

IKF 180-1

Brugermanual

User manual

Bedienungsanleitung

Bruksmanual

scandomestic

Læs denne brugsanvisning omhyggeligt!

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.
- 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:

Reklamationsfrist omfatter udelukkende fabriksnye produkter indkøbt i Danmark. Reklamationsfristen er gyldig 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdatoen fremgår. Funktionsvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af reklamationsfristen. Reklamationsfristen indskrænker ikke købers rettigheder iflg. lovgivningen.

Reklamationsfristen omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødeløs 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, drifttab 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.

Erhvervskøb:

Erhvervskøb er ethvert køb af produkter, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervsliggende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

Vigtigt!

Vær opmærksom på, at producenten, som følger 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. indpakkingsfolien

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 nedenstående "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.

Indhold

1. Forord	4
1.1 Sikkerhedsadvarsler	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Fare for elektrisk stød.....	4
1.2.2 Fare for skår	4
1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger.....	5
1.3 Drift og vedligeholdelse	8
1.3.1 Fare for elektrisk stød	8
1.3.2 Sundhedsfare.....	8
1.3.3 Fare for varm overflade	9
1.3.4 Fare for skår	9
2. Produkt Introduktion	10
2.1 Oversigt.....	10
2.2 Kontrolpanel	11
2.3 Arbejds teori	11
2.4 Før du bruger din nye Induktionskogeplade	12
2.5 Tekniske specifikationer	12
3. Håndtering af produkt	12
3.1 Berøringsknapper.....	12
3.2 Valg af den rigtige kogevej	13
3.3 Sådan bruges den	14
3.3.1 Begynd tilberedningen.....	14
3.3.2 Afslut tilberedningen	15
3.3.3 Brug af Boost-funktionen	16
3.3.4 Låsning af betjeningsknapperne	17
3.3.5 Timer kontrol	17
3.3.6 Standardarbejdstider	21
4 Retningslinjer for madlavning.....	22

4.1 Madlavnings tips.....	22
4.1.1 Simmermad, kogning af ris.....	22
4.1.2 Stegning af bøf.....	22
4.1.3 Til stir-fry.....	22
4.2 Påvisning af små genstande	23
5 Varme indstillinger	23
6 Pleje og rengøring	24
7 Hint og Tips	25
8 Fejlvisning og inspektion	26
9 Installation	26
9.1 Udvalgelse af installationsudstyr	26
9.2 Før du installerer kogepladen, skal du	29
9.3 Når du har installeret kogepladen, skal du.....	29
9.4 Før du placerer fastgørelses beslagene	30
9.5 Justering af beslagenes positioner	30
9.6 Advarsler.....	31
9.7 Tilslutning af kogepladen til strømforsyningen.....	32

1. Forord

1.1 Sikkerhedsadvarsler

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

1.2 Installation

1.2.1 Fare for elektrisk stød

- Frakobl apparatet fra elforsyningen, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Tilslutning til et godt jordledningssystem er afgørende og obligatorisk.
- Ændringer af det indenlandske ledningssystem må kun foretages af en autoriseret elektriker.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller død.

1.2.2 Fare for skår

- Vær forsigtig - panelets kanter er skarpe.

- Hvis du ikke bruger apparatet med forsigtighed, kan det medføre kvæstelser eller skæringer.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Læs denne vejledning grundigt, inden du installerer eller bruger dette apparat.
- Der må ikke på noget tidspunkt anbringes brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Vær venlig at stille disse oplysninger til rådighed 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 monteringsvejledning.
- Dette apparat skal installeres korrekt og kun jordforbindes af en fagmand.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, som indeholder en isolerende afbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke installeres korrekt, kan det medføre, at garantien eller erstatningskrav bortfalder.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug. Overkogning forårsager rygning og fedtede aflejringer, der kan antændes.
- Brug aldrig apparatet som arbejds- eller opbevarings flade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Anbring eller Efterlad ikke magnetiske 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 apparatet 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). Du må ikke stole på funktionen til registrering af kogeobjekt for at slukke for kogezoneerne, når du fjerner paner.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande af interesse for børn i kabinetter over apparatet. Børn der klatre på kogepladen kunne blive alvorligt såret.
- Efterlad ikke børn alene, eller uden opsyn i det område, hvor apparatet er i brug.
- Børn eller personer med 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 forvisset om, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Du må ikke reparere eller udskifte nogen del af apparatet, medmindre det er specifikt anbefalet i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Brug ikke en damprens til at rengøre din kogeplade.
- Anbring eller slip ikke tunge genstande på din kogeplade.
- Stå ikke på din kogeplade.
- Brug ikke pander med takkede kanter, eller træk panderne på tværs af induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke piskere eller andre hårde slibemidler til at

rense din kogeplade, da disse kan ridse induktionsglasset.

- Hvis forsyningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes service agent eller tilsvarende fagmand for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings-og lignende applikationer, såsom:
 - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - gårdhuse;
 - af kunder på hoteller, moteller og andre boligtyper
 - Bed&Breakfast'.

•Advarsel: apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Der skal udvises forsigtighed for at undgå berøring af varmeelementer.

Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de løbende overvåges.

•Dette apparat kan anvendes af børn i alderen fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i brugen af apparatet i en sikker måde og forstå de involverede farer.

•Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

•Advarsel: U overvåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farlig og kan medføre brand. Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet

og derefter dække flammen fx med et låg eller et brandtæppe.

- Advarsel: Brandfare: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå muligheden for elektrisk stød, for kogeplader med overflader af glas-keramik eller lignende materiale, der beskytter levende dele
- Der må ikke anvendes en damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

1.3 Drift og vedligeholdelse

1.3.1 Fare for elektrisk stød

- Kog ikke på en brækket eller revnet kogeplade. Hvis kogepladen skulle flække eller revne, bør apparatet straks slukkes ved strømforsyningen (vægkontakten) og derefter skal der kontaktes en kvalificeret tekniker.
- Sluk for kogepladen på væggen før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre elektrisk stød eller død.

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 implantat fabrikant, før de anvender dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af den elektromagnetiske feltet.
- Unladdelse af at følge dette råd kan resultere i døden.

1.3.3 Fare for varm overflade

- Under brug vil tilgængelige dele af apparatet blive varme nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, dit tøj eller noget andet produkt end egnet kogegrej have kontakt med induktionsglasset, før overfladen er kølig.
- Metalliske genstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke anbringes på kogepladens overflade, da de kan blive varme
- Hold børn væk.
- Håndtag af gryde kopper kan være varme at røre ved. Kontroller at grydens håndtag ikke er over en kogezone, der er tændt. Hold håndtagene utilgængeligt for børn.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det medføre forbrændinger og skoldninger.

1.3.4 Fare for skår

- Den knivskarpe klinge på skraberen til kogepladen kommer frem, når sikkerheds dækslet trækkes tilbage. Brug den med ekstrem omhu og opbevar den altid sikkert

og utilgængeligt for børn.

- Hvis du ikke bruger den med forsigtighed, kan det medføre kvæstelser eller sår.

Tillykke med købet af din nye induktions kogeplade.

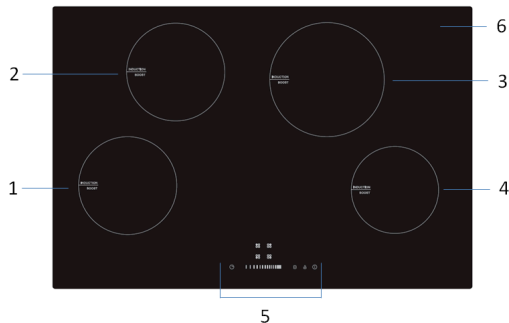
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne instruktion/installations manual for fuldt ud at forstå, hvordan du installerer korrekt og betjener den.

For installation, læs venligst installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt før brug og opbevar denne instruktion/installation til fremtidig reference.

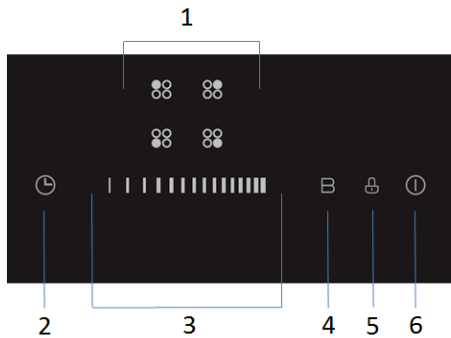
2. Produkt Introduktion

2.1 Oversigt



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 2200/2600 W zone
4. max. 1200/1500 W zone
5. Kontrolpanel
6. Glasplade

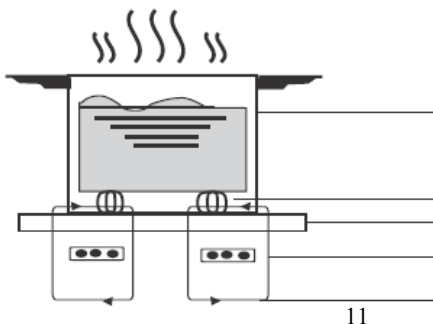
2.2 Kontrolpanel



1. Kontrol af valg af opvarmnings zone
2. Timer kontrol
3. Kraft / Timer glidende touch kontrol
4. Boost kontrol
5. kontrol af tastaturlås
6. ON/OFF kontrol

2.3 Arbejdsteori

Madlavning på induktion er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk madlavnings teknologi. Det virker ved at elektromagnetiske vibrationer genererer varme direkte i gryden, snarere end indirekte ved opvarmning af glasoverfladen. Glasret bliver varmt, fordi gryden til sidst varmer den op.



Gryde

magnetisk kredsløb
keramisk glasplade
induktions spole
inducerede strømme

2.4 Før du bruger din nye induktionskogeplade

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet "sikkerhedsadvarsler".
- Fjern eventuelt beskyttende film, der stadig findes på din induktionskogeplade.

2.5 Tekniske specifikationer

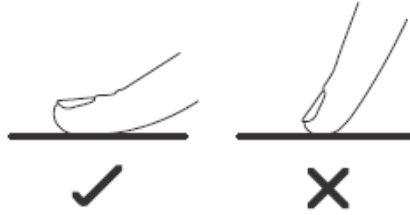
Kogeplade	MC-IF7027B2-A
Kogezoner	4 Zones
Forsyningsspænding	220-240V~ 50/60Hz
Installeret Elektrisk Strøm	7000W
Produktmål D×B×H (mm)	770X520X60
Indbygnings dimensions A×B (mm)	744X494

Vægten og dimensionerne er omtrentlige. Fordi vi hele tiden stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og designs uden forudgående varsel.

3. Drift af produkt

3.1 Berøringsknapper


- Betjeningsknapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at anvende et tryk.
- Brug fladen af fingeren, ikke dens spids.
- Du vil høre et bip, hver gang der registreres en berøring.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud), som dækker dem. Selv et tyndt lag vand kan gøre kontrollerne vanskelige at betjene.

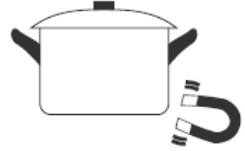


3.2 Valg af det rigtige kogegrej



Brug kun kogegrej med en base, der er egnet til induktion. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden/panden.

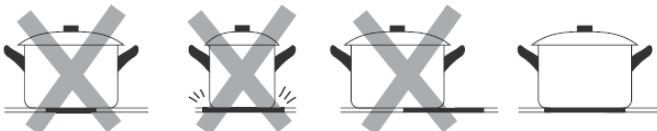
- Du kan kontrollere, om dit kogegrej er egnet ved at udføre en magnet test. Flyt en magnet mod bunden af gryden, hvis den er tiltrukket, er gryden egnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Læg noget vand i gryden, du vil kontrollere.
 2. Følg trinene under "Sådan starter du tilberedningen".
 3. Hvis  ikke blinker i displayet og vandet er opvarmet, er gryden egnet.
- Kogegrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden en magnetisk base, glas, træ, porcelæn, keramik, og ler.



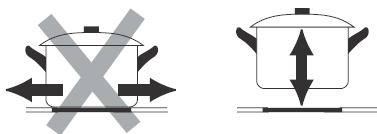
Brug ikke kogegrej med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, og står fladt mod glasset og har samme størrelse som kogezone. Brug kun pander, hvis diameter er så stor som grafikken i den valgte zone. Brug en gryde der er lidt bredere end zonen for at opnå den maksimale effektivitet. Hvis du bruger mindre gryde, kan effektivitet kan være mindre end forventet. Gryder mindre end 140 mm kan ikke registreres af kogepladen. Sørg altid for at gryden står centreret på kogezone.



Løft altid gryder/pander af induktionskogepladen – undlad at de glider, da de kan ridse glasset.

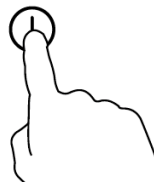


3.3 Sådan bruger du kogepladen

3.3.1 Start tilberedning

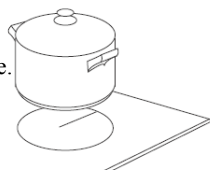
1. Tryk på ON/OFF  knappen.

Når du har tændt, bipper buzzeren en gang, og all displays viser " – " eller " – – ", hvilket indikerer, at induktionskogepladen er kommet ind i tilstanden standby.

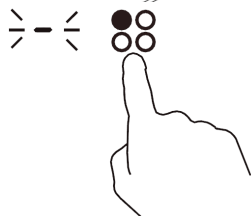


2. Anbring en egnet gryde på den kogezone, du ønsker at bruge.

• Sørg for, at bunden af gryden og overfladen af kogezone er rene og tørre.



3. Berør kontrolelementet til valg af varme zone, og en indikator ved siden af symbolet blinker.

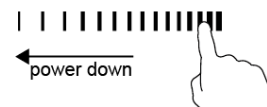
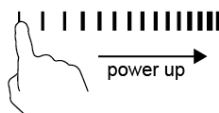


4. Justér varmeindstillingen ved at røre ved skydekontrollen.

• Hvis du ikke indstiller varmen inden for 1 minut, vil induktionskogepladen slukke automatisk.

Du bliver derved nødt til at starte igen ved trin 1.

• Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under tilberedningen.



Hvis displayet blinker skiftevis med varmeindstillingen

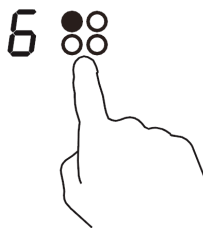
- du mangler at anbringe en gryde på den korrekte kogezone, eller
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning eller
- gryden er for lille, eller ikke korrekt centreret på kogezone.

Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en egnet gryde på kogezone.

Displayet slukker automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke er anbragt en egnet gryde på den.

3.3.2 Afslut tilberedningen

1. Berør den varmezone som du ønsker at slukke for

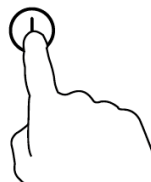


2. Sluk kogezone ved at røre ved skydekontrollen mod "0".

Sørg for, at displayet viser "0"



3. Sluk hele kogepladen af ved at røre ved ON/OFF-knappen.



4. Pas på varme overflader

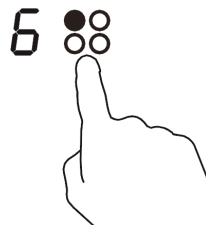
"H" vil vise, hvilken kogezone der er varm at røre ved. Det vil forsvinde, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du ønsker at opvarme yderligere pander, kan du bruge kogepladen der stadig varm.



