

IKF 285

Brugermanual

User manual

Bedienungsanleitung

Användarmanual

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 til- slutning, 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 hus- holdninger.
- 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.

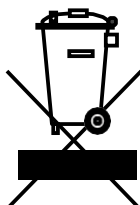
Erhvervskøb:

Erhvervskøb er ethvert køb af produkter, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervslig- ende 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.

Dansk.....	Page 4
English.....	Page 32
Deutsche.....	Page 60
Svenska.....	Page 91

1. Forord

1.1 Sikkerhedsinstruktioner

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

1.2 Installation

1.2.1 Fare For Elektrisk Stød

- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du udfører arbejde eller vedligeholdelse af det.
- Tilslutning til et godt jordforbindelsessystem er vigtigt og obligatorisk.
- Ændringer i det indbyggede ledningsnet må kun foretages af en kvalificeret elektriker.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død.

1.2.2 Skarpe Kanter

- Pas på - panelkanter er skarpe.
- Manglende forsigtighed kan føre til personskader.

1.2.3 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs disse instruktioner omhyggeligt, inden du installerer eller bruger dette apparat.
- Ingen brændbare materialer eller produkter bør placeres på dette apparat på noget tidspunkt.
- Gør disse oplysninger tilgængelige for den person, der er ansvarlig for installation af apparatet, da det kan reducere dine

installationsomkostninger.

- For at undgå fare, skal dette apparat installeres i henhold til disse instruktioner.
- Dette apparat må kun installeres og jordes korrekt af en kvalificeret person.
- Dette apparat skal tilsluttes et kredsløb, der indeholder en isoleringskontakt, der tillader fuld afbrydelse fra strømforsyningen.
- Ukorrekt installation af apparatet kan ugyldiggøre krav om garanti eller ansvar.
- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion om brug af apparatet på en sikker måde og forstår involverede risici.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Advarsel: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå fare for elektrisk stød. Dette gælder kun for kogeplader lavet keramisk glas, der beskytter de indre dele.
- Metalliske genstande som knive, gaffler, skeer og låg bør ikke placeres på kogepladens overflade, da de kan blive meget varme.
- Damprenser må ikke benyttes.
- Brug ikke en damprenser til at rengøre kogepladen.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Opbevar ikke genstande på madlavningsoverfladerne.
- Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges.

- **ADVARSEL:** Tilberedning af mad med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farlig og kan resultere i brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke ild med vand, sluk i stedet for apparatet og dæk derefter flammen, f.eks. med et låg eller et ildtæppe.

1.3 Betjening og Vedligeholdelse

1.3.1 Fare For Elektrisk Stød

- Tilbered ikke på en ødelagt eller revnet kogeplade. Hvis kogepladen skulle gå i stykker eller revne, skal du straks slukke for apparatet ved strømforsyningen (stikkontakt) og kontakte en kvalificeret tekniker.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i elektrisk stød eller død.

1.3.2 Sundhedsfare

- Dette apparat overholder elektromagnetiske sikkerhedsstandarder.
- Personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (f.eks. insulinpumper) skal konsultere deres læge eller implantatproducent, før de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.
- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i død.

1.3.3 Varm Overflade

- Under brug bliver tilgængelige dele af dette apparat varmt nok til at forårsage forbrændinger.
- Lad ikke din krop, tøj eller andre genstande end passende køkkengrej komme i kontakt med induktionsglasset, før overfladen er kølet af.
- Hold børn væk.
- Håndtag på gryder kan være varme at røre ved. Kontroller, at

grydehåndtagene ikke hænger over med andre kogeplader, der er tændt. Håndtag opbevares utilgængeligt for børn.

- Manglende overholdelse af dette råd kan resultere i forbrændinger og skoldninger.

1.3.4 Skarpe Kanter

- Det knivskarpe blad på en kogepladeskraber udsættes, når sikkerhedsdækslet tages af. Brug med ekstrem omhu og opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.
- Manglende forsigtighed kan føre til personskader.

1.3.5 Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug. Overkogning medfører røg og fedtspild, der kan antændes.
- Brug aldrig dit apparat som en arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Efterlad aldrig genstande eller redskaber på apparatet.
- Anbring eller efterlad ikke magnetiserbare genstande (f.eks. kreditkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (f.eks. computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan blive påvirket af dets elektromagnetiske felt.
- Brug aldrig dit apparat til opvarmning af rummet.
- Efter brug skal du altid slukke for kogeplader som beskrevet i denne vejledning (dvs. ved hjælp af berøringsbetjening). Stol ikke på at følerfunktionen slukker for kogepladerne, når du fjerner panderne.
- Lad ikke børn lege med apparatet eller sidde, stå eller klatre på det.
- Opbevar ikke genstande der er af interesse for børn i skabe over apparatet. Børn, der klatrer op på kogepladen, kan blive alvorligt såret.
- Lad ikke børn være alene eller uden opsyn i det rum, hvor apparatet er i brug.

- Børn eller personer med handicap, der begrænser deres evne til at bruge apparatet, skal have en ansvarlig og kompetent person til at instruere dem i dets anvendelse. Instruktøren skal være tilfreds med, at de kan bruge apparatet uden fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen del af apparatet, medmindre det specifikt anbefales i manualen. Al anden service skal udføres af en kvalificeret tekniker.
- Anbring eller tab ikke tunge genstande på din komfur.
- Stå ikke på kogepladen.
- Brug ikke pander med hakkede kanter eller træk pander hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Brug ikke skuresvampe eller andre hårde slibende rengøringsmidler til at rengøre kogepladen, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende som:
 - personalekøkkenarealer i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - gårdhuse; -af klienter i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; -bed and breakfast-type miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- Vær forsigtig med at undgå berøring af varmeelementer.
- Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de kontinuerligt overvåges.

Tillykke med købet af din nye Induktionskogeplade.

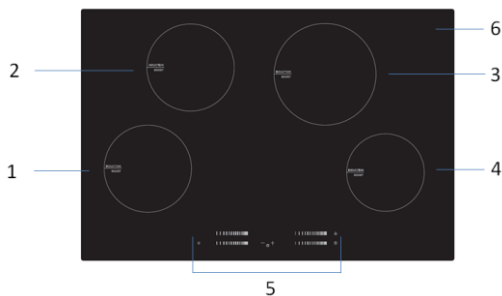
Vi anbefaler, at du bruger lidt tid på at læse denne instruktions- / installationsvejledning for at forstå, hvordan du installerer og betjener den korrekt.

For installation skal du læse installationsafsnittet.

Læs alle sikkerhedsinstruktionerne omhyggeligt før brug, og opbevar denne instruktions / installationsmanual til fremtidig reference.

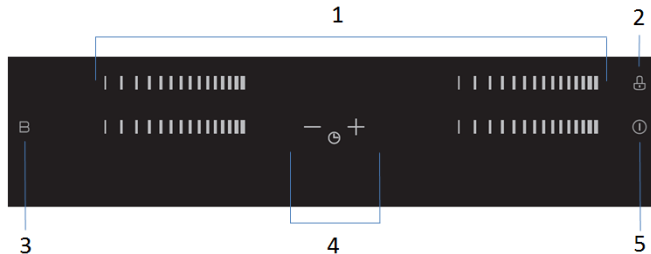
2. Introduktion Til Produktet

2.1 Ovenfra



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

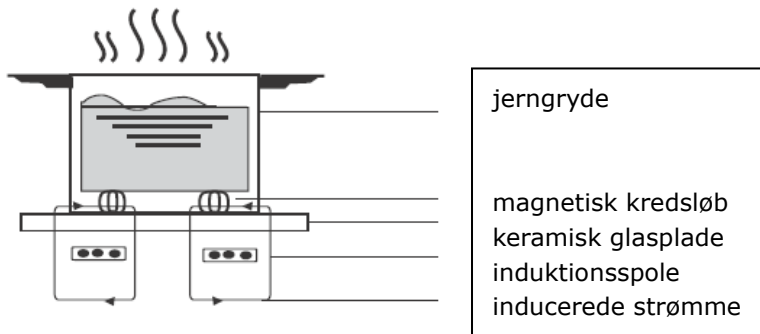
2.2 Kontrolpanelet



1. Berøringskontrol til strømforsyning
2. Tastelåskontrol
3. Boost-knap
4. Timer-knap
5. On/Off-knap

2.3 Arbejdsteori

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



2.4 Før du bruger din nye Induktionskogeplade

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

2.5 tekniske Specifikationer

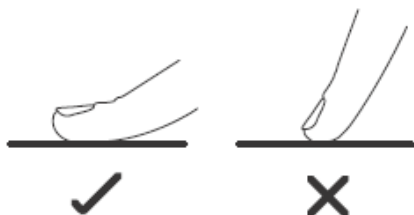
Kogeplader	4 plader
Forsyningsspænding	220-240V~ 50Hz eller 60Hz
Installeret Elektrisk Strøm	7000W
Produktstørrelse DxBxH(mm)	770X520X60
Indbyggede Dimensioner DxB (mm)	744X494

Vægt og Dimensioner er anslåede. Da vi konstant stræber efter at forbedre vores produkter, kan vi ændre specifikationer og design uden forudgående varsel.

3. Betjening af Produktet

3.1 Berøringsknapper

- Knapperne reagerer på berøring, så du behøver ikke at presse.
- Brug det flade af fingeren, ikke spidsen.
- Du hører et bip, hver gang en berøring registreres.
- Sørg for, at betjeningselementerne altid er rene, tørre, og at der ikke er nogen genstand (f.eks. et redskab eller en klud), der dækker dem. Selv en tynd film af vand kan gøre knapperne vanskelige at betjene.



3.2 Valg af det rigtige køkkengrej



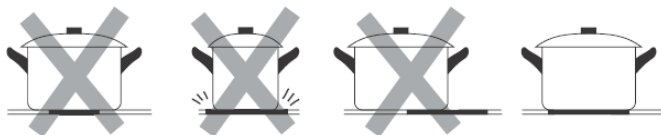
- Brug kun køkkengrej med en base, der er egnet til induktion madlavning. Kig efter induktionssymbolet på emballage eller på bunden af gryden.
- Du kan kontrollere, om dit køkkengrej er egnet ved at udføre en magnettest. Hold en magnet mod bunden af gryden. Hvis tiltrækkes, er panden velegnet til induktion.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Læg noget vand i den gryde, du vil tjekke.
 2. Følg trinnene under 'For at begynde madlavning'.
 3. Hvis displayet ikke blinker, og vandet opvarmes, er gryden egnet.
- Køkkengrej fremstillet af følgende materialer er ikke egnet: rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk base, glas, træ, porcelæn, keramik og fajance.



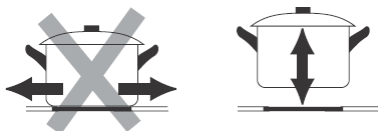
Brug ikke køkkengrej med hakkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden af din gryde er glat, lægger fladt mod glasset og har samme størrelse som kogepladen. Brug pander, hvis diameter er så stor som grafikken over den valgte zone. Brug af en gryde der er lidt bredere, optimerer energien til dens maksimale effektivitet. Hvis du bruger mindre gryde, kan effektiviteten være mindre end forventet. Gryder mindre end 140 mm kan ikke spores af kogepladen. Centrér altid gryden på kogepladen.



Løft altid pander fra induktionskogepladen - skub ikke, ellers kan de ridse glasset.



3.3 Sådan Bruges Den

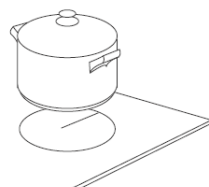
3.3.1 Start madlavning

1. Tryk på TÆND/SLUK-knappen. ①

Når der er tændt, bipper summeren én gang, alle display viser “-” eller “- -”, hvilket indikerer, at induktionskogeplad er gået i standbytilstand.

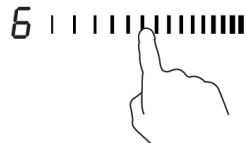


2. Placer en passende gryde på kogepladen, som du ønsker at bruge.
 - Sørg for, at bunden af panden og overfladen



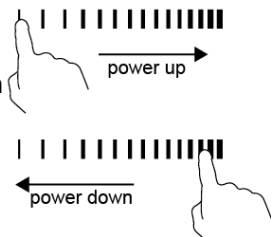
af kogepladen er ren og tør.

3. Berør reguleringsenheden til kogepladen, en indikator ved siden af tasten blinker.



4. Juster varmeindstillingen ved at berøre skyderen.

- Hvis du ikke vælger en kogepladeindstilling inden 1 minut vil induktionskogepladen automatisk slukke. Du bliver nødt til at starte igen ved trin 1.



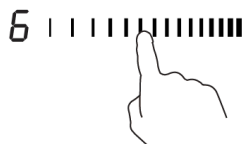
- Du kan til enhver tid ændre varmeindstillingen under madlavningen.

Hvis displayet blinker med værdi ≥ 9 indstillingen

- Du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogeplade eller,
- Den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionskogning eller,
- Gryden er for lille eller er ikke korrekt centreret på kogepladen.
Ingen opvarmning finder sted, medmindre der er en passende gryde på kogepladen.
Displayet slukkes automatisk efter 2 minutter, hvis der ikke placeres en passende gryde.

3.3.2 Afslut madlavning

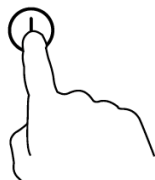
1. Berør reguleringsenheden til kogepladen du ønsker at slukke.



2. Sluk for kogepladen ved at berøre skyderen til " | ". Kontroller, at displayet viser "0"



3. Sluk for kogepladen ved at berøre TÆND/SLUK-knappen.



4. Pas på varme overflader

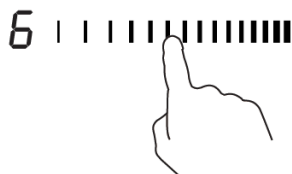
"H" viser, hvilken kogeplade der er varm at røre ved. Det forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Det kan også bruges som en energibesparende funktion, hvis du vil varme flere gryder, kan du bruge kogepladen der stadig er varm.



