

**point**

# Induction Hob

POIH5060I4B  
User Manual

**LIFE MADE EASIER**

## GB

Thank you for purchasing your new POINT induction hob. These operating instructions will help you use it properly and safely. We recommend that you spend some time reading this instruction manual in order that you fully understand all the operational features it offers. Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

## NO

Takk for at du kjøpte din nye POINT Induksjonstopp . Denne bruksanvisningen hjelper deg med å bruke den ordentlig og sikkert. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene den har. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## FI

Kiitos, että ostit uuden POINT-Induktiolieden. Tämä käyttöopas opastaa sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että vietät hetken tämän käyttöoppaan parissa, jotta ymmärtäisit täysin kaikki laitteen tarjoamat toiminnalliset ominaisuudet. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää käyttöä varten.

## DK

Tak for købet af din nye Induktionskogeplade fra POINT. Disse brugsanvisninger hjælper dig med at bruge den korrekt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugsanvisning, så du får en fuld forståelse af, hvordan alle funktionerne virker. Læs alle sikkerhedsinstruktioner nøje før brug, og behold denne brugsanvisning til senere reference.

## SE

Tack för ditt köp av din nya POINT-Induktionshäll. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den säkert och på rätt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa denna bruksanvisning så att du förstår alla driftsfunktioner den erbjuder. Läs alla säkerhetsanvisningar noga före användning och förvara bruksanvisningen för framtida referens.

Instruction manual - English .....	page	4 - 38
Bruksanvisning - Norsk .....	side	39 - 73
Käyttöohjeet - Suomi .....	sivu	74 - 108
Brugsanvisning - Dansk .....	side	109 - 143
Användarmanua - Svenska .....	sida	144 - 178

GB

NO

FI

DK

SE

# **FOREWORD**

## **SAFETY WARNINGS**

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

## **INSTALLATION**

### **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.

### **Cut Hazard**

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

### **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.

## **OPERATION AND MAINTENANCE**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **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.

### **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.

### **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 injuries or cuts.

### **Important safety instructions**

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

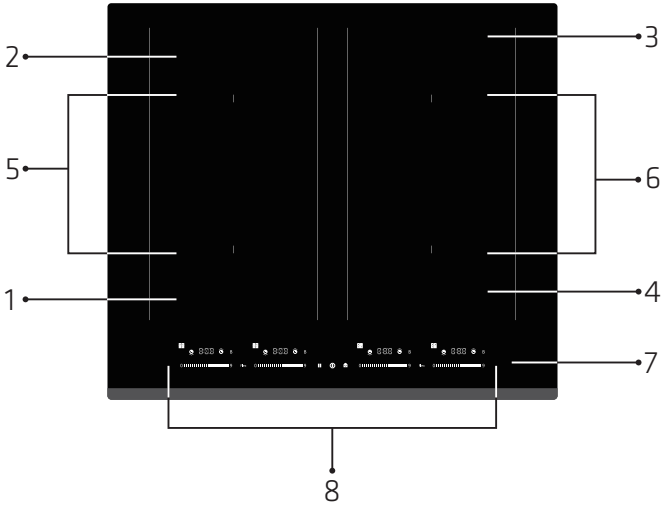
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the 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 services 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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

# PRODUCT INTRODUCTION

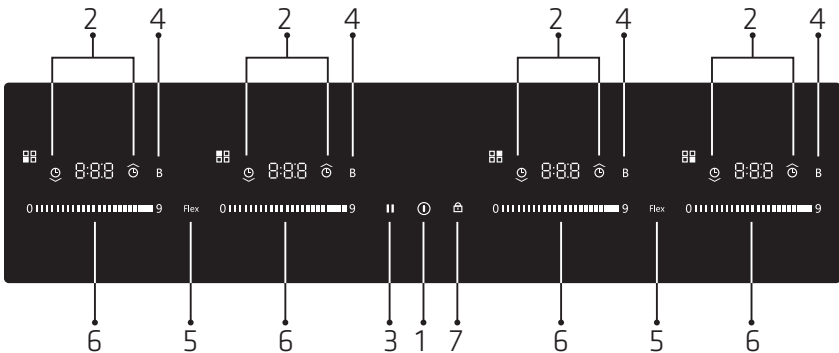
## TOP VIEW

- |  |  |
|--|--|
| 1. Max. 2200/3300 W zone               | 2. Max. 2200/3300 W zone               |
| 3. Max. 2200/3300 W zone               | 4. Max. 2200/3300 W zone               |
| 5. Free induction zone.<br>3300/3700 W | 6. Free induction zone.<br>3300/3700 W |
| 7. Glass plate                         | 8. Control panel                       |



