

HOI30P1FLEX

Brugermanual

User manual

Användarmanual

scandomestic

Kære kunde!

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

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

Før du ringer efter service:

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

Når De ringer op:

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

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

Uberettiget tilkaldelse af teknisk service:

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

Reklamationsfrist ved brug i husholdning:

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

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

Reklamationsfristen omfatter ikke:

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

Reklamationsfrist ved erhvervsbrug:

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

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

Reklamationsfristen omfatter ikke:

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

Transportskader:

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

Teknisk data

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

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

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

Vigtigt!

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

Bortskaffelse

Bortskaf produktets emballage korrekt.

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

ADVARSEL!

Emballagen kan være farlig for børn!



Plastdele er mærket med de internationale standardforkortelser:

PE - polyethylen, f.eks. indpakningsfolien PS

- polystyren, f.eks. polstringsmaterialet PO

M - polyoxymethylen, f.eks. plastclips PP - polypropylen, f.eks. salttragten

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

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

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

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

Original brugermanual
Original user manual
Original bedienungsanleitung
Original användarmanual

Induktion kogeplade

Instruktionsmanual / Installationsmanual

Model: HOI30P1FLEX

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

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

1.2 Installation

1.2.1 Fare for elektrisk stød

- ☐ Afbryd apparatet fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- ☐ Tilslutning til et godt jordledningssystem er afgørende og obligatorisk.
- ☐ Ændringer i hjemmets ledningssystem må kun udføres af en kvalificeret elektriker.
- ☐ Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

1.2.2 Skæringsfare

- ☐ Pas på - panelkanterne er skarpe.
- ☐ Undladelse af at udvise forsigtighed kan resultere i skader eller snitsår.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- ☐ Læs disse instruktioner omhyggeligt, før du installerer eller bruger dette apparat.
- ☐ Der må ikke på noget tidspunkt placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- ☐ Gør venligst denne information tilgængelig for den person, der er ansvarlig for at installere apparatet, da det kan reducere dine installationsomkostninger.
- ☐ For at undgå fare skal dette apparat installeres i henhold til denne installationsvejledning.
- ☐ Dette apparat må kun installeres korrekt og jordes af en kvalificeret person.
- ☐ Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, som indeholder en

isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen.

- ☐ Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan garanti- eller ansvarskrav ugyldiggøres.
- ☐ Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og derover og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne. involveret.
- ☐ Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn .
- ☐ Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller lignende kvalificerede personer for at undgå en fare.
- ☐ Advarsel: Hvis overfladen er revnet, sluk for apparatet for at undgå muligheden for elektrisk stød, for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, der beskytter strømførende dele
- ☐ Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- ☐ En damprenser må ikke bruges.
- ☐ Brug ikke en damprenser til at rengøre din kogeplade.
- ☐ Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- ☐ ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ☐ Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig kogepoces skal overvåges kontinuerligt.
- ☐ ADVARSEL: Madlavning uden opsyn på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan resultere i brand. Forsøg ALDRIG at slukke en ild med vand, men sluk for apparatet og dæk derefter flammen til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

1.3 Drift og vedligeholdelse

1.3.1 Fare for elektrisk stød

- ☐ Lav ikke mad på en knækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladens overflade skulle knække eller revne, sluk straks for apparatet ved strømforsyningen (vægafbryder), og kontakt en kvalificeret tekniker.
- ☐ Sluk kogepladen ved væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- ☐ Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller dødsfald.

1.3.2 Sundhedsfare

- ☐ Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- ☐ Personer med pacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal dog rådføre sig med deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke bliver påvirket af det elektromagnetiske felt.
- ☐ Undladelse af at følge dette råd kan resultere i døden.

1.3.3 Fare for varm overflade

- ☐ Under brug vil tilgængelige dele af dette apparat blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- ☐ Lad ikke din krop, tøj eller andet end passende køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er afkølet.
- ☐ Hold børn væk.
- ☐ Håndtagene på gryderne kan være varme at røre ved. Kontrollere grydegrebene hænger ikke ud over andre kogezone, der er tændt. Hold håndtagene utilgængeligt for børn.
- ☐ Undladelse af at følge dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

1.3.4 Skæringsfare _

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

børn.

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

1.3.5 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- ☐ Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Boilover forårsager rygning og fedtet spild, der kan antændes.
- ☐ Brug aldrig dit apparat som arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- ☐ Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- ☐ Undlad at placere eller efterlade magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- ☐ Brug aldrig dit apparat til opvarmning eller opvarmning af rummet.
- ☐ Efter brug skal du altid slukke for kogezoneerne og kogepladen som beskrevet i denne manual (dvs. ved at bruge berøringsknapperne). Stol ikke på, at gryderegistreringsfunktionen slukker kogezoneerne, når du fjerner gryderne.
- ☐ Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- ☐ Opbevar ikke ting af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer på kogepladen, kan komme alvorligt til skade.
- ☐ Efterlad ikke børn alene eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- ☐ Børn eller personer med et handicap, som begrænser deres evne til at bruge apparatet, bør have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i brugen. Instruktøren skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- ☐ Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- ☐ Undlad at placere eller tabe tunge genstande på

kogepladen.

- ☐ Stå ikke på din kogeplade.
- ☐ Brug ikke pander med takkede kanter eller træk pander hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- ☐ Brug ikke skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler til at rengøre din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.
- ☐ Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdninger og lignende applikationer, såsom: - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; -gårdhuse; -af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -bed and breakfast-miljøer.
- ☐ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- ☐ Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer.
- ☐ Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.

Tillykke med købet af din nye induktionskomfur.

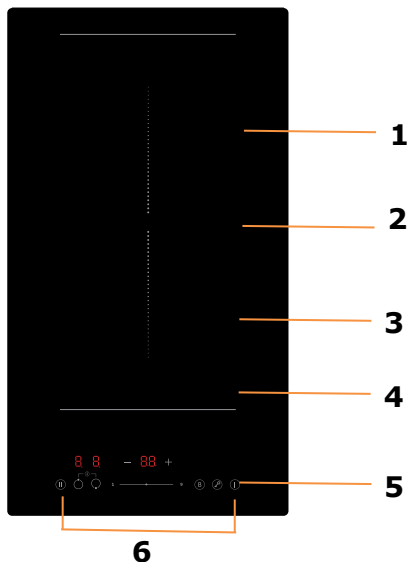
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne instruktions-/installationsvejledning for fuldt ud at forstå, hvordan man installerer korrekt og betjener det.

For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og gem denne vejledning/installation M anal til fremtidig reference.

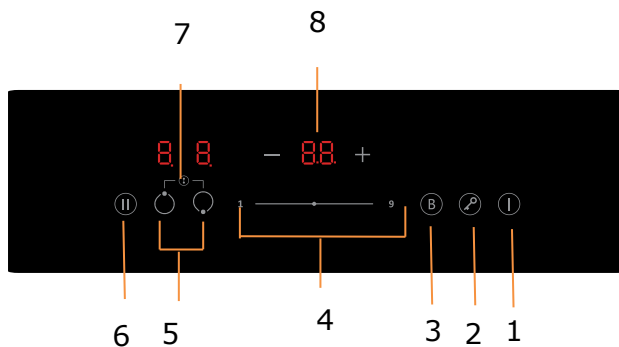
2. Produktinduktion _

2.1 Set ovenfra



- 1. Maks. 1800/2000 W zone
- 2. Maks. 3000/3500 W zone
- 3. Maks. 1800/2000 W zone
- 4. Glasplade
- 5. ON/OFF kontrol
- 6. Kontrolpanel

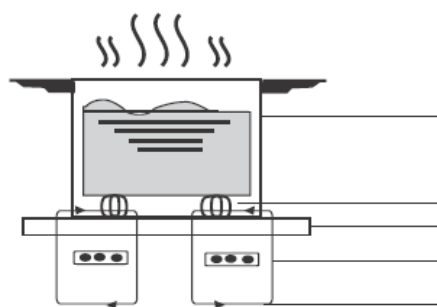
2.2 Kontrolpanel _



- 1. ON/OFF kontrol
- 2. Tastelås
- 3. Boost
- 4. Effektreguleringskontrol
- 5. Styringer til valg af varmezone
- 6. Pause
- 7. Fleksibel områdekontrol
- 8. Tidsregulerende kontroller

2.3 Arbejdsteori

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



jerngryde

magnetisk kredsløb
keramisk glasplade
induktionsspole
inducerede strømme

2.4 Før du bruger din nye induktionskogeplade

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

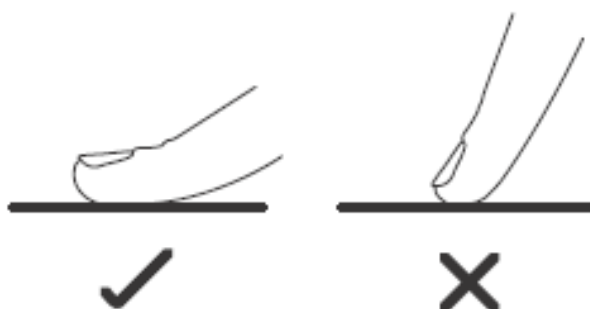
2.5 Teknisk specifikation

Kogeplade	HOI30P1FLEX
Kogezoner	2 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installeret elektrisk strøm	3500 W
Produktstørrelse L×B×H(mm)	288 X520X59,5
Indbygningsmål A×B (mm)	268 X 500

3. Drift af Produkt

3.1 Tryk på kontrolelementer

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



3.2 Valg af det rigtige køkkengrej



- Brug kun køkkengrej med en bund, der er egnet til induktionstilberedning. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller i bunden af panden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Flyt en magnet mod bunden af gryden. Hvis det er tiltrukket, er panden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Kom lidt vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Hvis H_US blinker ikke i displayet, og vandet varmer, er gryden velegnet.
- Køkkengrej lavet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium el kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.



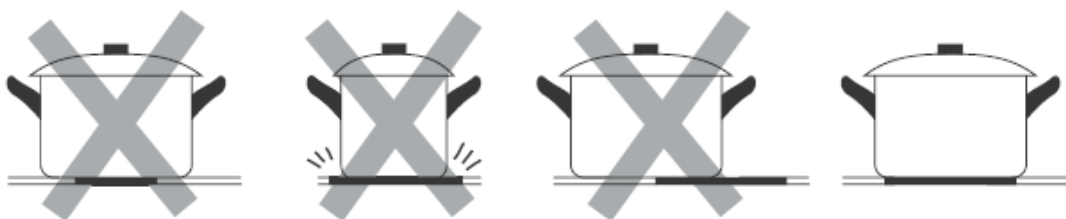
- Nogle gryder og pander på markedet er ikke egnede til induktionstilberedning, fordi de kun har en del af bunden i ferromagnetisk materiale med dele i et andet materiale. Disse områder kan opvarmes til forskellige niveauer eller med lavere effekt. I visse tilfælde, hvor bunden hovedsageligt er lavet af ikke-ferromagnetiske materialer, genkender kogepladen muligvis ikke gryden og tænder derfor ikke for kogezone.



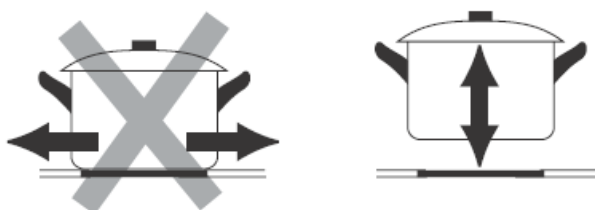
Brug ikke køkkengrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, ligger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug pander, hvis diameter er lige så stor som grafikken for den valgte zone. Ved at bruge en gryde vil en lidt bredere energi blive brugt ved sin maksimale effektivitet. Hvis du bruger mindre potteeffektivitet kan være mindre end forventet. Centrér altid din gryde på kogezone.



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

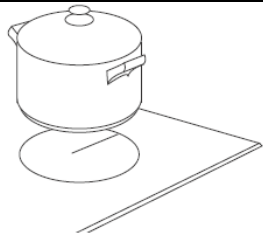
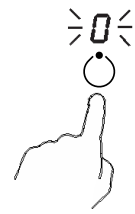
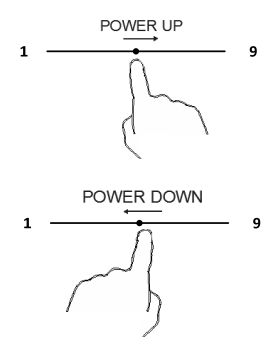


Kogezonerne tilpasses op til en grænse automatisk til grydens diameter. Dog skal bunden af denne gryde have en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende kogezone. For at opnå den bedste effektivitet af din kogeplade skal du placere gryden i midten af kogezone.