3.3.3 Brug af Boost-funktionen

Aktiver boost-funktionen

1. Berør reguleringsenheden til kogepladen

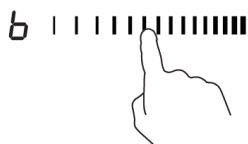



2. Når du berører boost-knappen "B", viser zoneindikatoren "b." og strømmen når Maks.



Afbryd boost-funktionen

1. Berør reguleringsenheden til kogepladen som du ønsker at annullere boost-funktionen for.



2. Tryk på "Boost"-knappen  for at annullere Boost-funktionen, derefter vil kogepladen vende tilbage til dens oprindelige indstilling.



- Funktionen kan bruges til enhver kogeplade
- Kogepladen vender tilbage til sin oprindelige indstilling efter 5 minutter
- Hvis den originale varmeindstilling er lig med 0, vender den tilbage til 9 efter 5 minutter.


3.3.4 Lås af knapperne

- Du kan låse betjeningselementerne for at forhindre utilsigtet brug (for eksempel børn, der ved et uheld tænder for kogepladerne).
- Når du låser knapperne, er alle knapper undtagen TÆND/SLUK-knapperne deaktiverede.



For at låse knapperne

Tryk på låse-knappen  Timerindikatoren viser "Lo".

For at låse knapperne op

1. Sørg for, at induktionskogepladen er tændt.
2. Tryk og hold låse-knappen i et stykke tid. 
3. Du kan nu begynde at bruge din induktionskogeplade.



Når kogepladen er i låsetilstand, deaktiveres alle knapperne undtagen TÆND/SLUK  , du kan altid slukke induktionspladen med TÆND/SLUK  -KNAPPEN i en nødsituation, men du skal låse kogepladen først i den næste

operation

Over-Temperatur Beskyttelse

En temperatursensor indeni apparatet overvåger temperaturen i induktionspladen. Når der spores for høje temperaturer, stopper induktionskogepladen automatisk.

3.3.5 Timer-knap

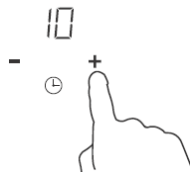
Du kan bruge timeren på to forskellige måder:

- Du kan bruge det som et minut-ur. I dette tilfælde slukker den ikke for kogepladerne, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille den til at slå en eller flere kogeplader fra, når den indstillede tid er gået.
- Du kan indstille timeren til op til 99 minutter.

a) Brug af Timeren som et Minut-Ur

Hvis du ikke vælger en kogeplade

1. Sørg for, at kogepladen er tændt.
Bemærk: Du kan bruge minut-uret, selvom du ikke vælger en kogeplade.
2. Tryk på timerens "+"-knap. Påmindelses-indikatoren begynder at blinke, og "10" vises i timerdisplayet.

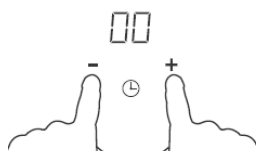
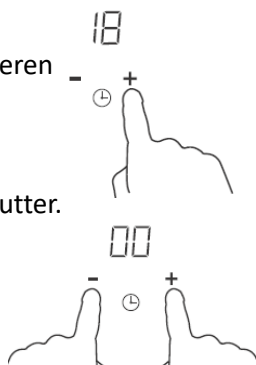


3. Indstil tiden ved at berøre "-" eller "+"-knappen på timeren

Hint: Tryk en gang på "-" eller "+"-knappen for timeren for at reducere eller øge med 1 minut.

Tryk og hold "-" eller "+"-knappen for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.

4. Berør "-" og "+" sammen, timeren



annulleres, og "00" vises i timerdisplayet.

5. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid, og timerindikatoren blinker i 5 sekunder.



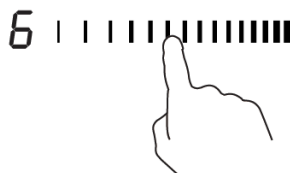
6. En summen høres i 30 sekunder og timerindikatoren viser "- -" når indstillingen er afsluttet.



b) Indstilling af timeren til at slå en eller flere kogeplader fra

Hvis timeren er indstillet til en kogeplade:

1. Berør reguleringsenheden til kogepladen som du vil indstille timeren for.



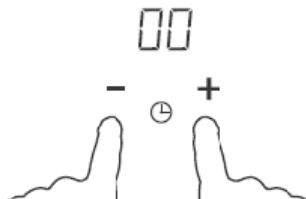
2. Indstil tiden ved at berøre timer-knappen.

Hint: Tryk på "-" eller "+"-knappen for at reducere eller øge tiden med 1 minut.

Tryk og hold "-" eller "+"-knappen for at reducere eller øge tiden med 10 minutter.



3. Berør "- " og " + " samtidig, timeren annulleres, og "00" vises i timerdisplayet.



4. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid og timer-indikatoren blinker i 5 sekunder.



NOTE: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket indikerer, at denne varmeplade er valgt.



5. Når tiden er indstillet, begynder den straks at tælle ned. Displayet viser den resterende tid.

BEMÆRK: Den røde prik ved siden af effektniveauindikatoren lyser, hvilket indikerer, at denne varmeplade er valgt.

6. Når timeren udløber, vil den tilsvarende kogeplade slukkes automatisk.



Andre kogeplader fortsætter med at fungere, hvis de blev tændt tidligere.

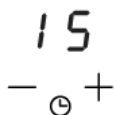
Hvis timeren er indstillet til mere end en kogeplade:

1. Når du indstiller tiden for flere kogeplader samtidigt, er decimalprikker på de relevante kogeplader tændt. Minutvisningen viser min. timeren. Prikken for den tilsvarende kogeplade blinker.

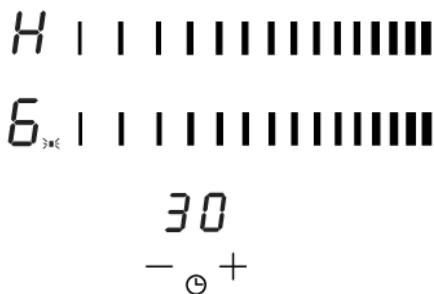
(indstillet til 15 minutter)



(indstillet til 45 minutter)



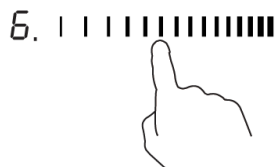
2. Når timeren udløber, slukkes den tilsvarende kogeplade. Derefter vises den nye min. timer og prikken over i den tilsvarende kogeplade blinker.



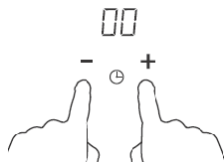
- Berør knapperne til valg af kogeplader, den tilsvarende timer vises i timerindikatoren.

Annullering af timeren

1. Berør reguleringsenheden til kogepladen som du vil afbryde timeren for.



2. Berør “-“ og “+” samtidig, timeren annulleres, og “00” vises i timerdisplayet.



3.3.6 Standardarbejdstid

Automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion i dit induktionskomfur. Det slukker automatisk, hvis du glemmer at slå det fra. Standardarbejdstider for forskellige effekt niveauer vises i nedenstående tabel:

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

Når gryden fjernes, kan induktionspladen stoppe opvarmningen med det samme, og kogepladen slukkes automatisk efter 2 minutter.



Mennesker med en pacemaker bør konsultere deres læge, før de bruger denne enhed.

4 Retningslinjer for Madlavning



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

4.1 Madlavningstips

- Når fødevarer koger, skal du reducere temperaturindstillingen.
- Brug af et låg reducerer tilberedningstiderne og sparer energi ved at fastholde varmen.
- Minimér mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiderne.
- Start madlavning på en høj indstilling, og reducer indstillingen, når maden er blevet opvarmet.

4.1.1 Simring, kogning af ris

- Simring sker under kogepunktet, omkring 85 ° C, når boblerne stiger lejlighedsvis til overfladen af væsken. Det er nøglen til lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at overkoge maden. Du bør også koge ægbaserede og melfortykkede saucer under kogepunktet.
- Nogle opgaver, herunder tilberedning af ris ved hjælp af absorptionsmetoden, kan kræve en indstilling, der er højere end den laveste indstilling, for at sikre, at maden er tilberedt korrekt i den anbefalede tid.

4.1.2 Bruning af bøf

Sådan tilberedes saftige bøffer:

1. Lad kødet stå ved stuetemperatur i ca. 20 minutter, inden det tilberedes.

2. Opvarm en tung stegepande.
3. Børst begge sider af bøffen med olie. Drys en lille smule olie på den varme pande, og sænk derefter kødet ned på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af tykkelsen på bøffen og hvor gennemstegt du vil have den. Tiderne kan variere fra ca. 2 - 8 minutter pr. side. Tryk på bøffen for at afgøre, hvor stegt den er - jo fastere den føles, jo mere 'gennemstegt' vil den være.
5. Lad bøffen hvile på en varm plade i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør, før servering.

4.1.3 Til lynstegning

1. Vælg en induktionskompatibel wok med en flad bund eller en stor stegepande.
2. Hav alle ingredienser og udstyr klar. Lynstegning bør være hurtig. Hvis du steger store mængder, skal du stege maden i flere mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Steg først noget kød, læg det til side og hold det varmt.
5. Lynsteg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skal du dreje kogepladen til en lavere indstilling, lægge kødet tilbage i panden og tilsætte din sauce.
6. Rør ingredienserne forsigtigt for at sikre, at de gennemvarmes.
7. Server straks.

4.2 Spring af Små Artikler

Når en uegnet størrelse eller en ikke-magnetisk pande (f.eks. aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. kniv, gaffel, nøgle) er blevet efterladt på kogepladen, fortsætter kogepladen automatisk i standby i 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køle induktionskogepladen i endnu 1 minut.

5 Varmeindstillinger

Indstillingerne nedenfor er kun retningslinjer. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dit køkkengrej og mængden af mad, du tilbereder.

Eksperimenter med induktionskogepladen for at finde de indstillinger, der passer bedst til dig.

Varmeindstilling	Anbefaling
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delikat opvarmning for små mængder mad • smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der brænder hurtigt • blid simring • langsom opvarmning
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • genopvarmning • hurtig simring • kogning af 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"> • lynstegning • bruning • til at bringe suppe i kog • kogning af vand

6 Vedligeholdelse og Rengøring

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Daglig tilsmudsning på glas (fingeraftryk, mærker, pletter efterladt af mad eller ikke-sukkerholdigt spild på glasset)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Påfør en kogepladerenser, mens glasset stadig er varmt (men ikke meget varmt!) 3. Skyl og tør af med en ren klud eller en serviet. 4. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til kogepladen er slukket, vil der ikke være en 'varm overflade'-indikation, men kogepladen kan stadig være varm! Vær meget forsigtig. • Kraftige skuremidler, nogle nylon grydesvampe og barske/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten for at kontrollere, om dit rengøringsmiddel eller skuremiddel er egnet. • Efterlad aldrig rengøringsrester på kogepladen: glasset kan blive plettet.

<p>Overkogning, smeltninger og varmt sukkerholdigt spild på glasset</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for kogepladen ved stikkontakten. 2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30°, og skrab forureningen eller spildet til et køligt område på kogepladen. 3. Rengør snavset eller spildet med en opvaskeklud eller en serviet. 4. Følg trin 2 til 4 for 'Hverdagsspild på glas' ovenfor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fjern pletter, der efterlades ved smeltning og mad med sukker eller spildevand, så snart som muligt. Hvis det lades køle af på glasset, kan det være svære at fjerne eller endda permanent beskadige glasoverfladen. • Skarpe kanter: når sikkerhedsdækslet trækkes tilbage, er bladet i en skraber knivskarpt. Vær ekstremt forsigtig, opbevar altid sikkert og utilgængeligt for børn.
<p>Spild på berøringsknapperne</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til kogepladen. 2. Fjern spildet 3. Tør berøringsområdet med en ren fugtig svamp eller klud. 4. Tør området helt tørt med en serviet. 5. Tænd for strømmen til kogepladen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kogepladen kan bippe og slukke af sig selv, og berøringsknapperne fungerer muligvis ikke mens der er væske på dem. Sørg for, at du tørrer berøringsstyringsområdet helt af, før du tænder for kogepladen igen.

7 Hints og Tips

Problem	Mulige årsager	Hvad man kan gøre
---------	----------------	-------------------

Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er tilsluttet strømforsyningen og at den er tændt. Kontroller, om der er strømsvigt i dit hjem eller område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet vedvarer, ring til en kvalificeret tekniker.
Berøringsknapperne reagerer ikke.	Betjeningsknapperne er låst.	Lås knapperne op. Se sektionen 'Brug af din induktionskogeplade' for instruktioner.
Berøringsknapperne er vanskelige at betjene.	Der kan være en lille film af vand over knapperne eller du bruger muligvis spidsen af din finger, når du berører knapperne.	Sørg for, at berøringsknapperne er tørre, og brug det flade af fingeren, når du berører knapperne.
<u>Glasset bliver ridset.</u>	Grovkantet køkkengrej. Uegnede, slibende skuremidler eller rengøringsprodukter bruges.	Brug køkkengrej med flade og glatte baser. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Se 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller klikkende lyde.	Dette kan være forårsaget af dit køkkengrej (lag af forskellige metaller vibrerer forskelligt).	Dette er normalt for køkkengrej og angiver ikke nødvendigvis en fejl.
Induktionskogepladen giver en lav brummende støj, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er forårsaget af teknologien i induktionsvarme.	Dette er normalt, men støjen skal dæmpes eller forsvinde helt, når du mindsker varmeindstillingen.

Ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	En køleventilator indbygget i din induktionskogeplade er blevet tændt for at forhindre elektronikken i at overophede. Den kan fortsætte med at køre, selv efter at du har slået induktionskogepladen fra.	Dette er normalt og kræver ingen handling. Sluk ikke for strømmen til induktionspladen ved stikkontakten, mens ventilatoren kører.
Pander bliver ikke varme og vises på displayet.	Induktionskogepladen kan ikke spore gryden, fordi den ikke er egnet til induktionsvarme. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogepladen eller ikke er korrekt centreret på den.	Brug køkkengrej, der er egnet til induktionsvarme. Se 'Valg af det rigtige køkkengrej'. Centrer gryden, og sørg for, at dens base svarer til størrelsen på kogepladen.
Induktionspladen eller en kogeplade har slukket for sig selv uventet, der lyder en tone, og der vises en fejlkode (typisk skiftevis med et eller to cifre i displayet til tilberedningstider).	Teknisk fejl.	Skriv fejlens bogstaver og tal ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen ved stikkontakten, og kontakt en kvalificeret tekniker.

8 Fejlvisning og Inspektion

Hvis der opstår et problem, går induktionskogepladen automatisk i beskyttelsestilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulige årsager	Hvad man kan gøre
F3-F8	Fejl i temperatursensor	Kontakt leverandøren.
F9-FE	Temperatursensor for IGBT-fejlen.	Kontakt leverandøren.
E1/E2	Unormal forsyningsspænding	Kontroller venligst om strømforsyningen er normal.

		Tænd efter strømforsyningen er normal.
E3/E4	Unormal temperatur	Kontroller venligst gryden.
E5/E6	Dårlig induktionskogepladevarmestråling	Genstart venligst efter induktionskogeplade køler ned.

Ovenstående er til bedømmelse og inspektionen af almindelige fejl. Du må ikke adskille enheden selv, for at undgå farer og skader på induktionspladen.

9 Installation

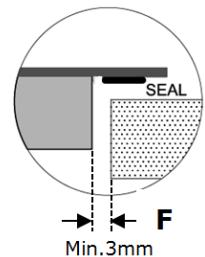
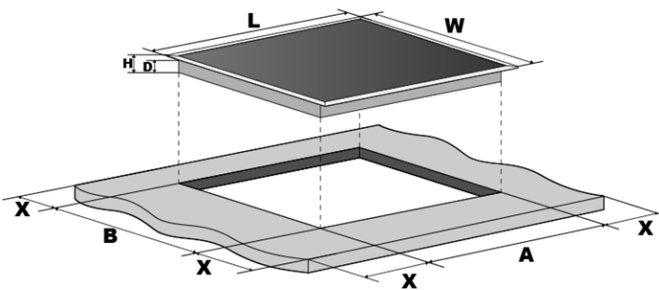
9.1 Valg af installationsudstyr

Skær arbejdsoverfladen i henhold til størrelserne vist på tegningen. Med henblik på installation og brug skal der bevares mindst 5 cm plads rundt om hullet.

Sørg for, at arbejdsoverfladen er mindst 30 mm. Vælg varmebestandigt og isoleret arbejdsoverflademateriale (Træ og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale må ikke bruges som arbejdsoverflademateriale, medmindre det er imprægneret) for at undgå elektrisk stød og større deformation forårsaget af varmestrålingen fra kogepladen. Som vist nedenfor:



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

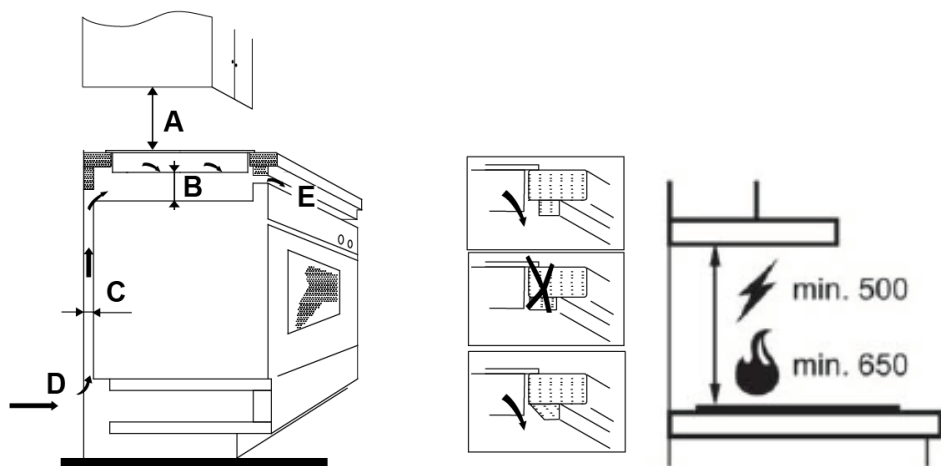


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og udløb ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskogepladen er i god stand. Som vist nedenfor.



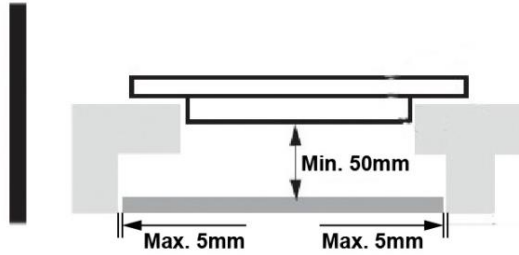
Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem siderne af kogepladen og de indvendige overflader på bordpladen skal være mindst 500 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
min. 500	min. 50	min. 20	Luftindtag	Luftudløb 5 mm

ADVARSEL: Sikring af Tilstrækkelig Ventilation

Sørg under alle omstændigheder for, at induktionskogepladen er godt ventileret, og at luftindtag og udløb ikke er blokeret. For at undgå utilsigtet berøring med den overophedede kogeplade eller få elektrisk stød, der ikke forventes under arbejdet, er det nødvendigt at anbringe en træindsats, fastgjort med skruer, i en mindsteafstand på 50 mm fra kogepladens bund. Følg kravene nedenfor.



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



- Vær opmærksom på, at limet, der slutter plast- eller træmaterialet til møblerne, skal kunne modstå temperaturen på 150°C for at undgå, at panelet løses.
 - Bagvæggen, tilstødende og omgivende overflader skal derfor kunne modstå en temperatur på 90 °C.
-

9.2 Før du installerer kogepladen

- Arbejdsoverfladen skal være kvadratisk og plan, og ingen strukturelle elementer må forstyrre pladsbehovet.
- Arbejdsoverfladen skal være lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.

- Hvis kogepladen er installeret over en ovn, skal ovnen have en indbygget køleventilator.
- Installationen skal overholde alle godkendelseskrav og gældende standarder og forskrifter.
- En passende isoleringsafbryder, der giver fuld afbrydelse fra strømforsyningen, skal indbygges i den permanente ledning, monteret og placeret for at overholde de lokale ledningsregler og forskrifter.
- Isoleringskontakten skal være af en godkendt type og sørge for en 3 mm kontakt-adskillelse i alle poler (eller i alle aktive [fase]-ledere, hvis de lokale ledningsregler tillader denne variation i kravene).
- Isoleringskontakten skal være let tilgængelig for kunden med kogepladen installeret.
- Du skal konsultere lokale bygningsmyndigheder, hvis du er i tvivl om installationen.
- Du skal bruge varmebestandig og let rengørlige (f.eks. keramiske fliser) til vægoverfladerne, der omgiver kogepladen.

9.3 Når du har installeret kogepladen

- Strømforsyningskablet må ikke være tilgængeligt gennem skabsdøre eller skuffer.
- Der er tilstrækkelig strøm af frisk luft fra ydersiden af kabinettet til bunden af kogepladen.
- Hvis kogepladen er installeret over en skuffe eller skabsplads, skal en termisk beskyttelsesbarriere installeres under kogepladens bund.
- Isoleringskontakten skal være let tilgængelig for kunden.

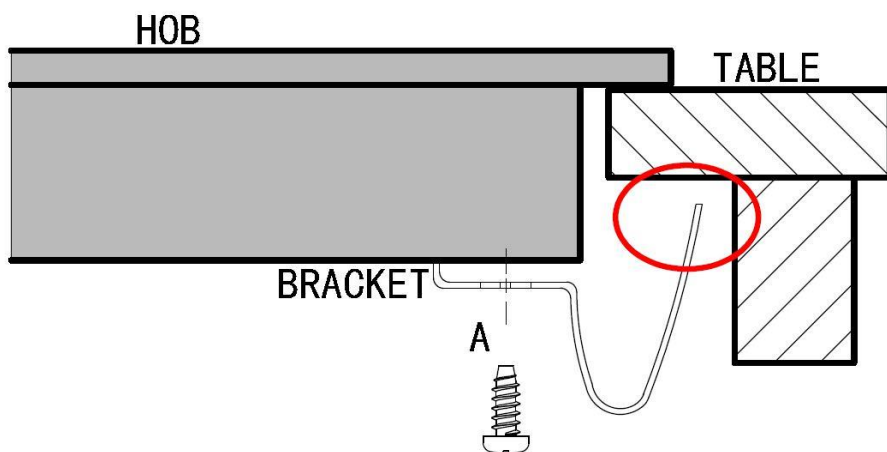
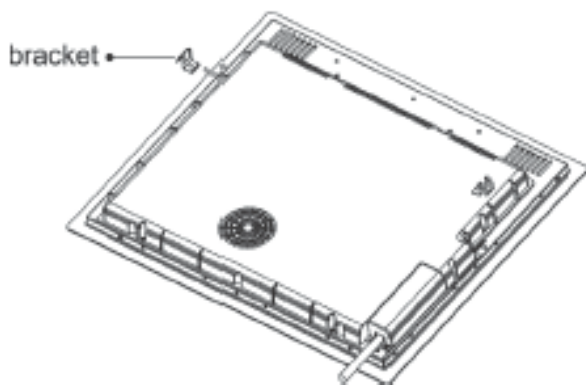
9.4 Inden placering af fastgørelsesbeslagene

Enheden skal placeres på en stabil, glat overflade. Brug ikke kraft på betjeningslementerne, der stikker ud af komfuret.

9.5 Justering af beslagets position

Fastgør kogepladen på bordplade ved at skrue 2 beslag i bunden af kogepladen (se billede) efter installation.

Justér beslagets position, så den passer til forskellige bordplader.



Under ingen omstændigheder må beslagene berøre de indre overflader på bordpladen efter installationen (se billede).

9.6 Advarsler

1. Induktionskogepladen skal installeres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til din tjeneste. Udfør aldrig handlingen alene.
2. Kogepladen må ikke installeres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da fugtigheden kan skade kogepladens elektronik.
3. Induktionskogepladen skal installeres således, at der kan sikres bedre varmeudslip for at forbedre dens pålidelighed.
4. Væggen og omgivelser over bordoverfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader skal klæbemidlet være modstandsdygtigt over for varme.
6. Damprenser må ikke benyttes.

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct

them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

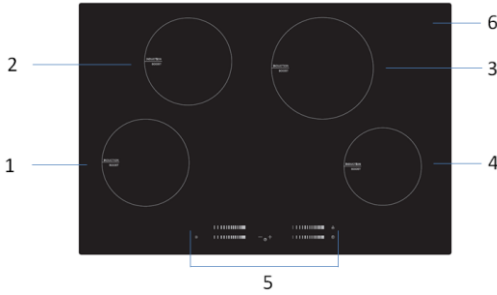
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

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

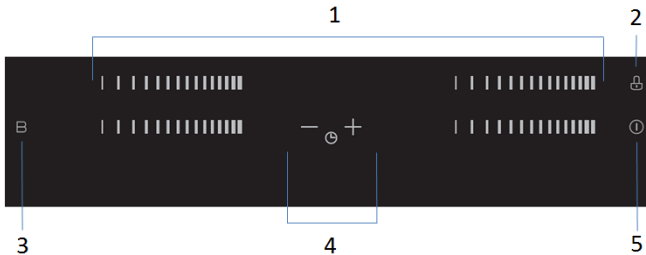
2. Product Introduction

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

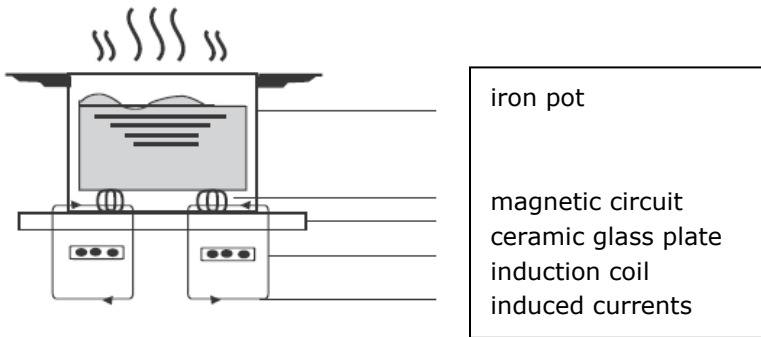
2.2 Control Panel



1. Power slider touch control
2. keylock control
3. Boost control
4. Timer control
5. 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 Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7000W
Product Size D×W×H(mm)	770X520X60
Building-in Dimensions A×B (mm)	744X494

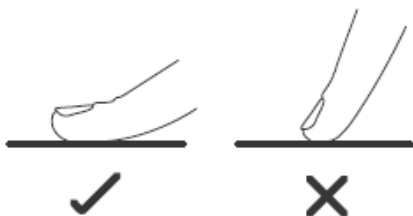
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior

notice.

3. Operation of Product


3.1 Touch Controls

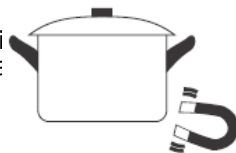
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



3.2 Choosing the right Cookware



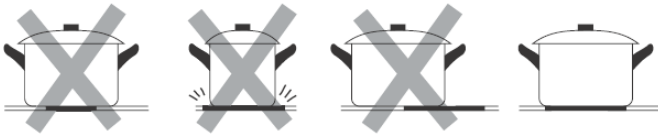
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If the magnet is attracted, the pan is 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.