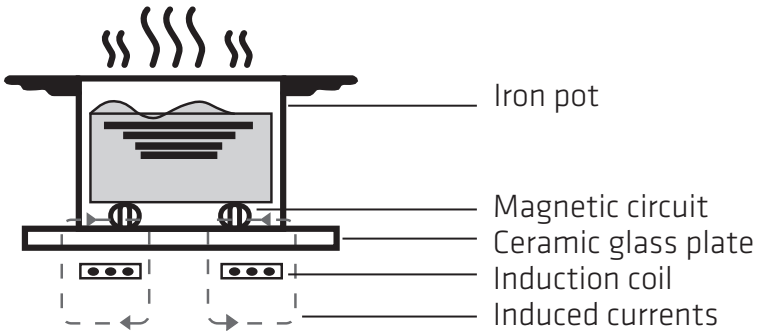
## CONTROL PANEL

- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 1. ON/OFF control  | 2. Time control               |
| 3. Pause control   | 4. Boost control              |
| 5. Flex control    | 6. Power slider touch control |
| 7. Keylock control |                               |



## 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.



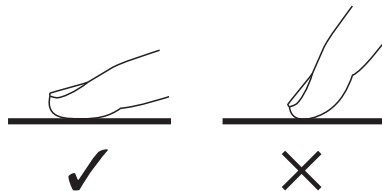
## Before using your New Induction Hob

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

## OPERATION OF PRODUCT


### TOUCH CONTROLS

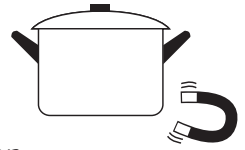
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



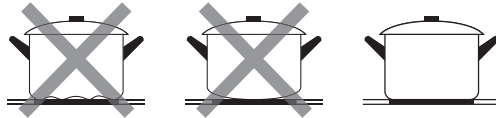
## CHOOSING



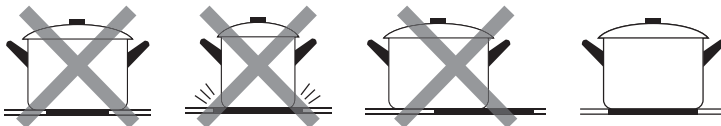
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



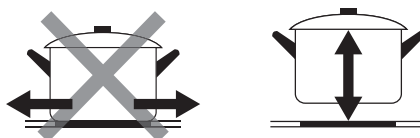
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 slightly wider will make sure energy be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pot less than 100mm 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.





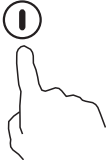
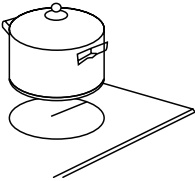
## PAN DIMENSION

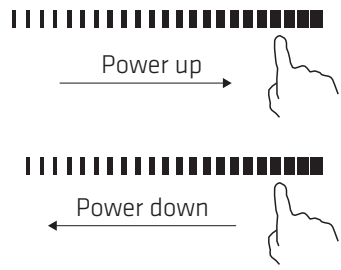
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
flex induction	210	220x380

## HOW TO USE

### Start cooking

<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ” , indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.</li></ul>	

<p>Each hob has its own independent slider, boost, timing operation button, which can independently operate the power level/timing function.</p>	
<p>Adjust heat setting by touching the slider control.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• If you don't choose a heat setting within 20 sec, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.</li> <li>• You can modify the heat setting at any time during cooking.</li> </ul>	

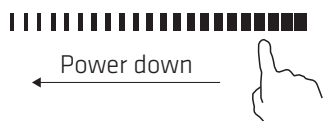
**If the display flashes  alternately with the heat setting**



This means that:

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

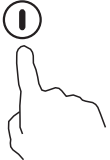
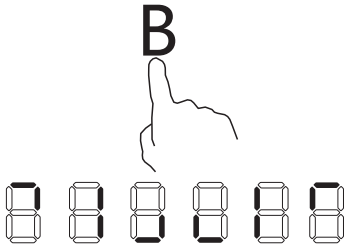
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

**Finish cooking**


<p>Touch the slider of the corresponding burner to the far left, make sure the display shows "0", after 3s the cooking area is turned off, and the display shows "-".</p>	
---	---

<p>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>Beware of hot surfaces H/h will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

## Using the Boost Function

<h3>Activate the boost function</h3>	
<p>Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, heating zone selection controls show “ - ” , indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.</p>	
<p>Touching the boost control “B”, the zone indicator shows “Marquee” and the power reaches Max.</p>	

## Cancel the Boost function

<p>In boost mode, the operation slider will exit the boost mode, and the gear will be displayed in the display area.</p>	
<p>After the boost operation time reaches, it will automatically exit the boost mode and return to the level before entering the boost mode . If the level before entering the boost mode is 0, it will become level 9 for operation.</p>	



Note:

- The function can work in all cooking zones.
- The cooking zone returns to its original setting after 10 minutes.
- The flex cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated, start 2nd cooking area, and the 1st cooking area will automatically change to level 9. Vice versa.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 10 minutes.

## Flexible Area

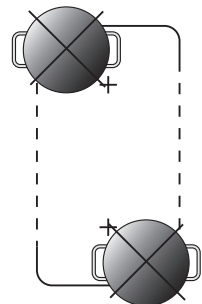
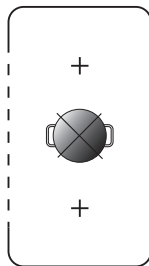
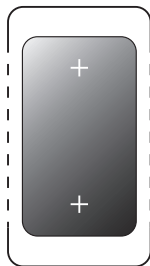
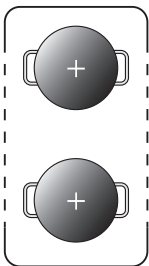
- This area can be used as a single zone or as two different zones, according to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, the part that is not covered by cookware is automatically switched off after 8 seconds. Do not use unsuitable pot on the Flexible area centered.
- To grant a correct pan detection and even heat distribution, the cookware should be correctly placed.

- In the front or rear side of the flexible zone when the cookware is smaller than 22 cm
- Anywhere with bigger cookware.

<b>As big zone</b>	
To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated keys.	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">Flex</p> 
The power setting works as any other normal area.	
If the pot is moved from the front to the rear part (or vice versa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.	
To add a further pot, press again the dedicated keys, in order to detect the cookware.	
<b>As two independent zones</b>	
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated keys. Do not use unsuitable pot on the Flexible area centered.	<p style="font-size: 2em; font-weight: bold;">Flex</p> 

GB

Examples of good pot placement and bad pot placement.





## 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.



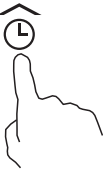
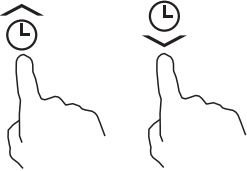
<b>To lock the controls</b>	
Touch the lock control.	The digital will show “ Lo ”.
<b>To unlock the controls</b>	
Touch and hold the lock control for a while.	




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

## Timer control

- Each heat zone has independent time increase and decrease buttons.
- Press the key for a short time to increase or decrease time by 1min, and press the key for a long time to increase or increase by 10min.
- In flex mode, the time operation keys of the flex included hobs can operate the time of the flex zone.
- In the flex zone mode, if the timing exists, turn off the flex zone function, and the time will remain on the LF/RF hob.
- Enter flex mode, and the timing setting is turned off by default.
- The maximum settable timing time is 8:00.
- The maximum setting time of the current gear is the default timing time of the gear. For details, see the Default working times.
- After entering the timing, the display will only display the current timing time.