Kogezone	Grunddiametere på induktionsgryde	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Sådan bruges

3.3.1 Start madlavningen

Tryk på ON/OFF styre et stykke tid . Efter tænding bipper summeren én gang, alle vises at vise " - " eller " - - ", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er kommet ind tilstanden af standbytilstand.	
Placer en passende gryde på kogezone, der du ønsker at bruge. • Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er ren og tør.	
Berøring af varmezonevalgskontrollen, og indikatoren ved siden af tasten blinker	
Vælg en varmeindstilling ved at trykke på skydeknappen. • Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, Induktionskogepladen slukker automatisk . Du skal starte igen kl trin 1. • Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen madlavning.	

Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

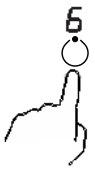
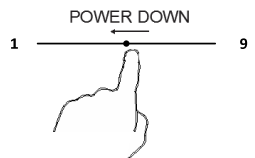
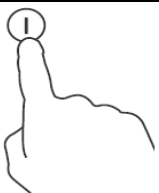
Det betyder at:

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

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

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter , hvis der ikke er placeret en passende pande på den .

3.3.2 Afslut madlavning

Berør den varmezonevalgskontrol, du ønsker at slukke	
Sluk for kogezoneen ved at rulle ned til "0". Sørg for, at displayet viser "0" .	
Sluk for hele kogepladen ved at røre ved ON/OFF styring.	
Pas på varme overflader H vil vise hvilken kogezone der er varm til røre ved. Det vil forsvinde når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Det kan det også være bruges som energisparefunktion, hvis du ønsker at varme yderligere pander, brug kogepladen, der stadig er varm.	

3.3.3 FLEKSIBELT OMRÅDE

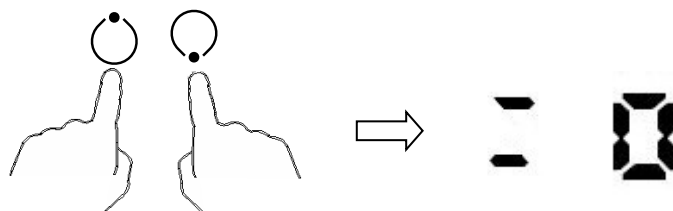
- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner i overensstemmelse hermed

til madlavningsbehovet når som helst.

- Frit område er lavet af to uafhængige induktorer, der kan styres separat.

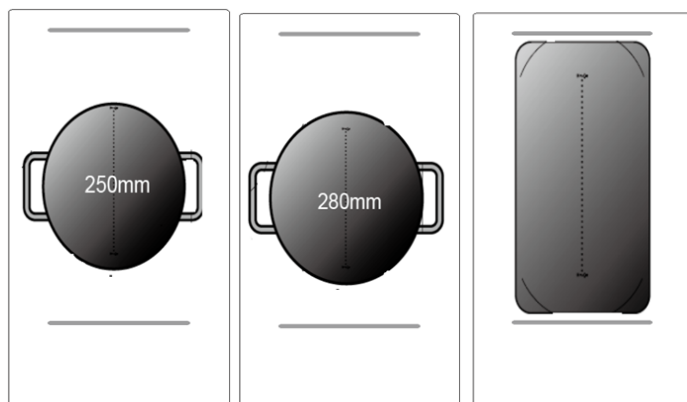
Som stor zone

1. For at aktivere det frie område som en enkelt stor zone skal du trykke på betjeningselementet Fleksibelt område .



- 2 . Som en stor zone foreslår vi den brugte som følger:

Køkkengrej: 250 mm eller 280 mm diameter køkkengrej (firkantet eller ovalt køkkengrej er acceptable)

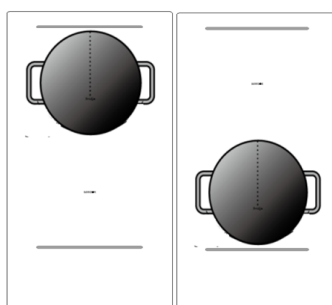


Vi anbefaler ikke andre operationer bortset fra de tre ovennævnte operationer, fordi det kan påvirke opvarmningen af apparatet

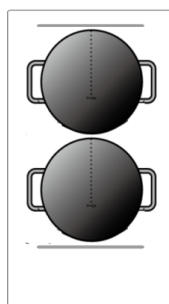
Som to selvstændige zoner

For at bruge det fleksible område som to forskellige zoner, kan du have to valgmuligheder opvarmning.

(a) Sæt en gryde på højre op side eller højre ned side af den fleksible zone.



(b) Sæt to pander på begge sider af den fleksible zone.



Bemærk: Sørg for, at panden er større end 12 cm.

3.3.4 Låsning af betjeningslementerne

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

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



Når kogepladen er i låst tilstand, er alle knapper deaktiveret undtagen ON/OFF , ① an sluk altid induktionskogepladen med ON/OFF ① ontrol i en nødsituation , men du skal låse kogepladen op først ved næste betjening .

3.3.5 Timerstyring _

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

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

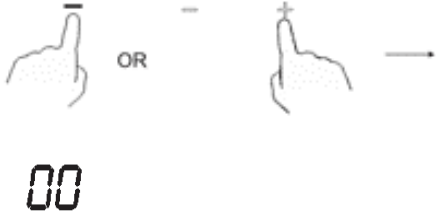
Timeren på maksimum er 9 9 min.

a) Brug af timeren som minutminder

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

Sørg for, at kogepladen er tændt .	
Tryk på kontrolknapperne på timeren. Oppasseren indikator vil begynder at blinke og " 10 " vil vise i timerdisplayet.	
Indstil tiden ved at trykke på " - " eller " + " styring af timeren Tip: Tryk på " - " eller " + " kontrol af timeren for at mindske eller øges med 1 minut én gang. Tryk og hold på " - " eller " + " kontrol af timeren til at mindske eller øges med 10 minutter.	
Berøring af " - " og " + " sammen, timeren er aflyst, og det " 00 " vises i minuttet Skærm.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet vil vise de resterende tid og timer indikatoren blinker i 5 sekunder.	
Buzzeren vil bippe i 30 sekunder og timeren indikator viser " -- " når indstillingstiden færdig.	

b) Indstilling af timeren til at dreje én kogezone af

Indstil én zone	
Berøring af den varmezonevalgskontrol, du ønsker for at indstille timeren til .	
Indstil tiden ved at trykke på " - " eller " + " kontrol af timeren Tip: Tryk på " - " eller " + " kontrol af timeren én gang vil falde eller øges med 1 minut. Tryk og hold på " - " eller " + " kontrol af timeren vil falde _ eller øges med 10 minutter.	
Berøring af " - " og " + " sammen, timeren er aflyst, og den "00" vil vise i minuttet Skærm.	
Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Displayet vil vise de resterende tid og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder. BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren vil lyse, hvilket indikerer, at zone er valgt.	
Når tilberedningstimeren udløber, vil den tilsvarende madlavning zone slukkes automatisk.	



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

3.3.6 Brug af Boost - funktionen

Aktiver boost-funktionen	
Berøring af varmezoneskyderen	
Berøring af Boost - kontrollen . Sørg for, at skærmen viser sig "P" .	
Annuller Boost-funktionen	
Berøring af varmezoneskyderen, for at annullere boost-funktionen.	
Sluk for kogezone ved at trykke på Boost-kontrollen . Sørg for, at skærmen viser sig " 0 " .	

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

3.3.7 Standard arbejdstider

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

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

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



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

4. Retningslinjer for madlavning



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

4.1 Madlavningstip

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

4.1.1 Simrende, kogning af ris

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

4.1.2 Svidende bøf

Sådan tilberedes saftige bøffer med smag:

1. Stil kødet ved stuetemperatur i cirka 20 minutter før tilberedning.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Pensl begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande og sænk derefter kød på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af tykkelsen af bøf og hvor tilberedt du ønsker det. Tiderne kan variere fra omkring 2 – 8 minutter per side. Tryk på bøffen for at måle, hvor kogt det er – jo fastere det føles, jo mere 'godt gået' bliver det.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør inden servering.

4.1.3 Til stegning

1. Vælg en induktionskompatibel fladbaseret wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Stegning skal være hurtig. Hvis der tilberedes store mængder, tilbered maden i flere mindre partier.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først, læg det til side og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, drej kogezone til en lavere indstilling, kom kødet tilbage i gryden og tilsæt din sauce.
6. Rør forsigtigt ingredienserne for at sikre, at de er gennemvarme.
7. Server straks.

4.2 Påvisning af små genstande

Når en uegnet størrelse eller ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, tasten) er blevet efterladt på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby efter 1 minut. Ventilatoren vil holde kogning nede på induktionskogepladen i yderligere 1 minut.

5. Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling vil afhænge af flere faktorer, herunder din kogegrej og mængden du koger. Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Egnethed
1 - 2	• delikat opvarmning til små mængder mad • at smelte chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • blid simring • langsom opvarmning
3 - 4	• genopvarmning • hurtig simring • kogning af ris
5 - 6	• pandekager
7 - 8	• sautering • koge pasta
9	• røre-stegning • brændende • at bringe suppen i kog • kogende vand

6. Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtig!
Hverdagssnavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-sukkerholdige afsmitninger på glasset)	1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør en kogeplader, mens glasset stadig er varmt (men ikke varmt!) 3. Skyl og tør af med en ren klud eller køkkenrulle. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	• Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen "varm overflade" indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Kraftige skuremaskiner, nogle nylonkure og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glas. Læs altid etiketten for at kontrollere, om din rengørings- eller skuremaskine er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.

Kog over, smelter og varmt sukkerholdigt spilder på glasset	Fjern disse straks med en fiskeskive, paletkniv eller barberblad skraber velegnet til induktionsglas kogeplader, men pas på med varm madlavning zone overflader: 1. Sæt strømmen til kogepladen af ved væggen. 2. Hold bladet eller redskabet i 30° vinkel og skrabe snavset eller spildes til et køligt område af kogepladen. 3. Rens snavset eller spild op med en karklud eller køkkenrulle. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Hverdag snavs på glas' over.	• Fjern pletter efterladt af smelter og sukkerholdig mad eller spild så snart som muligt. Hvis det efterlades til afkøling på glas, kan de være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Skærfare: når sikkerhedsafdækningen er trukket tilbage, klingen i en skraber er knivskarp. Brug med ekstrem pleje og opbevare altid sikkert og uden for børns rækkevidde.
Spild på berøringsknapper	1. Sæt strømmen til kogepladen af. 2. Opsug spildet 3. Tør berøringskontrolområdet af med en ren fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med et papirhåndklæde. 5. Sæt strømmen til kogepladen tilbage på.	• Kogepladen kan bippe og dreje sig selv slukket, og touch-kontrollerne fungerer muligvis ikke, mens der er væske på dem. Vær sikker på at du tør berøringskontrolområdet tørt før du vender kogepladen tilbage på.

7. Hints og tips

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskogepladen kan ikke tændt.	Ingen kraft.	Sørg for, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen og at den er tændt. Tjek om der er strøm udfald i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt og problemet fortsætter, ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnittet 'Brug af din induktionskogeplade' for instruktioner.
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være en lille film af vand over kontrollerne eller dig bruger muligvis spidsen af din finger, når du rører ved kontroller.	Sørg for, at touch-kontrollen området er tørt og brug bolden af din finger, når du rører ved kontroller.
Glasset bliver ridset.	Køkkengrej med ru kanter. Uegnet, slibende skuremaskine el rengøringsmidler, der anvendes.	Brug køkkengrej med flad og glatte baser. Se 'Valg det rigtige køkkengrej'. Se 'Pleje og rengøring'.

