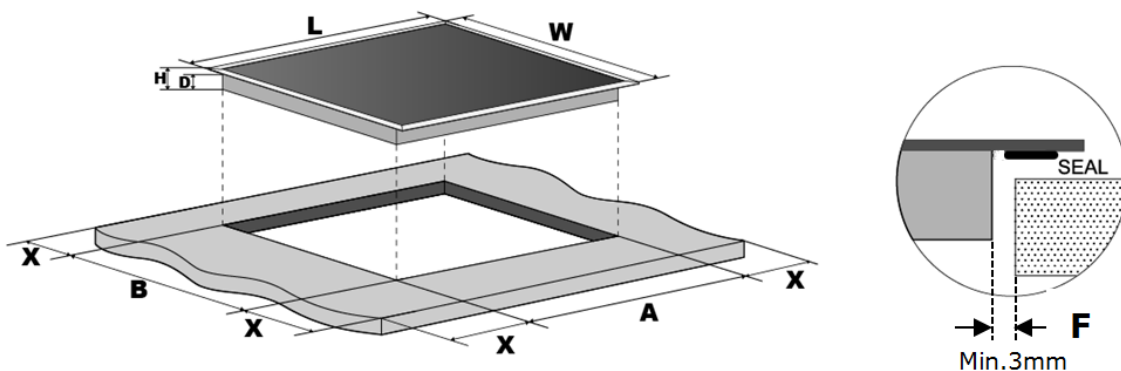
9.1 Val av installationsutrustning

Gör en utskärning i arbetsytan enligt storlekarna som visas på ritningen.

För att kunna installera och använda den, ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet. Kontrollera att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmetåliga och isolerade ytmaterial (trä och liknande fibrösa eller hygroskopiska material får inte användas i arbetsytan om de inte impregnerats) för att undvika elektriska stötar och större deformationer orsakade av värmestrålning från värmeplattan. Som du ser här nedan:



Observera: Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och innerytorna på arbetsbänkarna bör vara minst 3 mm.

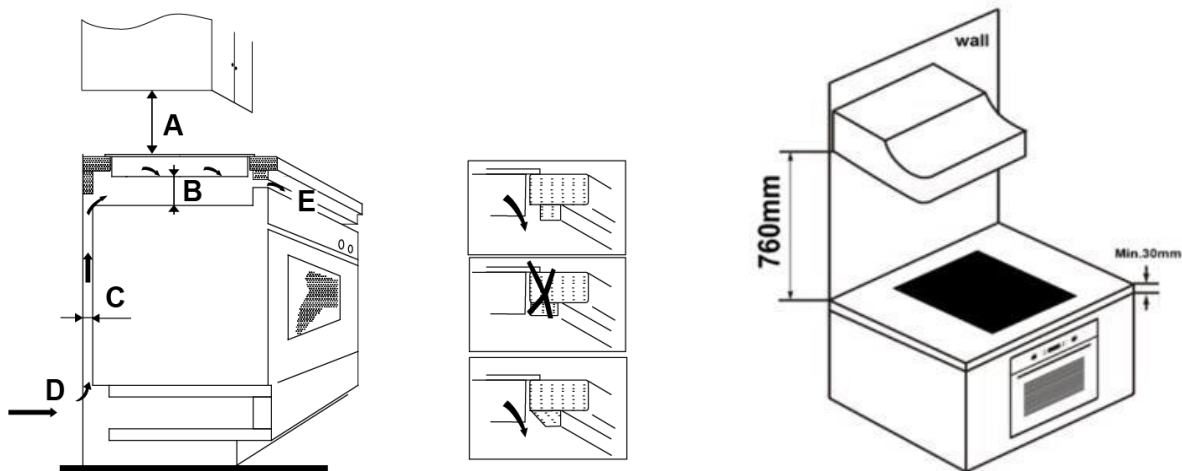


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Under alla omständigheter se du se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintagen och luftutsläppen inte är tilltäppta. Se till att induktionshällen är i gott skick. Som du ser här nedan



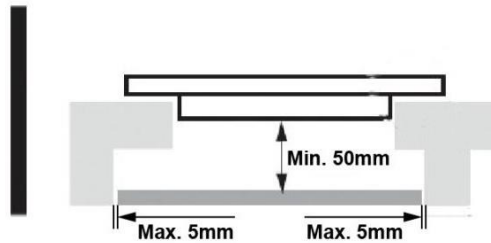
Observera: Säkerhetsavståndet mellan värmeplattan och skåpen ovanför värmeplattan ska vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luftintag	Luftutsläpp 5mm

Varning: Säkerställ tillräcklig ventilation

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintagen och luftutsläppen inte är tilltäppta. För att undvika oavsiktlig kontakt med spishällens överhettade botten, eller få en oväntad elektrisk stöt vid arbete, är det nödvändigt att sätta dit ett träinlägg som fästs med skruvar, på minst 50 mm avstånd från spishällens undersida. Följ nedanstående krav.