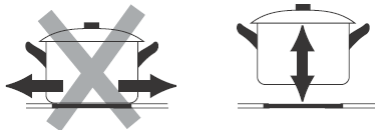
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.

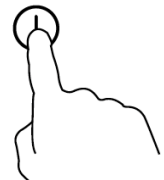


3.3 How to use

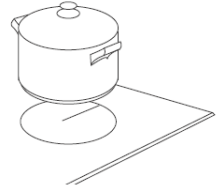
3.3.1 Start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.

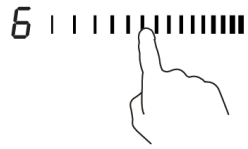
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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.

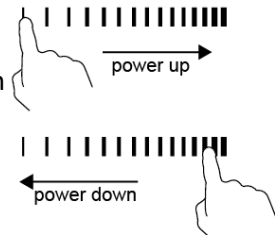


3. Touching the heating zone slider control, and a indicator next to the key will flash




4. Adjust heat setting by touching the the slider control.

- If you don't choose a heating zone 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.

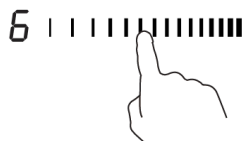
If the display flashes  **itely with the heat setting**

- 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

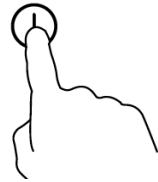
1. Touching the heating zone slider control that you wish to switch off



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

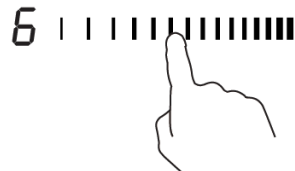
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

3.3.3 Using the Boost

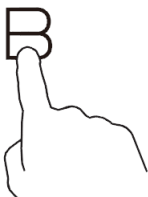


Activated the boost f

1. Touching the heating zone slider control

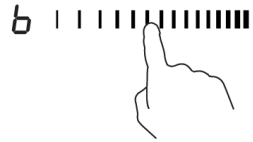



2. Touching the boost control " B ", the zone indicator show "b." and the power reach Max.



Cancel the Boost function

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



2. Touching the "Boost" control  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

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.

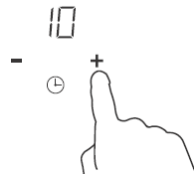
a) Using the Timer as a Minute Minder

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.

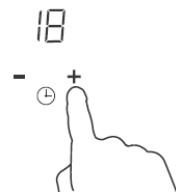
2. Touch "+" the controls of the timer. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



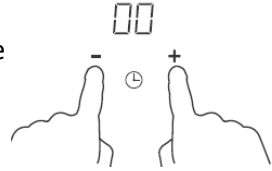
3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



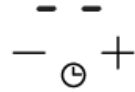
4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



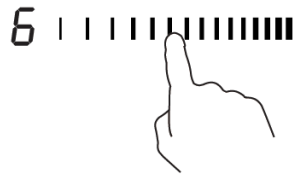
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



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 slider control that you want to set the timer for.



2. Set the time by touching the or control of the timer

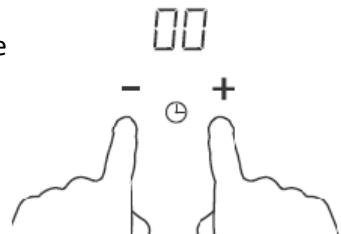
26

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.



Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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

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.



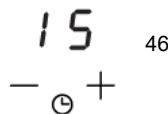
Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

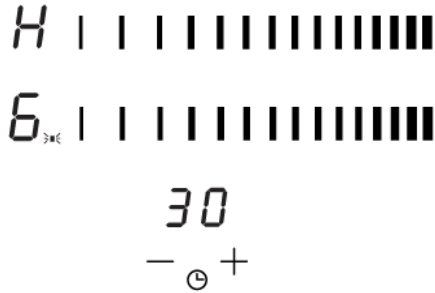
1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

minutes)  (set to 15

minutes)  (set to 45



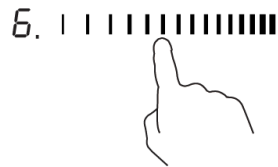
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



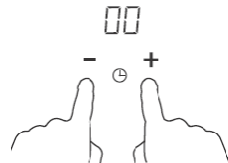
- Touch the heating zone silide control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

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



2. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



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

5 Heat Settings

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

Heat setting	Suitability
1 - 2	<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!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<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>	<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

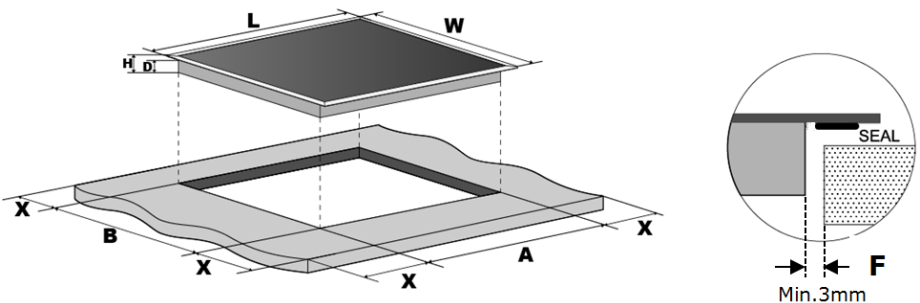
9.1 Selection of installation equipment

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.

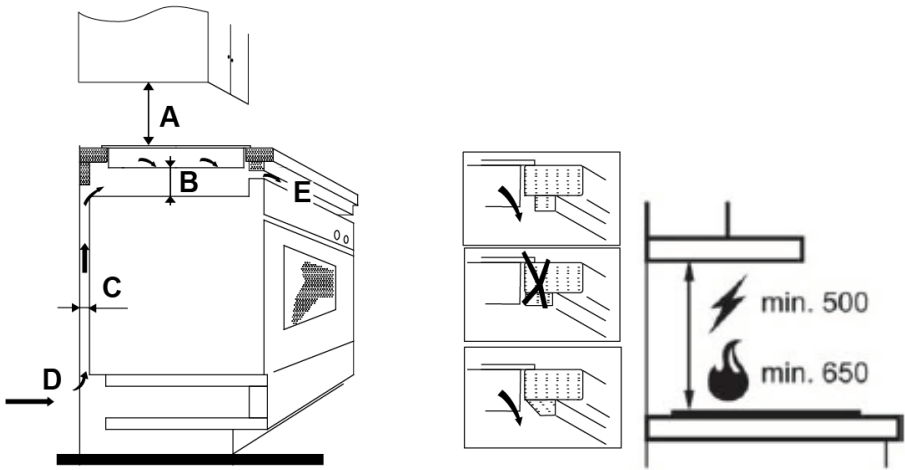


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

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



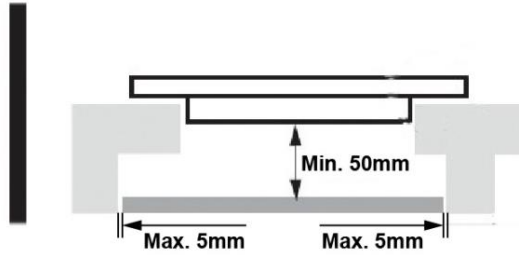
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
min. 500	min. 50	min. 20	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 should consult local building authorities 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.

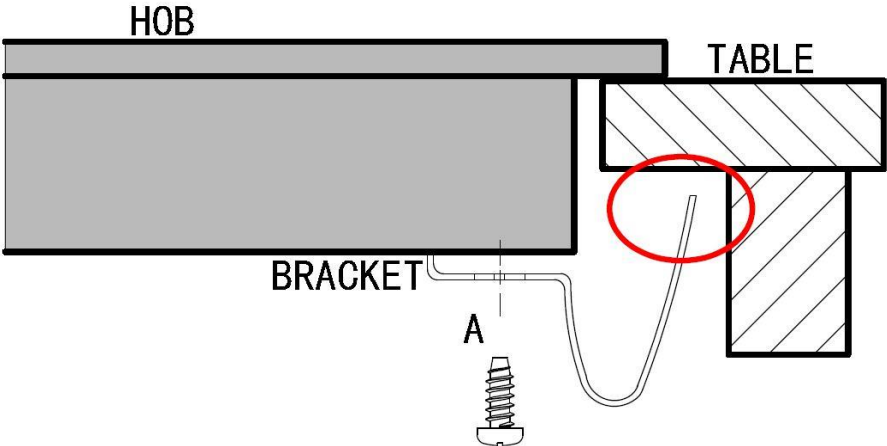
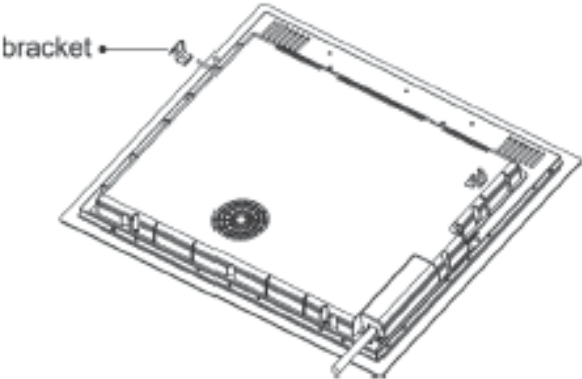
9.4 Before locating the fixing brackets

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

9.5 Adjusting the bracket position

Fix the hob on the table top 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 warm heat can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and environments above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

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 irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungskabelsystem ist unerlässlich und zwingend erforderlich..
- Änderungen an der Hausverkabelung dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

1.2.2 Schnittgefahr

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

1.2.3 Wichtige Sicherheitshinweise

- • Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

- Es dürfen niemals 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 enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- 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 überwacht werden oder Anweisungen für einen sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Warnung: Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden, bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.

- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- WARNUNG: Feuergefahr: Bitte keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern..
- Der Kochprozess muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.

1.3 Betrieb und Wartung

1.3.1 Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder zerbrochenen Kochfeld. Sollte die Herdoberfläche zerbrechen oder brechen, schalten Sie das Gerät sofort am Stromnetz (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Fachmann.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum 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 Gefahr heißer Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie weder Ihren Körper, noch Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können unter Umständen zu heiß zum Anfassen sein. Überprüfen Sie, ob die Topfgriffe 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 Zurückziehen 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.

1.3.5 Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Das Überkochen verursacht Rauch und fettige Überläufe, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät zurück.
- Stellen 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 Topferkennungsfunktion, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Lagern Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten 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 die Nutzung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortliche und kompetente Person zur Verfügung haben, die sie in der Handhabung unterweist. Die Person, die die Benutzung des Geräts zeigt, sollte sich davon überzeugen können, dass das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzt werden kann.

- 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.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie sie nicht fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit zackigen Kanten oder ziehen Sie keine Töpfe über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel zur Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: -Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; -Bauernhöfe; -Kunden in Hotels, Motels und anderen Einrichtungen; -Pensionen.
- **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.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

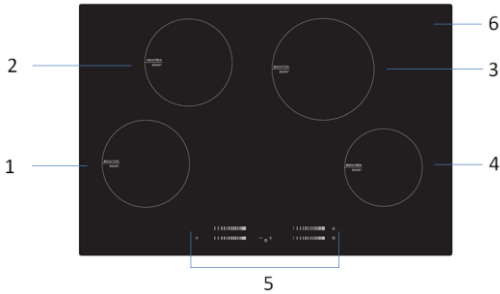
Wir empfehlen Ihnen, diese Betriebsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie man das Gerät richtig installiert und bedient.

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.

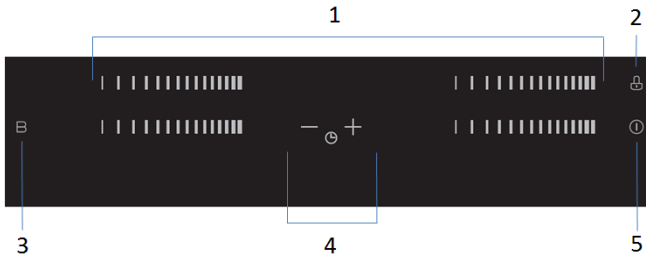
2. Produkteinführung

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

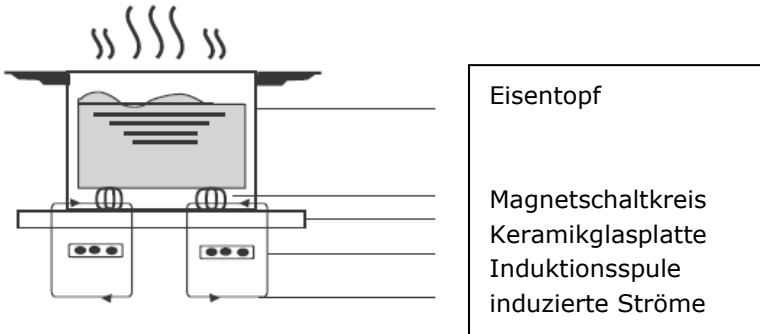
2.2 Bedienfeld



1. Leistungs-Schieberegler-Touch-Steuerung
2. Tastensperre
3. Boost-Steuerung
4. Timer-Steuerung
5. Ein/Aus-Steuerung

2.3 Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil der Topf es schließlich erwärmt.



2.4 Bevor Sie Ihren neuen Induktionskocher benutzen

- Lesen Sie diesen Leitfaden und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt 'Sicherheitshinweise'.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

2.5 Technische Spezifikation

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

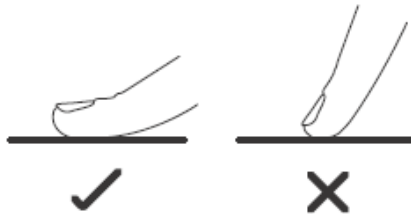
Gewicht und Abmessungen sind Richtwerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne

vorherige Ankündigung ändern.