Nogle pander laver knitrende eller kliklyde.	Dette kan være forårsaget af konstruktion af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerer anderledes).	Dette er normalt for køkkengrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er forårsaget af teknologien af induktionsmagning.	Dette er normalt, men støjen skal stille sig eller forsvinder helt hvornår du sænker varmeindstillingen.
Blæserstøj kommer fra induktionskomfur.	En køleventilator indbygget i din induktionskogeplade er kommet på forhindre elektronikken i overophedning. Det kan blive ved med at køre, selv efter du har drejet induktionskogeplade slukket.	Dette er normalt og behøver ikke handling. Skift ikke strømmen til induktionskogepladen slukket kl væggen, mens ventilatoren er løb.
Pander bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke opdage panden, fordi den ikke er det velegnet til induktionstilberedning. Induktionskogepladen kan ikke opdage panden, fordi det er den også lille til kogezone eller ikke korrekt centreret på det.	Brug køkkengrej egnet til induktion madlavning. Se afsnittet 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer gryden og sørg for at dens base matcher størrelsen på kogezone.
Induktionskogepladen eller en kogeplade zone har slukket sig selv uventet lyder en tone og en fejlkode vises (typisk vekslende med et eller to cifre i madlavningen timerdisplay).	Teknisk fejl.	Bemærk venligst fejlen bogstaver og tal, skifte strømmen til induktionskogepladen af ved væggen, og kontakt a kvalificeret tekniker.

8. Fejlvisning og inspektion

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

Fejlfinding

1) Fejlkode opstår, mens kunden bruger & Solution;

Fejlkode	Problem	Løsning
Ingen automatisk gendannelse		
E1	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - åbent kredsløb .	Kontroller forbindelsen, eller udskift den keramiske pladetemperaturføler.

E2	Fejl på keramisk pladetemperaturføler - kortslutning .	
E7	Fejl på keramisk pladetemperaturføler	
C1	Høj temperatur af keramisk pladesensor .	Vent på, at temperaturen på den keramiske plade vender tilbage til normal. Tryk på knappen "ON/OFF" for at genstarte enheden.
E3	Temperatursensor for IGBT-fejlen --åbent kredsløb .	Udskift strømkortet.
E 4	Temperatursensor for IGBT-fejlen --kortslutning	
C2	Høj temperatur på IGBT .	Vent på, at temperaturen på IGBT vender tilbage til normal. Tryk på knappen "ON/OFF" for at genstarte enheden. Kontroller, om ventilatoren kører jævnt; hvis ikke, udskift ventilatoren.
EL	Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding.	Undersøg venligst om strøm forsyningen er normal.
EH	Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding.	Tænd efter strømmen forsyningen er normal.
EU	Kommunikationsfejl.	mellem skærmkortet og strømkortet . Udskift strømkortet eller displaytavlen . —

2) Specifik fejl og løsning

Fiasko	Problem	Løsning A	Løsning B
LED'en gør det ikke tændes, når enheden er tilsluttet.	Ingen strømforsyning.	Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten, og om stikkontakten fungerer.	
	Det tilbehørsstrømkort og skærmkortet er tilsluttet fejl .	Tjek forbindelsen.	
	Det ekstra strømkort er beskadiget.	Udskift det ekstra strømkort .	
	Displaytavlen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller LED-displayet er ikke	Displaytavlen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	

normalt.			
Tilberedningstilstandsindikator en tændes, men opvarmningen starter ikke.	Høj temperatur på kogepladen.	Omgivelsestemperatur en kan være for høj. Luftindtag eller luftventil kan være blokeret.	
	Der er noget galt med blæseren.	Tjek om ventilatoren kører glat; hvis ikke, udskift ventilatoren .	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Opvarmningen stopper pludselig under drift, og displayet blinker " <u>u</u> ".	Pan Type er forkert.	Brug den rigtige gryde (se brugsanvisningen).	Pandetektionskredsløb et er beskadiget, udskift strømkortet.
	Grydens diameter er for lille .		
	Komfuret er overophedet;	Enheden er overophedet. Vent til temperaturen vender tilbage til normal. Tryk på "ON/OFF"- knappen for at genstarte enheden.	
Opvarmningszoner på samme side (såsom den første og den anden zone) vil vise " <u>u</u> ".	Strømkortet og skærmkortet er tilsluttet fejl;	Tjek forbindelsen.	
	Displaykortet på communicate- delen er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	Hovedkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Ventilatormotoren lyder unormal.	Ventilatormotore n er beskadiget.	Udskift blæseren.	

Ovenstående er bedømmelsen og inspektionen af almindelige fejl.
Adskil ikke enheden selv for at undgå farer og skader på induktionskogepladen.

9. Installation

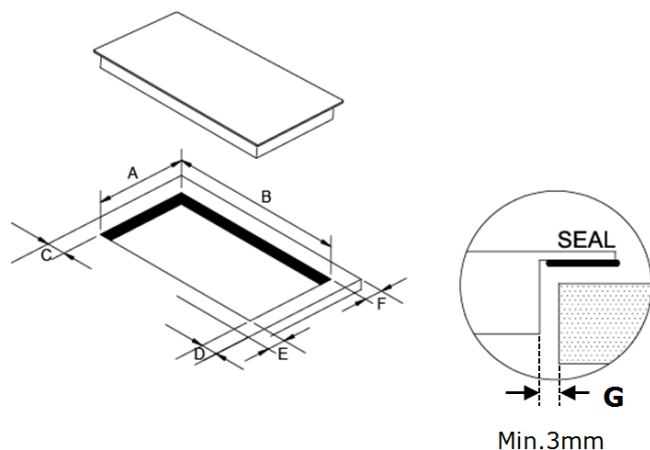
9.1 Valg af installationsudstyr

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

Med henblik på montering og brug skal minimum Der skal bevares 50 mm plads rundt om hullet.
Sørg for, at tykkelsen af arbejdsfladen er mindst 30 mm. Vælg venligst varmebestandig og isoleret arbejdsflade materiale (Træ og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale må ikke anvendes som arbejdsoverflademateriale, medmindre det er imprægneret) for at undgå det elektriske stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor :



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og den indre overflade s af bordpladen skal være kl _ mindst 3 mm.

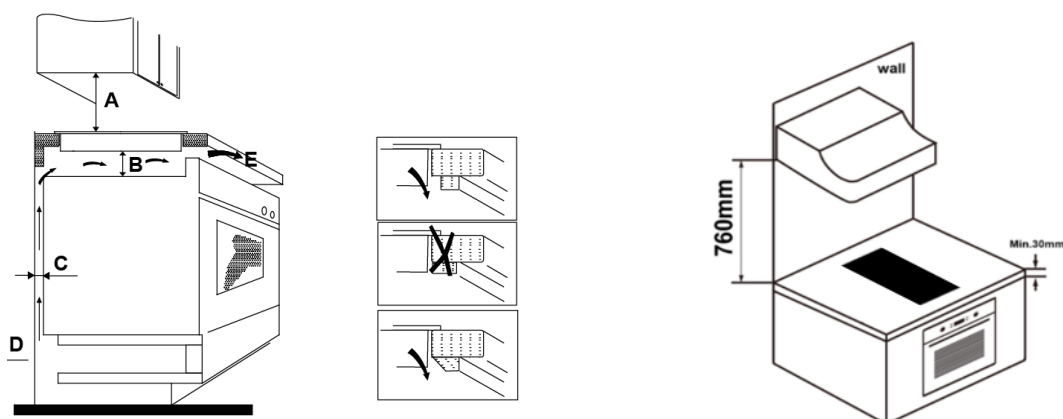


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 +4 -0	500 +4 -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

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



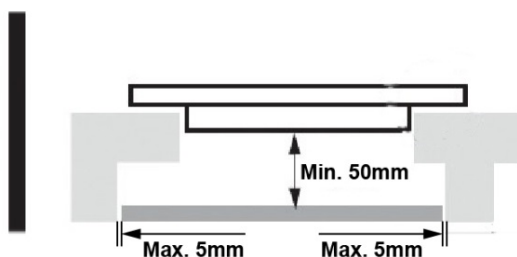
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogeplade skal være mindst 760 mm.



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

ADVARSEL: Sikre Tilstrækkelig V- entilation

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





Der er ventilationshuller rundt om ydersiden af kogepladen. DU SKAL sikre dig, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.



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

9.2 Inden du installerer kogepladen , skal du sørge for at

- Arbejdsfladen er kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer forstyrrer pladsbehovet .
- Arbejdsfladen er lavet af varmebestandig og isoleret materiale .
- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, har ovnen en indbygget blæser .
- Installationen vil overholde alle frigangskrav og gældende standarder og regulativer .
- Der er indbygget en passende afbryder, der giver fuld afbrydelse fra lysnettet de permanente ledninger, monteret og placeret, så de overholder de lokale ledningsregler og -forskrifter. Skilleafbryderen skal være af godkendt type og give en 3 mm luftspaltekontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation af krav) .
- Afbryderkontakten vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret .
- Du konsulterer lokale byggemyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen .
- Du bruger varmebestandige og lette at rengøre overflader (såsom keramiske fliser) til vægoverflader omkring kogepladen.

9.3 Efter installation af kogepladen skal du sørge for at

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

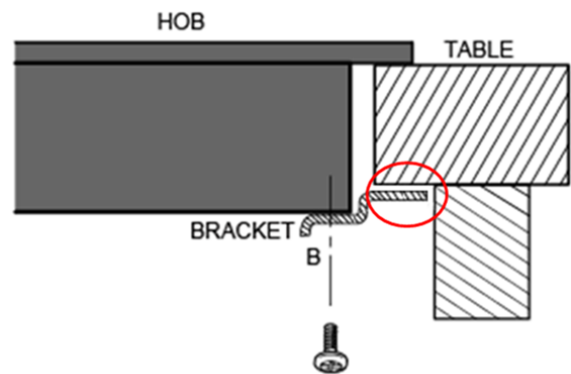
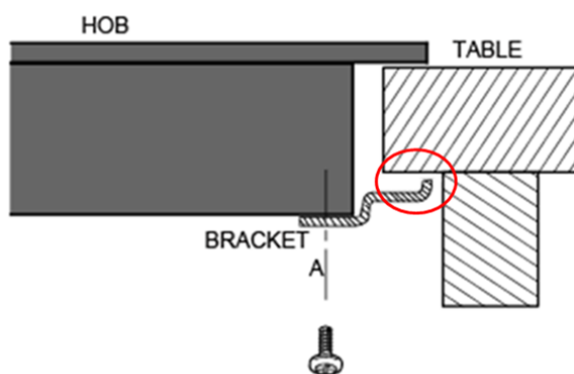
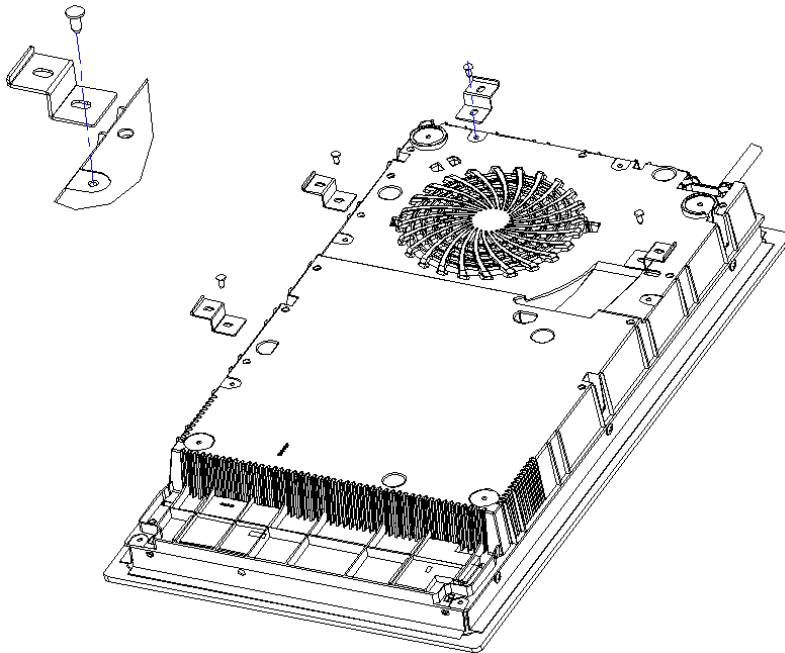
9.4 Før du placerer fastgørelsesbeslagene

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

9.5 Justering af beslagets position

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

Juster beslagets position, så den passer til forskellige bordpladetykkelser.