Detr finns ventilationshål runt utsidan av spishällen. Du **MÅSTE** se till att dessa hål inte blockeras av arbetsbänken när du sätter spishällen på plats.



- Tänk på att lim som fogar samman trä- och plastmaterial mot inventarier, måste tåla temperaturer på minst 150°C för att undvika att panelen lossnar.
 - Den bakre väggen och de angränsande och omgivande ytorna måste därför kunna tåla en temperatur på 90°C.
-

9.2 Innan du installerar spishällen, kontrollera att

- Arbetsytan är fyrkantig och vågrät, och att inga konstruktionselement kommer i vägen för utrymmeskravet.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmeresistent och isolerat material.
- Om spishällen installeras ovanför en ugn, måste ugnen ha en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på avstånd och tillämpliga normer och föreskrifter.
- En lämplig frånskiljare som ger fullständig fränkoppling från huvudströmmen är införlivad i den permanenta elinstallationen, monterad och placerad för att uppfylla lokala regler och förordningar för elinstallationer.
- Frånskiljaren skall vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspalt eller kontaktavstånd till alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala reglerna för elinstallation medger denna avvikelse från kraven).
- Frånskiljaren kommer att vara lättillgänglig för kunden när spishällen är installerad.
- Rådfråga lokala byggnadsmyndigheter och stadgar om du är osäker när det gäller installationen.
- Du ska använda ytskikt som är värmebeständiga och enkla att rengöra (som keramiska plattor) på väggytorna kring spishällen.

9.3 Efter att du installerat spishällen, kontrollera att

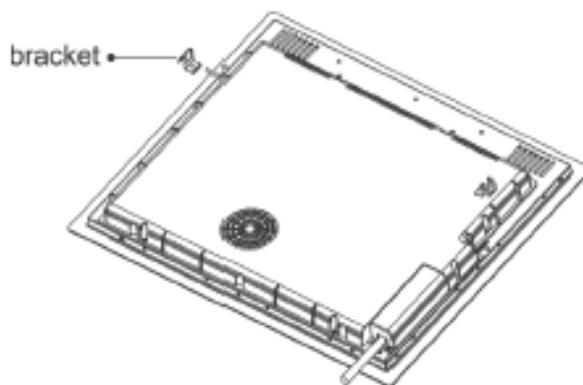
- Strömkabeln är inte tillgänglig via köksluckor eller lådor.
- Det finns tillräckligt flöde av friskluft utifrån skåpen till spishällens botten.
- Om spishällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under spishällens botten.
- Frånskiljaren är lättillgänglig för kunden.

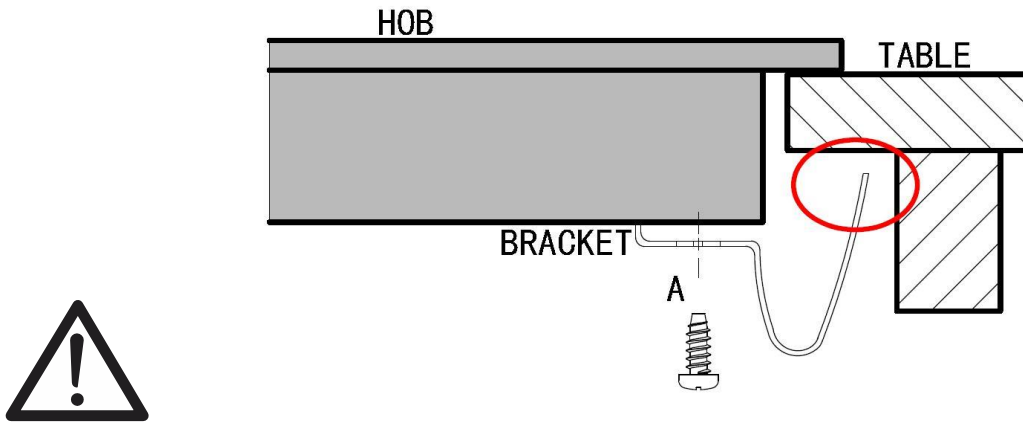
9.4 Innan du letat upp fästena

Apparaten bör placeras på en stabil, jämn yta (använd förpackningen). Använd inte kraft på kontrollerna som sticker ut från spishällen.