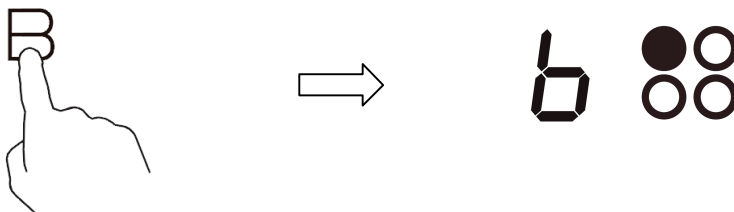
3.3.3 Brug af Boost - funktionen

Aktivering af Boost-funktionen

1. Berør kontrolelementet for valg af varme zone

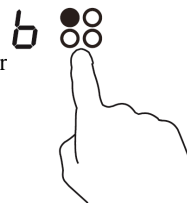


2. Hvis du rører ved Boost Control "B", viser zone indikatoren "b" og kraften kører på maks..

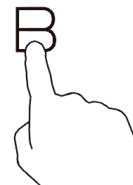


Annuller Boost-funktionen

1. Berør kontrolelementet for at vælge den varme zone du ønsker annullere Boost-funktionen på



2. Berør "B" Boost"- kontrollen for at annullere Boost-funktionen, og Kogezonen vil vende tilbage til den oprindelige indstilling.




- Funktionen kan bruges i enhver kogezone
- Kogezonen vender tilbage til den oprindelige indstilling efter 5 minutter.
- Hvis den oprindelige varme indstilling er lig med 0, vil den vende tilbage til 9 efter 5 minutter.


3.3.4 Lås betjeningsknapperne

- Du kan låse betjeningsknapperne for at forhindre utilsigtet brug (f.eks. hvis børn ved et uheld tænder for kogezoneerne).
- Når betjeningsknapperne er låst, deaktiveres alle betjeningsknapperne med undtagelse af on/off-knappen.

Sådan låses betjeningsknapperne


Tryk på tastaturlås-kontrollementet,  og timerindikatoren vil vise "Lo".


Sådan låses betjeningsknapperne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Berør og hold på låsen i et stykke tid. 
3. Du kan nu begynde at bruge din induktions kogeplade.



Når kogepladen er i låsetilstand, deaktiveres alle betjeningsknapperne undtagen

ON/OFF ,  så du altid kan tænde induktionskogepladen med ON/OFF-knappen i nødstilfælde,

 men du skal låse kogepladen op, før den kan bruges igen

Over-temperatur beskyttelse

Kogepladen er udstyret med en temperatursensor, kan overvåge temperaturen inde i induktionskogepladen. Når en overdreven temperatur måles, vil induktionskogepladen automatisk slukke.

3.3.5 Timer kontrol

Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge det som et minutur. I dette tilfælde vil den ikke tænde nogen kogezone, når den indstillede tid er oppe.
- Du kan indstille den til at slå en, eller flere kogezone fra, når den indstillede tid er nået
- Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

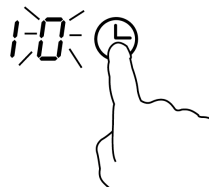
1. Brug af timeren som minutur

Hvis du ikke vælger nogen kogezone

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.

Bemærk: du kan bruge minuturet, selvom du ikke vælger nogen kogezone.

2. Tryk på timeren, og der vises "10" i timer-displayet, og "0" blinker.



3. Indstil klokkeslættet ved at berøre skydekontrollen. (f.eks. 5)



4. Tryk på timeren igen, og "1" vil blinke.



5. Set tidspunkt ved at røre skydekontrollen (f.eks 9), nu er timeren indstillet til 95 minutter.



6. Når tiden er indstillet, vil det begynde at tælle ned med det samme. Displayet vil vise den resterende tid



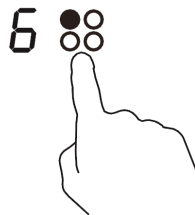
7. Buzzeren vil bippe i 30 sekunder, og timerindikatoren vil vise "--", når indstillingstiden er færdig.



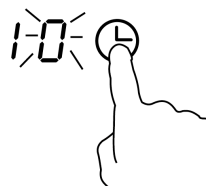
a) Indstilling af timeren til at tænde en eller flere kogezones off

Hvis timeren er indstillet på én zone:

1. Berør kontrolelementet til valg af varmezone du vil indstille timeren for.



2. Tryk på timeren, og du vil se "10" blive vist i timer-displayet, og "0" blinker.



3. Indstil klokkeslættet ved at berøre skydekontrollen. (f.eks. 5)



4. Tryk på timeren igen, og "1" blinker.



5. Indstil tiden ved at røre skydekontrollen (f.eks. 9), nu er timeren indstillet til 95 minutter.



5. Når tiden er sat, vil det begynde at tælle ned med det samme.

Displayet vil vise den resterende tid

Bemærk: Den røde prik ud for indikatoren for effektniveau oplyser, at zonen er valgt.



6. Når tilberednings timeren udløber, slukkes kogezone automatisk.



Øvrige kogezone vil blive ved med at køre, hvis de har været tændt tidligere.

Hvis timeren er indstillet til mere end én zone:

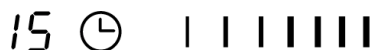
1. Når du indstiller tiden for flere kogezone samtidigt, er decimal prikkerne i de relevante kogezone tændt. Minutdisplayet viser min. timer. Prikken i den tilsvarende zone blinker.



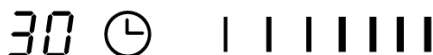
(sat til 15 minutter)



(sat til 45 minutter)



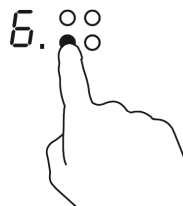
2. Når nedtællingstimeren udløber, slukker den tilsvarende zone. Så vil det vise den nye min. timer og prikken for den tilsvarende zone vil blinke.



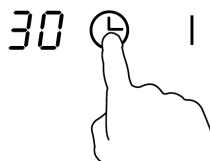
- Tryk på kontrolelementet til valg af varmezone, og den tilsvarende timer vil blive vist i timerindikatoren.

Annuler timeren

1. Berør kontrolelementet til valg af varme zone, og du vil annullere timeren



2. Berør timer-knappen, hvorefter indikatoren vil blinke



3. Tryk på skydekontrollen for at indstille timeren til "00", og timeren annulleres

3.3.6 Standardarbejdstider

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsbeskyttelsesfunktion til din induktionskogeplade. Den lukker automatisk, hvis du nogensinde glemmer at slukke din madlavning. Standard arbejdstiderne for forskellige effekt niveauer er vist i nedenstående tabel:

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

Når gryden er fjernet, kan induktionskogepladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukker automatisk efter 2 minutter.



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

4 Retningslinjer for madlavning

Vær forsigtig, når du steger, da olie og fedt varmes op meget hurtigt, især hvis du bruger PowerBoost. Ved ekstremt høje temperaturer kan olie og fedt antændes spontant, og dette udgør en alvorlig brandrisiko.

4.1 Madlavning tips

- Når maden kommer i kog, reducer da temperaturindstillingerne.
- Hvis du bruger et låg, reduceres tilberedningstiderne, og energien spares ved at holde på varmen.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Begynd tilberedningen på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er opvarmet.

4.1.1 Simmermad, kogning af ris

- Simmer sker under kogepunktet, på omkring 85°C, og er når bobler bare stiger lejlighedsvis til overfladen i tilberedningsvæsken. Dette er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at overkoge maden. Du bør også tilberede æggebaserede og meljævnede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, der er højere end den laveste indstilling for at sikre, at maden tilberedes korrekt i den anbefalede tid.

4.1.2 Stegning af bøf

At tilberede saftige og smagfulde bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter før tilberedning.
2. Opvarm en tykbundet stegepande.
3. Pensel begge sider af bøffen med olie. Drys en lille mængde olie på den varme pande og derefter sænk kødet på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid vil afhænge af tykkelsen på bøf og hvordan du vil have den tilberedt. Tiderne kan variere fra ca. 2 – 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at tjekke, hvor tilberedt den er - des fastere det føles, jo mere 'well-done' vil den være.
5. Lad bøffen hvile på en varm tallerken i et par minutter for at gøre det muligt for saften at trænge ind i kødet og blive mør inden servering.

4.1.3 For stir-fry

1. Vælg en induktionskompatibel flad-baseret wok eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienserne og udstyret klar. Stir-fry skal være hurtig. Hvis det er madlavning i store mængder, tilberedes maden i flere mindre partier.
3. Forvarm gryden kortvarigt og tilsæt to spiseskefulde olie
4. Steg alt kødet først, læg det til side og hold det varmt
5. Stir-fry grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, indstil kogezone til en lavere kraft og put kødet tilbage i panden og tilsæt din sauce.
6. Omrør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de opvarmes igennem.
7. Servér 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, nøgle) er blevet tilbage på kogepladen, går kogepladen automatisk i standby i 1 minut. Ventilatoren vil køre i yderligere 1 minut for at køle induktionskogepladen ned.

5 Varme indstillinger

Nedenstående indstillinger er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling vil afhænge af flere faktorer, herunder dit kogegrej og den mængde mad du laver. Eksperimentér med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varme indstilling	Egnethed
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delikat opvarmning af små mængder mad• smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt• stille simmer• langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• hurtige simmer• kogning ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pandekager
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sautering• Kogning af pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none">• stir-fry• Stegning

	<ul style="list-style-type: none"> • bringe suppe i kog • koge vand
--	---

6 Pleje og rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Hverdags snavs på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af fødevarer eller ikke-sukkerholdige afsmittende virkninger på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør rensmiddel på kogepladen, mens glasset stadig er lunt (men ikke varmt!) 3. Rengør og tør af med en ren klud eller et papirhåndklæde. 4. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være nogen "varm overflade"-indikation, men kogezone kan stadig være varm! Vær yderst forsigtig. • Tunge skuresvampe, nogle nylonrensere og hårde/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om materialet er egnet. • Efterlad aldrig rengørings rester på kogepladen: glasset kan blive plettet.
Overkog, smeltning og varme sukker-holdige pletter på glasset	<p>Fjern straks disse med en fiskeke, paletkniv eller barberknivsskraber egnet til induktionskogeplader, men pas på varme zone overflader:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen ved væggen. 2. hold kniven eller redskabet på en 30 ° vinkel og skrab snavset eller det spildte til et køligt område af kogepladen. 3. Tør snavset eller det spildte op med en opvaskeklud eller et papirhåndklæde. 4. Følg trin 2 til 4 for "hverdags snavs på glas" ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter efterladt af smeltninger og sukkerholdige fødevarer så hurtigt som muligt. Hvis venstre for at køle på glas, kan de være svære at Fjern eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Fare for skår: Når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage, er klingens i skraberens knivskar. Brug med ekstrem forsigtighed og opbevar den altid sikkert og utilgængeligt for børn.
Spild på berøringsknapper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Tør det spildte op 3. tør berøringskontrol området af med en ren, fugtig svamp eller klud. 4. tør området helt tørt med køkkenrulle. 5. Tænd for kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke, mens der væske på dem. Sørg for at tørre berøringskontrolområdet tørt, før du tænder for kogepladen igen.

7 Hints og Tips

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm	Sørg for, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen, og at den er tændt. Kontroller, om der er en strømafbrydelse i dit hjem eller område. Hvis du har tjekket alt, og problemet fortsætter, skal du ringe til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Berøringsknapperne er låst.	Lås betjeningsknapperne op. Se afsnit "Brug din induktions kogeplade" for instruktioner.
Berøringsknapperne er svære at betjene.	Der kan være et lille lag af vand over kontrollerne, eller det kan være du bruger spidsen af din finger, når du rører ved knapperne.	Sørg for, at berøringskontrol området er tørt, og brug fingerens flade til at røre ved betjeningsknapperne.
Glasset bliver ridset.	Kogegrej med ru kanter. Uegnet, slibende plager eller rengøringsmidler, der anvendes.	Brug køkkengrej med flade og glatte flader. Se 'Valg af det rigtige kogegrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller klikkelyde.	Dette kan være forårsaget af konstruktion af dit kogegrej (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for kogegrej og indikerer ikke en fejl.
Induktionskogepladen laver en lav summende støj, når den bruges på en høj varme indstilling.	Dette er forårsaget af teknologien af induktions tilberedning.	Dette er normalt, men støjen skal blive lavere eller forsvinde helt, når du sænker varmeindstillingen.
Blæserstøj fra induktionskogepladen.	En afkølingsventilator, der er indbygget i induktionskogeplade, er gået i gang for at undgå, at elektronikken overophedes. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slukket induktionskogeplade.	Dette er normalt og behøver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionskogepladen på væggen, mens blæseren kører.
Panoreringer bliver ikke varme og vises i displayet.	Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den ikke er egnet til induktions tilberedning. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone, eller ikke er ordentligt centreret på den.	Brug kogegrej som er egnet til induktions tilberedning. Se afsnittet "Valg af det rigtige kogegrej". Centre panden/gryden og sørg for, at dens base passer til størrelsen af kogezone.

Induktionskogepladen eller en kogezone har uventet slukket sig selv, en tone lyder og en fejlkode vises (typisk skiftevis med et eller to cifre i tilberednings timer displayet).	Teknisk fejl.	Bemærk venligst fejlkoden, både bogstaver og tal, sluk for strømmen til induktionskogepladen på væggen, og kontakt en kvalificeret tekniker.
---	---------------	--

8 Fejlvisning og inspektion

Hvis der kommer en abnormitet op, vil induktionskogepladen automatisk komme ind i beskyttelsestilstanden og vise tilsvarende beskyttende koder:

Problem	Mulige årsager	Hvad skal man gøre
F3-F8	Temperatur sensor fejler	Kontakt venligst leverandøren.
F9-FE	Temperatur sensor for IGBT fejler.	Kontakt venligst leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Undersøg venligst, om strømforsyningen er normal. Tænd igen, efter strømforsyningen er normal.
E3/E4	Unormal temperatur	Undersøg venligst gryden.
E5/E6	Dårlig induktionskogeplade varmestråling	Genstart venligst efter Induktionskogepladen er kølet ned.

Ovenstående er vejledning til inspektion af almindeligt forekommende fejl.

Undlad venligst at skille enheden ad selv, for at undgå fare og skader på induktionskogepladen.

9 Installation

9.1 Valg af installationsudstyr

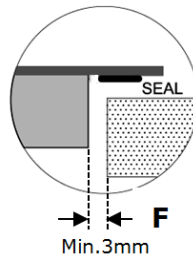
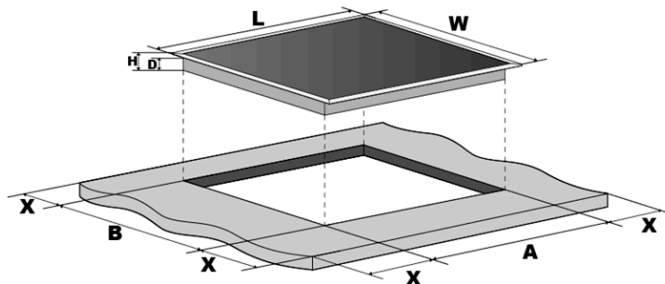
Skær overfladen ud i forhold til de størrelser, der er vist på tegningen.

Med henblik på installation og brug, skal der være mindst 5 cm plads omkring hullet.

Sørg for, at arbejdsfladens tykkelse er mindst 30mm. Væg venligst varmebestandig og isoleret overflademateriale (træ og lignende fiber-eller hygroskopisk materiale må ikke anvendes som arbejdsoverflade materiale, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:



Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og den indvendige overfalde af bordpladen skal være mindst 3mm.