Under alle omstændigheder, beslagene kan ikke røre ved bordpladens indvendige overflade efter montering _ (se billedet) .

9.6 Forsigtig

1. Induktionskogepladen skal installeres af en kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til dig service. Udfør aldrig operationen selv.
2. Kogepladen vil ikke blive installeret direkte over a opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tøj tørretumbler, da fugten kan beskadige kogepladens elektronik
3. Induktionskogepladen skal monteres således, at bedre varmestråling kan sikres for at forbedre dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordet overfladen skal tåle varme.
5. For at undgå enhver skade, sandwich lag og klæbemiddel skal være varmebestandig.
- 6 . En damprenser må ikke bruges.

9.7 Tilslutning af kogepladen til lysnettet



Denne kogeplade må kun tilsluttes til lysnettet af en kvalificeret person.

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

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

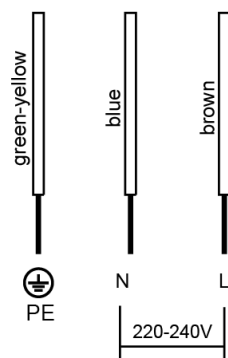
For at tilslutte kogepladen til lysnettet må du ikke bruge adaptere, reduktionsgear eller forgreninger enheder, da de kan forårsage overophedning og brand.

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



Undersøg med en elektriker, om hjemmets ledningssystem er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elektriker.

Strømforsyningen skal tilsluttes i overensstemmelse med den relevante standard, eller et enpolet kredsløb afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af en eftersalgsagent med dedikerede værktøjer til at undgå uheld.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en flerpolet afbryder med en minimumsåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre sig, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelser.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere.
- Den gule/grønne ledning af strømforsyningskablet skal forbindes til jord på både strømforsyningen og apparatets klemmer.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle ulykker som følge af brugen af et apparat, der ikke er forbundet til jord, eller med fejlagtig jordforbindelse.

- Hvis apparatet har en stikkontakt, skal det installeres, så stikkontakten er tilgængelig.



Den nederste overflade og kogepladens strømledning er ikke tilgængelige efter installationen .

  BORTSKAFFELSE: Må ikke bortskaffe dette produkt som usorteret kommunal spild. Samling af sådant affald separat til særbehandling er nødvendig.	Dette apparat er mærket i overensstemmelse med European direktiv 2012/19/EU for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat er bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre evt skader på miljøet og på menneskers sundhed, hvilket ellers kunne være forårsaget, hvis det blev bortskaffet i forkerte vej. Symbolet på produktet angiver, at det muligvis ikke er det behandles som almindeligt husholdningsaffald. Det skal tages til en indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk gods. Dette apparat kræver specialaffaldsbortskaffelse. Til yderligere information om behandlingen, komme sig og genbrug af dette produkt, kontakt venligst din lokale kommune, dit husholdningsaffaldsservice, eller butikken hvor du købte den. For mere detaljeret information om behandling, recovery og genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale by kontor, din husholdningsaffaldsservice eller butikken hvor du har købt produktet.
---	--

Induction Hob

Instruction Manual / Installation Manual

MODEL: HOI30P1FLEX

Content

1. Foreword	4
1.1 Safety Warnings	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Electrical Shock Hazard	4
1.2.2 Cut Hazard	4
1.2.3 Important safety instructions	4
1.3 Operation and maintenance	5
1.3.1 Electrical Shock Hazard	5
1.3.2 Health Hazard	6
1.3.3 Hot Surface Hazard	6
1.3.4 Cut Hazard	6
1.3.5 Important safety instructions	6
2. Product Induction	8
2.1 Top View	8
2.2 Control Panel	8
2.3 Working Theory	9
2.4 Before using your New Induction Hob	9
2.5 Technical Specification	9
3. Operation of Product	9
3.1 Touch Controls	9
3.2 Choosing the right Cookware	10
3.3 How to use	11
3.3.1 Start cooking	11
3.3.2 Finish cooking	12
3.3.3 Locking the Controls	12
3.3.4 Timer control	14
3.3.5 Default working times	16
4. Cooking Guidelines	17
4.1 Cooking Tips	17
4.1.1 Simmering, cooking rice	17
4.1.2 Searing steak	17
4.1.3 For stir-frying	17
4.2 Detection of Small Articles	17
5. Heat Settings	18
6. Care and Cleaning	18
7. Hints and Tips	19
8. Failure Display and Inspection	20
9. Installation	22
9.1 Selection of installation equipment	22
9.2 Before installing the hob, make sure that	24
9.3 After installing the hob, make sure that	24
9.4 Before locating the fixing brackets	24
9.5 Adjusting the bracket position	25
9.6 Cautions	26

9.7	Connecting the hob to the mains power supply	26
-----	--	----

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.
- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ 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
- ❑ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- ❑ A steam cleaner is not to be used.
- ❑ Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- ❑ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ❑ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ❑ The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ❑ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in 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.

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 Induction glass until the surface is cool.
- ☐ Keep children away.
- ☐ Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- ☐ Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

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 place or drop heavy objects on your cooktop.
- ❑ Do not stand on your cooktop.
- ❑ Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- ❑ Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- ❑ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- ❑ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become

hot during use.

- ❑ Care should be taken to avoid touching heating elements.
- ❑ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

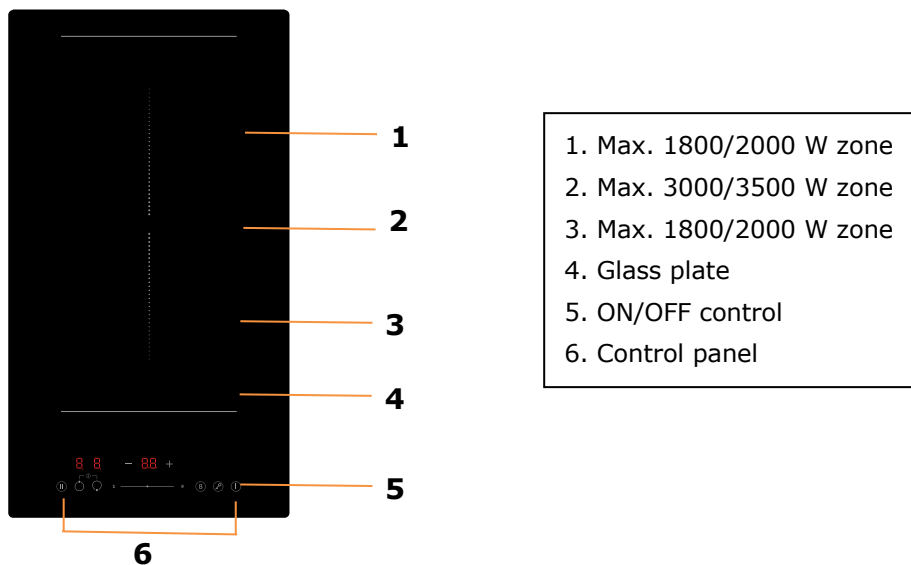
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

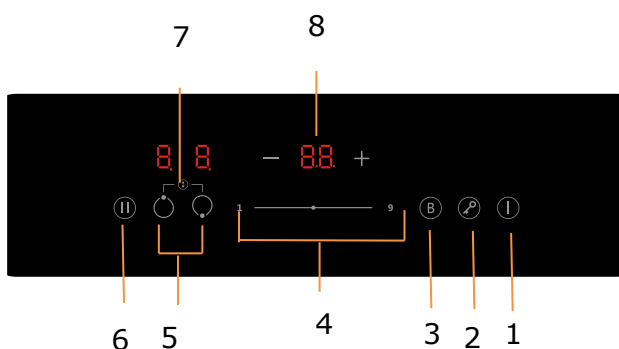
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

2. Product Induction

2.1 Top View

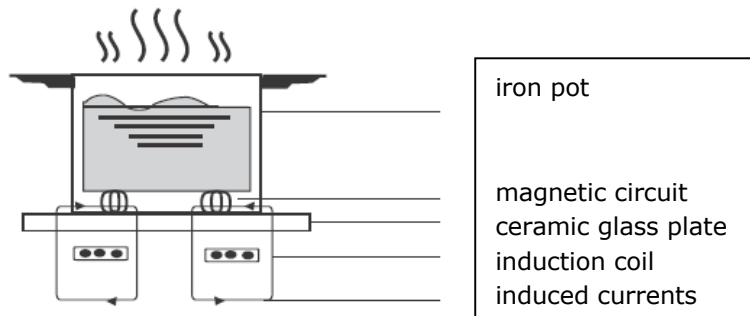


2.2 Control Panel



2.3 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.



2.4 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.

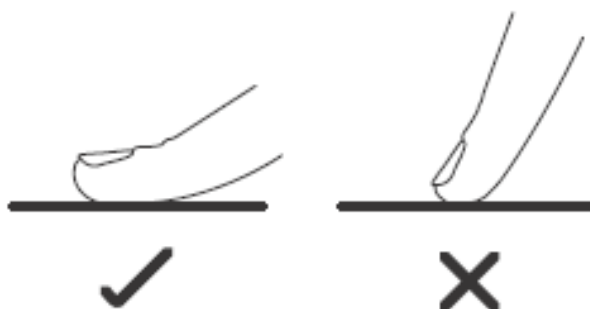
2.5 Technical Specification

Cooking Hob	HOI30P1FLEX
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X59.5
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

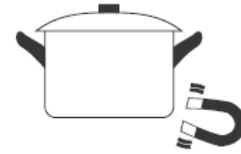
- ☐ The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- ☐ Use the ball of your finger, not its tip.
- ☐ You will hear a beep each time a touch is registered.
- ☐ Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.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



3.2 Choosing the right Cookware



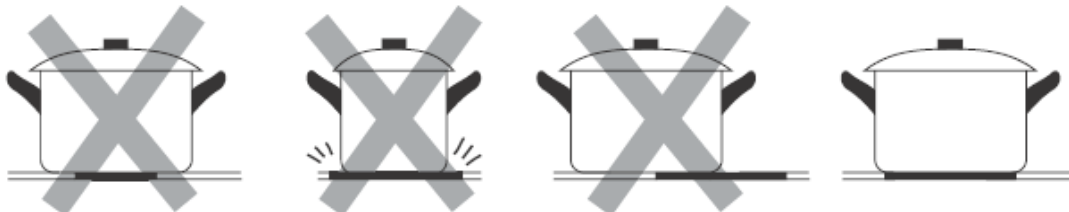
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 - Put some water in the pan you want to check.
 - If **H** 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.
- Some pots and pans on the market are not suitable for induction cooking. Because they have only a part of the bottom in ferromagnetic material with parts in another material. These areas may heat up at different levels or with lower power. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the hob might not recognise the pan and therefore not switch on the cooking zone.