9.5 Justera fästets läge

Fixera spishällen i arbetsytan genom att skruva 2 hållare i botten på spishällen (se bilden) efter installationen. Justera fästets position så att det passar olika tjocklekar på bänkskivan.





Fästena får under inga omständigheter röra vid innerytan på arbetsbänken efter installation (se bild).

9.6 Varningar

1. Induktionsplattan måste installeras av kvalificerad personal eller en tekniker. Vi har experter som hjälper dig. Gör aldrig det arbetet själv.
2. Spishällen kommer inte att installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom luftfuktigheten kan skada spishällens elektronik.
3. Induktionsplattan ska installeras så att man kan säkerställa bättre värmestrålning för att öka pålitligheten.
4. Väggen och den inducerade värmezonen ovanför bordsytan ska tåla värme.
5. För att undvika skador, måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständigt.
6. Det är förbjudet att använda en ångtvätt.

9.7 Att ansluta spishällen till elnätet



Denna spishäll får endast anslutas till elnätet av en kvalificerad person. Innan spishällen ansluts till elnätet, kontrollera att:

1. Ledningssystemet i bostaden är lämpligt för den effekt som spishällen behöver.
2. Spänningen motsvarar värdet som anges på märkplåten.
3. Strömkabelns tvärsnitt tål den belastning som anges på märkplåten.

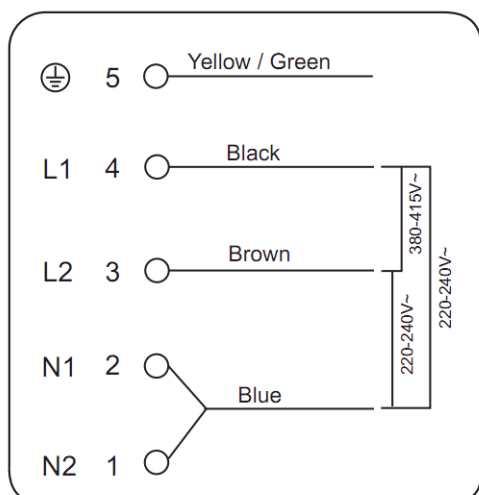
När spishällen ansluts till elnätet, ska du inte använda adaptrar, övergångar eller förgreningsdosor eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Elkabeln får inte komma i kontakt med heta delar och måste placeras så att temperaturen inte överstiger 75 °C vid någon punkt.

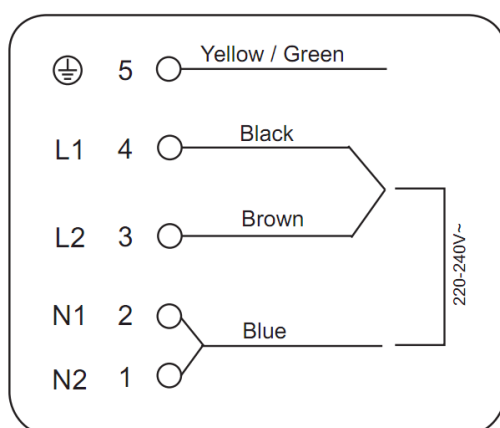
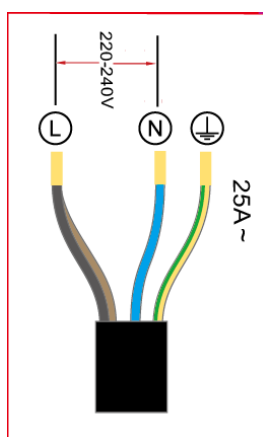


Hör med en elektriker om bostadens ledningssystem är lämpligt utan ändringar. Ändringar får endast göras av en behörig elektriker.

Strömförsörjningen måste anslutas i enlighet med relevant standard. Anslutningsmetoden visas här nedanför



Om det totala antalet värmeenheter i apparaten du väljer inte är mindre än 4, kan apparaten anslutas direkt till vägguttaget med en enfanslutning, som du ser här nedan.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas, måste arbetet utföras av en eftermarknadsagent med särskilt avsedda verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten är ansluten direkt till elnätet, måste en allpolig strömbrytare
- installeras med minst 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste säkerställa att rätt elanslutning har gjorts och att den följer säkerhetsföreskrifterna.
- Kabeln får varken vara böjd eller klämd.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får bara bytas ut av en auktoriserad tekniker.