3. Betrieb des Produkts

3.1 Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- 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 Utensil oder ein Tuch) sie bedeckt.. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Bedienelemente erschweren.



3.2 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Topfes.

- Mit einem Magnettest können Sie überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung Topf, wenn er angezogen wird, eignet sich der Topf zur Induktion.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie überprüfen
 2. Folgen Sie den Schritten unter 'Mit dem Kochen beginnen'.
 3. Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist der Topf geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder

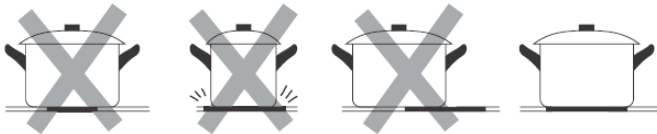


Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Töpferware.

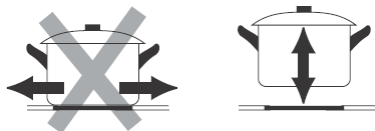
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen Kanten oder einem gebogenen Boden.



Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Abbildung der gewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie bei maximaler Effizienz genutzt. Bei Verwendung eines kleineren Topfes könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe unter 140 mm könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden. Zentrieren Sie Ihren Topf immer mittig auf der Kochzone.




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



3.3 Verwendung

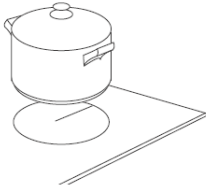
3.3.1 Mit dem Kochen beginnen

1. Berühren Sie den EII  US Regler.

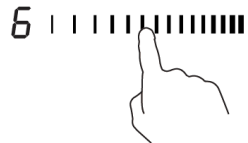
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen zeigt " - " oder " - - - " an, was bedeutet, dass die Induktion in den Bereitschaftsmodus übergegangen ist.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

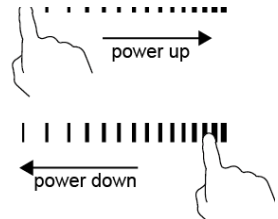


3. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone, und eine Anzeige neben der Taste blinken



4. Passen Sie die Wärmeeinstellung an, indem Sie den Schieberegler berühren.

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



- Sie können die Hitzeinstellung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn die Anzeige $abv \geq \underline{\quad} \leq d$ mit der Wärmeeinstellung blinkt

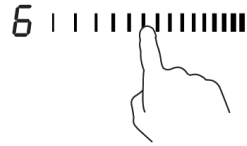
- haben sie keinen topf auf die richtige Kochzone gestellt oder,
- der topf, den sie verwenden, ist nicht für induktionskochen geeignet,
- der topf ist zu klein oder nicht richtig auf der kochzone zentriert.

Ohne einen geeigneten Topf auf der Kochzone findet keine Erwärmung statt. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf darauf gestellt wird.

3.3.2 Beenden des Kochens

1. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone überprüfen Sie, welche

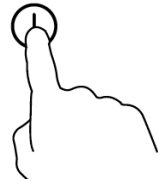
Steuerung Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf "0" stellen. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige "0" an:



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den ON/OFF-Regler berühren.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

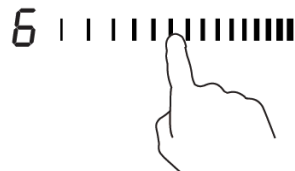
H zeigt, welche Kochzone zu heiß zum Anfassen ist. Sie erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Diese Funktion kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Töpfe beheizen möchten, verwenden Sie die noch heiße Heizplatte.



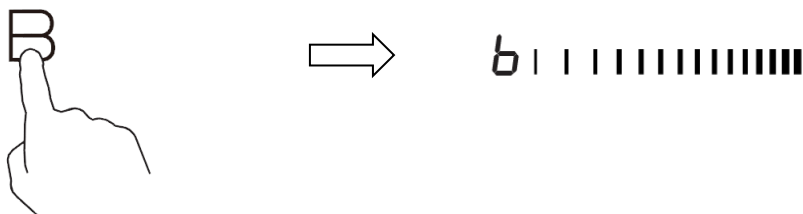
3.3.3 Verwendung

Aktivieren der Boost-Funktion

1. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone

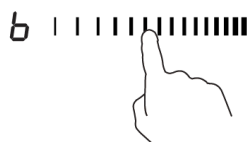


2. Wenn Sie den Boost-Regler "B" berühren, zeigt die Zonenanzeige "b" und die Leistung erreicht Max.



Abbrechen der Boost-Funktion

1. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone für die Sie die Boost-Funktion aufheben möchten



2. Wenn Sie den "Boost"-Regler B berühren, um die Boost-Funktion aufzuheben, kehrt die Kochzone zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.



- Die Funktion eignet sich für jede Kochzone
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Temperatureinstellung gleich 0 ist, kehrt sie nach 5 Minuten wieder auf 9 zurück.


3.3.4 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente gegen unbeabsichtigten Gebrauch sperren (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Bedienelements "EIN/AUS" deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente


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


Zum Entsperren der Steuerelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre  für eine Weile.
3. Sie können jetzt Ihr Induktionskochfeld in Betrieb nehmen.



sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente

ON/OFF  aktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit dem ON/OFF-Regler ausschalten,

 aber Sie müssen das Kochfeld in der nächsten Phase vorher entsperren.

Über-Temperatur-Schutz

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

3.3.5 Timersteuerung

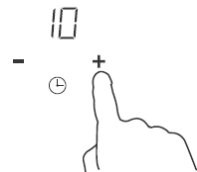
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall wird keine Kochzone ausgeschaltet, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- 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 des Timers als Minutenzähler

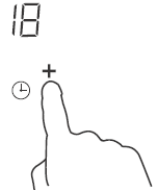
Wenn Sie keine bestimmte Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.
2. Berühren Sie "+" die Bedienelemente des Timers. Der Timer
Die Anzeige beginnt zu blinken und „10“ wird
in der Timer-Anzeige angezeigt.



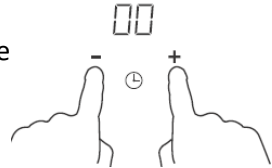
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den "-" oder "+" Regler des Timers berühren

Tipp: Berühren Sie einmal den "-" oder "+" Regler des Timers, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen -



Halten Sie die "-" oder "+" Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen

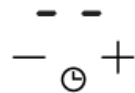
4. Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, und es erscheint die "00" in der Minuten-Anzeige Timer-Anzeige.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort zurück zu zählen. Auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



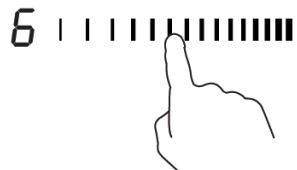
6. Der Summer piept 30 Sekunden lang und die Timer zeigt " - - - " an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



b) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer auf eine Zone eingestellt ist:

1. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone für die Sie den Timer einstellen möchten.

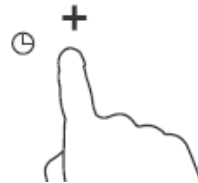


2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Timer oder die Steuerung des Timers Anzeige

26

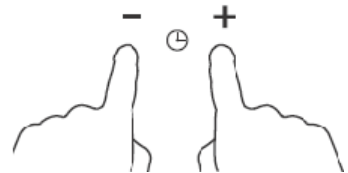
Tipp: Einmaliges Berühren der "-" oder "+" Taste der verringert oder erhöht die Zeit um 1 Minute.

Halten Sie die "-" oder "+" Taste des Timers gedrückt um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu er



Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, wird der Timer gelöscht und es erscheint die "00" in der Timer-Anzeige. Timer-Anzeige.

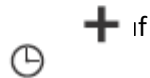
00



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

39 gt

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort zurück zu zählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungspegelanzeige zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn die Kochzeit abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



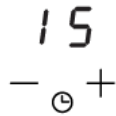
Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Wenn der Timer auf mehr als eine Zone eingestellt ist:

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, sind die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen eingeschaltet. Die Minutenanzeige zeigt den Min. Timer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

(auf 15 Minuten eingestellt) 3._{»«} | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

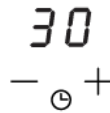
(auf 45 Minuten eingestellt) 6._{»«} | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



2. Sobald der Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Min. Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

H | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

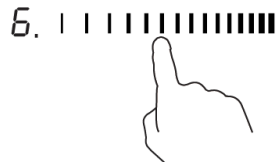
6._{»«} | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



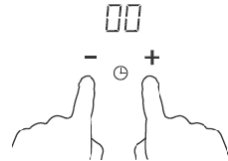
- Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, der entsprechende Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Den Timer abbrechen

1. Berühren des Schiebereglers für die Heizzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten



2. Wenn Sie "-" und "+" zusammen berühren, wird der Timer abgebrochen, und es erscheint die "00" in der Timer-Anzeige.



3.3.6 Standard-Betriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Er schaltet sich automatisch ab, falls Sie einmal vergessen sollten, Ihr Kochgerät auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeitgeber (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 Anwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt beraten.

4 Kochrichtlinien



Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, da sich das Öl und Fett sehr schnell erhitzt, besonders wenn Sie PowerBoost verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

4.1 Kochtipps

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Benutzung eines Deckels reduziert die Garzeit und spart Energie, da die Wärme nicht verloren geht.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen durcherhitzt sind.

4.1.1 Garen, Kochen von Reis

- Das Dünsten erfolgt unter dem Siedepunkt, bei etwa 85°C, 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 Soßen auf Eibasis und mehilverdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts 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 anbraten

Zum Kochen von saftigen, schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Kochen etwa 20 Minuten lang bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Tröpfeln Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch dann auf die heiße Pfanne.
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 gekocht Sie es haben möchten. Die Zeiten können von ca. 2 - 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um abzuschätzen, wie gekocht es ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr "durchgegart" wird es sein.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es vor dem Servieren weich und zart wird.

4.1.3 Für das Braten unter Rühren

1. Wählen Sie einen induktionskompatiblen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Das Rühr-Braten sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen kochen, kochen Sie die Speisen in mehreren kleineren Durchgängen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch in die Pfanne zurück und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, um sicherzustellen, dass sie durcherhitzt werden.
7. Sofort servieren.

4.2 Aufspüren kleiner Gegenstände

Wenn eine ungeeignete Größe oder ein nichtmagnetischer Topf (z.B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen gelassen wurde, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute auf Standby um. Das Gebläse kühlt das Induktionskochfeld für eine weitere Minute ab.

5 Wärmeeinstellungen

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.

Hitze-Einstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• schonende Erwärmung für kleine Lebensmittelmengen• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen können• leichtes Sieden• langsame Erwärmung

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • schnelles Sieden • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Nudeln kochen
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Unter Rühren braten • Durchbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

6 Pflege und Reinigung

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschmutzungen auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds ab. 2. Wenden Sie einen Kochfeldreiniger an, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Waschen und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch ab. 4. Schalten Sie den Strom zum Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für 'heiße Oberfläche', aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Hochleistungs-Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme 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>Überkochtes, geschmolzenes und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie den Strom zum Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder die verschüttete Flüssigkeit in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzungen oder Verschüttungen mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Folgen Sie den Schritten 2 bis 4 für "Alltägliche Verschmutzungen auf Glas" oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzenes und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstehen, so schnell wie möglich. Wenn man diese auf dem Glas abkühlen lässt, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers rasiermesserscharf. Mit äußerster Vorsicht verwenden und stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
---	---	--

<p>Verschüttungen auf den Touch-Steuerungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds ab. 2. Das verschüttete Produkt aufsaugen 3. Wischen Sie die Touch-Bedienflächen mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie den Strom zum Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld einen Piepton abgibt und sich selbst ausschaltet, und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, solange sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Touchscreen-Bereich trocken abwischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
---	---	---

7 Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
<p>Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.</p>	<p>Kein Strom.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Falls Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.</p>
<p>Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.</p>	<p>Die Bedienelemente sind gesperrt.</p>	<p>Entsperrten Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt 'Verwendung Ihres Induktionskochfeldes' für Anweisungen.</p>

<p>Die Touch-Steuerung ist schwierig zu bedienen.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm über den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Steuerung trocken ist, und verwenden Sie den Fingerballen, wenn Sie die Bedienelemente berühren.</p>
<p>Das Glas wurde zerkratzt.</p>	<p>Grobkantiges Kochgeschirr.</p> <p>Es wurden ungeeignete, scheuernde Reinigungs- oder Scheuermittel verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe "Auswahl des richtigen Kochgeschirrs".</p> <p>Siehe "Pflege und Reinigung".</p>
<p>Einige Töpfe erzeugen knisternde oder klickende Geräusche.</p>	<p>Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen) verursacht werden.</p>	<p>Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Fehler hin.</p>
<p>Das Induktionskochfeld macht ein schwaches Brummgeräusch, wenn es auf einer hohen Hitzeeinstellung verwendet wird.</p>	<p>Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.</p>	<p>Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Wärmeeinstellung verringern.</p>
<p>Lüftergeräusch, das vom Induktionskochfeld kommt.</p>	<p>Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er läuft möglicherweise auch dann weiter, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.</p>	<p>Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie den Strom zum Induktionskochfeld an der Wand nicht aus, während das Gebläse läuft.</p>

Die Töpfe werden nicht heiß und erscheint auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf ihr zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt 'Auswahl des richtigen Kochgeschirrs'. Zentrieren Sie den Topf und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Kochtimer-Anzeige).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie den Strom zum Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

8 Fehleranzeige und -inspektion

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

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3-F8	Temperatursensor-Fehler	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
F9-FE	Temperatursensor des IGBT-Fehler.	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Bitte überprüfen Sie, ob Strom Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3/E4	Abnormale Temperatur	Bitte überprüfen Sie den Topf.
E5/E6	Schlechte Induktionskochfeld-Wärmestrahlung	Bitte starten Sie erneut, nachdem das Induktionskochfeld abgekühlt

		ist.
--	--	------

Die oben genannten sind die Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

9 Installation

9.1 Auswahl der Installationsausrüstung

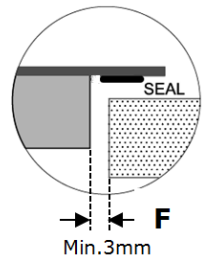
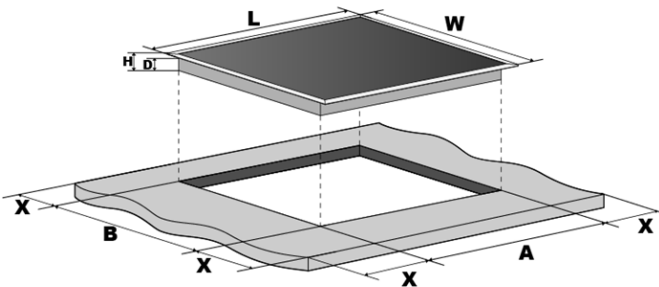
Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.