<p>When the time is set to 0, it will exit the level display mode at a fixed time without operation for 3s.</p>	
<p>Time decrease button, long press and short press are effective.</p>	
<p>Time increase button, long press and short press are effective.</p>	
<p>At the same time, press the timing plus or minus button for 1s to cancel the timing.</p>	

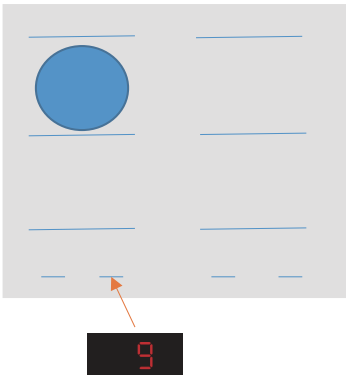
## Pause

<p>1. When the cooking zones are running, touch the "II" control, all the displays will show " II " and heating by level 2. At this moment, only " II " and " I " control can be operated.</p> <p>2. Touch " II " again, the displays show the original setting, and the cooking zones keep on heating.</p>	
---	---

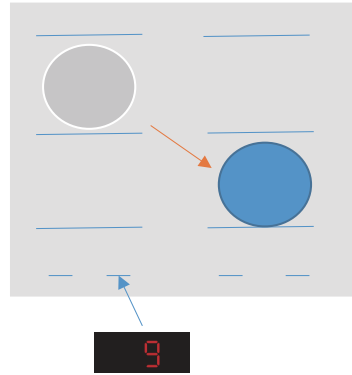
## PAN TRANSFER

In the off state, long press the On/Off key to start the cooktop, in 10 seconds long press LF timing reduction function key for 3s, close and start the pan transfer function;

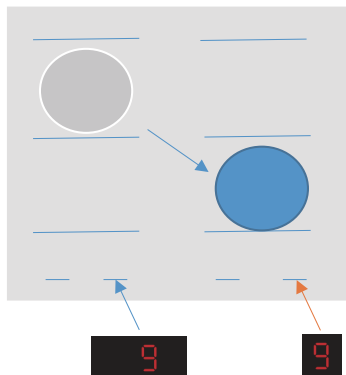
1. LF digital tube displays On, it means open pan transfer function.
2. LF digital tube displays OF, it means close pan transfer function.
3. The pot transfer function is not enabled by default when burner is in boost mode.
4. After the transfer is confirmed, the timing time and level will be transferred.



Start LR hob, LR burner running at 9 level.



When the power is stable, transfer the LR cooker to RF.

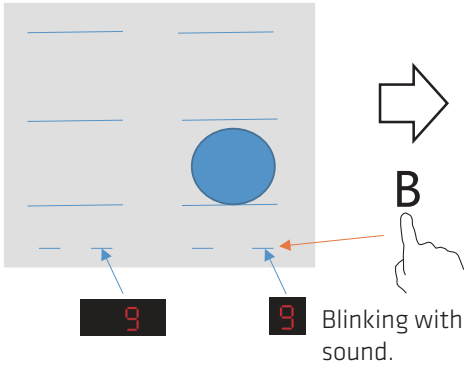


Blinking with sound.

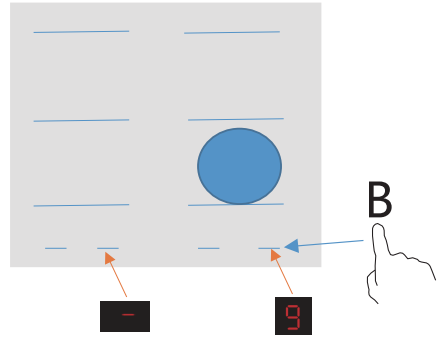
RF burner flashing and display the power level of LR burner.



## Confirmation

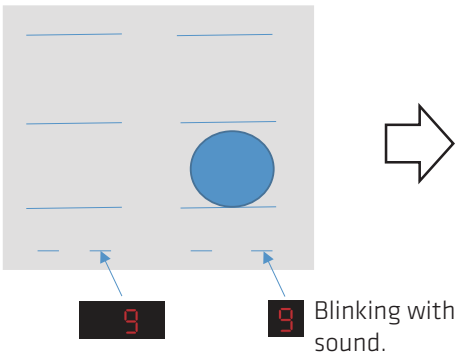


Press the flashing bunner's boost key to confirm the transfer.