Spishällens bottenyta och nätkabel är inte är åtkomlig efter installationen.


<p>Kassering Kassera inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall. Det är nödvändigt att separera sådant avfall för särskild behandling.</p> 	<p>Den här apparaten är märkt i överensstämmelse med det europeiska direktivet 2012/19/EU för avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att apparaten kasseras på rätt sätt kan du bidra till att förhindra eventuella skador på miljön och människors hälsa, som annars kan uppstå om den avyttras på fel sätt.</p> <p>Symbolen på produkten anger att den inte kan behandlas som vanligt hushållsavfall. Den bör tas till en återvinningscentral för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.</p> <p>Den här apparaten kräver specialiserad avfallshantering. Du kan få mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt om du kontaktar din lokala kommun, renhållningsbolaget eller butiken där du köpte den.</p> <p>Du kan få mer detaljerad information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt om du kontaktar ditt lokala stadskontor, renhållningsbolaget eller butiken där du köpte produkten.</p>
--	--

Table 5a
Information for domestic electric hobs

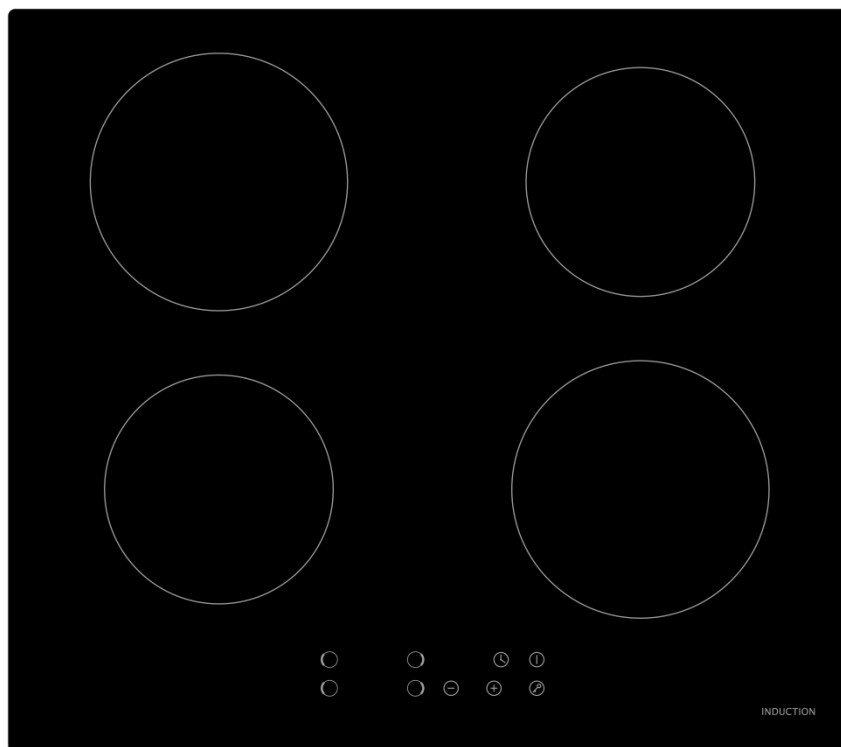
	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	**	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	/	induction cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	zone 1: 16,0 zone 2: 18,0 zone 3: 16,0 zone 4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECelectric cooking	zone 1: 200.3 zone 2: 173.3 zone 3: 185.9 zone 4: 180.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECelectric hob	189,8	Wh/kg

eico

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: IH 60



Indhold

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.3 Operation and maintenance	5
2. Saving energy	7
3. Product Introduction.....	8
3.1 Top View	8
3.2 Control Panel	8
3.3 Product Information	8
3.4 Working Theory	9
3.5 Before using your New Induction Hob.....	9
3.6 Technical Specification	9
4. Operation of Product	9
4.1 Touch Controls	9
4.2 Choosing the right Cookware	10
4.3 How to use	11
5. Cooking Guidelines.....	14
5.1 Cooking Tips	15
5.2 Detection of Small Articles.....	15
6. Heat Settings	16
7. Care and Cleaning.....	17
8. Hints and Tips	18
9. Failure Display and Inspection	19
10. Installation.....	21
10.1 Selection of installation equipment.....	21
10.2 Before installing the hob, make sure that.....	22
10.3 After installing the hob, make sure that.....	23
10.4 Before locating the fixing brackets	23
10.5 Adjusting the bracket position	23
10.6 Cautions	24
10.7 Connecting the hob to the mains power supply	24

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.2.2 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3.2 Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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

Congratulations on the purchase of your new induction Hob.