Für die Zwecke der Installation und Nutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.

Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsflächenmaterial (Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert), um einen elektrischen Schlag und größere Verformungen zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung der Heizplatte verursacht werden. Wie nachfolgend dargestellt:



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

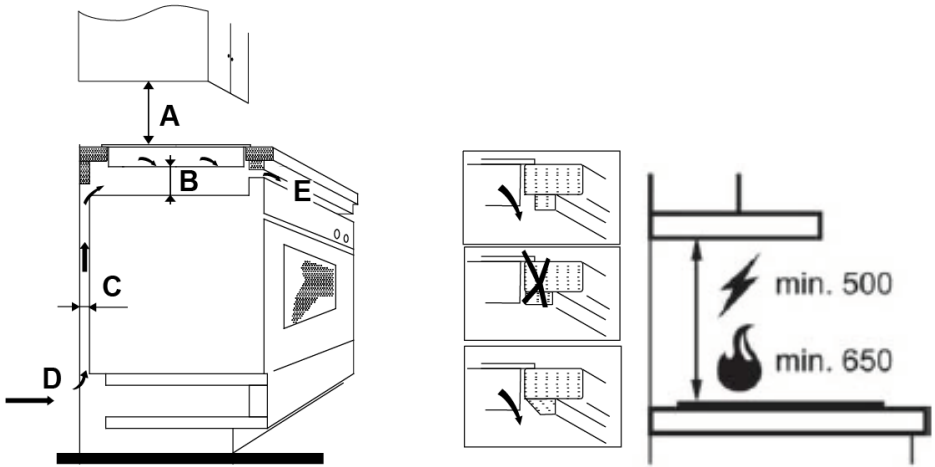


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
770	520	60	56	740+4	490+4	50 mini	3 mini

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionsherd-Kochfeld in gutem Betriebszustand ist. Wie nachfolgend dargestellt



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

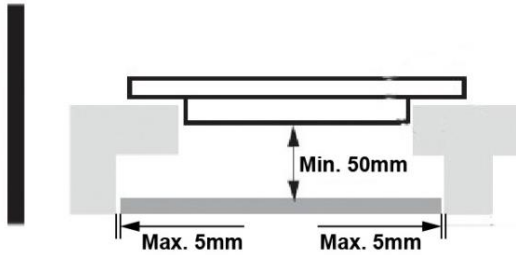


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
min. 500	min. 50	min. 20	Lufteinlass	Luftaustritt 5mm

WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionsherd-Kochfeld gut belüftet ist und dass Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit der überhitzten Unterseite des Kochfeldes oder einen unerwarteten elektrischen Schlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen mit Schrauben befestigten Holzeinsatz in einem Mindestabstand von 50 mm von der Unterseite des Kochfeldes anzubringen.

Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.



Außerhalb des Kochfelds befinden sich Belüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von mindestens 150°C standhalten muss, damit sich die Verkleidung nicht löst.
 - Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher einer Temperatur von 90°C standhalten können.
-

9.2 Vergewissern Sie sich vor der Installation des Kochfeldes über Folgendes

- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und keine Bauteile beeinträchtigen den Platzbedarf.
- Die Arbeitsfläche besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist, verfügt der Ofen über einen eingebauten Lüfter.
- Die Installation entspricht allen Freigabeanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der die vollständige Trennung von der Netzstromversorgung gewährleistet, ist in die feste Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -regeln entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine 3 mm Luftspalt Kontakttrennung in allen Polen aufweisen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Variation der Anforderungen zulassen).
- Der Trennschalter ist bei installiertem Kochfeld für den Kunden leicht zugänglich.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation konsultieren Sie die örtlichen Baubehörden.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. Keramikfliesen) für die Wandflächen, die das Kochfeld umgeben.

9.3 Stellen Sie nach der Installation des Kochfeldes Folgendes sicher

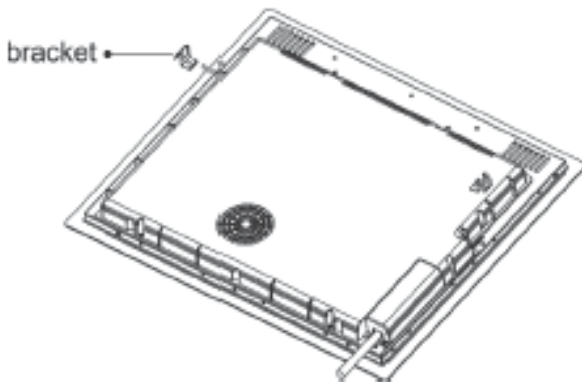
- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankraum installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes installiert.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

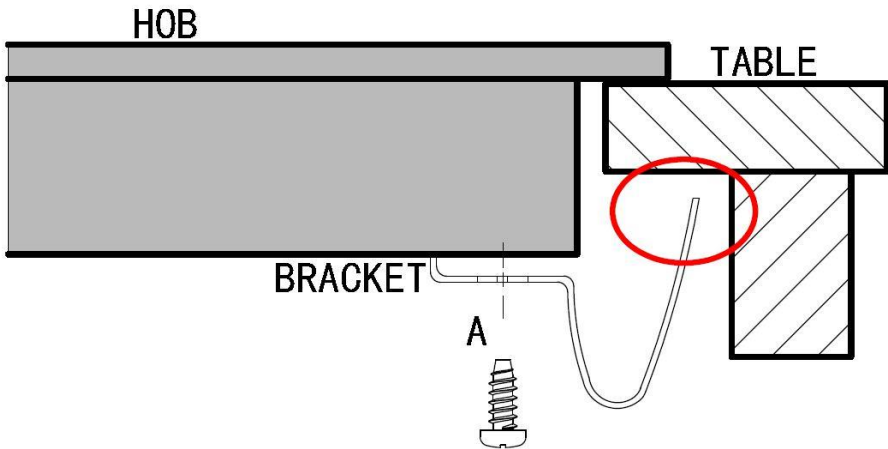
9.4 Vor dem Anbringen der Befestigungsbügel

Das Gerät sollte auf eine stabile, ebene Oberfläche gestellt werden. Wenden Sie keine Gewalt an den Bedienelementen an, die aus dem Kochfeld herausragen.

9.5 Einstellen der Halterungsposition

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Tischplatte, indem Sie nach der Installation 2 Halterungen an der Unterseite des Kochfeldes anschrauben (siehe Bild). Stellen Sie die Halterungsposition so ein, dass sie für unterschiedliche Tischplattenstärken geeignet ist.





Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach dem Einbau die 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 Aktion niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld wird nicht direkt über einer Geschirrspülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte ist so zu installieren, dass eine bessere Wärmeabstrahlung 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 Sandwich-Schicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ei Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

1. Förord

1.1 SÄKERHETSANVISNINGAR

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

1.2 Installation

1.2.1. Risk för elektriska stötar

- Koppla bort apparaten från elnätet innan du utför något arbete eller underhåll på den.
- Anslutning till ett bra jordledningssystem är viktigt och obligatoriskt.
- Ändringar av det inhemska ledningssystemet får endast utföras av en behörig elektriker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.2.2 Skär risk

- Var försiktig - panelens kanter är vassa.
- Underlåtenhet att använda försiktighet kan leda till personskador eller nedskärningar.

1.2.3 Viktiga säkerhetsinstruktioner

- Läs dessa instruktioner noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Inget brännbart material eller produkter får placeras på denna apparat när som helst.

- Vänligen göra denna information tillgänglig för den som ansvarar för installationen av apparaten eftersom det kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika fara måste denna apparat installeras enligt dessa installationsinstruktioner.
- Denna apparat ska installeras och jordas bara av en lämplig kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets som innehåller en isoleringsströmbrytare som ger full koppling från strömförsörjningen.
- Underlåtenhet att installera apparaten på rätt sätt kan upphäva alla garanti- eller anspråksanspråk.
- Denna enhet kan användas av barn från 8 år och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av enheten på ett säkert sätt, och förstår farorna som är involverade.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll ska inte genomföras av barn utan tillsyn.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är knäckt, stäng av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt, för kokplattytor av glaskeramik eller liknande material som skyddar levande delar
- Metalliska föremål som knivar, gafflar, skedar och lock ska inte placeras på spisens yta eftersom de kan bli heta
- Ångrensare får inte användas.
- Använd inte ångrensare för att rengöra spisen.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING: Brandfara:** förvara inte föremål på kokplattorna.

- Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING:** Oövervakad tillagning på en spis med fett eller olja kan vara farligt och kan orsaka brand. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, men stäng av apparaten och täck sedan lågan, t.ex. med ett lock eller ett eldfilt.

1.3 Drift och underhåll

1.3.1 Risk för elektriska stötar

- Koka inte på en trasig eller knäckt spishäll. Om bordsytan skulle gå sönder eller spricka, stäng av apparaten omedelbart vid nätspänningen (väggomkopplare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till elektriska stötar eller dödsfall.

1.3.2 Hälsofara

- Denna apparat uppfyller elektromagnetiska säkerhetsstandarder.
- Personer med hjärtpacemakare eller andra elektriska implantat (som insulinpumpar) måste emellertid rådfråga sin läkare eller implantattillverkare innan de använder den här apparaten för att se till att implantaten inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till dödsfall.

1.3.3 Risk för het yta

- Under användning blir tillgängliga delar av denna apparat tillräckligt heta för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, kläder eller något annat än lämpligt köksredskap

kontakta induktionsglaset tills ytan är sval.

- Håll barn borta.
- Handtagen med kastrullarna kan vara heta att röra vid. Kontrollera att kastrullens handtag inte överhäng andra kokzoner som är på. Förvaras oåtkomligt för barn.
- Underlåtenhet att följa detta råd kan leda till brännskador.

1.3.4 Varning för vassa ytor

- Det rakkniv som är skarpt på en bordsskrapa exponeras när säkerhetsskyddet dras in. Använd med stor försiktighet och förvara alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Underlåtenhet att använda försiktighet kan leda till skador.

1.3.5 Viktiga säkerhetsinstruktioner:

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Rester orsakar rökning och feta utsläpp som kan antända.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller lagringsyta.
- Lämna aldrig några föremål eller redskap på apparaten.
- Placera eller lämna inga magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska enheter (t.ex. datorer, MP3-spelare) nära apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.
- Använd aldrig apparaten för att värma rummet.
- Stäng alltid av kokzonerna och spishällen efter användning enligt beskrivningen i denna bruksanvisning (dvs. genom att använda pekskontrollerna). Lita inte på pandetektteringsfunktionen för att stänga av kokzonerna när du tar bort kokkärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte saker som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spisen kan bli allvarligt skadade.
- Lämna inte barn ensamma eller utan övervakning i det område där

apparaten används.

- Barn eller personer med funktionsnedsättning som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarsfull och kompetent person som instruerar dem i dess användning. Instruktören ska vara säkert på att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera eller byt inte ut någon del av apparaten såvida inte särskilt rekommenderas i manualen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera eller släpp inte tunga föremål på din spishäll.
- Stå inte på spisen.
- Använd inte kokkärl med kantade kanter eller dra kokkärl över induktionsglasytan eftersom det kan repa glaset.
- Använd inte slipmedel eller andra hårda slipande rengöringsmedel för att rengöra kokplattan, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushållsapplikationer och liknande applikationer såsom: -personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; - gårdhus; -med kunder i hotell, Motell och andra bostadsmiljöer; -bädds- och frukostmiljöer.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir heta under användning.
- Se till att undvika beröring av värmeelement.
- Barn under 8 år ska hållas borta såvida de inte kontinuerligt övervakas.

Grattis till köpet av din nya Induktionshäll.

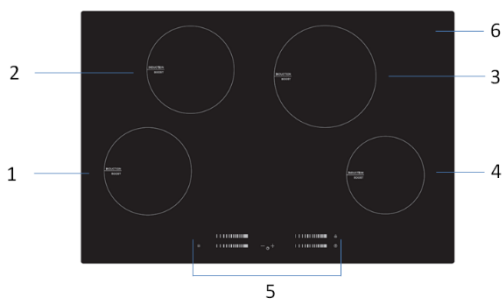
Vi rekommenderar att du lägger lite tid på att läsa denna bruksanvisning/installationshandbok för att förstå hur du installerar korrekt och använder den.

Läs installationsavsnittet för installation.

Läs noga igenom säkerhetsinstruktionerna före användning och förvara denna bruksanvisning för installation i framtiden.