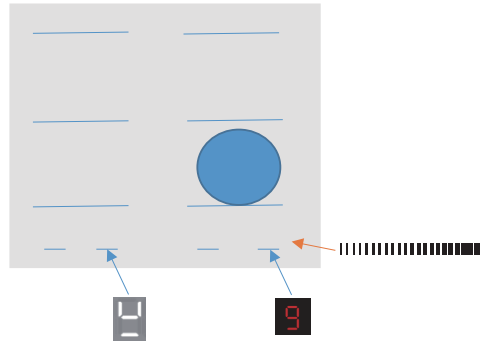


RF bunner is heated at LR bunner level.

## Disconfirmation



1. No pot is displayed after 6 seconds.
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound.



Operate the RF slide, cancel the transfer, and heat in the set gear.

## Default working times

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

Power level	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minutes.



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

## 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.

## COOKING TIPS

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

## Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.

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

## **Searing steak**

To cook juicy flavorsome steaks:

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

## **For stir-frying**

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipments 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.

## **DETECTION OF SMALL ARTICLES**

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), 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.

# 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.

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

# CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Heavy-duty scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill.</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

CB

# HINTS AND TIPS

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
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.

<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>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).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p>

## FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

### Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
E1, E2, E7	Temperature sensor failure.	Please contact the supplier.
E3, E4	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
EU	The connection between the display board and the main board is fail or touch IC communication failed.	Please contact the supplier.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.

C1	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
C2	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
F5	Fan abnormality.	Please contact the supplier.
EF	Two or more keys are triggered for a long time.	Cleaning the operation area.

## Specific Failure & Solution

<b>Failure</b>	<b>Problem</b>	<b>Solution A</b>	<b>Solution B</b>
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	



The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "E".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual).	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side ( Such as the first and the second zone ) displays "E".	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	


The above are the judgment and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

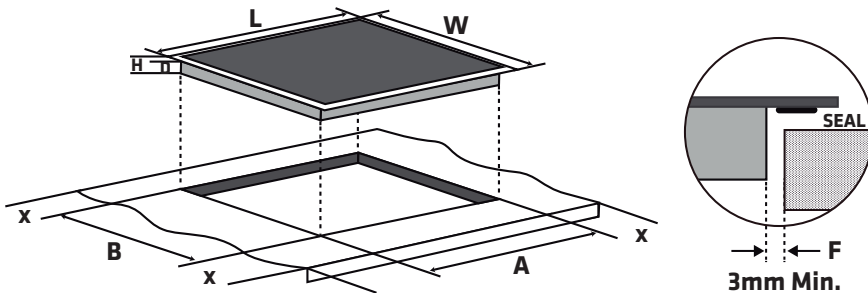
# INSTALLATION

## 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:

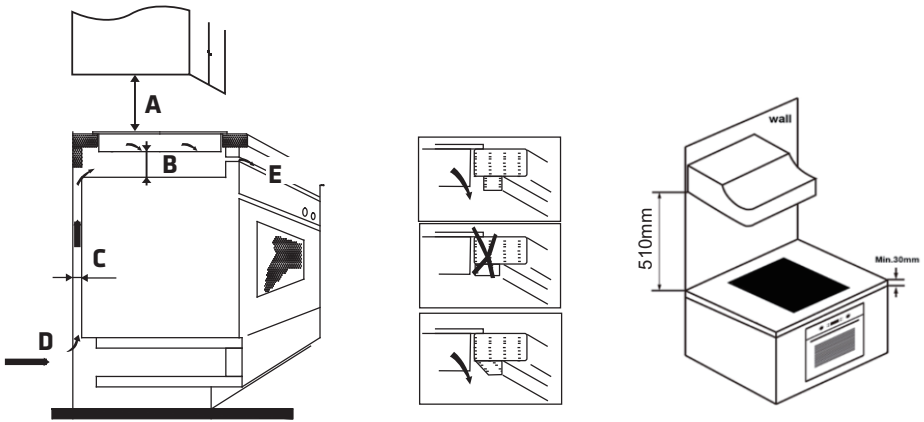
 Note: The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