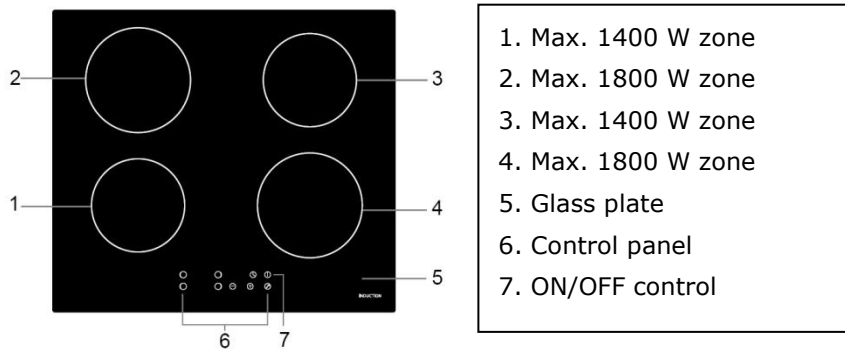
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Saving energy

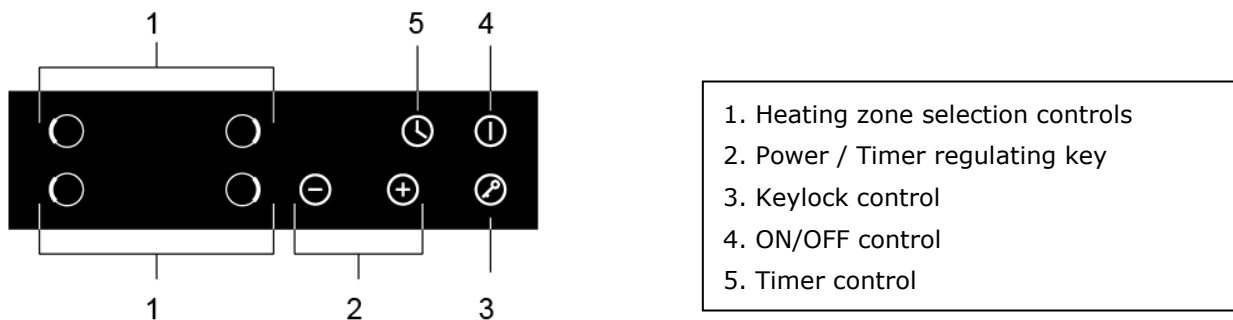
Always use the correct lid for each pan	Cooking without a lid uses a lot more energy
Use a small pan for small amounts of food	A large pan which is not full uses a lot of energy
Use little water when cooking	This saves energy and preserves all the vitamins and minerals in vegetables
Select the lowest power level to maintain cooking	If the power level is too high, energy is wasted

3. Product Introduction

3.1 Top View



3.2 Control Panel



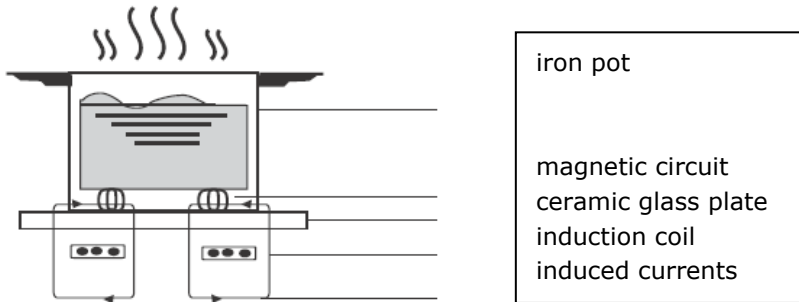
3.3 Product Information

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

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

3.4 Working Theory

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



3.5 Before using your New Induction Hob

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

3.6 Technical Specification

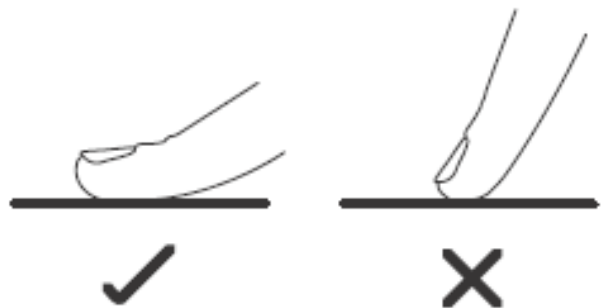
Cooking Hob	IH 60
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	6400W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