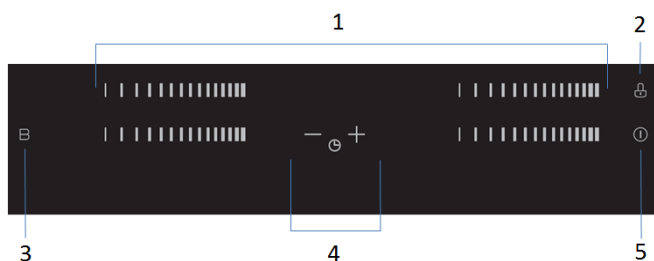
2. Produktintroduktion

2.1 Ovanifrån



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. Kontrollpanel
6. Glasplatta

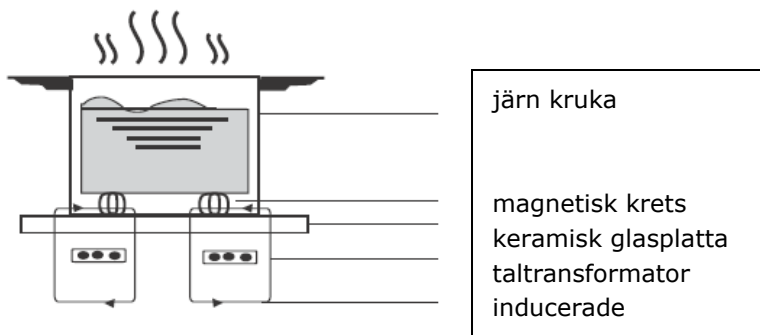
2.2 Kontrollpanelen



1. Strömreglage beröringskontroll
2. knapplåskontroll
3. Laddtrycksreglering
timerkontroll
5. PÅ/AV-kontroll

2.3 Arbetsteori

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



2.4 Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här handboken och ta särskilt hänsyn till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort skyddsfilmerna som fortfarande kan finnas på din induktionshäll.

2.5 Teknisk specifikation

Matlagningzoner	Zoner
Matningsspänning	220-240V ~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elkraft	7000W
Produktstorlek D × B × H (mm)	770X520X60
Inbyggda dimensioner A × B (mm)	744X494

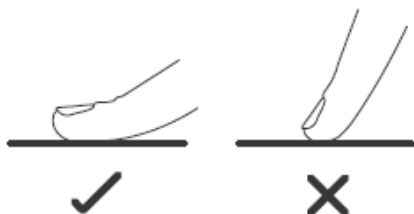
Vikt och dimensioner är ungefärliga. Eftersom vi kontinuerligt strävar efter att

förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.

3. Drift av produkten

3.1 Snabbknappar

- Kontrollerna svarar på beröring, så du behöver inte använda något tryck.
- Använd fingrarna, inte spetsen.
- Du hör ett pip varje gång en touch registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena, torra och att det inte finns något föremål (t.ex. ett redskap eller en trasa) som täcker dem. Även en tunn film med vatten kan göra kontrollerna svåra att använda.



3.2 Välja rätt kokkärl



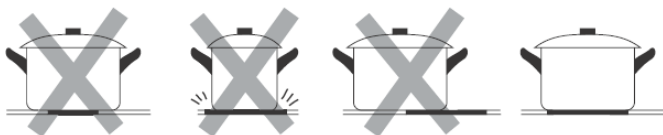
- Använd bara köksredskap med en bas som är lämplig för induktion matlagning. Leta efter induktionssymbolen på förpackning eller på botten av pannan.
- Du kan kontrollera om ditt köksredskap är lämpligt genom ett magnettest. Flytta en magnet mot botten av pannan. (helt intakt när du får flaskan, ska du lämna tillbaka den län lockas, är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har en magnet:
 1. Lägg lite vatten i pannan du vill kontrollera.
 2. Följ stegen under 'För att börja laga mat'.
 3. Om det inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är panelen lämplig.
- Köksartiklar tillverkade av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk bas, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



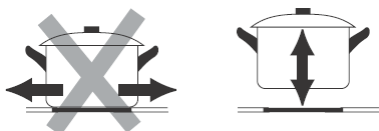
Använd inte köksredskap med taggade kanter eller en böjd bas.



Se till att botten på pannan är slät, sitter platt mot glaset och har samma storlek som kokzonen. Använd kokkärl med en diameter som är så stor som bilden av den valda zonen. Om du använder en kruka används en något större energi med maximal effektivitet. Om du använder mindre gryteffektivitet kan vara mindre än väntat. Potter mindre än 140 mm kan inte upptäckas vid spis. Centrera alltid panen i kokzonen.



Lyft alltid stekpannorna från induktionshällen - skjut inte, annars kan de repa glaset.

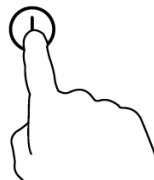


3.3 Användning

§ 3.3.1 Börja laga mat

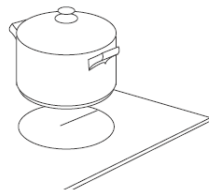
1. Tryck på ON/OFF-ko**ⓘ**ollen.

Efter att den har slagits på piper en gång, alla visas
visa "-" eller "- -", indikerar att induktionen
hällen har gått in i standby-läge.

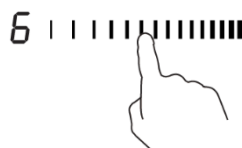


2. Placera en lämplig kastrull i kokzonen du vill använda.

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

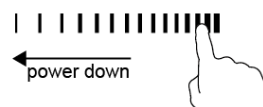
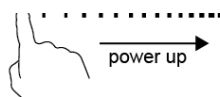


3. Rör vid reglaget för reglering av värmezonen, och en indikator bredvid knappen blinkar



4. Justera värmeinställningen genom att trycka på reglage

- Om du inte väljer en värmezoninginställning inom 1 minut kommer induktionshällen att göra stäng av automatiskt. Du kommer att behöva göra starta om från steg 1.



- Du kan ändra värmeinställningen när som helst under matlagning.

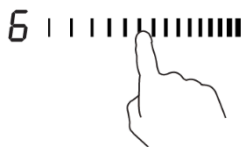
Om displayen blinkar växelvis $\geq \underline{\quad} \leq$ värmeinställningen

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

Ingen uppvärmning sker om det inte finns en lämplig panna i kokzonen. Displayen stängs automatiskt av efter 2 minuter om ingen lämplig panorerering är placerad på den.

3.3.2 Slutför matlagningen

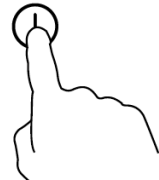
1. Tryck på reglaget för värmezonen kontrollera att du vill stänga av



2. Stäng av kokzonen genom att peka på skjutreglaget till " | " Se till att displayen visar "0"



3. Stäng av hela plattan genom att trycka på PÅ/AV-kontroll.



4. Se upp för heta ytor

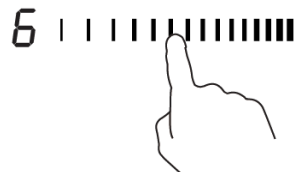
H visar vilken kokzon som är varm att röra vid. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energibesparingsfunktion om du vill värma upp ytterligare kokkärl, använd kokplattan det är fortfarande varmt.

3.3.3 Använda Boost-funktionen



Aktiverade boost-funktionen

1. Tryck på reglaget för reglering av värmezonen

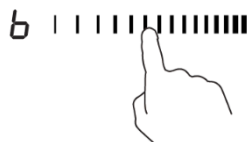


2. När du trycker på boost-kontrollen " B " visar zonindikatorn "b." och makten når Max.



Avbryt Boost-funktionen

1. Tryck på reglaget för reglering av värmezonen att du vill avbryta boost-funktionen



2. Tryck på "Boost" -kontrollen **B** häva Boost-funktionen, sedan kommer kokzonen att göra återgå till sin ursprungliga inställning.




- Funktionen kan fungera i vilken matlagingszon som helst
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är lika med 0 kommer den att återgå till 9 efter 5 minuter.


3.3.4 Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (till exempel att barn av misstag slår på kokzonerna).
- När kontrollerna är låsta är alla kontroller utom ON/OFF-kontrollen inaktiverade.

För att låsa kontrollerna

Tryck på knapplåsknappen  öppen. Timerindikatorn visar "Lo".

För att låsa upp kontrollerna

1. Se till att induktionshällen är på.
2. Tryck och håll ner knapplåsknappen  ett tag.
3. Du kan nu börja använda din induktionshäll.



hällen är i låsläget är alla kontroller inaktiverade utom

PÅ/AV-kontrollen du alltid stänga av induktionshällen med PÅ/AV

kontroll i en nödsituation, men du ska låsa upp spishällen först i nästa operation

Övertemperaturskydd

En utrustad temperatursensor kan övervaka temperaturen inuti induktionshällen. När en överdriven temperatur övervakas stannar induktionshällen automatiskt.

3.3.5 Timerkontroll

Du kan använda timern på två olika sätt:

- Du kan använda den som en minut. I detta fall stängs det inte av någon kokzon när den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in den för att stänga av en eller flera kokzoner efter att den inställda tiden är slut.
- Du kan ställa in timern på 99 minuter.

a) Använda timern som en minutminder

Om du inte väljer någon kokzon

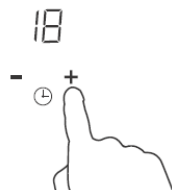
1. Se till att spishällen är på.
Obs! Du kan använda minutvakt även om du inte väljer någon kokzon.

2. Tryck på "+" på timerns kontroller. Vaktmästaren indikatorn börjar blinka och "10" kommer att visas i timerdisplayen.



3. Ställ in tiden genom att trycka på kontrollen "-" eller "+" storlek på timer

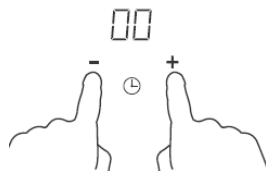
Tips: Tryck på "-" eller "+" -kontrollen för timern



en gång för att minska eller öka med 1 minut.

Tryck och håll ner "-" eller "+" -kontrollen för timern för att minska eller öka med 10 minuter.

4. När du trycker på "-" och "+", timern avbryts och "00" kommer att visas i minut display



5. När tiden är inställd börjar den räkna ner omedelbart. Displayen visar återstående tid och timerindikatorn blinkar i 5 sekunder.



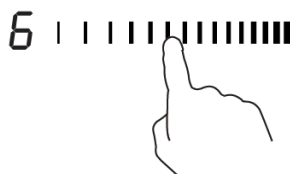
6. Buzzer pipar i 30 sekunder och timerindikatorn visar "--" när inställningstiden är klar.



b) Ställa in timern för att stänga av en eller flera kokzoner

Om timern är inställd på en zon:

1. Tryck på reglaget för reglering av värmezonen som du vill ställa in timern för.



2. Ställ in tiden genom att trycka på eller kontrollera timer

Tips: Tryck på "-" eller "+" -kontrollen för timer en gång minskar eller ökar med 1 minut.

Tryck och håll ner "-" eller "+" -kontrollen för timer minskar eller ökar med 10 minuter.



3. Röring av "-" och "+" tillsammans är timern



3.3.6 Standardarbetstider

Automatisk avstängning är en säkerhetsskyddsfunktion för din induktionshäll. Den stängs automatiskt av om du glömmer att stänga av din matlagning. Standardarbetstider för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:.

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



Personer med hjärtfrekvensen bör konsultera sin läkare innan de använder den här enheten.

4 Riktlinjer för matlagning



Var försiktig när du stekar eftersom oljan och fettets värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder PowerBoost. Vid extremt höga temperaturer tänds olja och fett spontant och detta utgör en allvarlig brandrisk.

4.1 Matlagningstips

- Minska temperaturinställningen när maten kommer i koka.
- Att använda ett lock kommer att minska koktiden och spara energi genom att behålla värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att minska tillagningstiderna.
- Börja laga mat i en hög inställning och minska inställningen när maten har värmts igenom.

4.1.1 Simmering, matlagning av ris

- Simmering sker under kokpunkten, vid cirka 85 ° C, när bubblor bara stiger ibland till kokvätskans yta. Det är nyckeln till läckra soppor och mjuka grytor eftersom smakerna utvecklas utan att koka över maten. Du bör också laga äggbaserade och mjöltjockade såser under kokpunkten.
- Vissa uppgifter, inklusive matlagning av ris enligt absorptionsmetoden, kan

kräva en inställning som är högre än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt under den rekommenderade tiden.

4.1.2 Stegande biff

För att laga saftiga smakfulla biffar:

1. Ställ köttet i rumstemperatur i ungefär 20 minuter innan det kokas.
2. Värm upp en tungbaserad stekpanna.
3. Borsta båda sidor av biffen med olja. Tappa en liten mängd olja i den heta pannan och sänk sedan ner köttet på den varma pannan.
4. Vänd biffen bara en gång under tillagningen. Den exakta tillagningstiden beror på stekens tjocklek och hur tillagad du vill ha den. Tiderna kan variera från cirka 2 - 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att mäta hur tillagad den är - desto fastare det känns desto mer "väl gjort" det blir.
5. Låt biffen vila på en varm platta i några minuter så att den slappnar av och blir mjuk innan servering.

4.1.3 För stekning

1. Välj en induktionskompatibel plattbasad wok eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och utrustning redo. Omrörning ska vara snabb. Om du lagar stora mängder, koka maten i flera mindre partier.
3. Värm upp pannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Kok först kött, lägg det åt sidan och håll det varmt.
5. Rör om grönsakerna. När de är heta men fortfarande skarpa, vrid kokzonen till en lägre inställning, sätt tillbaka köttet i pannan och tillsätt din sås.
6. Rör ingredienserna försiktigt för att se till att de värms igenom.
7. Servera omedelbart.

4.2 Upptäckt av små artiklar

När en olämplig storlek eller icke-magnetisk panorera (t.ex. aluminium) eller någon annan liten föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på hällen, hällen går automatiskt vidare i 1 minut. Fläkten fortsätter att koka ner induktionshällen i ytterligare 1 minut.

Fem (5) värmeinställningar

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

Värmeinställning	Lämplighet
2.	<ul style="list-style-type: none">• känslig uppvärmning för små mängder mat• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• mjukt sjunkande• långsam uppvärmning
4.	eftervärmning <ul style="list-style-type: none">• snabb simning• matlagning av ris
6.	pannkakor
8.	Sauté <ul style="list-style-type: none">• matlagningspasta
9/P	Snabbstekning <ul style="list-style-type: none">• searing• att koka soppa Vattenbad för kokande vatten.