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

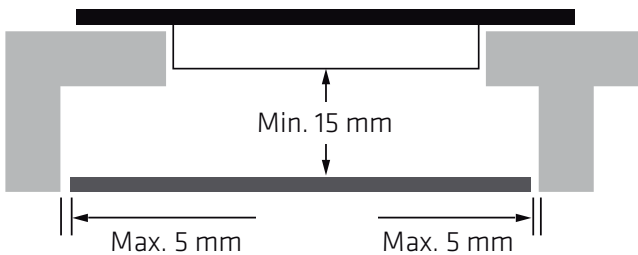
 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 510 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
510 min.	15 min.	20 min.	Air intake	Air exit 2mm

### 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 15mm 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.

## **BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT**

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## **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.

## BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

## ADJUSTING THE BRACKET POSITION

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

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



GB



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

## HOW TO ACTIVATE DEMO MODE

Step 1, Turn off the machine first.

Step 2, Press the child lock button for 3 seconds.

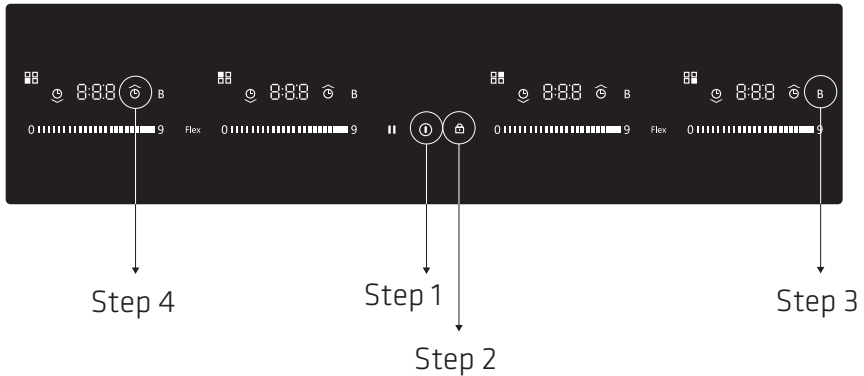
Step 3, Press the “B” button on the Right Front burner for 3 seconds.

Step 4, Press the Left Front timer up button for 3 seconds.

Note :

1. It is the same steps to turn off the demo mode.

2. Demo mode is only for off-line experience without pots, it's normal that the induction hob doesn't heat up.



## 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 for better heat radiation to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

## CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

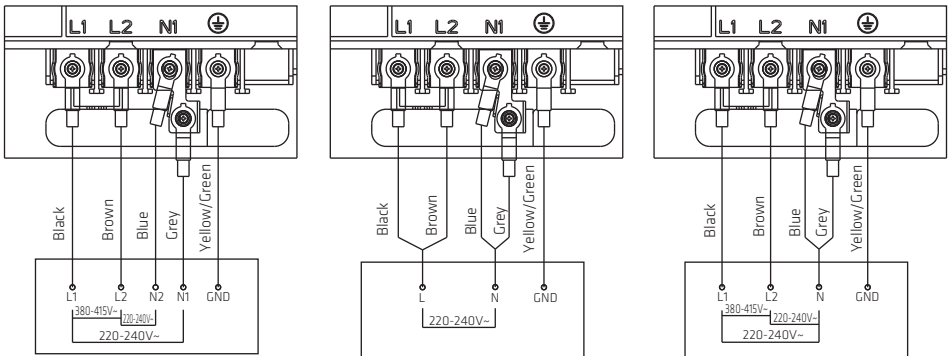
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations.

Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sales agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians.



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

## TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Hob	POIH5060I4B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz or 60Hz
Installed Electric Power	7400W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X53
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X480

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



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste.

There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.



<b>Information for domestic electric hobs</b>			
	<b>Symbol</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>
Model identification	-	POIH5060I4B	
Type of hob	-	Built-in hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Induction cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	∅	Zone 1: 18,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 15,0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	---	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	Zone 1: 180,662 Zone 2: 184,37 Zone 3: 184,576 Zone 4: 191,58	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	185,3	Wh/kg

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00

Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07

Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305

Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000

# FORORD

## SIKKERHETSADVARSLER

Din sikkerhet er viktig for oss. Les denne informasjonen før du bruker platetoppen.