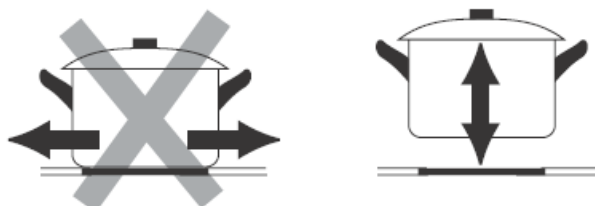
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



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

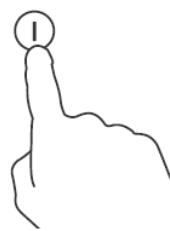
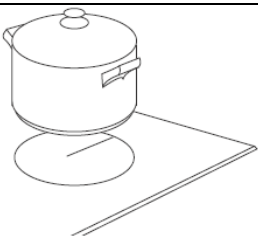
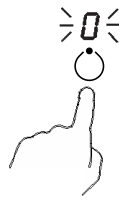
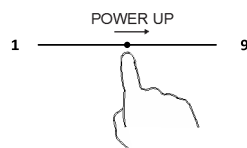


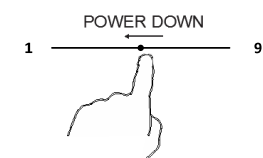
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
180mm	140	180

3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

	
--	---

If the display flashes alternately with the heat setting

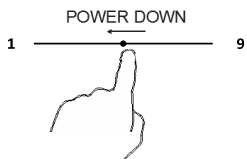
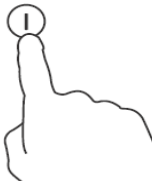
This means that:

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

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

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

3.3.2 Finish cooking

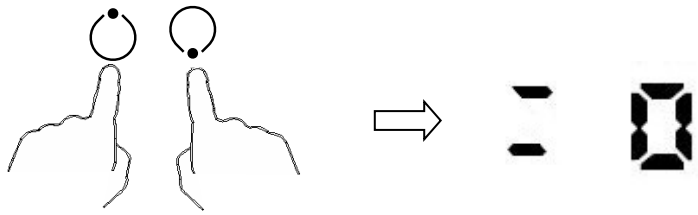
Touching the heating zone selection control that you wish to switch off	
Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0".	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.	
Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear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

3.3.3 FLEXIBLE AREA

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

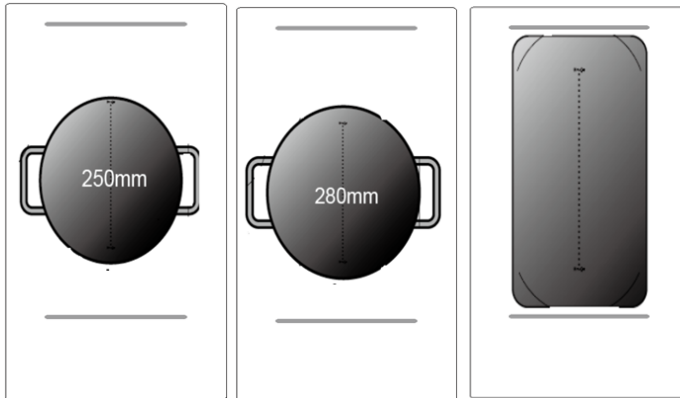
As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:

Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

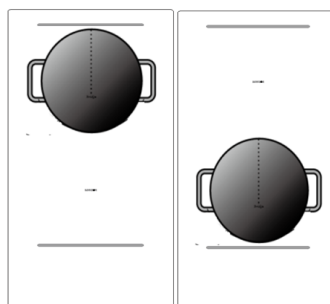


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

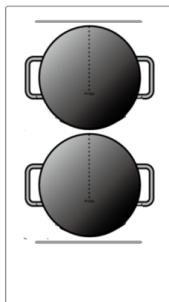
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



Notice: Make sure the pan is bigger than 12cm.

3.3.4 Locking the Controls

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

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



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ① , you can always turn the induction hob off with the ON/① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:

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

The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.	
Touch the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 1 minute once. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.	

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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.	
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.	

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.	
Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer 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.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.	
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. NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.	



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

3.3.6 Using the Boost function

Activate the boost function	
Touching the heating zone slider control	
Touching the Boost control. Make sure the display shows "P".	
Cancel the Boost function	
Touching the heating zone slider control that you wish to cancel the boost function.	
Turn the cooking zone off by touching the Boost control. Make sure the display shows "0".	

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

3.3.7 Default working times

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

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

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



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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 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.

4.1.1 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.

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavoursome 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.

4.1.3 For stir-frying

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

4.2 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 go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

5. Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	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.	• 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.

Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 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.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	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.	• 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.

7. 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.

8. 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
No Auto-Recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	High temperature of ceramic plate	Wait for the temperature of ceramic

	sensor.	plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the IGBT failure --open circuit.	Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit	
C2	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan.
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

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.) Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;		
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u" .	The power board and the display board connected failure;	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9. Installation

9.1 Selection of installation equipment

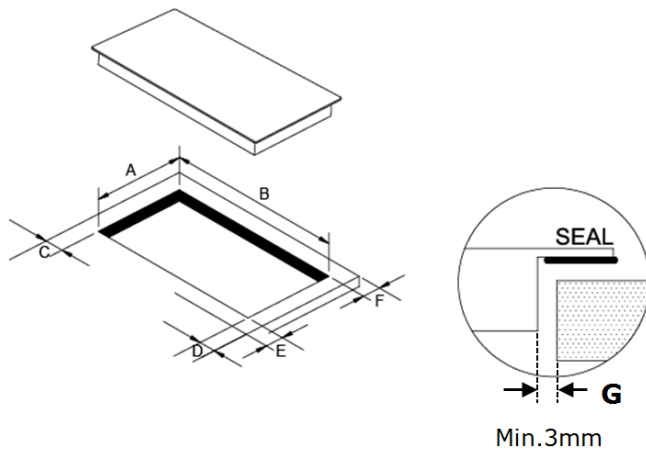
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant 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 s should be at least 3mm.

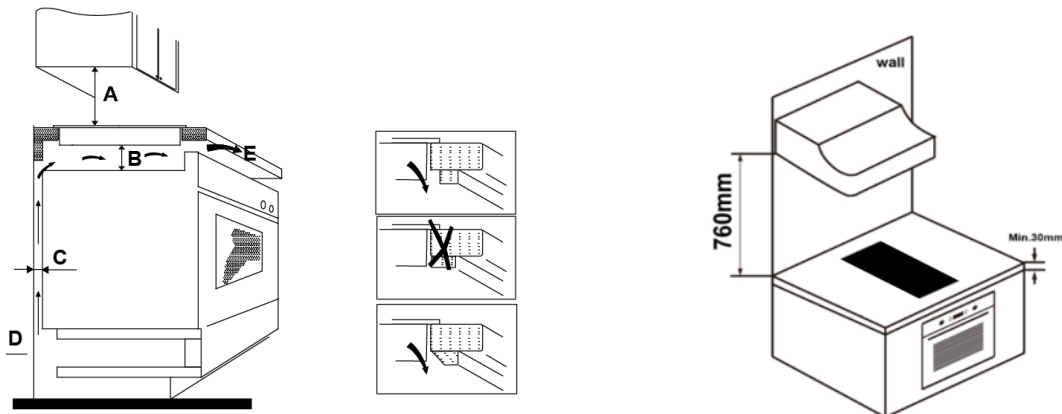


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50min.	50 min.	50 min.	50 min.	3mm min.

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



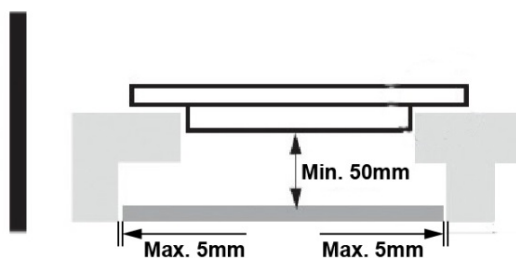
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting 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.
-

9.2 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.

9.3 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.

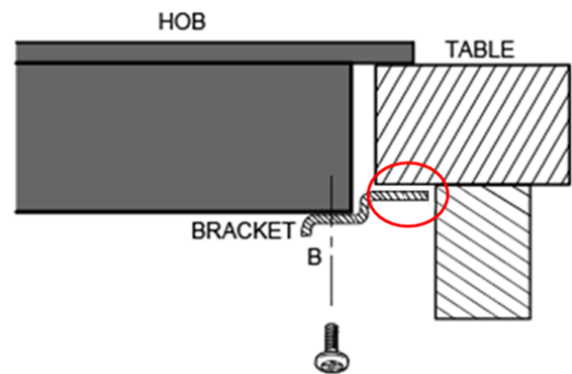
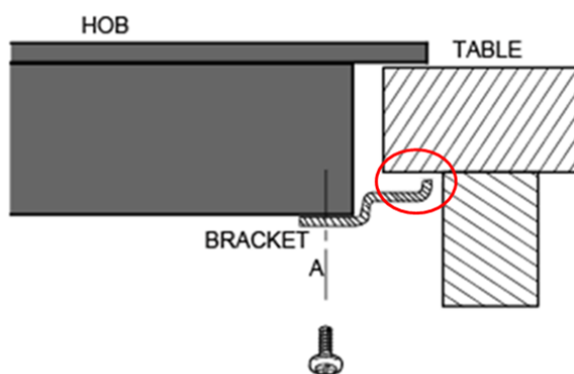
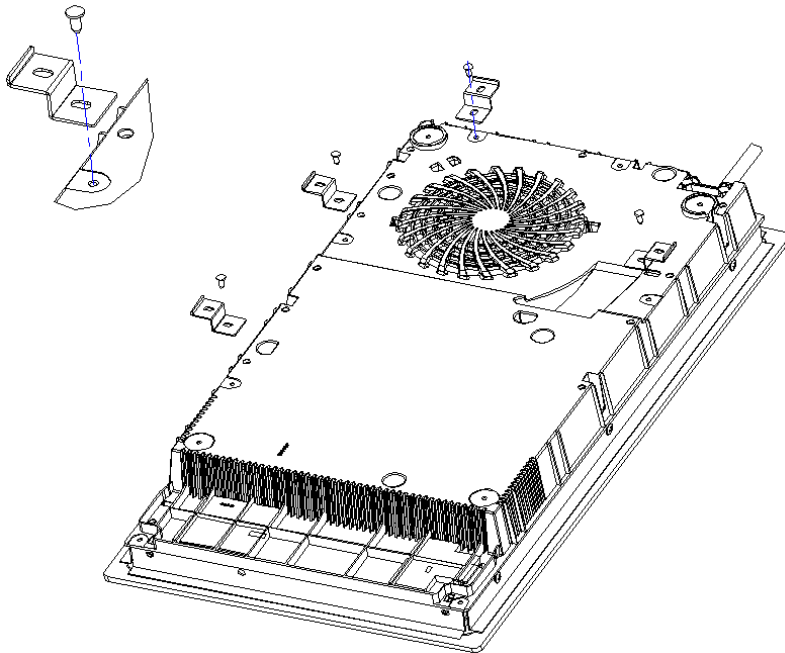
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 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).

9.6 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.

9.7 Connecting the hob to the mains power supply



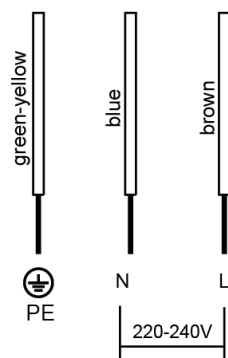
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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.

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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the 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.

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	This appliance is labeled in compliance with European directive 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. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
--	---

Induktionshäll

Instruktionsmanual / Installationsmanual

MODELL: HOI30P1FLEX

1. Förord

1.1 Säkerhetsvarningar

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

1.2 Installation

1.2.1 Risk för elektriska stötar

- ☐ Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- ☐ Anslutning till ett bra jordledningssystem är väsentligt och obligatoriskt.
- ☐ Ändringar av husets ledningssystem får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- ☐ Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.2.2 Risk för skärskador

- ☐ Var försiktig - panelkanterna är vassa.
- ☐ Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- ☐ Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder denna apparat.
- ☐ Inga brännbara material eller produkter bör placeras på denna apparat vid något tillfälle.
- ☐ Vänligen gör denna information tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- ☐ För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsanvisningar.
- ☐ Denna apparat får endast installeras korrekt och jordas av en lämplig kvalificerad person.
- ☐ Denna apparat bör anslutas till en krets som innehåller en

isoleringsbrytare som ger fullständig frångkoppling från strömförsörjningen.

- ☐ Underlåtenhet att installera apparaten korrekt kan ogiltigförklara alla garanti- eller ansvarsanspråk.
- ☐ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått övervakning eller instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna. inblandade.
- ☐ Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn .
- ☐ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- ☐ Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar, för hälltytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar
- ☐ Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma
- ☐ En ångtvätt får inte användas.
- ☐ Använd inte en ångtvätt för att rengöra din spishäll.
- ☐ Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- ☐ VARNING: Risk för brand: förvara inga föremål på matlagningstorna.
- ☐ Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- ☐ VARNING: Matlagning utan tillsyn på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand. Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan med t.ex. ett lock eller en brandfilt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för elektriska stötar

- ☐ Tillaga inte på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng

omedelbart av apparaten med strömförsörjningen (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.

- ☐ Stäng av spishällen vid väggen före rengöring eller underhåll.
- ☐ Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.3.2 Hälsofara

- ☐ Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- ☐ Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder denna apparat för att säkerställa att deras implantat inte kommer att påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- ☐ Underlåtenhet att följa dessa råd kan leda till döden.

1.3.3 Risk för heta ytor

- ☐ Under användning kommer åtkomliga delar av denna apparat att bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- ☐ Låt inte din kropp, kläder eller något annat föremål än lämplig kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- ☐ Håll barn borta.
- ☐ Handtagen på kastruller kan vara varma att röra vid. Kolla upp kastrullens handtag hänger inte över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- ☐ Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador och skållningar.