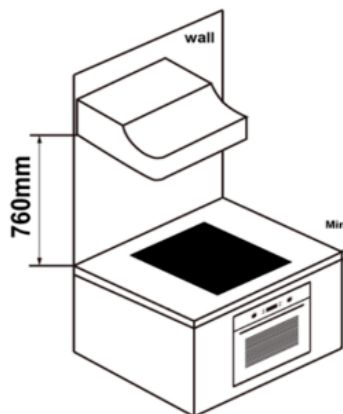
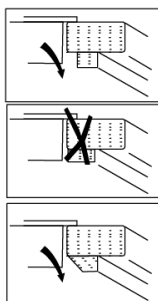
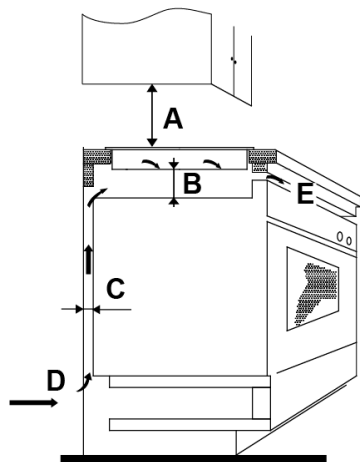


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at induktions kogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og udløb ikke er blokeret. Sørg for, at induktions kogepladen er i god arbejdstilstand. Som vist nedenfor



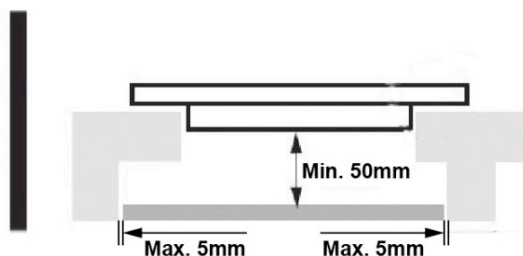
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal være mindst 760 mm.



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

Advarsel: Sikring af tilstrækkelig Vmed

Sørg for at induktions kogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og udtag ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med overophedning i bunden af kogepladen, eller at få u forventelig elektrisk stød under arbejdet er det nødvendigt at sætte en træindsats, fastgjort af skruer, i en minimumsafstand på 50mm fra bunden af kogepladen. Følg anvisningerne nedenfor.



Der er ventilationshuller, der er placeret uden for kogepladen. Disse huller må ikke blokeres af bordpladen, når du sætter kogepladen på plads.



1. Vær opmærksom på, at den lim, der tilslutter sig plast- eller træmateriale til bordpladen, er nødt til at modstå til temperatur over 150 ° c, for at undgå den at den slipper panelerne.
 2. Den bageste væg, tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90°C.
-

9,2 Før du installerer kogepladen, skal du sikre at:

1. Arbejdsoverfladen er firkantet og plan, og ingen strukturelle ting forstyrrer pladskravene.
2. Arbejdsoverfladen er lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.
3. Hvis kogepladen er installeret over en ovn, at ovnen har en indbygget afkølingsventilator.
4. Installationen vil overholde alle krav og gældende standarder og regulativer.
5. En egnet isolerende afbryder, der giver fuld frakobling fra strømforsyningen, er indarbejdet i den permanente ledningsføring, monteret og positioneret til at overholde de lokale regler og forskrifter.
6. Den isolerende kontakt skal være af en godkendt type og give en 3 mm kontaktadskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale ledningsføring regler tillader denne variation af kravene).
7. Den isolerende switch vil være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
8. Du konsulterer lokale bygningsmyndigheder og vedtægter, hvis du er i tvivl om installationen.
9. Du bruger varmebestandige og en beklædning der er let at rengøre (såsom keramiske fliser) til vægoverfladerne omkring kogepladen.

9,3 Når du har installeret kogepladen, skal du

sikre at:

1. Strømforsyningskablet ikke er tilgængeligt via skabslåger eller skuffer.
2. Der er tilstrækkelig strøm af frisk luft fra uden for skabet til bunden af kogepladen.
3. Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller skabsplads, at der installeret en termisk beskyttelsesbarriere under kogepladens bund.
4. Den isolerende switch er let tilgængelige for kunden.

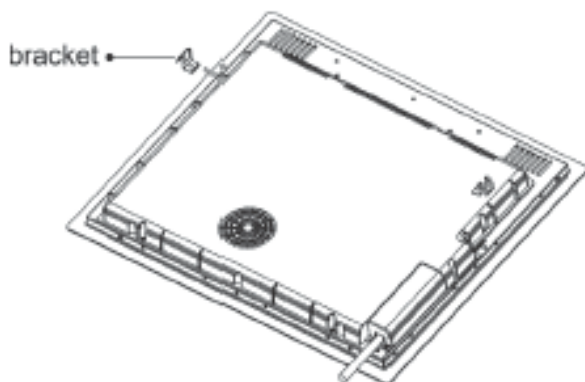
9,4 Før placering af fastgørelses beslagene

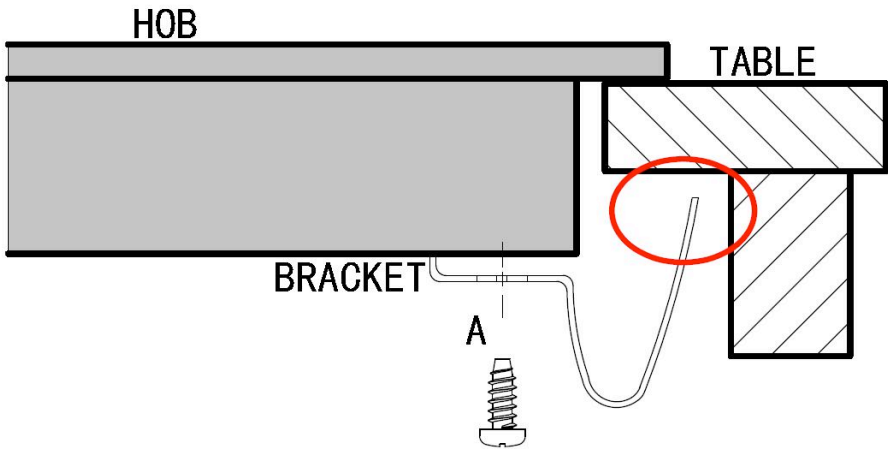
Enheden skal anbringes på en stabil, glat overflade (brug emballagen). Sæt ikke tryk på betjeningsknapperne, som stikker ud af kogepladen.

9,5 Justering af beslagenes position

Fastgør kogepladen på arbejdsoverfladen ved at skrue 2 beslag på bunden af kogepladen (se billede) efter installationen.

Juster beslagenes positioner, så de passer til bordpladens tykkelse.





Under ingen omstændigheder, må beslagene røre ved de indvendige overflader af bordpladen efter installationen (se billede).

9,6 Advarsler

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har professionelle hjælpere til din tjeneste. Du må aldrig gennemføre installationen af dig selv.
2. Kogepladen vil ikke blive installeret direkte over opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan beskadige kogepladens elektronik
3. Induktions kogepladen skal monteres således, at der kan sikres bedre varme stråling for at øge dens pålidelighed.
4. Væggen og den inducerede varme zone over bordoverfladen skal kunne modstå varmen.
5. For at undgå skader skal isoleringslaget og klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
6. Der må ikke anvendes en damprenser.

9,7 Tilslutning af kogepladen til strømfor- syningen



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

Før du tilslutter kogepladen til strømfor-
syningen, skal du kontrollere, at:

det indenlandske ledningssystem er egnet til den effekt, der trækkes af kogepladen.

2. spændingen svarer til den værdi, som er angivet i mærkepladen
3. strømfor-
syningskabel sektionerne kan modstå den belastning, der er angivet på mærkepladen.

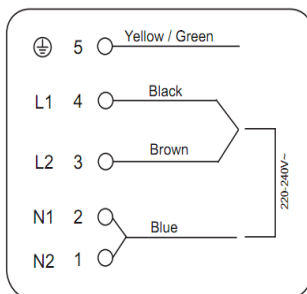
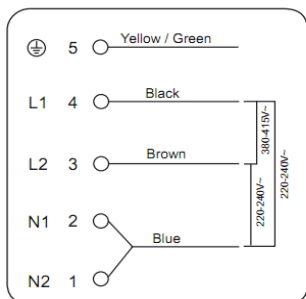
Hvis du vil slutte kogepladen til strømfor-
syningen, skal du ikke bruge adaptere, reduktions-eller forgrenings
enheder, da de kan forårsage overophedning og brand.

Strømfor-
syningskablet må ikke røre ved varme dele og skal placeres således, at
temperaturen ikke overstiger 75°C på noget tidspunkt.



Check med en elektriker, om det indenlandske ledningssystem er egnet uden ændringer. Eventuelle ændringer
må kun foretages af en autoriseret elektriker.

Strømfor-
syningen skal tilsluttes i overensstemmelse med de relevante standarder eller en
enkelt-polet afbryder. Tilslutningsmetoden er vist nedenfor.



- Hvis kablet er beskadiget eller skal udskiftes, skal operationen udføres af en fagmand med korrekte værktøjer til at undgå ulykker.
- Hvis apparatet tilsluttes direkte til stikkontakten, skal der monteres en afbryder Kredsløbsafbryder med en minimumåbning på 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sikre, at den korrekte elektriske tilslutning er foretaget, og at den er i overensstemmelse med sikkerhedsforskrifterne.
- Kablet må ikke bøjes eller komprimeres.
- Kablet skal kontrolleres regelmæssigt og kun udskiftes af autoriserede teknikere.



Den nederste overflade og ledningen på kogepladen er ikke tilgængelig efter installationen.



BORTSKAFFELSE:
Produktet må ikke
bortskaffes som usorteret
kommunalt affald. Samling af
sådan affald separat
til særlig behandling er
nødvendigt.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU for affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette apparat bortskaffes korrekt, vil du være med til at forebygge eventuelle skader på miljøet og menneskers sundhed, som ellers ville være forårsaget, hvis det blev bortskaffet i forkert måde.

Symbolet på produktet indikerer, at det ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Det bør tages til et indsamlingssted for genanvendelse af elektriske og elektroniske varer.

Dette apparat kræver specialiseret bortskaffelse af affald. For yderligere oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt bedes du kontakte dit lokale råd, din husholdningsaffald bortskaffelse service, eller butikken, hvor du har købt det.

For mere detaljerede oplysninger om behandling, nyttiggørelse og genanvendelse af dette produkt, bedes du kontakte din lokale by kontor, din husholdningsaffald bortskaffelse service eller butikken, hvor du har købt produktet.

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	5
1.2.3 Important safety instructions	5
1.3 Operation and maintenance	9
1.3.1 Electrical Shock Hazard	9
1.3.2 Health Hazard	9
1.3.3 Hot Surface Hazard.....	9
1.3.4 Cut Hazard	10
2. Product Introduction	11
2.1 Top View	11
2.2 Control Panel	11
2.3 Working Theory.....	12
2.4 Before using your New Induction Hob.....	12
2.5 Technical Specification	12
3. Operation of Product.....	13
3.1 Touch Controls	13
3.2 Choosing the right Cookware	13
3.3 How to use	14
3.3.1 Start cooking.....	14
3.3.2 Finish cooking	15
3.3.3 Using the Boost function	16
3.3.4 Locking the Controls	17
3.3.5 Timer control	18
3.3.6 Default working times	22
4 Cooking Guidelines	22

4.1 Cooking Tips	22
4.1.1 Simmering, cooking rice.....	23
4.1.2 Searing steak.....	23
4.1.3 For stir-frying.....	23
4.2 Detection of Small Articles	24
5 Heat Settings	24
6 Care and Cleaning.....	24
7 Hints and Tips	26
8 Failure Display and Inspection	27
9 Installation	28
9.1 Selection of installation equipment	28
9.2 Before installing the hob, make sure that	30
9.3 After installing the hob, make sure that.....	31
9.4 Before locating the fixing brackets.....	31
9.5 Adjusting the bracket position	31
9.6 Cautions	32
9.7 Connecting the hob to the mains power supply.....	33

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.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage

surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the

appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments ;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

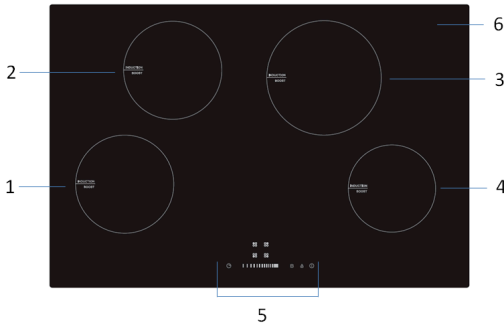
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

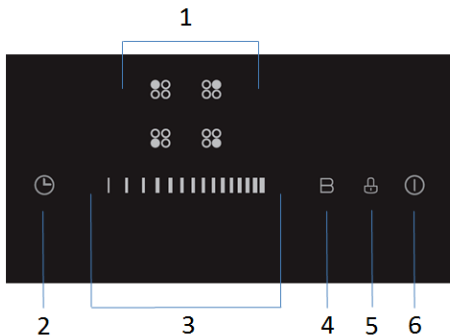
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. max. 1800/2300 W zone
2. max. 1800/2300 W zone
3. max. 2200/2600 W zone
4. max. 1200/1500 W zone
5. Control panel
6. Glass plate

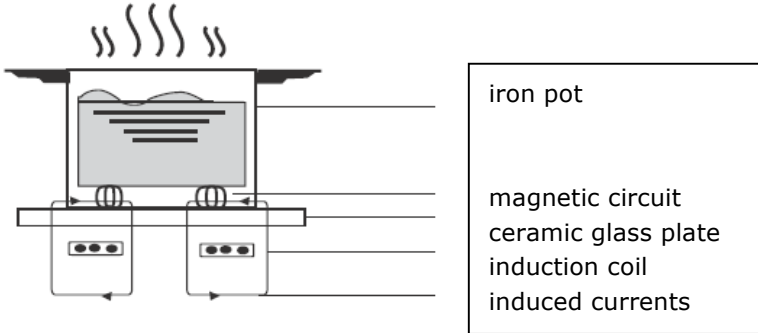
2.2 Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer slider touch control
4. Boost control
5. keylock control
6. ON/OFF control

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

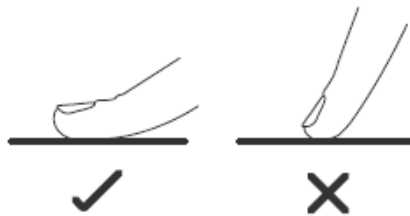
Cooking Hob	
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	744X494

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

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.

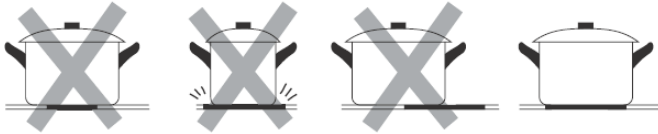
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.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



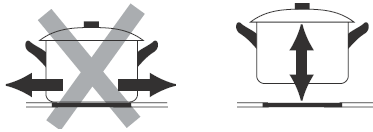
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.




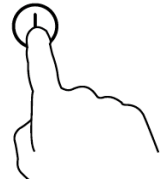
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



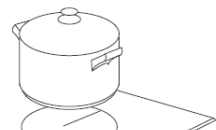
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



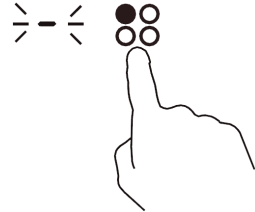
2. Place a suitable pan on the cooking zone that



you wish to use.

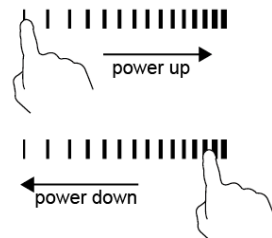
- Make sure the bottom of the pan and the surface Of the cooking zone are clean and dry.

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



4. Adjust heat setting by touching the slider 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.



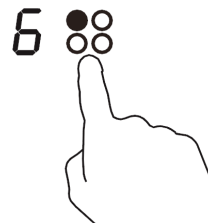
If the display flashes alternately with the heat setting

- 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

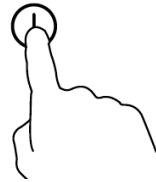
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off ,



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to " | ". Make sure the display shows "0"



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



4. Beware of hot surfaces

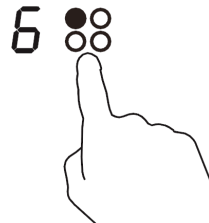
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



3.3.3 Using the Boost function

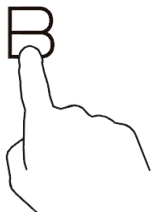
Activated the boost function

1. Touching the heating zone selection control



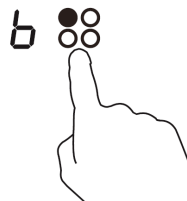
2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "b" and the power

reach Max.