4. Operation of Product


4.1 Touch Controls

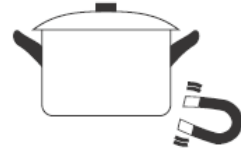
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



4.2 Choosing the right Cookware



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

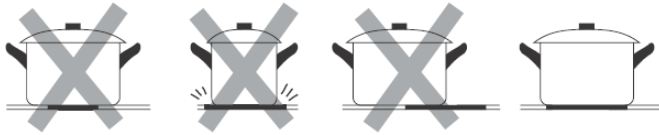


Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

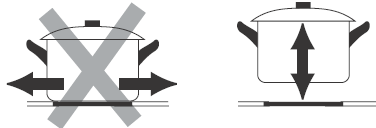
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



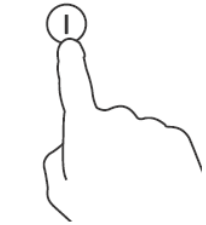
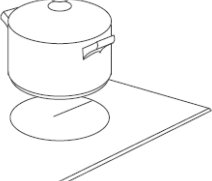

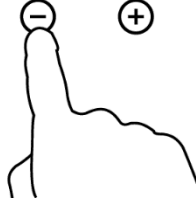
Always lift pans off the induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



4.3 How to use

4.3.1 Start cooking

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

<p>Touch the ON/OFF control for three seconds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.	
<p>Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash</p>	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none">• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.• You can modify the heat setting at any time during cooking.	

If the display flashes alternately with the heat setting



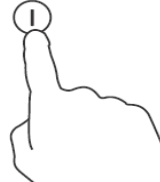

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

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

The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.




4.3.2 Finish cooking

<p>Touching the heating zone selection control that you wish to switch off</p>	
<p>Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"</p>	
<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

4.3.3 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.

<p align="center">To lock the controls</p>	
<p>Touch the lock control</p>	<p>The timer indicator will show " Lo "</p>
<p align="center">To unlock the controls</p>	
<p align="center">Make sure the induction hob is turned on Touch and hold the lock control for a while.</p>	

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

4.3.4 Timer control



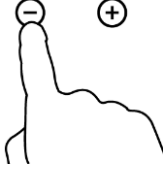
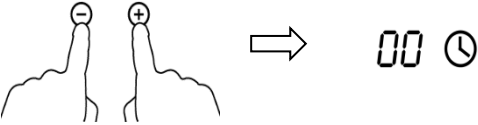

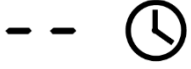
You can use the timer in two different ways:

- a) 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.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.


The timer of maximum is 99 minutes


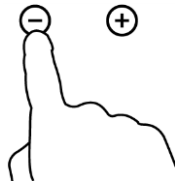
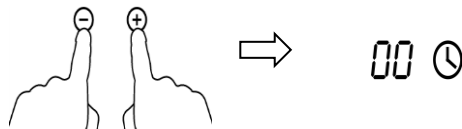

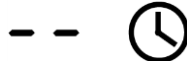
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.</p>	

b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone	
<p>Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)</p>	

<p>Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.</p>	
<p>Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer</p> <p>Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.</p>	
<p>Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.</p> <p>NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.</p>	
<p>When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.</p>	

Note:

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

4.3.5 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. 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

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



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

5. Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking Tips

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

5.1.1 Simmering, cooking rice

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

5.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

5.1.3 For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

5.2 Detection of Small Articles

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

6. Heat Settings

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

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

7. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8. Hints and Tips

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

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

9. Failure Display and Inspection

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
Auto-Recovery		
E1	Supply voltage is above the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E2	Supply voltage is below the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of ceramic plate sensor . (1#)	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal.
E4	High temperature of ceramic plate sensor . (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E5	High temperature of IGBT . (1#)	Wait for the temperature of IGBT return to normal.
E6	High temperature of IGBT. (2#)	Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
No Auto-Recovery		
F3/F6	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. (F3 for 1#,F6 for2#)	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
F4/F7	Induction plate temperature sensor failure--open circuit. (F4 for 1#,F7 for2#)	
F5/F8	Ceramic plate temperature sensor failure—invalid . (F5 for 1#,F8 for2#)	