Skötsel och rengöring

Vad?	Hur?	Viktigt!
------	------	----------

<p>Varje dag smutsar på glas (fingeravtryck, märken, fläckar kvar av mat eller icke-sockerliga spillöverskridningar på glaset)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera en diskmaskin medan glaset fortfarande är varmt (men inte varmt!) 3. Torka med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till spishällen är avstängd kommer det inte att visas någon "varm yta" men kokzonen kan fortfarande vara het! Var extremt försiktig. • Tunga skuror, vissa nylonskur och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om din renare eller skurare är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli färgat.
<p>Boilovers, smälter och het sockerhaltigt spill över glaset.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggen. 2. Håll bladet eller redskapet i en vinkel på 30 ° och skrapa smutsig eller spill till ett svalt område på spishällen. 3. Rengör smuts eller spill upp med en diskduk eller pappershandduk. 4. Följ steg 2 till 4 för 'Daglig smuts på glas' ovan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ta bort fläckar kvar av smälter och sockermat eller spillovers så snart GÖRS SÅ SNART SOM MÖJLIGT. Om det lämnas för att svalna på glas kan de vara svåra att ta bort eller till och med permanent skada glasytan. • Klipppris: när säkerhetsskyddet dras tillbaka, bladet i en skrapa är rakkniv. Använd med extrem sköta och förvara alltid säkert och förvaras oåtkomligt för barn.

Spillovers på snabbknappar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Sug upp spillet 3. Torka av beröringsområdet med en ren fuktig svamp eller trasa. 4. Torka av området helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällen igen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kokplattan kan pipa och vrida själv av, och beröringskontrollerna kanske inte fungerar medan det finns vätska på dem. Se till att torka av beröringskontrollområdet torrt innan du sätter på spishällen igen.
----------------------------	---	---

7 tips och tips

Problem	Möjliga orsaker:	Vad ska man göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström	Se till att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns en strömavbrott i ditt hem eller ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, ring en kvalificerad tekniker
Beröringskontrollerna svarar inte.	Kontrollerna är låsta.	Lås upp kontrollerna. Se avsnitt "Använd din induktionstopplatta" för instruktioner.
Pekskontrollerna är svåra att använda.	Det kan finnas en liten film av vatten över kontrollerna eller dig kanske använder spetsen på din finger när du rör vid kontroller	Se till att beröringskontrollområdet är torrt och använd fingerkulan när du rör vid kontrollerna.

Glaset repas.	<p>Grovt kokkärl.</p> <p>Olämplig, slipande skur eller rengöringsprodukter som används.</p>	<p>Använd köksredskap med platt och slät bas. Se "Välja rätt köksredskap".</p> <p>Se "Skötsel och städning".</p>
Vissa stekpannor ljudspricker eller klickar.	<p>Detta kan orsakas av konstruktion av ditt köksredskap (lager av olika metaller vibrerar annorlunda).</p>	<p>Detta är normalt för köksredskap och indikerar inte ett fel.</p>
Induktionshällen ger ett lågt brummande ljud när det används på en hög värmeinställning.	<p>Detta orsakas av tekniken av induktionskokning.</p>	<p>Detta är normalt, men ljudet bör lugna ner eller försvinna helt när du minskar värmeinställningen.</p>
Fläktljud från induktionshällen.	<p>En kylfläkt inbyggd i din induktionshällen har kommit till förhindra elektroniken från överhettning. Det kan fortsätta kör även efter att du har vänt induktionshäll av.</p>	<p>Detta är normalt och behöver ingen åtgärd. Stäng inte av strömmen till induktionshällen vid väggen medan fläkten är igång.</p>
Kokkärlet blir inte heta och visas på displayen.	<p>Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den inte är det lämplig för induktionskokning.</p> <p>Induktionshällen kan inte upptäcka pannan eftersom den är för liten för matlagingszonen eller inte riktigt centrerad på den.</p>	<p>Använd köksredskap som är lämpliga för induktionskokning. Se avsnittet "Välja rätt köksredskap".</p> <p>Centrera panelen och se till att basen matchar storleken på kokzonen.</p>

Induktionshällen eller en kokzon har stängts av oväntat ljuder en ton och en felkod visas (vanligtvis växelvis med en eller två siffror i matlagningstimerdisplayen).	(Tekniska störningar)	Observera felet bokstäver och siffror, växla kraften till induktionshällen av vid väggen och kontakta a kvalificerad tekniker:
---	------------------------	--

8 Visning och inspektion av fel

Om en onormalitet uppstår kommer induktionshällen automatiskt att gå in i skyddsläget och visa motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjliga orsaker var:	Vad ska man göra
F3-F8	Fel på rumstemperatursensorn	Kontakta leverantören.
F9-FE	Temperaturgivare för IGBT-felet.	Kontakta leverantören.
E1 + E2	Onormal matningsspänning	Kontrollera om ström utbudet är normalt. Slå på efter strömmen utbudet är normalt.
E3/E4	Onormal temperatur	Inspektera potten.
E5/E6	Dålig induktionshällvärme strålning	Starta om efter den induktionshällen svalnar.

Ovanstående är bedömning och inspektion av vanliga fel.

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

Installation

9.1 Val av installationsutrustning

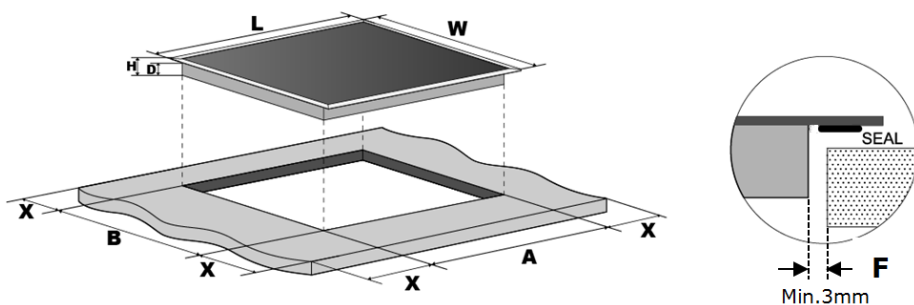
Skär ut arbetsytan enligt de storlekar som visas på ritningen.

För installation och användning ska minst 5 cm utrymme bevaras runt hålet.

Se till att arbetsytans tjocklek är minst 30 mm. Välj värmebeständigt och isolerat arbetsytmaterial (trä och liknande fibröst eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytmaterial om inte impregnerat) för att undvika elektrisk chock och större deformation orsakad av värmestrålningen från kokplattan. Enligt nedanstående:



Obs: Säkerhetsavståndet mellan spisens sidor och arbetsytans inre ytor bör vara minst 3 mm.

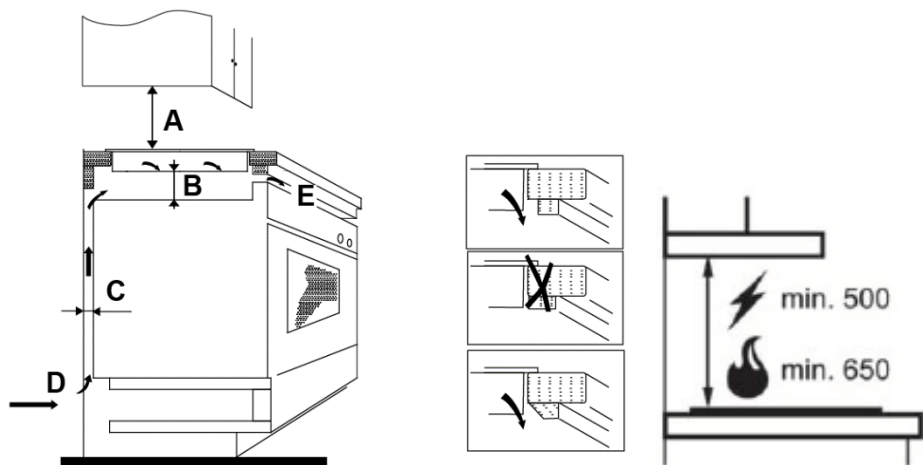


L mm	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X mm	F (mm)
770	520	60	56	740 +4	490 +4	50 mini	3 mini

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



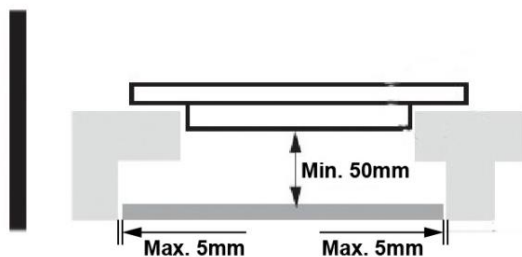
Obs: Säkerhetsavståndet mellan kokplattan och skåpet ovanför kokplattan bör vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 500	min. 50	min. 20	LUFTINTAG	Ventilationsöppning 5mm

VARNING: Se till att ventilationen är tillräcklig

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftinloppet och utloppet inte är blockerat. För att undvika oavsiktlig beröring med spisens överhettningbotten eller att få oönskad elektrisk stöt under arbetet, är det nödvändigt att sätta en tränsats, fixerad med skruvar, på ett avstånd på minst 50 mm från spisens botten. Följ kraven nedan.





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



- Var medveten om att limet som förenar plast- eller trämaterial till möblerna måste stå emot en temperatur som inte understiger 150 °C, för att undvika att panelen lossnar.
 - Bakväggen, angränsande och omgivande ytor måste därför kunna motstå en temperatur på 90 °C.
-

9.2 Innan du installerar hällen måste du se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och plan, och inga konstruktionsdelar påverkar rymdkraven.
- Arbetsytan är gjord av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Installationen kommer att uppfylla alla godkännandekrav och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig isoleringsströmbrytare som ger full frånkoppling från nätspänningen är integrerad i de permanenta kablarna, monterade och placerade för att följa de lokala ledningsreglerna och bestämmelserna.
- Isoleringsomkopplaren måste vara av en godkänd typ och tillhandahålla en 3 mm luftspaltkontaktavskiljning i alla poler (eller i alla aktiva [fas] ledare om de lokala ledningsreglerna möjliggör denna variation av kraven).
- Isoleringsomkopplaren kommer att vara lättillgänglig för kunden med

hällen installerad.

- Du konsulterar lokala byggnadsmyndigheter om du är osäker på installationen.
- Du använder värmebeständiga och lätt att rengöra kakel (som keramiska plattor) för väggytorna som omger hällen.

9.3 Kontrollera att när du har installerat hällen

- Strömförsörjningskabeln är inte tillgänglig via skåpdörrar eller lådor.
- Det finns tillräckligt med frisk luft från utsidan av skåpet till basen på hällen.
- Om hällen är installerad ovanför en låda eller skåp, installeras en termisk skyddsbarriär under hällens botten.
- Isoleringsomkopplaren är lätt tillgänglig för kunden.

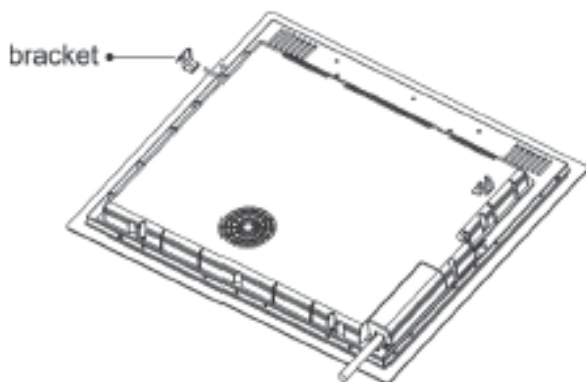
9.4 Innan du hittar fästkonsolerna

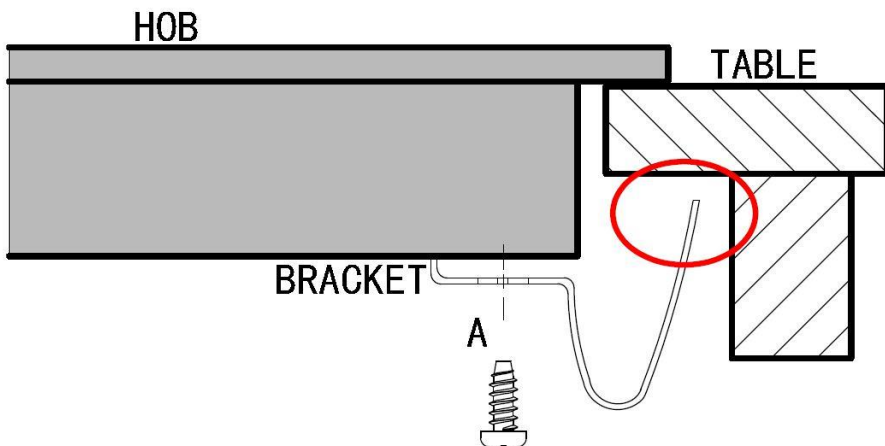
Enheten ska placeras på en stabil, slät yta. Använd inte kraft på kontrollerna som sticker ut från spisen.

9.5 Justera konsolens läge

Fäst hällen på bordsskiva genom att skruva 2 konsoler på botten av hällen (se bild) efter installationen.

Justera fästets läge så att den passar för olika bordets tjocklek.





Under inga omständigheter kan konsolerna inte komma i kontakt med arbetsytans inre ytor efter installationen (se bild).

9.6 Försiktighet

1. Induktionsvärmepattan måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har professionella till din tjänst. Vänligen utför aldrig operationen själv.
2. Hällen kommer inte att installeras direkt ovanför diskmaskin, kyl, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fuktigheten kan skada spisens elektronik
3. Induktionsvärmepattan ska installeras så att bättre luft från varme kan säkerställas för att förbättra dess tillförlitlighet.
4. Vägg och omgivande omgivning ovanför bordytan ska motstå värme.
5. För att undvika skador måste limet vara värmebeständigt.
6. Ångrensare får inte användas.