Cancel the Boost function

1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. Touching the "Boost" control **B** to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



- 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.

3.3.4 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 keylock  control. The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.



2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.



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

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

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, it 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.
- You can set the timer up to 99 minutes.

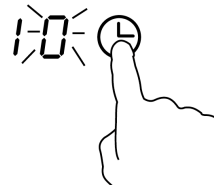
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

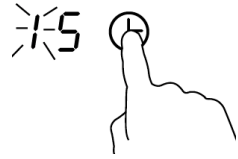
Touch timer control, the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

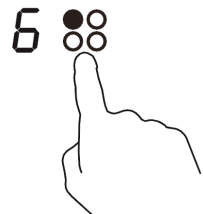


7. Buzzer will beep for 30 seconds shows "- -" when the setting timer

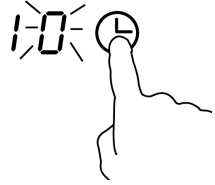
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

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



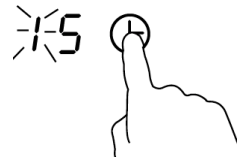
2. Touch timer control , the "10" will show in the timer display. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



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

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



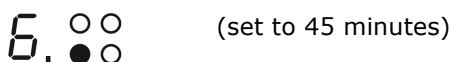
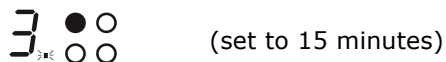
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



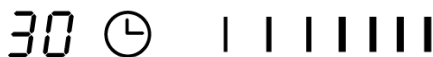
her cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



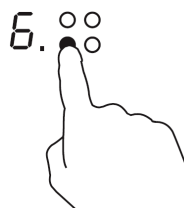
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



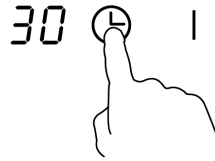
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

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



2. Touching the timer control, the indicator flash



3. Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

3.3.6 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.

- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

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 flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

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

6 Care and Cleaning

What?	How?	Important!
-------	------	------------

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

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

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

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

9 Installation

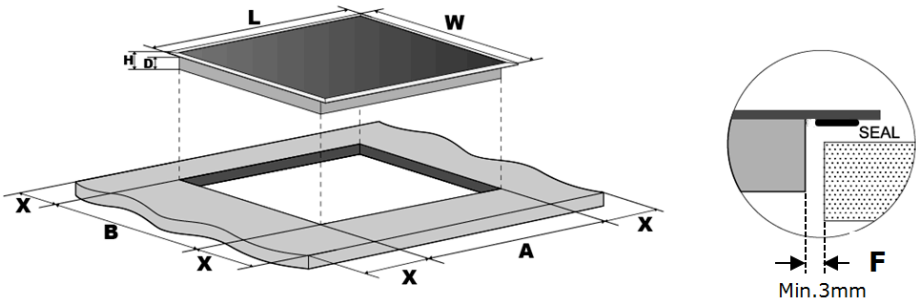
9.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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



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

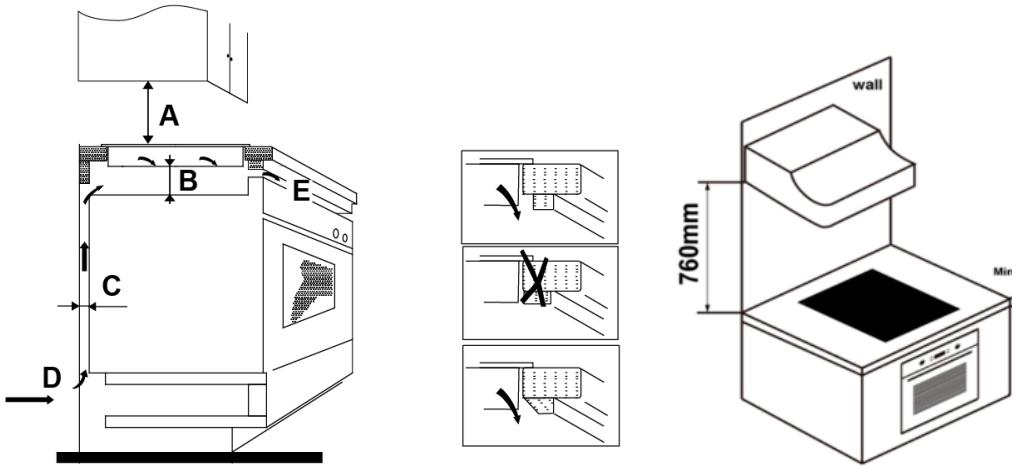


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

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



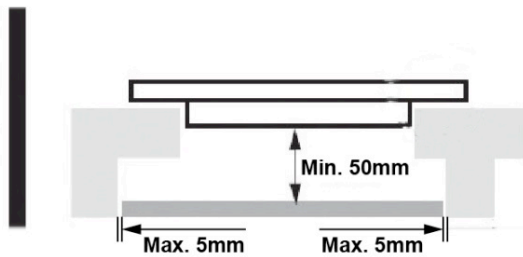
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction 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.

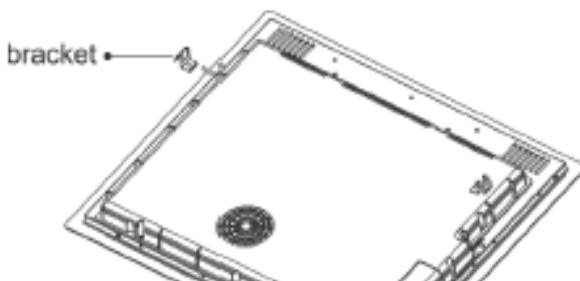
9.4 Before locating the fixing brackets

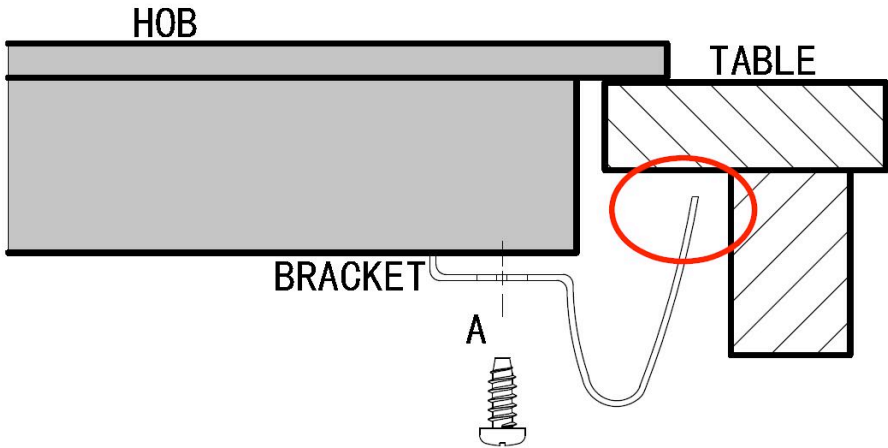
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 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.

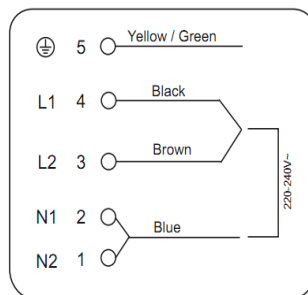
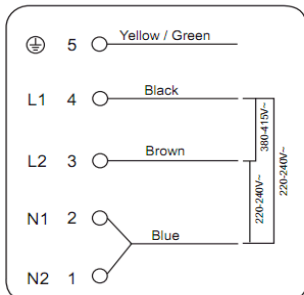
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

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



The 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.

Inhalt

1. Vorwort.....	4
1.1 Sicherheitshinweise	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Stromschlaggefahr	4
1.2.2 Schnittgefahr	5
1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise.....	5
1.3 Betrieb und Wartung.....	10
1.3.1 Stromschlaggefahr	10
1.3.2 Gesundheitsgefährdung	10
1.3.3 Gefährdung durch heiße Oberflächen.....	11
1.3.4 Schnittgefahr.....	11
2. Produktvorstellung	12
2.1 Ansicht von oben	12
2.2 Bedienfeld.....	13
2.3 Erklärung zur Funktionsweise	13
2.4 Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfeldes	14
2.5 Technische Spezifikationen	14
3. Betrieb.....	14
3.1 Berührungssteuerung	14
3.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs	15
3.3 Gebrauchsanweisung	16
3.3.1 Kochvorgang beginnen.....	16
3.3.2 Kochvorgang beenden	17
3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion	18
3.3.4 Die Bedienelemente sperren	19
3.3.5 Zeitsteuerung	20
3.3.6 Standardbetriebszeiten.....	24
4 Kochrichtlinien.....	25

4.1 Kochtipps	25
4.1.1 Dünsten, Reis zubereiten	25
4.1.2 Steak braten	25
4.1.3 Zum Pfannenrühren	26
4.2 Erkennung von Kleinteilen	26
5 Temperatureinstellungen	26
6 Reinigung und Pflege	27
7 Tipps und Tricks	29
8 Fehleranzeige und Inspektion	31
9 Installation	31
9.1 Auswahl der Installationsgeräte.....	31
9.2 Vor der Installation des Kochfeldes ist sicherzustellen, dass ...	34
9.3 Nach der Installation des Kochfeldes ist darauf zu achten, dass	35
9.4 Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel	35
9.5 Einstellen der Halterungsposition.....	35
9.6 Vorsichtsmaßnahmen	37
9.7 Kochfeld an das Stromnetz anschließen.....	37

1. Vorwort

1.1 Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

1.2 Installation

1.2.1 Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungskabelsystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu

Stromschlag oder Tod führen.

1.2.2 Schnittgefahr

- Vorsicht - die Kanten der Paneele sind scharf.
- Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

1.2.3 Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Bitte stellen Sie diese Informationen dem Verantwortlichen für die Installation des Gerätes zur Verfügung, da dies Ihre Installationskosten reduzieren könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Montageanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter beinhaltet, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.

- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Überkochen verursacht Rauch und fettige Überläufe, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Aufbewahrungsfläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Gerätes, da sie durch sein elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen abnehmen.
- Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten

Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Einsatzmöglichkeiten einschränkt, sollten eine verantwortliche und kompetente Person haben, die sie in der Handhabung des Gerätes unterweist. Der Ausbilder sollte sich davon überzeugen können, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten oder ziehen Sie Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Kochfläche keine Scheuermittel oder andere scharfe

scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas verkratzen können.

- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten; - Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.

Kinder unter 8 Jahren sind ohne ständige Aufsicht fernzuhalten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie eine

Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und dann die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.

- **Warnung:** Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden, für Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen.

- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.

- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Nicht auf einem kaputten oder zerbrochenen Kochfeld kochen. Sollte die Kochfläche brechen oder reißen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

1.3.2 Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z.B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch vor der Verwendung dieses Gerätes mit ihrem Arzt oder Implantathersteller in Verbindung setzen, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

1.3.3 Gefährdung durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, die nicht zum Kochen geeignet sind, nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können sehr heiß sein. Überprüfen Sie, ob die Griffe der Pfanne nicht über andere Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

1.3.4 Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochflächenschabers wird beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie es mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von

Kindern.

- Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

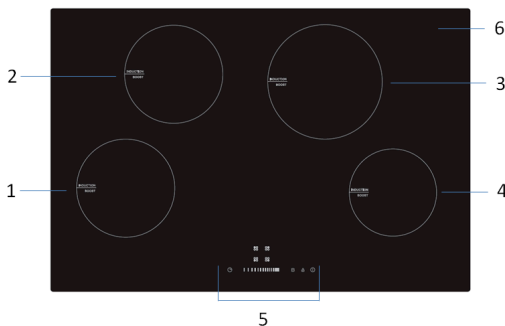
Wir empfehlen Ihnen, diese Anleitung / Installationshandbuch einige Zeit zu lesen, um zu verstehen, wie man sie richtig installiert und bedient.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs- und Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

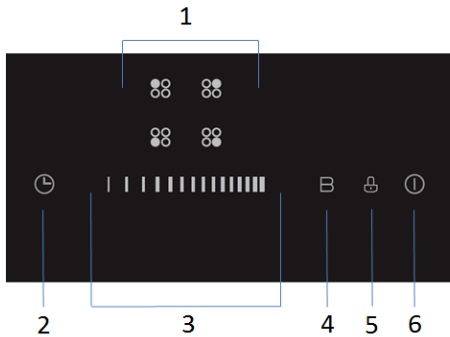
2. Produktvorstellung

2.1 Ansicht von oben



1. max. 1800/2300 W Zone
2. max. 1800/2300 W Zone
3. max. 2200/2600 W Zone
4. max. 1200/1500 W Zone
5. Bedienfeld
6. Glasplatte

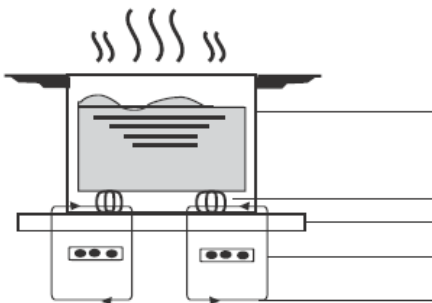
2.2 Bedienfeld



1. Steuerung der Heizzonenauswahl
2. Zeitsteuerung
3. Stromversorgung / Zeitsteuerung über Schieberegler Touch-Steuerung
4. Boost-Steuerung
5. Schlüssellverriegelung
6. EIN/AUS-Steuerung

2.3 Erklärung zur Funktionsweise

Das Induktionsgaren ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Vibrationen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur dann heiß, wenn die Pfanne es schließlich erwärmt.



Eisentopf

Magnetkreis
Glaskeramikplatte
Induktionsspule
induzierte Ströme

2.4 Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfeldes

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie die Schutzfolie, die sich noch auf Ihrem Induktionskochfeld befindet.

2.5 Technische Spezifikationen

Kochfeld	MC-IF7027B2-A
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7000W
Produktgröße T×B×H× (mm)	770X520X60
Einbaumaße A×B (mm)	744X494

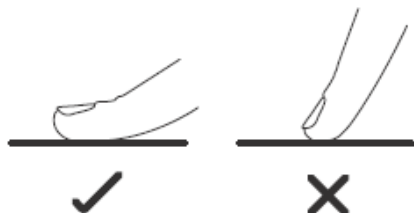
Gewicht und Abmessungen sind Richtwerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. Betrieb

3.1 Berührungssteuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.

- Verwenden Sie die Fläche Ihres Fingers, nicht seine Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z.B. ein Geschirr oder ein Tuch) sie bedeckt. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerung erschweren.



3.2 Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite der Pfanne.

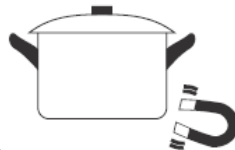
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie durchführen. Führen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne. Wenn ist die Pfanne für die Induktion geeignet.

- Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
2. Folgen Sie den Schritten unter "Kochvorgang beginnen".

3. Wenn das Display nicht blinkt und das Wasser erwärmt wird, ist die Pfanne geeignet.

- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist ungeeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Edelstahl. Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

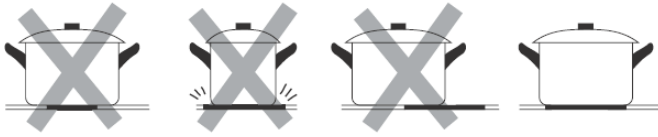


Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gebogenen Boden.

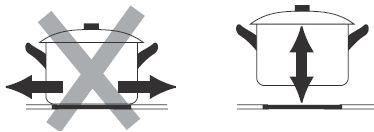


Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas liegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der gewählten Zone: Bei Verwendung

eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximalem Wirkungsgrad verwendet, bei Verwendung eines kleineren Topfes kann der Wirkungsgrad geringer sein als erwartet. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochstelle.



Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab - nicht schieben, da sie sonst das Glas zerkratzen können.

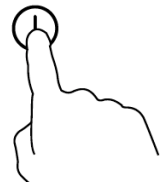


3.3 Gebrauchsanweisung

3.3.1 Kochvorgang beginnen

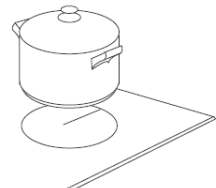
1. Berühren Sie die EIN/AUS (ⓘ) Steuerung.

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmalig, auf allen Anzeigen erscheint " - " oder " - - " und zeigt damit an, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.

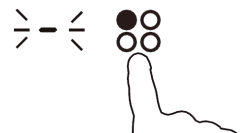


2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochstelle, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



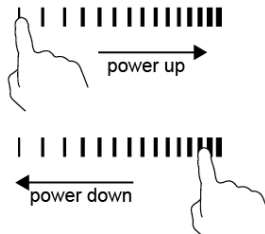
3. Wenn Sie die Auswahlregelung für die Heizzonen



berühren, blinkt eine Anzeige neben der Taste.

4. Anpassen der Temperatureinstellung durch Berühren des Schiebereglers.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Wärmeeinstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen.



- Sie können die Temperatureinstellung während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

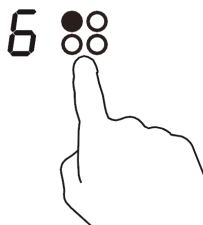
Wenn die Anzeige abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

- Sie keine Pfanne auf die richtige Kochzone gestellt oder,
- die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht geeignet für das Induktionskochen oder,
- die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Ohne eine geeignete Pfanne auf der Kochzone findet keine Erwärmung statt. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert ist.

3.3.2 Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung, die Sie ausschalten möchten

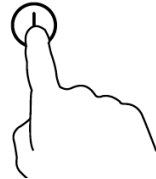


2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf " I " drücken. Stellen Sie sicher,



dass auf der Anzeige "0" erscheint.

3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter berühren.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

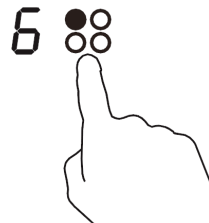
H zeigt an, welche Kochzone zum Berühren heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, verwenden Sie die Heizplatte die noch heiß ist.



3.3.3 Verwendung der Boost-Funktion

Aktiviert die Boost-Funktion

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung.



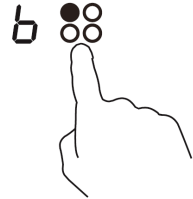
2. Durch Berühren des Boost-Reglers "B" zeigt die Zonenanzeige "b" und die Leistung erreicht Max.




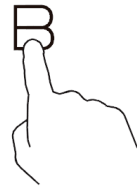


Die Boost-Funktion abbrechen

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung, für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten.



2. Berühren Sie den „Boost“-Regler, um die  Boost-Funktion abzubrechen, dann kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.



- Die Funktion kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone in ihre Ausgangsstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Wärmeeinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 5 Minuten auf 9 zurück.


3.3.4 Die Bedienelemente sperren

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die  Tastensperre. Die Timeranzeige zeigt "Lo" an.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die  Tastensperre für eine Weile.
3. Sie können nun mit der Verwendung Ihres Induktionskochfeldes beginnen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS deaktiviert, Sie können das Induktionskochfeld im Notfall mit dem EIN/AUS-Schalter jederzeit ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld erst im nächsten Arbeitsgang entriegeln.

Überhitzungsschutz

Ein ausgestatteter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfeldes überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur gemessen wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

3.3.5 Zeitsteuerung

Sie können die Zeitschaltuhr auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können sie als Minutenzähler benutzen. In diesem Fall schaltet sie nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden.
- Sie können den Timer auf 99 Minuten einstellen.

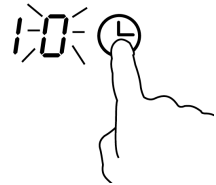
a) Verwendung der Zeitschaltuhr als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

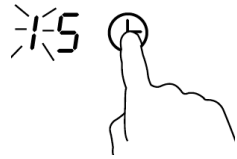
Berühren Sie die Zeitsteuerung, die "10" erscheint in der Zeitanzeige und die "0" blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (z.B. 5)



4. Wenn Sie die Zeitsteuerung erneut berühren, blinkt die "1".



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler (z.B. 9) berühren, jetzt beträgt die von Ihnen eingestellte Zeit 95 Minuten.



6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort nach unten zu zählen. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit.

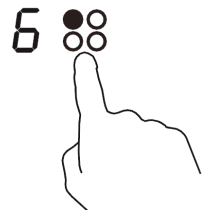


7. Der Summer ertönt 30 Sekund wenn die Einstellzeit abgelaufen ist.

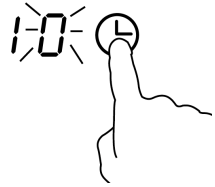
b) Zeitschaltuhr so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden

Wenn der Zeitschalter auf eine Zone eingestellt ist:

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung, für die Sie die Zeitschaltuhr einstellen möchten.



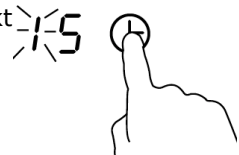
2. Berühren Sie die Zeitsteuerung, die "10" erscheint in der Zeitanzeige und die "0" blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler berühren. (z.B. 5)



4. Berühren Sie die Zeitsteuerung erneut, die "1" blinkt



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler (z.B. 9) berühren, jetzt beträgt die von Ihnen eingestellte Zeit 95 Minuten.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort nach unten zu zählen. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige



leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.


5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.



andere Kochstellen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Wenn der Zeitschalter auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, sind die Dezimalpunkte der jeweiligen Kochzonen eingeschaltet. Auf der Minutenanzeige wird der Min.-Timer angezeigt. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

eingestellt)  (auf 15 Minuten

eingestellt)  (auf 45 Minuten



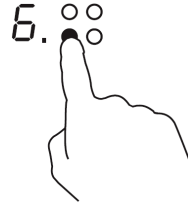
2. Nach Ablauf des eingestellten Zeitintervalls schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Min.-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



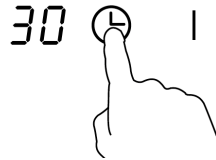
• Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung, dann wird die entsprechende Zeit in der Zeitanzeige angezeigt.

Zeitschaltuhr beenden

1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlregelung, für die Sie den Zeitschalter deaktivieren möchten.



2. Berühren Sie die Zeitsteuerung und die Anzeige blinkt.



3. Berühren Sie den Schieberegler, um die Zeitschaltuhr auf "00" einzustellen, die Zeitschaltuhr wird abgebrochen.

3.3.6 Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen haben, den Kochvorgang abzuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle dargestellt: .

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld die Erwärmung sofort stoppen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sich vor der Verwendung dieses Gerätes mit dem behandelnden Arzt in Verbindung setzen.

4 Kochrichtlinien



Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich das Öl und Fett sehr schnell erwärmen, besonders wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernste Brandgefahr darstellt.

4.1 Kochtipps

- Wenn Lebensmittel anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, indem er die Wärme zurückhält.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen erwärmt sind.

4.1.1 Dünsten, Reis zubereiten

- Unterhalb des Siedepunktes, bei etwa 85°C, wird gedämpft, wenn Blasen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu überkochen. Sie sollten auch eierbasierte und mehilverdickte Saucen unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, können eine Einstellung erfordern, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in der empfohlenen Zeit richtig gekocht werden.

4.1.2 Steak braten

Um saftige, schmackhafte Steaks zu braten:

1. Das Fleisch vor dem Kochen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
2. Eine Pfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Eine kleine Menge Öl in die heiße

Pfanne geben und das Fleisch auf die heiße Pfanne legen.

4. Das Steak während des Kochens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und der Art und Weise ab, wie es gegart wird. Die Zeiten können von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um abzuschätzen, wie gegart es ist - je fester es sich anfühlt, desto "gelungener" wird es sein.
5. Das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

4.1.3 Zum Pfannerrühren

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok auf Flachbasis oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Rühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse umrühren und braten. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, die Kochzone auf eine niedrigere Stufe stellen, das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und die Sauce hinzufügen.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt werden.
7. Sofort servieren.

4.2 Erkennung von Kleinteilen

Wenn eine ungeeignete Größe oder eine unmagnetische Pfanne (z.B. Aluminium) oder ein anderes Kleinteil (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wurde, geht das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kocht das Induktionskochfeld noch weitere 1 Minute lang herunter.

5 Temperatureinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt

von mehreren Faktoren ab, darunter Ihr Kochgeschirr und die Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

Temperatureinstellung	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • sanfte Erwärmung für kleine Mengen an Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen • sanftes Kochen • langsame Erwärmung
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Wiedererwärmen • schnelles Sieden • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauté • Nudeln kochen
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Rührbraten • braten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

6 Reinigung und Pflege

Was?	Wie?	Wichtig!
-------------	-------------	-----------------

<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Lebensmitteln oder nicht-zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Einen Kochflächenreiniger auftragen, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen und trocken wischen mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Hochbelastbare Scheuerschwämme, einige Nylonscheuerschwämme und harsche/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf der Kochfläche zurück: Das Glas kann verschmutzen.
<p>Überkochen, geschmolzenes und heißer Zucker auf das Glas</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einer Fischescheibe, einem Spachtel oder einem Rasierklingschaber, der für Induktionsglaskochfelder geeignet ist, aber Vorsicht vor heißen Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Gerät in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Wasser in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung oder entfernen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzung auf Glas" aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Überläufen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abgekühlt bleiben, können sie schwer zu entfernen oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. <ul style="list-style-type: none"> • Schnittrisiko: Beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Verwenden Sie es mit äußerster Sorgfalt und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Überläufe an den Touch-Bedienelementen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Das verschüttete aufsaugen 3. Wischen Sie den Berührungsbildschirm mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich noch Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Touchscreen-Bereich trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
--	---	--

7 Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was Sie tun können
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Berührungssteuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt "Verwendung Ihrer Induktionskochfläche" für Anweisungen.
Die Berührungssteuerung ist schwierig zu bedienen.	Es kann ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen vorhanden sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Bedienelemente berühren.	Vergewissern Sie sich, dass der Berührungssteuerungsbereich trocken ist, und verwenden Sie die Fläche Ihres Fingers, wenn Sie die Bedienelemente berühren.

Das Glas wird zerkratzt.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte, die verwendet werden.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Siehe "Pflege und Reinigung".
Einige Pfannen erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	Dies ist für Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht bei Verwendung bei hoher Temperatur ein leises Brummen.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Kühlventilator ist angelaufen, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch dann noch laufen, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes an der Wand nicht aus, während der Ventilator läuft.
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie für die Kochzone zu klein oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs". Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen, schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8 Fehleranzeige und Inspektion

Tritt eine Anomalie auf, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was Sie tun können
F3-F8	Ausfall des Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
F9-FE	Ausfall des IGBTs durch Temperatursensor.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3/E4	Anormale Temperatur	Bitte überprüfen Sie den Topf.
E5/E6	Schlechte Induktionskochfelderwärme	Bitte starten Sie nach dem Abkühlen des Induktionskochfeldes neu.

Die oben genannten sind die Beurteilung und Inspektion von häufigen Fehlern. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

9 Installation

9.1 Auswahl der Installationsgeräte

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

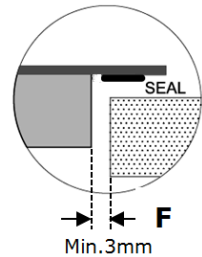
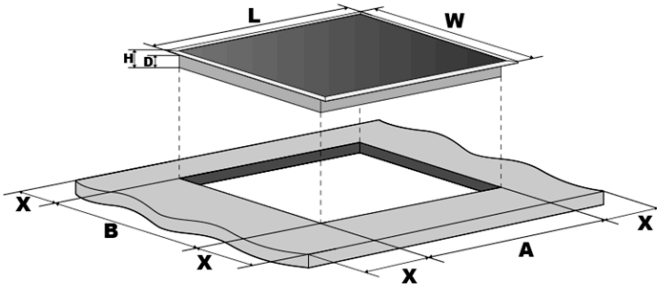
Für die Installation und Verwendung ist ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum einzuhalten.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsplatzmaterial (Holz und

ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nur imprägniert als Arbeitsplatzmaterial verwendet werden), um Stromschläge und größere Deformationen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.

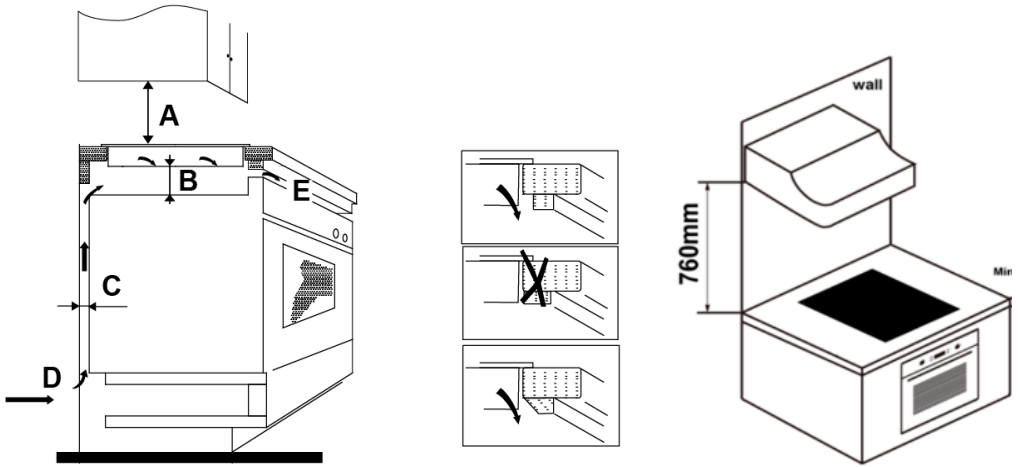


L(mm)	B(mm)	H(mm)	T(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740 ⁺⁴	490 ⁺⁴	50 mini	3 mini

Stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. Wie unten gezeigt



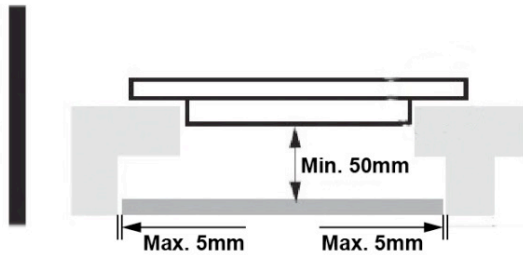
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5mm

WARNUNG: Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung

Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unerwarteten Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen schraubbaren Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes zu platzieren. Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.





An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



-
- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der den Kunststoff oder das Holzmaterial mit dem Möbel verbindet, der Temperatur nicht unter 150°C widerstehen muss, um das Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
 - Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten.
-

9.2 Vor der Installation des Kochfeldes ist sicherzustellen, dass

- Die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist, und keine Bauelemente stören den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen und isolierten Material ist.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation muss alle Anforderungen an das Abstandsmaß und die geltenden Normen und Vorschriften erfüllen.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert, montiert und

positioniert, um den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen zu entsprechen.

- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen allpoligen Luftspalt von 3 mm aufweisen (oder in allen aktiven[Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Änderung der Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter ist bei installiertem Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich.
- Bei Zweifeln an der Installation konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden und Statuten.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

9.3 Nach der Installation des Kochfeldes ist darauf zu achten, dass

- Das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Es einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Schaltschranks zum Boden des Kochfeldes gibt.
- Wird das Kochfeld über einem Schubladen- oder Schrankraum installiert, wird unterhalb des Kochfeldes eine Wärmeschutzbarriere installiert.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

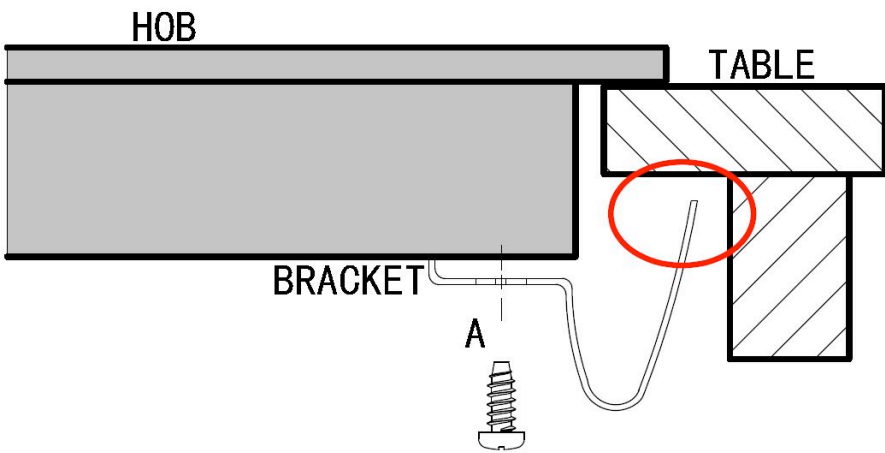
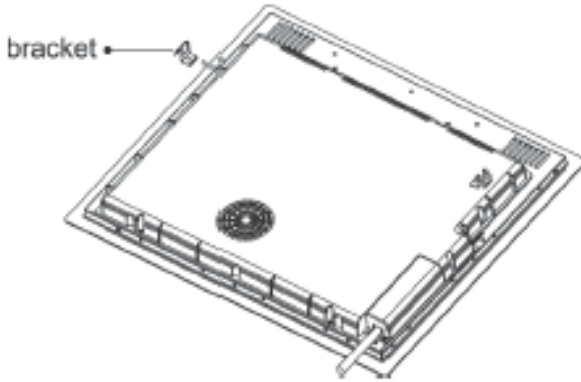
9.4 Befestigungswinkel

Das Gerät sollte auf eine stabile, glatte Oberfläche gestellt werden (Verpackung verwenden). Wenden Sie keine Gewalt an den Bedienelementen an, die aus dem Kochfeld herausragen.

9.5 Halterungsposition

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsfläche, indem Sie nach der Montage 2 Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Bild) anschrauben. Passen Sie die Position der Halterung an die unterschiedlichen

Tischplattendicken an.



Die Halterungen dürfen sich nach der Montage keinesfalls mit den Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Bild).

9.6 Vorsichtsmaßnahmen

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Bitte führen Sie die Operation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Kocherelektronik beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmestrahlung gewährleistet werden kann, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen der Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

9.7 Kochfeld an das Stromnetz anschließen



Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass:

1. das haustechnische Verkabelungssystem für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. die Abschnitte der Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

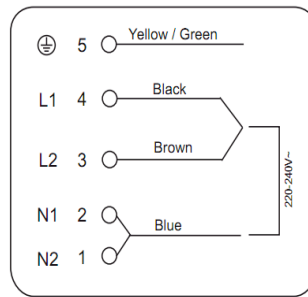
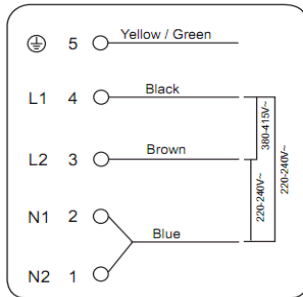
Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweignrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C überschreitet.



Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das Hausinstallationssystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Der Anschluss der Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Trennschalter erfolgen. Die Anschlussart ist nachfolgend dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt oder ersetzt werden soll, muss der Vorgang vom Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel darf nur von autorisierten Technikern regelmäßig überprüft und ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht zugänglich.



ENTSORGUNG:
Entsorgen Sie dieses
Produkt nicht als
unsortierten Hausmüll.
Die getrennte
Sammlung dieser
Abfälle zur
Sonderbehandlung ist
erforderlich.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst bei einer falschen Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung.

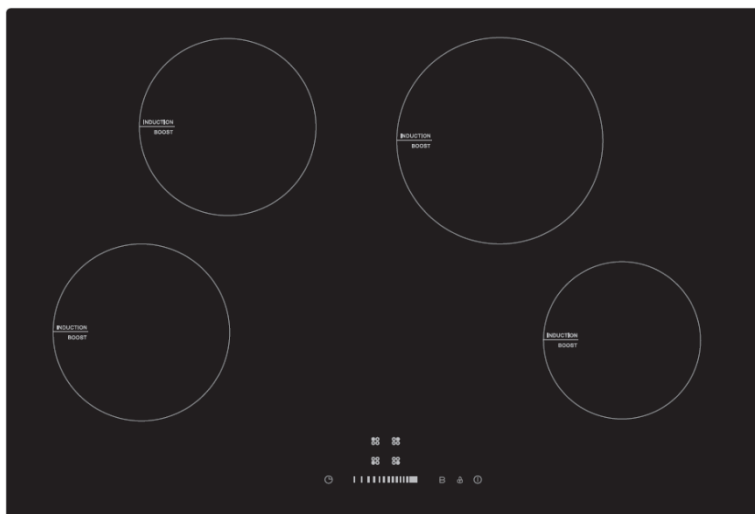
Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.



Induktionshäll

Instruktion Manual / Installations Manual

MODELL: MC-IF7027B2-A



Innehåll

1. Förord	4
1.1 Säkerhets varningar	4
1.2 Installation	4
1.2.1 Risk for elektrisk chock	4
1.2.2 Risk for skärsår	5
1.2.3 Viktiga säkerhets instruktioner	5
1.3 Användning och underhåll	9
1.3.1 Risk for elektrisk chock	9
1.3.2 Hälsorisk	9
1.3.3 Risk for varm yta	9
1.3.4 Risk for skärsår	10
2. Produkt Introduktion	11
2.1 Över vy	11
2.2 Kontrol Panel	11
2.3 Arbets teori	12
22.3Innan du använder din nya induktionshäll.....	12
induktieknisk spesefikation	12
3.Användning av produkten.....	13
3.1 Berorelsekontroller	13
3.2 Val av rätt tillagningsredskap	13
3.3 Användning.....	14
3.3.1 Börja tillaga	14
3.3.2 Sluta tillaga	15
3.3.3 Använda Boost fuktionen	16
3.3.4 Låsa kontrollerna	17
3.3.5 Timer kontroll	18
3.3.6 Standard arbetstider	22
4.Tillagnings Riktlinjer.....	22

4.1 Tillagnings Tips	23
4.1.1 Skuda, koka ris.....	23
4.1.2 Bryna stek	23
4.1.3 Woka.....	23
4.2 Upptäckt av små föremål	24
5 Värme inställningar	24
6 Omvårdnad och rengöring	25
7 Hintar och Tips.....	26
8 Fel display och inspektion	27
9. Installation	27
9.1 Val av installations utrustning	27
9.2 Innan inhalation av häll, se till att.....	30
9.3 Efter Installation av häll, se till att.....	30
9.4 Innan du hittar fästkonsollerna	30
9.5 Juster konsollens läge	31
9.6 Försiktighetsåtgärder	32
9.7 Koppla hallen till huvudströmkällan	32

1. Förord

1.1 Säkerhets varningar

Din säkerhet är viktig för oss. Var snäll och läs denna information innan du använder din tillagnings platta.

1.2 Installation

1.2.1 Risk for elektrisk chock

- Koppla bort apparaten från huvudströmkällan Inman du utanför något arbete eller underhåll på den.
- Att koppla ihop med ett bra Jordan system är nödvändigt och obligatoriskt.
- Justeringar av elkabel systemet får bara ske av en kvalificerad tekniker.
- Misslyckas man följa dessa råd kan det leda till elektrisk shock eller död.

1.2.2 Risk for skärsår

- Var försiktig - panel lanterns är vassa.
- Missyckas det att vara försiktig kan det leada till skärsår.

1.2.3 Viktiga säkerhets instruktioner

- Läs dessa instruktioner noga innan installation eller användning av produkten.
- Inget brännbart material eller produkter får placeras på apparaten vid något tillfälle.
- Var smart och gör denna information tillgänglig för personen som ansvar för Installation av produkten eftersom det kan reducera installations kostnader.
- För att undvika stötar, måste denna apparat installers enligt dessa installations instruktioner.
- Denna apparat ska installers och jordans bara av en lemplig kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets som innehåller en isoleringsströmbrytare som ger full koppling från strömförsörjningen.
- Misslyckas man följa dessa instruktioner kan det lead till att garani och ansvarskäl inte gäller.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i användning. Överkokning orsakar rök och sörjigt spill som kan antändas.

- Använd aldrig din apparatsom arbets eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig några saker eller redskap på apparaten.
- Plaser inte eller lämna några magnetiska saker (t.ex. kredit kort, minneskort) eller elektroniska saker (tt.ex. datorer, MP3 spelare) nära apparaten, för de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig din apparat för värmning eller uppvärmning av rummet.
- Efter användning, stäng alltid av tillagnings zonerna och spishällen som beskrivet i denna manual(dvs. Genom att använda berörings-kontrollerna). Förlita dig inte på hällens detekteringsfunktion att stänga av tillagnings zonerna när du tar bort kastrullen.
- Tillåt inte barn att leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte objekt som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar ps tillagningsytan kan bli allvarligt skadade.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade området där apparaten är i användning.
- Barn eller personer med en funktionsnedsättning som begränsar deras fråga att använda apparaten ska ha en ansvarsfull och kompetent person att instruera dem i dess användning. Instruktören borde bli

nöjd att dem kan använda apparaten utan fara för dem själva eller deras omgivning.

- Laga inte eller ersätt någon del av apparaten så vida det inte är rekommenderat i manualen . All annan service ska göras av en kvalificerad tekniker.

- Använd inte en ångrengörare att rengöra din tillagningsyta.

- Placera inte eller tappa tunga objekt på din tillagningsyta.

- Stå inte på din tillagningsyta.

- Använd inte pannor med naggade kanter eller dra pannor över induktionsglaset yta för detta kan skrapa glaset.

- Använd inte svinto eller liknande slipande städ artiklar att rengöra din tillagningsyta, för dessa kan skrapa tillagningsytan.

- I fall ström försörjningsladdan är skadad, måste den ersättas av tillverkaren, dess service agenter eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.

- Denna apparat är ämnad att användas i hus och liknande användarområden som:
 - personalkök, områden i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer ;
 - bondgårdar;
 - av klienter i hotell, motell och andra bostadstyper ;
 - bed and breakfast .

- VARNING:** Apparaten och dess delar blir varma under användning.

Försiktighet ska användas för att inte röra på värmedelarna.

Barn under 8 års ålder ska hålla undan så vida inte konstant observerade. Denna apparat kan användas från 8 år och uppåt och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mentala kapaciteter eller brist på erfarenhet och kunskap om dem har fått övervakning einstruction instruktionangående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna inblandade.

- Barn aka inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om inte under observation.

- VARNING: Obevakad tillagning på en häll med fett eller olja kan bli farligt och kan resultera i brand. Prova ALDRIG att släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck med t.ex. ett lock eller brandfilt.

- VARNING: Fara för eld: förvara inte objekt på tillagningsytan.

- Varning: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika möjligheten för elektrisk shock, för häll ytor av glas-keramik eller liknande material som skyddar levande delar.

- En ångrengörare ska inte användas.

- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller externt kontrollsystem.

1.3 Användning och skötsel

1.3.1 Risk for elektrisk chock

- Tillaga inte på en trasig eller sprucken tillagningsyta. Om tillagningsytan skulle gå sönder eller spricka, stäng av apparaten omedelbart vid huvud strömbrytaren (Vägg knapp) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av tillagningsytan vid väggen innan rengöring eller skötsel.
- Misslyckas man följa dessa råd kan det leda till elektrisk chock eller död

1.3.2 Hälsorisk

- Denna apparat följer elektromagneteiska säkerhets standarder.
- Men, personer med hjärt pacemaker eller other andra elektroniska implantat (så som insulin pumpar) måste konsultera med deras doktor eller implantat tillverkaren innan användning av denna apparat för att vara säker att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Misslyckas man följa dessa råd kan det leda till död.

1.3.3 Risk for varm yta

- Under användning, kommer tillgängliga delar

på denna apparat bli varma nog att orsaka brännskador.

- Låt inte din kropp, kläder eller andra föremål annat än passande passande köksredskap komma i kontakt med induktions glaset tills ytan har svalnat.
- Metall objekt som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli varma.
- Håll barn borta.
- Handtag på kastruller kan bli varma att ta i. Kolla så att kastrull handtagen inte hänger över andra tillagnings zoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Misslyckas man följa dessa råd kan det resultera i brännskador och skållning.

11.3.4 Risk for skärsår

- De rakbladsvassa bladet av en hällskrapa är synligt när säkerhets skyddet at tillbakadraget. Använd med extrem försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Misslyckas man följa dessa råd kan det leda till skada eller skärsår.

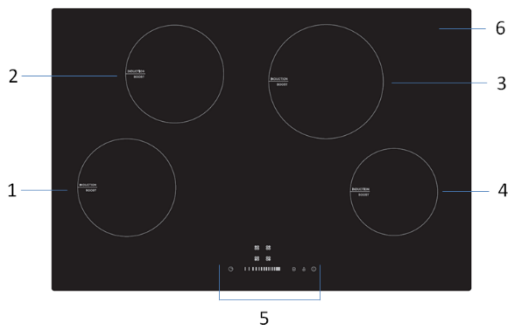
Grattis till köpet av din nya induktionshäll.

Vi

rekommendarar att du spenderar lite tid att läsa denna Instruktions / Installations Manual för att fullt förstå hur man installerar och använder den . För installation, var snäll och läs installations sektionen. Läs säkerhets instruktionerna noga innan användning och behåll Instruktion / Installation Manual för framtiden referens.

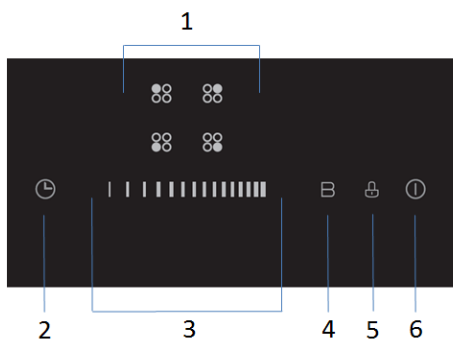
2. Produkt Introduktion

2.1 Över Vy



1. max. 1800/2300 W zon
2. max. 1800/2300 W zon
3. max. 2200/2600 W zon
4. max. 1200/1500 W zon
5. Kontroll panel
6. Glas platta

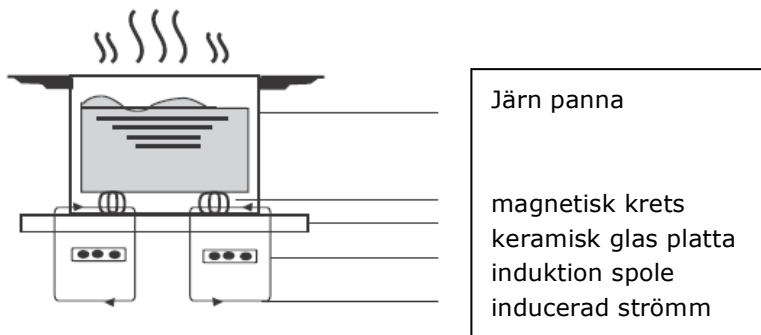
2.2 Kontroll Panel



1. Värme zon val kontroller
2. Timer kontroll
3. Kraft/ Timer glid berörings kontroll
4. Boost kontroll
5. nyckellås kontroll
6. PÅ/AV kontroll

2.3 ARBETS TEORI

Induktions tillagning är säkert, avanserat, effektivt, och ekonomisk matlagningsteknologi. Fungerar genom elektromagnetiska vibrationer som genererar värme direkt till panna, snarare än indirekt genom att värma glas ytan. Glaset blir varmt bara för att panna eventuellt värms upp.