1.3.4 Risk för skärskador

- ☐ Det knivskarpa bladet på en spishällsskrapa exponeras när säkerhetskåpan dras in. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- ☐ Underlåtenhet att vara försiktig kan leda till skada eller skärsår.

1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner

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

antändas.

- ☐ Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- ☐ Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- ☐ Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- ☐ Använd aldrig apparaten för att värma eller värma upp rummet.
- ☐ Efter användning, stäng alltid av kokzonerna och spishällen enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekkontrollerna). Lita inte på att funktionen för detektering av kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kastrullerna.
- ☐ Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- ☐ Förvara inte föremål av intresse för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- ☐ Lämna inte barn ensamma eller obevakade i området där apparaten används.
- ☐ Barn eller personer med funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säker på att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- ☐ Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten om det inte specifikt rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service ska utföras av en kvalificerad tekniker.
- ☐ Placera eller tappa inte tunga föremål på din spishäll.
- ☐ Stå inte på din spishäll.
- ☐ Använd inte kastruller med ojämna kanter eller dra kastruller över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
- ☐ Använd inte skurmedel eller andra starka slipande rengöringsmedel för att rengöra din spishäll, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- ☐ Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och

liknande applikationer såsom: - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; -gårdshus; -av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; - Bed and breakfast-miljöer.

- ☐ VARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir varma under användning.
- ☐ Försiktighet bör iakttas för att undvika att röra värmeelement.
- ☐ Barn under 8 år ska hållas borta om de inte övervakas kontinuerligt.

Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

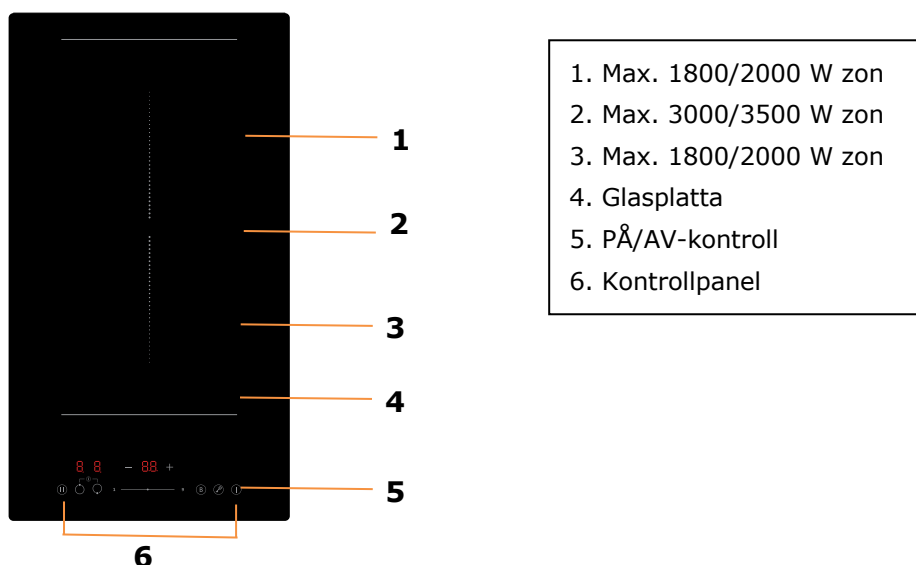
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning/installationsmanual för att till fullo förstå hur man installerar och använder den korrekt.

För installation, läs installationsavsnittet.

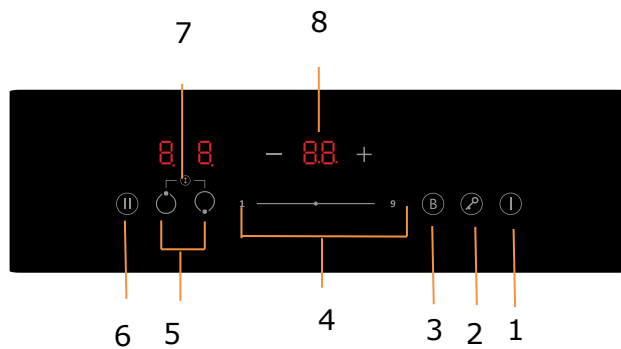
Läs alla säkerhetsinstruktioner noggrant före användning och behåll denna bruksanvisning/installationsmanual för framtida referens.

2. Produktinduktion

2.1 Ovanifrån



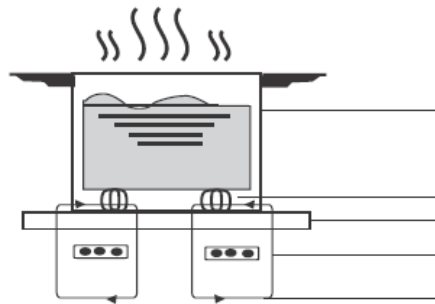
2.2 Kontrollpanel



1. PÅ/AV-kontroll
2. Nyckellås
3. Boost
4. Effektregeringskontroller
5. Reglage för val av värmezon
6. Pausa
7. Flexibel områdeskontroll
8. Tidsreglerande kontroller

2.3 Arbetsteori

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



- järngryta
- magnetisk krets
- keramisk glasplatta
- induktionsspole
- inducerade

2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

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

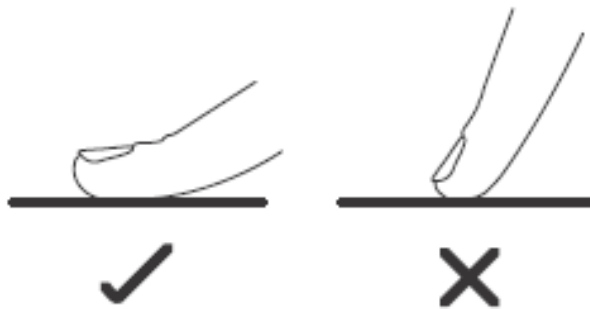
2.5 Teknisk specifikation

Kokhäll	HOI30P1FLEX
Kokzoner	2 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 50 Hz eller 60 Hz
Installerad elkraft	3500 W
Produktstorlek L×B×H(mm)	288 X520X59,5
Inbyggnadsmått A×B (mm)	268 X 500

3. Drift av produkten

3.1 Tryck på kontroller

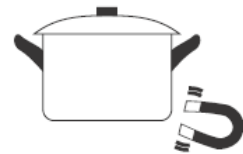
- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd fingrets boll, inte dess spets.
- Du kommer att höra ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns några föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa)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



3.2 Att välja rätt kokkärl



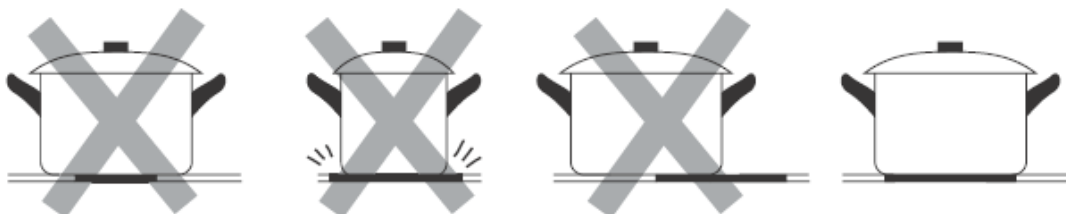
- Använd endast kokkärl med en bas som är lämplig för induktionsmatlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om din kokkärl är lämplig genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. Om den är lockade, är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Håll lite vatten i pannan du vill kontrollera.
 2. Om **OU** blinkar inte i displayen och vattnet värms upp är pannan lämplig.
- Kokkärl tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.
- Vissa kastruller och stekpannor på marknaden är inte lämpliga för induktionsmatlagning, eftersom de bara har en del av botten i ferromagnetiskt material med delar av annat material. Dessa områden kan värmas upp på olika nivåer eller med lägre effekt. I vissa fall, där botten huvudsakligen är gjord av icke-ferromagnetiska material, kanske hällen inte känner igen pannan och därför inte slår på kokzonen.



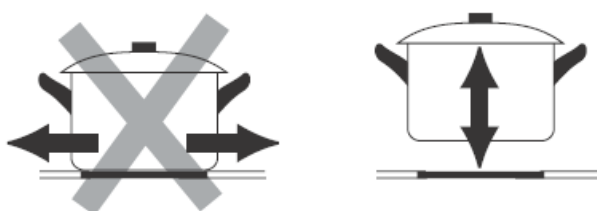
Använd inte kokkärl med taggiga kanter eller en böjd botten.



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



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

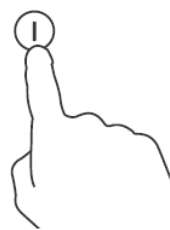
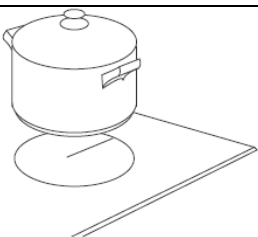


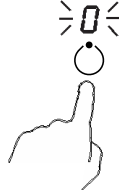
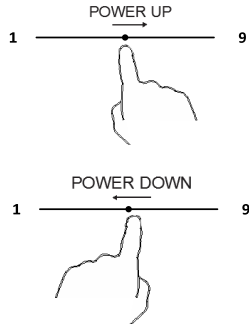
Kokzonerna är, upp till en gräns, automatiskt anpassade till pannans diameter. Men botten av denna panna måste ha en minsta diameter enligt motsvarande kokzon. Placera kastrullen i mitten av kokzonen för att få bästa möjliga effektivitet hos din häll.

Kokzon	Basdiametern på induktionskärl	
	Minsta (mm)	Max (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

3.3 Hur man använder

3.3.1 Börja laga mat

Tryck på PÅ/AV kontrollera ett tag . När strömmen slagits på piper summern en gång, alla visas show " - " eller " - - ", vilket indikerar att induktionshällen har gått in standbyläget.	
Placera en lämplig panna på kokzonen som du vill använda. Se till att botten av pannan och ytan på kokzonen är rena och torra.	

Om du trycker på kontrollen för val av värmezon och indikatorn bredvid knappen blinkar	
Välj en värmeinställning genom att trycka på skjutreglaget. • Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut, Induktionshällen stängs av automatiskt . Du måste börja om kl steg 1. • Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagning.	

Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen

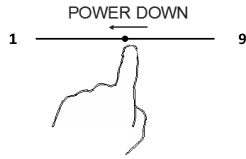
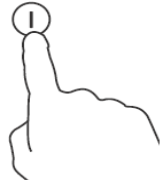
Detta innebär att:

- du inte har placerat en kastrull på rätt kokzon eller,
- pannan du använder inte är lämplig för induktionstillagning eller,
- pannan är för liten eller inte korrekt centrerad på kokzonen.

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

Displayen stängs automatiskt av efter 2 minuter om ingen lämplig panna placeras på den.

3.3.2 Avsluta tillagningen

Tryck på reglaget för val av värmezon som du vill stänga av	
Stäng av kokzonen genom att bläddra ner till "0". Se till att displayen visar "0" .	
Stäng av hela spishällen genom att trycka på PÅ/AV kontrollera.	

Se upp för heta ytor H visar vilken kokzon som är varm till Rör. Det kommer att försvinna när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan det också vara används som energisparfunktion om du vill värma ytterligare kokkärl, använd kokplattan som fortfarande är varm.	
---	---

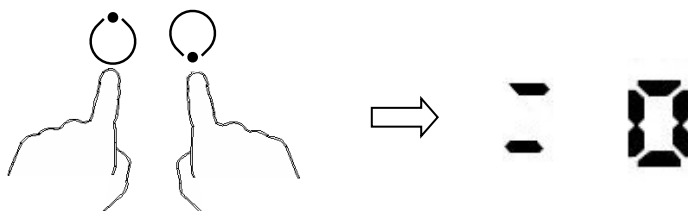
3.3.3 FLEXIBELT OMRÅDE

- Detta område kan användas som en enskild zon eller som två olika zoner till matlagningsbehoven när som helst.

- Fri yta är gjord av två oberoende induktorer som kan styras separat.