F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 1#)	Replace the power board.
FC /FD	Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit/open circuit for 2#)	

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

10. Installation

10.1 Selection of installation equipment

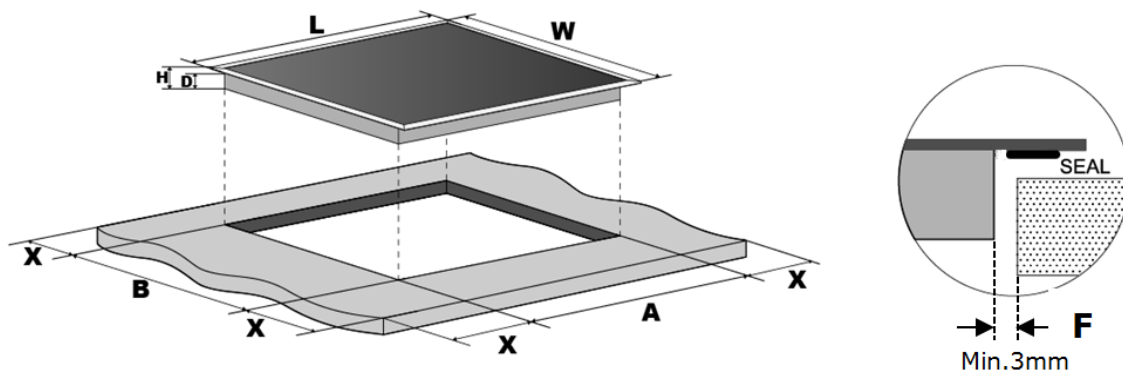
1. Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

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



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

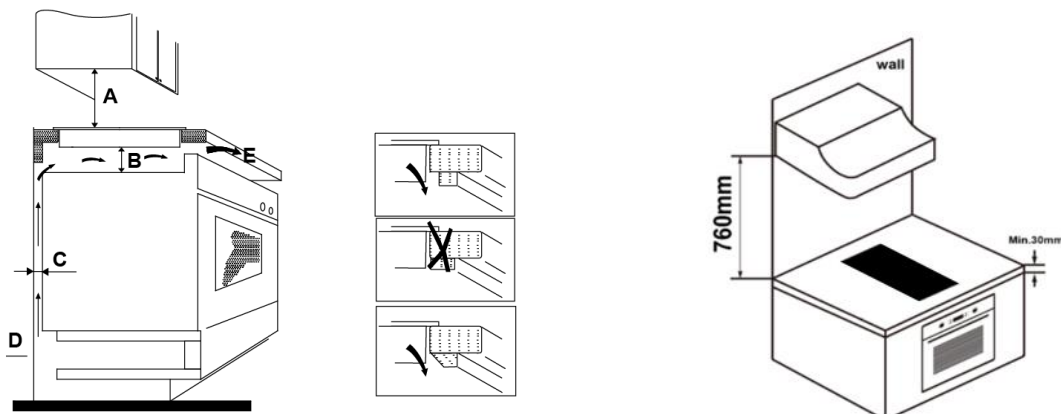


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

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



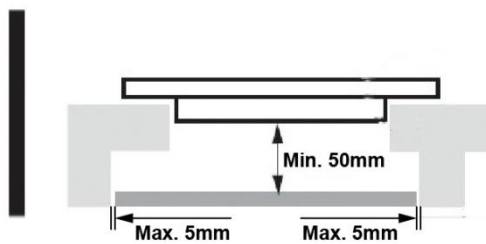
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



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



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

10.2 Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in

all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).

- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

10.3 After installing the hob, make sure that

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

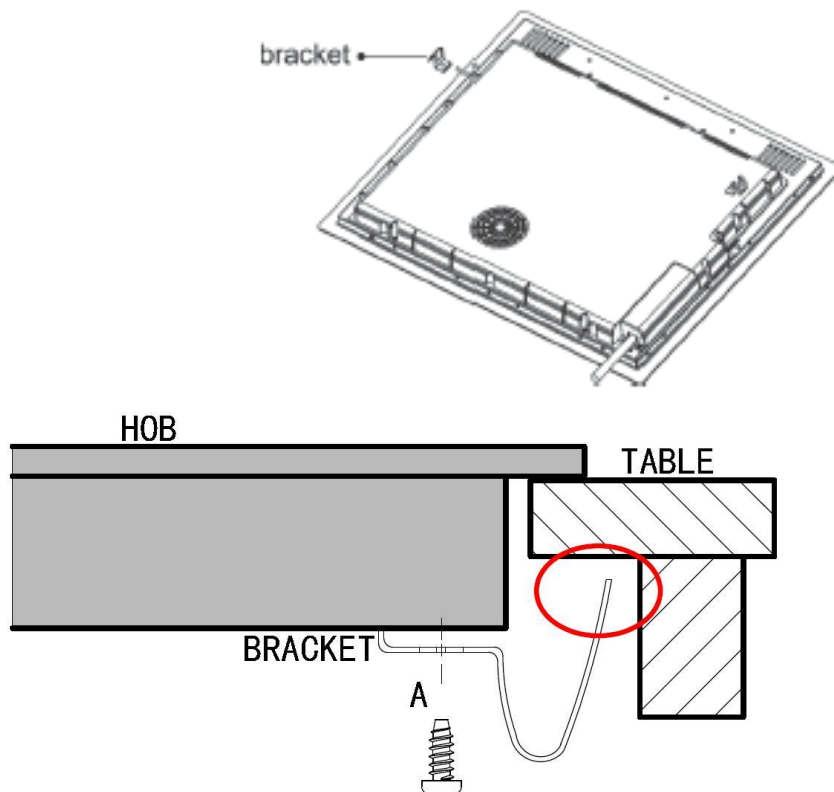
10.4 Before locating the fixing brackets

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

10.5 Adjusting the bracket position

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

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





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

10.6 Cautions

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

10.7 Connecting the hob to the mains power supply



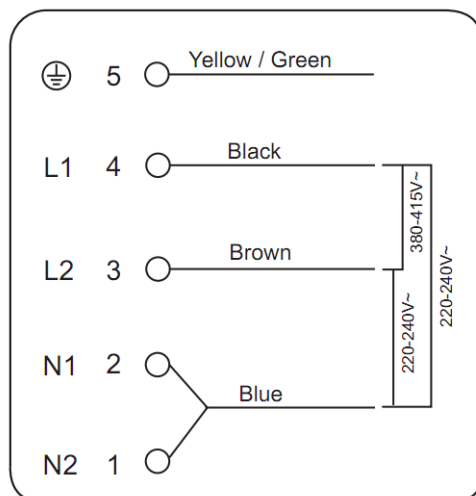
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

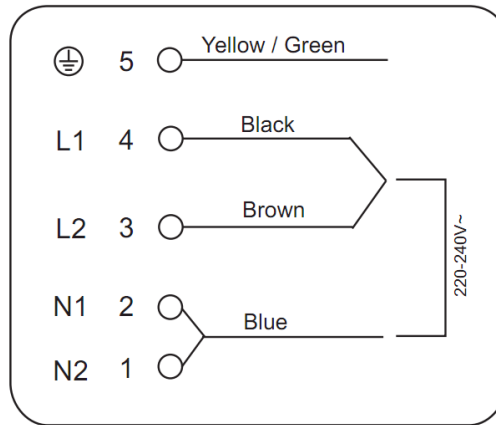
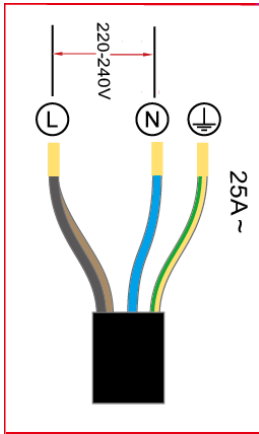
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



- If the total number of heating unit of the appliance you choose is not less than 4, the appliance can be connected directly to the mains by single-phase electric connection, as shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
- The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
- The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.
- If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.



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

 	<p>This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
--	---

Information for domestic electric hobs

Table 5a

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification	/	**	
Type of hob	/	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	/	4 zones	
Heating technology(induction cooking zones and cooking areas,radiant cooking zones,solid plates)	/	induction cooking zones	
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone,rounded to the nearest 5 mm	∅	zone 1: 16,0 zone 2: 18,0 zone 3: 16,0 zone 4: 18,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	ECElectric cooking	zone 1: 200.3 zone 2: 173.3 zone 3: 185.9 zone 4: 180.0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	ECElectric hob	189,8	Wh/kg