2.4 Innan du använder din nya

InduktionsHäll

- Läs denna guide, titta extra på 'Säkerhets varning' sektionen.
- Ta bort om det finns någon skyddsplast fortfarande finns kvar påductinduktionshäll.

2.5 Teknisk Specifikation

Tillagnings häll	MC-IF7027B2-A
Tillagnings zoner	4 Zones
Ström Volt	220-240V~ 50/60Hz
Installerad Elektrisk kraft	7000W
Produkt StorlekD×B×H(mm)	770X520X60

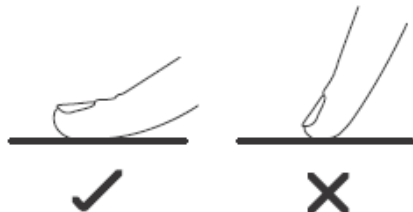
Inbyggda dimensioner A×B (mm)	744X494
-------------------------------	---------

Vikt och dimensioner är ungefärliga. För att vi fortsatt strävar att bättra våra produkter vi kommer att ändra specifikationer och utformning utan förvarning.

3. Användning av Produkt

3.1 Berörings Kontroller

- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte applicera något tryck.
- Använd undersidan på ditt finger, inte toppen.
- Du kommer höra ett beep varje gång en beröring är registrerad.
- Se till att alltid kontrollerna är rena, torra, och att det inte är något objekt (t.ex. ett redskap eller trasa) som täcker dem. Även ett tunt lager vatten kan få kontrollerna att bli svåra att fungera.



3.2 Val av rätt tillagningsredskap



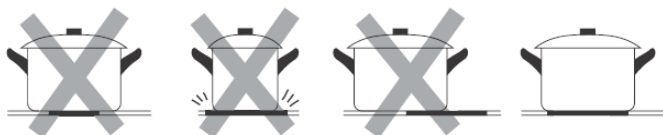
Använd bara köksredskap med en bas passande för induktions tillagning. Titta efter induktions symbolen på förpackningen eller på botten av pannan.

- Du kan kolla om dina köksredskap passande genom att utföra ett magnettest. Flytta en magnet mot pannans bas. Ifall den fassnar, är pannan passande för induktion.
- Ifall du inte har en magnet:
 1. Häll vatten i pannan du vill testa.
 2. Följ Steven i 'Att börja tillaga'.
- 330n inte blinkar i displayen och vattnet hättas upp, är pannan passande.
- Tillagningsredskap gjorda från följande är inte rostfritt stål, aluminium eller Koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik, och lerpannor.

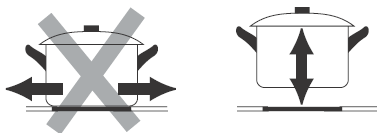
Använd inte tillagningsredskap med naggade kanter eller gropig botten.



Se till att basen på din panna är slät, sitter Platt mot glaset och är samma storlek som tillagnings zonen. Använd pannor som är lika stora i diameter som ytan av den utvalda zonen. Använd en panna något bredare kommer energin att användas till maximal effect. Ifall du använder mindre panna kommer effektiviteten vara mindre än vad du förväntat dig. Pannor mindre än 140 mm kan bli odetekterbara av hällen. Centrera alltid pannan på tillagnings zonen.




Lyft alltid pannor bort från induktionshällen – låt dem inte glida, annars kan dem skrapa glaset.

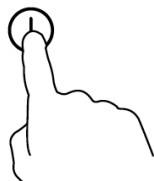


3.3 Användning

3.3.1 Börja tillaga

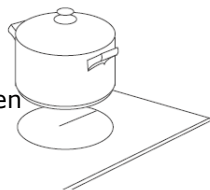
11. Berör PÅ/AV  kontrollen.

Efter att den är på, låter det beep en gång, alla displayer visar " - " eller " - - ", indikerar att induktionshällen har gått in i standby läge.

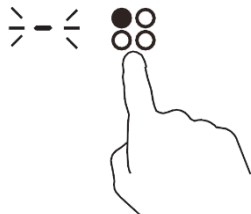


2. Plasera en passande panna på tillagningszonen som Du önskar använda.

- Se till att botten av pannan och ytan av tillagningszonen är rena och torra.

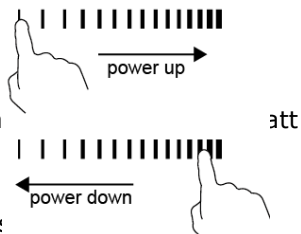


3. Berör värme zon val kontroll ,
Och en indikator bredvid nyckeln kommer blinka.



4. Justera värme inställningarna genom att
Beröra glid kontrollerna.

- Ifall du inte väljer värmeinställningar inom 1 minut, kommer induktionshällen automatiskt stängas av och behöva börja om igen från steg 1.



- Du kan ändra värme inställningarna när som helst!

Om displayen blinkar växelvis med

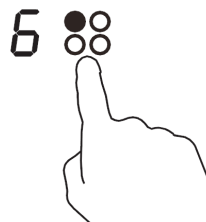
- Har du inte placerat pannan på rätt tillagningszon eller,
- pannan du använder är inte passande för induktions tillagning eller,
- pannan är för liten eller inte korrekt centrerad på tillagningszonen.

Ingen värme försörjning kan ske för än det är en passande panna på tillagningszonen .

Displayen kommer automatiskt stängas av efter 2 minuter Ifall ingen passande panna är placerad på den.

3.3.2 Avsluta tillagning

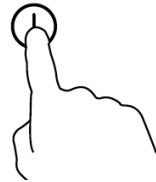
1. Berör värme zon val kontrollen som du önskar att stänga av



2. Stäng av tillagnings zonen genom att röra glid kontrollen till " | ". Se till att displayen visar "0"



3. Stäng av hela tillagnings ytan genom att röra PÅ/AV kontrollen.



4. Varning för varm yta

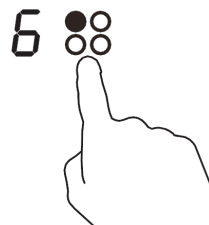
H kommer visa vilken tillagnings zon som är för varm att röra. Den kommer förvinna bar ytan har svalnat till en säker temperatur. De kan också användas som en energisparar funktion Ifall du vill värma upp flera pannor, använd plattan som fortfarande är varm.



3.3.3 Användning av boost funktionen

Aktivera boost funktionen

1. Berör värme zon val kontrollen

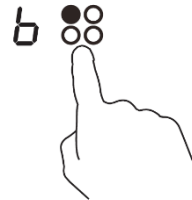


2.2 Berör boost kontrollen "B", zon indikeraren visar "b" och kraften bar max.

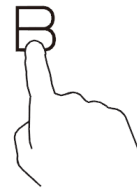


Ta bort boost funktionen

1. Berör värme zon val kontrollen som du önskar att stänga av.



2. Berör "Boost" kontroll B for att avsluta Boost funktionem2.sen kommer tillagnings zonen gå tillbaka till tidigare inställningar.



- Funktionen fungerar på alla tillagnings zoner.
- Tillagnings zonen återgår till tidigare inställningar efter 5 minuter.
- Ifall originalinställningen var 0, kommer den gå till 9 efter 5 minuter.

3.3.4 Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att undvika oönskad användning (för exempel barn som råkar springs på tillagnings zonerna).
- När kontrollerna är låsta, är alla kontroller utom PÅ/AV låsta.

För att låsa kontrollerna

Rör vid hänglåset  kontrollen. Timer indikationen kommer visa "Lo".

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är på.



låsBerör och hall hänglås kontrollen en stund.

3. Du kan nu börja använda din Inductions.



När hällen är i det låsta läget är alla kontroller låsta utom

PÅ/AV ① du kan alltid stänga av med PÅ/AV

① kontroll i en akut situation, men du ska låsa upp hällen först i nästa användning.

Övertemperaturskydd

En untrusted temperatursensor kan övervaka temperaturen inne i induktionshällen. När den upptäcker för hög temperatur, stoppas automatiskt induktionshällen.

3.3.5 Timer kontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minuter påminnare. I detta fall, kommer tillagnings zonen stängas av när timern är slut.
- Du kan ställa in den att stänga av en eller flera efter timern är slut.
- Du kan sätta timern upp till 99 minuter.

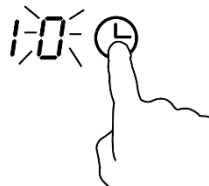
a) Använda timern som en minut påminnare

Om du inte väljer någon tillagnings zon

1. Se till att tillagnings ytan är på.

Tips: du kan använda minut påminnaren även om du inte väljer någon tillagnings zon.

Berör timerkontrollen, "10" jimmer att visas i Timer displayen. Och "0" blinkar.



3. Ställ in tiden genom att beröra glidkontrolldisplayen (t.ex15)



4. timer timerkontrollen igen, och "1" kommer blinka.



5. Ställ in timern genom att beröra glidkontrollen (t.ex. 9) nu har du satt timern på 95 min.



6. När du satt timern, kommer den börja räkna ner direkt. Displayen kommer visa tiden som är kvar.

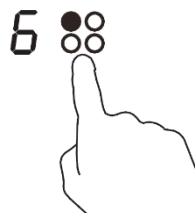


7. Det kommer låta beep i 30 sekunder och timer indikatorn visar "- -" när den angivna tiden är färdig.

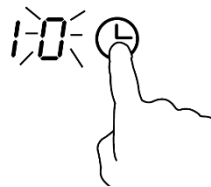
b) Inställningar för att stänga av en eller flera zoner.

Om timern är satt på zon ett.

1. Berör värme zon kontrollen du vill sätta timern för.



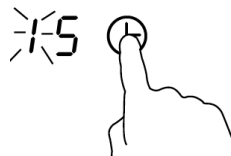
2. Berör timer kontrollen , "10" kommer visas i timer displayen. och "0" blinkar.



3. Välj tid genom att beröra glidkontrollen. (t.ex. 5)



4. Berör timerkontrollen igen, och "1" kommer blinka.

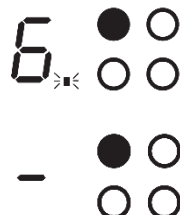


5. ställ in tiden genom att beröra glidkontrollen (t.ex. 9), nu har du satt timern på 95 minuter.



5. När timern är inställd, kommer den börja räkna ner direkt. Displayen kommer visa tiden som är kvar.

TIPS: den röda pricken brevid kraft val indikatorn kommer lysa upp den valda zonen.



6. När tillagnings timern går ut, kommer automatiskt den valda zonen stängas av.



dra tillagnings zoner kommer fortfarande vara på om dem var på innan.

Om timern är inställd ps mer än en zon:

1. När du sätter tid för flera zoner samtidigt, kommer decimal prickar visas vid relevanta zoner. Minut displayen visar min. timer. Pricken på motsvarande zon blinkar.

3. ● ○ (satt på 15 min)

6. ○ ○ (satt på 45 min)

15 ⌚ | | | | | | |

2. När nedräkningen had gått ut, kommer motsvarande zon stängas av. Sen kommer den visa ny min. timer och prickerna vid motsvarande zon kommer blinka.

4 ● ○

6. ● ○

30 ⌚ | | | | | | |

• Berör värme zon val kontrollen, motsvarande timer kommer visas i tid indikatorn.

Avbryta timern

1. Berör värme zon val kontrollen som du vill avbryta timern på.

6. ○ ○



Bernard du berör timer kontrollen kommer indikatorn blinka



3. Berör glid kontrollen och ställ timern på "00", timern är nu avslutad.

3.3.6 Standard arbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhets skyttande funktion för din induktionshäll. Den stängs av automatiskt ifall du någon gång glömmet stänga av din matlagning. Standard arbetstiderna för olika kraft nivåer visas i tabellen nedan: .

Kraft nivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard arbets tider (timmar)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

När pannan är borttagen, kan spishällen sluta försörja med värme omedelbart och hällen stängs automatiskt av efter 2 min.



Personer med hjärt peacemaker aka konsultera med deras doktor
Inman användning av denna enhet.

4 Tillagnings Riktlinjer



Var försiktig när du steker eftersom olja och fett värms upp väldigt snabbt, särskilt när du använder kraft boost. Vid riktigt höga temperaturer kan olja och fett antändas spontant och detta orsakar en stor brandrisk.

4.1 Tillagnings Tips

- När maten kokar, reduceras temperaturinställningarna.
- Användning av lock kommer minska tillagningstiden och spara energi genom att spara värmen.
- Minska mängden av vatten eller fett för att minska tillagningstiden.
- Börja tillaga på höga inställningar och minska inställningen när maten har värmts igenom.

4.1.1 Skuda, koka ris.

- Skudning uppstår innan kokningspunkten, runt 85°C, när bubblor stiger upp till ytan till och från. Det är nyckeln till goda soppor och mörra grytor för smakerna kommer fram utan att överkoka maten. Du ska också tillaga äggbaserade och mjöl mjölförtjockade såser under kokningspunkten.
- Vissa uppgifter, inkluderat att kokasättet med uppsagningsmetoden, kan behöva en inställning högre än den lägsta inställningen för att försäkra sig om att maten är tillaga korrekt inom den angivna tiden.

4.1.2 Bryna stek

För att steka saftiga smakrika stekar:

1. Låt köttet vara i rumstemperatur i 20 min innan tillagning.
2. Värm upp en tjockbottnad stekpanna..
3. Borsta båda sidorna av steken med olja. Häll en liten mängd olja i den varma pannan och lägg sen ner köttet i den varma pannan.
4. Vänd bara steken en gång under tillagningen. Den exakta tillagnings tiden varierar beroende på tjockleken på steken och hur tillagad du vill ha den. Tiden varierar mellan 2 – 8 minuter per sida. Pressa steken för att se hur välstekt den är – ju snabbare den känns ju mer 'genomstekt' kommer den vara.
5. Lämna steken att vila på en varm platta i några minuter för att låta den vila och bli mera mör innan servering.

4.1.3 För wokning

1. Välj en induktions panna med en platt bas eller en stor stekpanna.
2. Ha all utrustning och ingredienser färdiga. Att wooka ska gå snabbt. Om man steker stora mängder, tillaga maten i flera små omgångar.

3. Förhätta pannan kort och håll i två matskedar olja.
4. Tillaga kött först och lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När dem är varma men fortfarande krispiga, vrid ner värmen på tillagnings zonen , återvänd till köttpannan och håll i sås.
6. Rör on ingredienserna försiktigt och försäkra dig om att dem är genomstekta
7. Servera direkt.

4.2 Upptäcka små föremål

När en opassande storlek eller icke magnetisk panna (t.ex. aluminium), eller some andra små föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, går hällen automatiskt i standby i en minut. Fläkten i spishällen kommer fortsätta gå ner i 1 minut.

5 Värme Inställningar

Inställningarna nedan är endast recliner. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, inkluderat tillagningsutrustning och mängden du tillagar.

Exprementera med hällen för att hitta de inställningar som bäst passar dig.