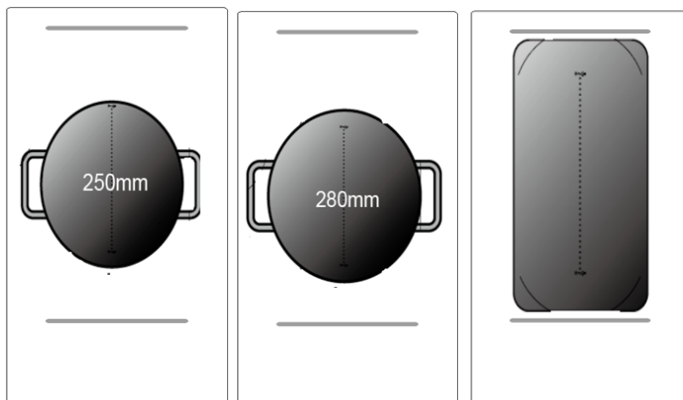
Som stor zon

1. För att aktivera det fria området som en enda stor zon, tryck på kontrollen för flexibelt område .



2 . Som en stor zon föreslår vi att den används enligt följande:

Kokkärl: 250 mm eller 280 mm i diameter kokkärl (fyrkantigt eller ovalt köksredskap är acceptabla)

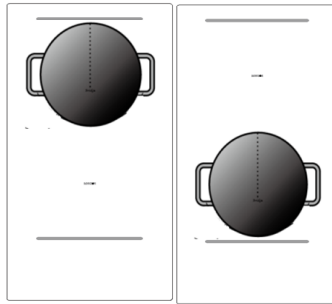


Vi rekommenderar inte andra operationer förutom ovan nämnda tre funktioner eftersom det kan påverka uppvärmningen av apparaten

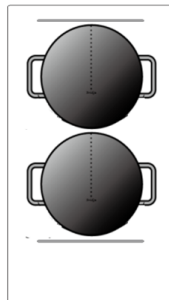
Som två oberoende zoner

För att använda det flexibla området som två olika zoner kan du ha två val uppvärmning.

(a) Sätt en kastrull på höger sida eller på höger sida av den flexibla zonen.



(b) Sätt två kastruller på båda sidor av den flexibla zonen.



Observera: Se till att kastrullen är större än 12 cm.

3.3.4 Låsa kontrollerna

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

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



När hällen är i låst läge är alla kontroller avaktiverade utom PÅ/AV , du kan stänga ① id av induktionshällen med ON/OFF kontroll i en nödsitu ① , men du ska låsa upp hällen först i nästa operation .

3.3.5 Timerkontroll _

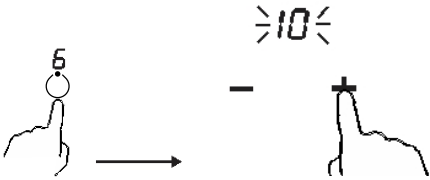
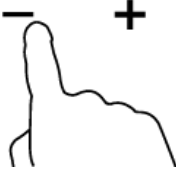
Du kan använda timern på två olika sätt:

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

Timern på max är 99 min.

a) Använda timern som en minutmätare

Om du inte väljer någon kokzon

Se till att spishällen är påslagen .	
Tryck på kontrollerna på timern. Skötaren indikatorn kommer börjar blinka och " 10 " kommer att visa i timerdisplayen.	
Ställ in tiden genom att trycka på " - " eller " + " kontrollera av timern Tips: Tryck på " - " eller " + " kontroll av timern för att minska eller öka med 1 minut en gång. Peka och håll ned " - " eller " + " kontroll av timern för att minska eller öka med 10 minuter.	
Peka på " - " och " + " tillsammans, timern är inställd, och de " 00 " visas i minuten visa.	
När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timer indikatorn blinkar i 5 sekunder.	
Summern kommer att ljuda i 30 sekunder och timern indikatorn visar " - - " när inställningstiden färdiga.	

b) Ställa in timern för att vrida en kokzon av

Sätt en zon	
önskad kontroll för val av värmezona för att ställa in timern för .	
Ställ in tiden genom att trycka på " - " eller " + " kontroll av timern Tips: Tryck på " - " eller " + " kontroll av timern en gång kommer att minska eller öka med 1 minut. Peka och håll ned " - " eller " + " kontroll av timern kommer att minska eller öka med 10 minuter.	

Peka på " - " och " + " tillsammans är timern avbröts, och "00" kommer att visa i minuten visa.	
När tiden är inställd börjar den räkna ned omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder. OBS: Den röda punkten bredvid effektnivåindikatorn kommer att tändas för att indikera att zonen är vald.	
När tillagningstimern löper ut, kommer motsvarande matlagning sektionen stängs av automatiskt.	



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

3.3.6 Använda Boost - funktionen

Aktivera boost-funktionen	
Beröring av värmezonen reglage	
Peka på Boost - kontrollen . Se till att displayen visar "P" .	
Avbryt Boost-funktionen	
Tryck på reglaget för värmezonen för att avbryta boostfunktionen.	
Stäng av kokzonen genom att trycka på Boost-kontrollen . Se till att displayen visar " 0 " .	

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

3.3.7 Standardarbetstider

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

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

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



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

4. Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp väldigt snabbt, särskilt om du använder PowerBoost . Vid extremt höga temperaturer kommer olja och fett att antändas spontant och detta är allvarligt brandrisk.

4.1 Matlagningstips

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

4.1.1 Sjud, koka ris

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

4.1.2 Brynbiff

För att laga saftiga, smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i ca 20 minuter innan tillagning.
2. Hetta upp en tjockpanna.
3. Pensla båda sidor av steken med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta pannan och sänk sedan ner köttet på den heta pannan.
4. Vänd bara på steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biff och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 – 8 minuter per sida. Tryck på

- steken för att bedöma hur tillagad den är – ju fastare den känns desto mer "vällagad" blir den.
5. Låt steken vila på en varm tallrik i några minuter så att den slappnar av och blir mör innan servering.

4.1.3 För wokning

1. Välj en induktionskompatibel plattbaserad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Wokning ska gå snabbt. Om du lagar stora mängder, laga maten i flera mindre omgångar.
3. Värm upp pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Koka eventuellt kött först, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Stek grönsakerna under omrörning. När de är varma men fortfarande krispiga, vrid kokzonen till en lägre inställning, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.
6. Rör om ingredienserna försiktigt för att se till att de är genomvärmade.
7. Servera omedelbart.

4.2 Detektering av små artiklar

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

5. Värmeinställningar

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

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

6. Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktig!
Vardagssmuts på glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke-sockerhaltiga spillovers på glaset)	1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera ett rengöringsmedel för spishällen medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!) 3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till spishällen igen.	• När strömmen till spishällen är avstängd visas ingen "het yta" indikation utom kokzonen kan fortfarande vara varm! Var extremt försiktig. • Kraftiga skurmaskiner, vissa nylonskurar och starka/slipande rengöringsmedel kan repa glas. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din rengöringsmedel eller skurmaskin är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.
Koka över, smälter och heta sockerhaltiga spill på glaset	Ta bort dessa omedelbart med en fiskskiva, palettkniv eller rakblad skrapa lämplig för induktionsglas spishällar, men akta dig för varm matlagning zonytor: 1. Slå på strömmen till spishällen av vid väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i 30° vinkla och skrapa smutsen eller spill till ett svalt område av spishällen. 3. Rengör smutsen eller spill upp med en disktrasa eller hushållspapper. 4. Följ steg 2 till 4 för 'Vardag smuts på glas' ovan.	• Ta bort fläckar efter smältor och sockerrik mat eller spillovers så snart som möjligt. Om den får svalna på glas, kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Risk för skärskador: när säkerhetsskyddet är indraget, bladet i en skrapa är knivskarp. Använd med extrem sköta och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
Spillovers på pekkontroller	1. Slå på strömmen till spishällen av. 2. Sug upp spill 3. Torka av pekkontrollområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällen tillbaka på.	• Spishällen kan pipa och vrida sig själv av, och pekkontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att du torka pekkontrollområdet torrt innan du vänder tillbaka spishällen på.

7. Tips och tips

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte vara det påslagen.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ström avbrott i ditt hem eller område. Om du har kollat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Använda din induktionshäll" för instruktioner.
Pekkontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller dig kanske använder spetsen på din finger när du rör vid kontroller.	Se till att pekkontrollen området är torrt och använd bollen av fingret när du rör vid kontroller.
Glaset repas.	Kokkärn med grova kanter. Olämplig, slipande skurmaskin eller rengöringsmedel som används.	Använd kokkärn med platt och släta baser. Se 'Välja rätt kokkärn'. Se 'Skötsel och rengöring'.
Vissa pannor gör sprakande eller klickande ljud.	Detta kan orsakas av konstruktion av din kokkärn (lager av olika metaller vibrerar annorlunda).	Detta är normalt för kokkärn och indikerar inte något fel.
Induktionshällen gör en låg brummande ljud när den används på en hög värmeinställning.	Detta orsakas av tekniken av induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet ska tystna eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.
Fläktljud som kommer från induktionshäll.	En kylfläkt inbyggd i din induktionshäll har kommit på hindra elektroniken från överhettning. Det får fortsätta kör även efter att du har vridit på induktionshäll avstängd.	Detta är normalt och behöver nej handling. Slå inte på strömmen till induktionshällen avstängd kl väggen medan fläkten är löpning.

Pannor blir inte varma och visas i displayen.	Induktionshällen kan inte upptäck pannan eftersom den inte är det lämplig för induktionsmatlagning. Induktionshällen kan inte upptäck pannan för det är den också liten för kokzonen eller inte riktigt centrerad på den.	Använd kokkärl som lämpar sig för induktionsmatlagning. Se avsnitt "Välja rätt kokkärl". Centrera pannan och se till att dess bas matchar storleken på kokzonen.
Induktionshällen eller en matlagning zonen har stängt av sig själv oväntat hörs en ton och en felkod visas (vanligtvis omväxlande med en eller två siffror i matlagningen timerdisplay).	Tekniskt fel.	Vänligen notera felet bokstäver och siffror, byt strömmen till induktionshällen av vid väggen och kontakta a kvalificerad tekniker.

8. Felvisning och inspektion

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

Felsökning

1) Felkod uppstår när kunden använder & Solution;

Felkod	Problem	Lösning
Ingen automatisk återställning		
E1	Keramisk platta temperatursensor fel - öppen krets .	Kontrollera anslutningen eller byt ut temperatursensorn för den keramiska plattan.
E2	Keramisk platta temperatursensor fel- - kortslutning .	
E7	Keramisk platta temperatursensor fel	
C1	Hög temperatur på keramisk plattsensor .	Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.
E3	Temperatursensor för IGBT-felet --öppen krets .	Byt ut strömkortet.
E 4	Temperatursensor för IGBT-felet --kortslutning	
C2	Hög temperatur på IGBT .	Vänta tills temperaturen för IGBT återgår till vanligt. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att

		starta om enheten. Kontrollera om fläkten går smidigt; om inte, byt ut fläkten.
EL	Matningsspänningen är under märkspänningen.	Vänligen kontrollera om ström utbudet är normalt.
VA	Matningsspänningen är över märkspänningen.	Ström på efter strömmen utbudet är normalt.
EU	Kommunikationsfel.	Sätt tillbaka anslutningen mellan bildskärmskortet och strömkortet . Byt ut strömkortet eller displaytavlan . _

2) Specifikt misslyckande och lösning

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden gör det inte tänds när enheten är ansluten.	Ingen ström tillförs.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt fast i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Fel på anslutet tillbehörsströmkort och bildskärmskortet .	Kontrollera anslutningen.	
	Tillbehörsströmkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet .	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte eller så är LED-displayen inte normal.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Tillagningslägesindikatorn tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur på hällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintag eller luftventil kan vara blockerade.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går mjukt; om inte, byt ut fläkten .	
	Elkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen slutar plötsligt under drift och displayen blinkar " _ ".	Pan Type är fel.	Använd rätt kastrull (se bruksanvisningen.)	Pandetektionskretsen är skadad, byt ut strömkortet.
	Krukans diameter är för liten .		
	Spisen har överhettats;	Enheter är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på "ON/OFF"-knappen för att starta om enheten.	
Uppvärmningszoner på samma sida (som den	Strömkortet och bildskärmskortets	Kontrollera anslutningen.	

första och andra zonen) skulle visa " <u>u</u> ".	anslutna fel;		
	Displaykortet på communicate-delen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotor låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga misslyckanden.