Värme inst	Passar till
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delekat uppvärmning av lite mat • smälta choklad, smör, och mat som bränns snabbt • försiktigt skudande • långsam uppvärmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • återuppvärmning • snabbare skudning • koka ris
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pannkakor
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • steka snabbt • koka pasta
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • woka • steka hårt • koka soppor • koka vatten

6 Ovårdnad och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardagligt spill på glas (fingeravtryck, märken, fläckar efter mat eller icke socker spill på glaset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömen till tillagningsytan. 2. Applicera rengöringsmedel medans hällen är varm (men inte för varm!) 3. Skölj och torka tort med en ren trasa eller pappershanduk. 4. Slå på strömen till tillagningsytan igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömen till tillagningsytan är av, kommer det inte finnas någon 'varm yta' indikation men tillagnings zonen kan fortfarande vara varm! Var väldigt försiktig. • Svinto och liknande rengöringsartiklar kan skada ytan. Läs alltid för att kolla om din rengöring och skrapa är passande för hällen. • Lämna aldrig rengöringsmedel opå tillagningsytan: glaset kan bli fläckat.
Överkokning, smältning, och Icke skocker spill på hällen.	<p>Ta bort detta med en skrapa, palette kniv eller rakblads skrapa passande för hållskrapa yta, men var aktsam för varm yta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av hällen vid väggen. 2. Håll bladet i en 30° graders vinkel och skrapa bort spillet. 3. Städa bort spillet med en trasa. 4. Följ steg 2 till 4 för 'Vardagligt spill på glas' ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar och spill av sockervätska så fort som möjligt. Ifall det lämnas att svalna på glaset, kan det bli svår eller permanent skada på glasets yta. • Skär risk: När säkerhets överdraget är borta, är bladet på skrapan sylvass. Användand med extrem försiktighet och förvara alltid utom räckhåll från barn.
Spill på berörings kontrollerna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömen till hällytan. 2. Torka upp spillet. 3. Torka över berörings kontrollområdet med en ren fuktig trasa. 4. Torka området tort med en pappers trasa. 5. Stäng på strömen till tillagningsytan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tillagningsytan kan beepa eller stanga av sig själva, och berörings kontrollerna kan sluta fungera medans det är vätska på. Se till att torka rent innan du sätter på tillagningsplattan igen.

7 Hintar och Tips

Problem	Möjliga orsaker	Att göra
Induktionshällen kan inte sättas på.	Ingen ström.	Se till att induktionshällen är kopplad till strömkällan och att den är på. Kolla om det är strömavbrott i ditt område. Om det fortfarande inte fungerar ring en kvalificerad tekniker.
Beröringskontrollerna reagerar inte.	Controllerna är låsta.	Läs upp kontrollerna. Se sektionen 'Att använda din Induktionshäll' för instruktioner.
Beröringskontrollerna är svåra att använda.	Det kan vara lite vatten över kontrollerna eller du kanske använder toppen på ditt finger när du berör kontrollen.	Se till att berörings kontrollområdet är tørt och använd baksidan på ditt finger.
Glaset blir skrapa.	Redskap med hårda kanter.. Opassande, svintolikhande rengöringsartiklar används.	Använd panna med en slät och ren yta. Se 'Val av rätt köksredskap'. Se 'Omvårdnad och rengöring'.
Vissa panna gör poppande ljud.	Detta kan orsakas av redskapets material (lager av olika material kan vibrera).	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.	Detta är normalt, men ljudet ska sluta helt efter ett tag när du höjer inställningarna.
Fläkt ljud kommer från induktionshällen.	En kylar fläkt har satts på för att kyla induktionshällen. Det kan fortsätta låta efter du har stängt av hällen.	Detta är normalt och behöver inte åtgärdas. Stäng inte av hällen på väggen när fläkten är igång.
Panna blir inte varma men syns på hällen.	Induktionshällen detekterar inte panna är passad för hällen. Induktionshällen kan inte detektera för att den är för liten eller inte korrekt placerad.	Använd köksredskap passande för induktionstillagning. Se sektionen 'Val av rätt köksredskap'. Centrera panna och se till att storleken passar tillagnings zonen.
Induktionshällen eller tillagnings zonen har stängt av sig själv oväntat, ett ljud och error display visas.	Tekniskt fel.	Var snäll och skriv ner felkods siffrorna och bokstäverna, stäng av strömen till hällen på väggen, och kontakta en kvalificerad tekniker.

8 Fel display och inspektion

Ifall något onormalt kommer upp, kommer spishällen gå in i ett skyddande läge och visa följande koder:

Problem	Möjliga orsaker	Att göra
F3-F8	Temperatur sensor fel	Kontakta tillverkaren.
F9-FE	Fel på temperatur sensorn IGBT .	Kontakta tillverkaren.
E1/E2	Onormal elförsörjnings volt.	Var snäll och titta upp om strömförsörjningen är normal. Sätt på strömförsörjningen när den är normal.
E3/E4	Onormal temperatur	Snälla inspektera grytan
E5/E6	Dålig Induktionshälls värme strålning	Var snäll och starta om hällen när den har svalnat.

Ovan är dömanden och inspektion av vanliga fel.

Var snäll och ta inte isär hällen själv för att undvika faror och skador på hällen..

9 Installation

9.1 Val av installations utrustning

Skär ut ytan enligt storleken som visas på ritningen.

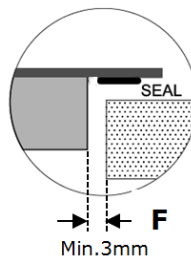
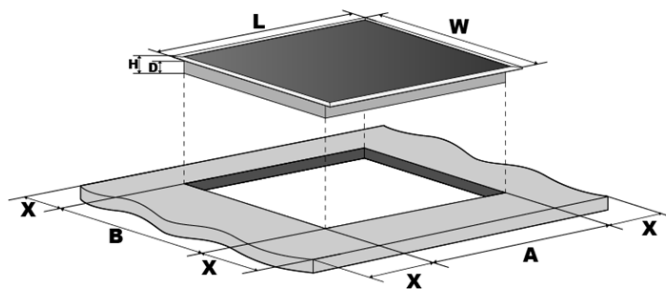
För syfte av installation och användning, ska ett minimum på 5 cm utrymme finnas runt hålet.

Var säker på att tjockleken på arbetsytan är minst 30mm. Var snäll och välj värme tåligt arbets material (Trä och liknande fibrer or hygrokopiskt material ska inte användas som arbetsyta material såvida inte impregnerat) för att undvika elektrisk chock och större deformation orsakat av värme reaktion från

varma plattor. Som visat nedanför:



Notering: Säkerhetsavståndet mellan sidorna av hällen och de inre ytorna av arbetsytan ska vara minst 3 mm.

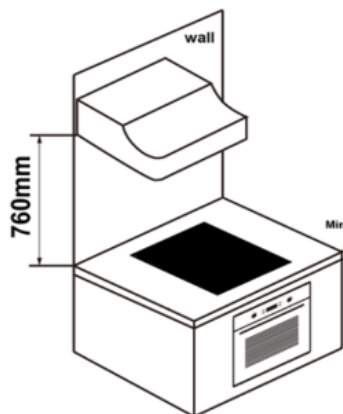
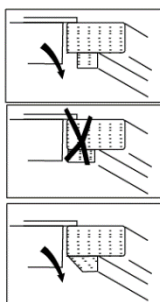
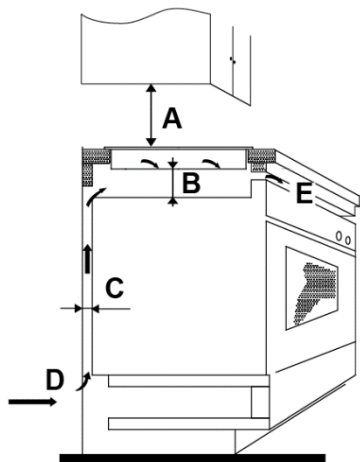


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Se till att hällen är korrekt ventilerad och att luft intag för in och ut inte är blockerade. Försäkra dig om att induktionshällen är i bra användar skick. Som visat nedtill.



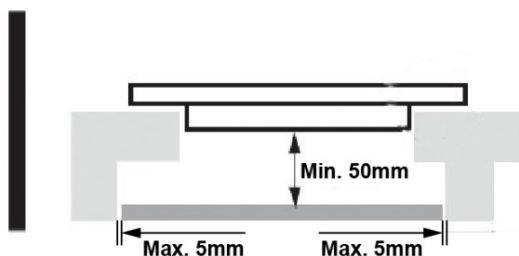
Notering: Säkerhetsavståndet mellan värme plattan och skåpet ovanför ska vara minst 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Luft intag	Luft ut 5mm

VARNING: Försäkra aktuell ventilation

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luft intaget och luft ut inte är blockerade. För att undvika att råka rröra vid den varma inderdelen av hällen, eller att få oväntad elektrisk chock under arbete, är det nödvändigt att sätta in en träinsats, fixerad med skruvar, på ett minimalt avstånd på 50mm från botten av hällen. Följ rekommendationerna nedan.



Det finns ventilations hål run utsidan av hällen. DU MÅSTE Försäkra dig om att dessa inte täcks av en arbetsbänk under insättning av .



- Var medveten om att limmet som håller ihop plasten eller träet till möbeln, måste tåla temperaturer inte inder 150°C, för att undvika att panelen lossna.
- Den bakre väggen, och omringande möbler och yta

måste tåla 90°C.

9.2 Innan du installerar hällen, se till att

- Att arbetsytan är fyrkantig och jämn, och att ingen striktur stör formen.
- Arbetsytan är gjord av ett värmetåligt isolerande material.
- Ifall hällen installeras ovanför en ugn, har ugnen ett inbyggt fläktsystem.
- Installationen uppfyller alla godkända krav och tillämpa standarder och föreskrifter.
- En passande isolerad spak som erbjuder full bortkoppling från huvudströmkällan är tillgänglig i den permanenta skriften, monterad och positionerad för att tillämpa de lokala ritnings reglerna och standarderna.
- Isolerings spaken måste vara av en godkänd mosell och erbjuda en 3 mm luft lucka som separerar i alla kontakt poler(eller i alla aktiva [fas] att följa de lokala reglerna tillåter variation av rekommendationerna).
- Isolerings spaken kommer bli lätt tillgänglig för kunden med Induktionshällen installerad.
- Du kontaktar lokal byggfirma om osäkerhet uppstår angående installationen.
- Du använder material som är värmetåliga och lätta att torka av(så som keramik kakel) på väggarna som omger hällen.

9.3 Efter installation av hällen, se till att

- Strömförsörjningskabeln inte är tillgänglig för luckor eller dörrar och lådor.
- Det är jämt flöde av frisk luft utifrån skåpet till basen av hällen.
- Om hällen är installerad ovanför lådor eller skåp, installeras en skyddsbarriär under basen av häll.
- Isolerings ström brytaren är lättillgänglig för kunden.

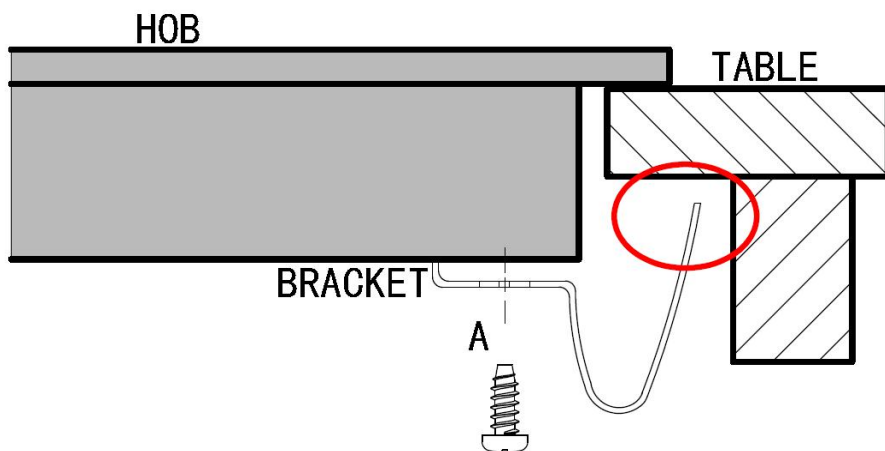
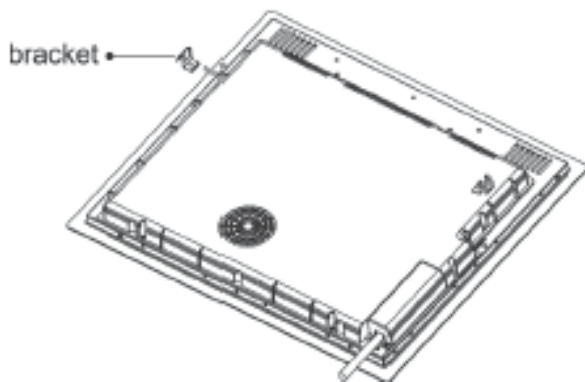
9.4 Innan du hittar fäst konsollerna

Ska enheten placeras på en stabil, slät yta (använd packeteringen). Applicera inte kraft på konsollerna från hällen.

9.5 Justera kontroll positionen

Fixera hällen på arbetsytan genom att skruva 2 konsoller på botten av hällen (se bild) efter installation.

Justera konsollens position för olika bords tjocklekar.



Inte under några omständigheter kan konsollen nudda arbetsbänken.(se bild).

9.6 Försiktigheter

1. Induktions värme pannan måste installeras av en kvalificerad personal eller tekniker. Vi har profftionella till din service. Uför aldrig detta själv.
2. Hällen kommer inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktummlare, för att skakningarna kan skada hällen.
3. Induktions värme plattan ska installeras så att uppvärmnings funktionerna kan användas bra.
4. Väggen och induktions värme ytan ovanför bordets yta ska tåla värme.
5. För att undvika skada, ska lagret plattor tåla värme.
6. Använd inte en ångrengörare.

9.7 Koppla hällen till huvudströmkällan



Denna häll måste kopplas till huvudströmkällan av en kvalificerad tekniker eller passande kvalificerad person.

nan du kopplar hällen till huvudströmkällan, kolla så att:

1. Det inhämska ledningssystemet är lämpligt för den effekt som hällen drar.
2. spänningen motsvarar värdet som anges i märkskylten.
3. strömförsörjnings kabelns sektioner tål laddningen specifierad i märkskylten.

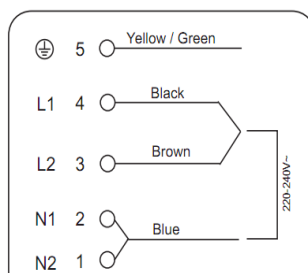
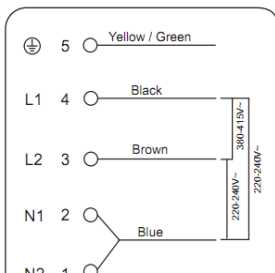
För att koppla ihop hällen med huvudströmkällan, använd inte adapter, reducers, eller förgrenings apparater, för att dem kan överhätta och orsaka brand.

Strömförsörjningen måste inte röra några varma delar och måste positionerats så att inte temperaturen överstiger 75 °C vid något tillfälle.



Kolla med en elektriker om domestic om elledningssystemet är passande utan att göra några ändringar. Några ändringar måste endast utföras av en kvalificerad tekniker.

Strömförsörjningen ska bli kopplad enligt standard föreskrifter, eller en enpolig brytare. Metoden för koppling visas nedan.



- Om kabeln är skadad eller måste bytas ut, måste det göras av återförsäljaren med rätt verktyg.
- Ifall apparaten är kopplad direkt med huvudströmkällan måste den intalleras med ett minimum på 3 mm mellan kontaktarna.
- Installeraren måste försäkra sig om att en elektrisk koppling har tillkommit och att det går i god med säkerhets förirdningarna.
- Kabeln får inte böjas eller pressas.
- Kabeln måste kollas regelbundet och endast ersätts av en kvalificerad tekniker.



Den undre delen och strömkabeln till hällen är inte åtkomlig efter installation.



AVFALL: Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt hushålls avfall . Hämtning av sådant avfall separat för separat hantering är nödvändigt.

Denna apparat är märkt i enlighet med Europeiska direktiv 2012/19/EU för Avfall för Elektriska och Elektronisk Utrustning (WEEE). För att försäkra att apparaten slängs korrekt, kommer du hjälpa till att möjligt skada miljön och människo hälsa, som annars kan orsakas om det slängs på fel sätt.

Symbolen på produkten indikerar att det inte kan hanteras som vanligt hushålls avfall. Den ska tas till en samlingsstation för elektriska och elektronisk avfall.

Denna apparat kräver special sop hantering. För mer detaljerad information angående hantering, och återvinning av denna produkt var snäll och kontakta din lokala kommun, din hushållsavfalls service, eller affären där du köpte den.