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

9. Installation

9.1 Val av installationsutrustning

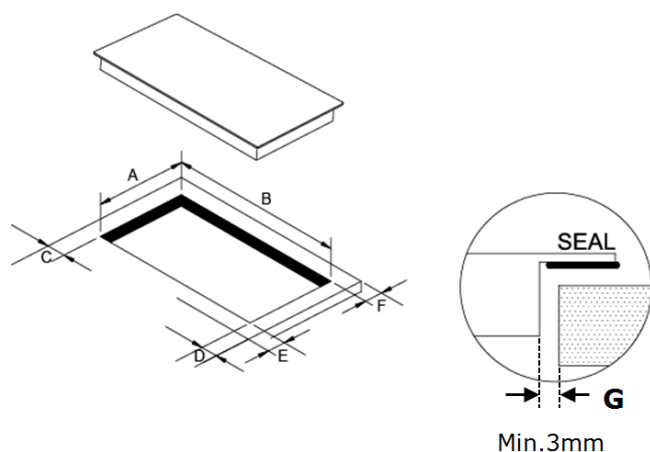
Klipp ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning, ett minimum av 50 mm utrymme ska bevaras runt hålet.

Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj värmebeständig och isolerad arbetsyta material (Trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytor om det inte är impregnerat) för att undvika den elektriska stöten och större deformation som orsakas av värmestrålningen från värmeplattan. Som visas nedan :



Obs: Säkerhetsavståndet mellan hällens sidor och den inre ytan s av bänkskivan ska vara kl _ minst 3 mm.

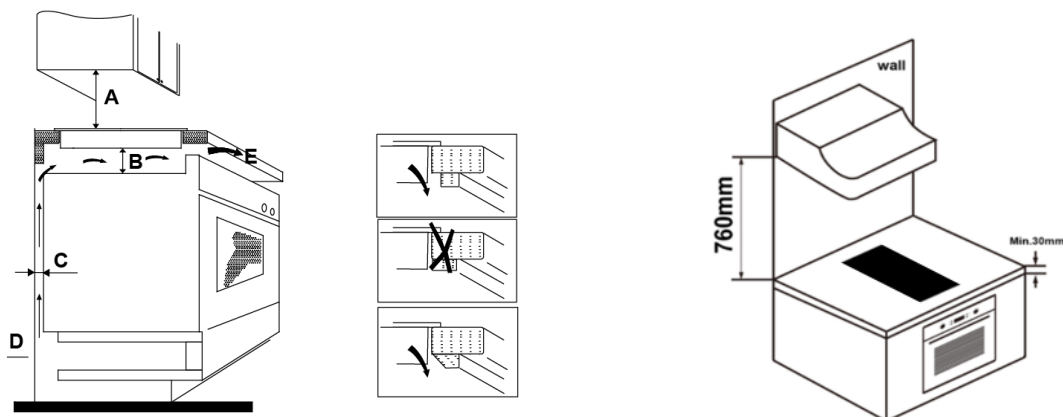


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50 min.	50 min.	50 min.	50 min.	3 mm min.

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



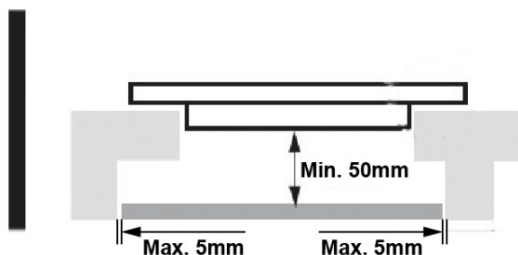
Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplatta och skåpet ovanför värmeplattan bör vara minst 760mm.



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

VARNING: Säkerställande Tillräcklig V-entilation

Se till de i nduktionsspishäll är väl ventilerad och den där luft inlopp och utlopp a r e inte blockerad. För att undvika oavsiktlig kontakt med hällens överhettade botten, eller få en oväntad elektrisk stöt under arbetet, är det nödvändigt att sätta en träinsats, fixerad med skruvar, på ett minsta avstånd av 50 mm från botten av hällen. Följ kraven nedan . _ _ _ _ _



Det finns ventilationshål runt utsidan av hällen. DU MÅSTE se till att dessa hål inte blockeras av bänkskivan när du sätter hällen på plats.



- Tänk på att limmet som förenar plast- eller träaterialet till möbeln måste motstå temperaturer som inte understiger 150 °C för att undvika att panelen fastnar.
- Den bakre väggen, intilliggande och omgivande ytor måste därför klara en temperatur på 90 °C .

9.2 Innan du installerar hällen , se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan och inga strukturella delar stör utrymmeskraven .
- Arbetsytan är gjord av en värmebeständig och isolerad material .
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt .
- Installationen kommer att uppfylla alla krav på frigång och tillämpliga standarder och föreskrifter .
- En lämplig brytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet är inbyggd i de permanenta ledningarna, monterade och placerade för att följa lokala ledningsregler och föreskrifter. Frånskiljaren måste vara av godkänd typ och ge en 3 mm luftspaltkontaktseparation i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna tillåter denna variation av krav) .
- Isoleringsbrytaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med hällen installerad .
- Rådfråga lokala byggmyndigheter och stadgar om du är osäker på installationen .
- Du använder värmebeständiga och lättstädade ytor (som keramiska plattor) för väggytorna runt hällen.

9.3 Efter att ha installerat hällen , se till att

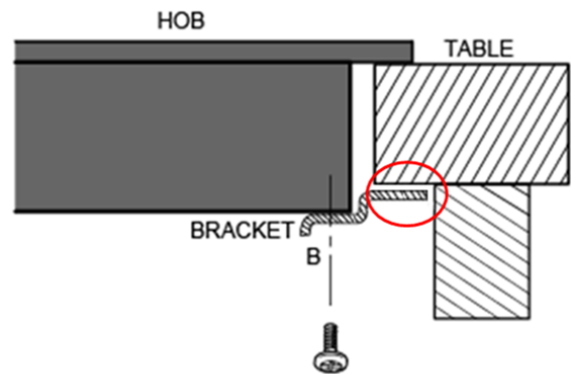
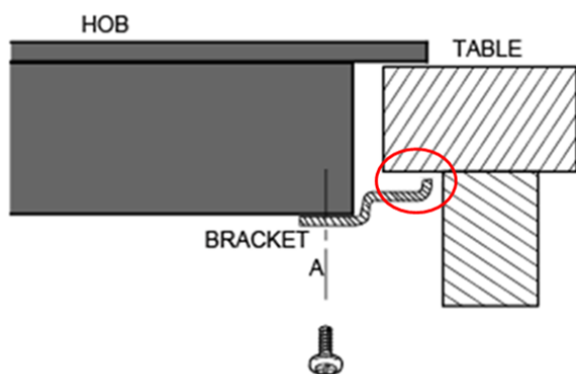
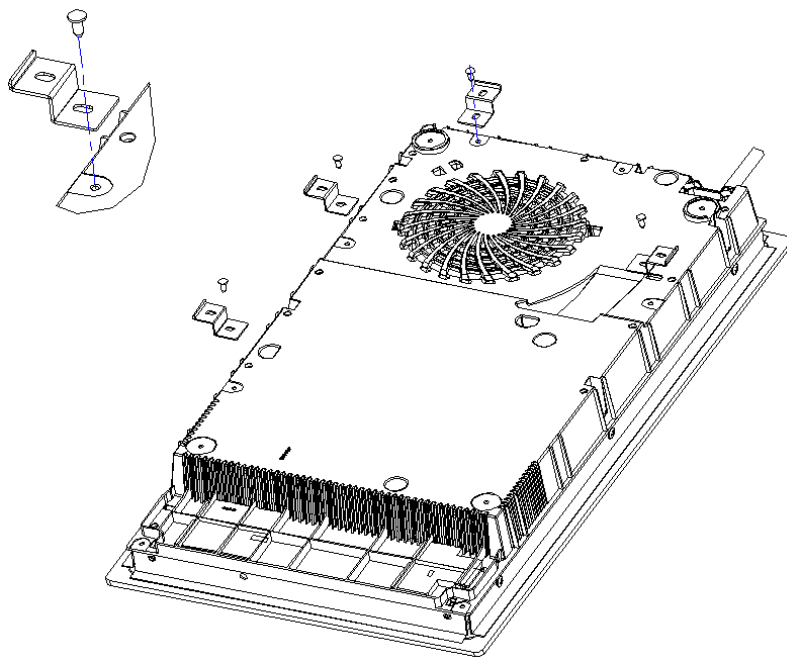
- Strömkabeln är inte åtkomlig genom skåpdörrar eller lådor .
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till hällens botten .
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller ett skåputrymme, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens bas .
- Frånskiljaren är lättillgänglig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

9.4 Innan du placerar fästena

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

9.5 Justering av fästets position

Fäst hällen på arbetsytan med skruv 4 fästen på botten av hällen (se bild) efter installationen. Justera fästets position för att passa olika bordsskivors tjocklek.



Under några omständigheter, fästena kan inte komma i kontakt med bänkskivans inre yta efter montering (se bild) .

9.6 Varningar

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs hos dig service. Utför aldrig operationen själv.
2. Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför a diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller kläder torktumlare, eftersom fukten kan skada hällens elektronik
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan säkerställas för att förbättra dess pålitlighet.
4. Väggen och inducerad värmezonen ovanför bordet ytan ska tåla värme.

5. För att undvika skador, smörgåsskiktet och limmet måste vara beständig mot värme.
6 . En ångtvätt får inte användas.

9.7 Anslutning av hällen till elnätet



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

Innan du ansluter hällen till elnätet, kontrollera att:

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

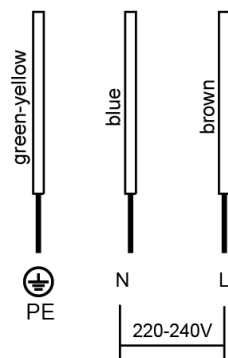
För att ansluta hällen till elnätet, använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningar enheter, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Nätkabeln får inte vidröra några heta delar och måste placeras så att dess temperaturen kommer inte att överstiga 75 ° C vid någon punkt.



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

Strömförsörjningen ska anslutas i enlighet med relevant standard, eller en enpolig krets brytare. Anslutningsmetoden visas nedan .



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut, måste åtgärden utföras av en återförsäljare med dedikerade verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en allpolig brytare installeras med en minsta öppning på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören ska se till att rätt elektrisk anslutning är gjord och att den är förenlig med säkerhetsföreskrifter.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och endast bytas ut av auktoriserade tekniker.
- Den gul/gröna ledningen till strömförsörjningskabeln måste vara ansluten till jord på både strömförsörjningen och apparatens plintar.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella olyckor som uppstår på grund av användning av en apparat som inte är ansluten till jord, eller med felaktig jordanslutning.
- Om apparaten har ett uttag måste det installeras så att uttaget är åtkomligt.



Spishällens bottenyta och nätsladd är inte åtkomliga efter installationen .

 AVFALLSHANTERING: Gör det inte kassera denna produkt som osorterad kommunal avfall. Samling av sådant avfall separat för särbehandling är nödvändig.	Denna apparat är märkt i enlighet med European direktiv 2012/19/EU för avfall från elektriska och elektroniska produkter Utrustning (WEEE). Genom att säkerställa att denna apparat är kasserad på rätt sätt, hjälper du till att förhindra eventuella skador på miljön och på människors hälsa, vilket annars skulle kunna orsakas om den kasserades i fel väg. Symbolen på produkten indikerar att det kanske inte är det behandlas som vanligt hushållsavfall. Det bör tas till en insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska produkter varor. Denna apparat kräver specialavfallshantering. För ytterligare information om behandlingen, återhämta sig och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala kommun, din hushållsavfallshantering, eller butiken där du köpte den. För mer detaljerad information om behandling, återhämtning och återvinning av denna produkt, kontakta din lokala stad kontor, din hushållsavfallshantering eller butiken där du köpte produkten.
--	--

	Value	Value	Unit
Model identification	—	HOI30P1FLEX	
Type of hob	—	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas and/or areas	—	1 Area	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	—	Induction cooking area	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	N/A	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	L: 38,5 W: 18,0	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EElectric cooking	Area: 191,1	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EElectric hob	191,1	Wh/kg