## INSTALLASJON

### Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører arbeid eller vedlikehold på det.
- Det er viktig og påbudt å koble til en god jordforbindelse.
- Endringer i nettinstallasjonen i hjemmet må kun utføres av en kvalifisert elektriker.
- Hvis ikke dette rådet følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

### Kuttfare

- Vær forsiktig – panelkantene er skarpe.
- Hvis man ikke er forsiktig, kan det føre til skade eller kutt.

### Viktige sikkerhetsinstruksjoner

- Les disse instruksjonene nøye før du installerer eller bruker apparatet.
- Det skal aldri plasseres brennbare materialer eller produkter på apparatet.
- Denne informasjonen bør gjøres tilgjengelig for den som er ansvarlig for installasjonen av apparatet, da det kan redusere installasjonskostnadene dine.
- For å unngå fare må apparatet installeres i henhold til disse installasjonsinstruksjonene.

- Dette apparatet skal installeres og jordes på riktig måte av en kvalifisert person.
- Apparatet bør kobles til en krets med skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen.
- Hvis ikke apparatet installeres på riktig måte, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gjøres ugyldige.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller har mottatt instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår faren dette innebærer.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Hvis strø姆ledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Advarsel: Hvis overflaten er sprukket, slår du av apparatet for å unngå sjansen for elektrisk støt, da platetopper i glasskeramikk eller lignende materiale beskytter strømførende deler
- Ikke la metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer eller lokk, ligge på platetoppen, da de kan bli varme.
- Damprensere skal ikke brukes.
- Ikke bruk damp til å rengjøre platetoppen.
- Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke legg ting på kokeflatene.
- Man må følge med når man lager mat. Man må følge med hele tiden når man lager mat i kort tid.

- ADVARSEL: Hvis man ikke følger mens man lager mat på platetoppen med fett eller olje, kan det være farlig og kan føre til brann. ALDRI prøv å slukke en brann med vann. Slå av apparatet og dekk til flammen, f.eks. med et lokk eller et brannteppe.

## **DRIFT OG VEDLIKEHOLD**

### **Fare for elektrisk støt**

- Ikke bruk en platetopp som er skadet eller sprukket. Hvis platetoppen knuser eller sprekker, slår du av apparatet umiddelbart ved strømforsyningen (veggbryter) og kontakter en kvalifisert tekniker.
- Slå av platetoppen i veggen før rengjøring eller vedlikehold.
- Hvis ikke dette rådet følges, kan det føre til elektrisk støt eller død.

### **Helsefare**

- Dette apparatet overholder standarder for elektromagnetisk sikkerhet.
- Imidlertid må personer med hjertepacemaker eller andre elektriske implantater (for eksempel insulinpumper) spørre lege eller produsenten til implantatet før bruk av dette apparatet for å sikre at implantatene ikke påvirkes av det elektromagnetiske feltet.
- Hvis ikke dette rådet følges, kan det føre til død.

## **Fare med varme overflater**

- Under bruk vil tilgjengelige deler av dette apparatet bli varme nok til å forårsake brannskader.
- Du må ikke la noen del av kroppen, klær eller noe annet enn egnet kokekar komme i kontakt med induksjonsglasset før overflaten er nedkjølt.
- Hold barn vekke.
- Håndtakene på gryter kan være varme å ta på. Sjekk at grytehandtakene ikke henger over andre varmesoner som er på. Håndtak må holdes borte fra barn.
- Hvis ikke dette rådet følges, kan det føre til brannskader og skålding.

## **Kuttfare**

- Det sylskarpe bladet blir eksponert når sikkerhetsdekselet på skrapen trekkes tilbake. Vær ekstremt forsiktig med bruken, og oppbevar alltid trygt og utilgjengelig for barn.
- Hvis man ikke er forsiktig, kan det føre til skade eller kutt.

## **Viktige sikkerhetsinstruksjoner**

- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk. Hvis det koker over, kan det komme røyk og fettete søl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller redskaper ligge oppå apparatet.
- Ikke plasser eller legg noen magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort eller minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner eller MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan påvirkes av dets elektromagnetiske felt.

- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet.
- Etter bruk slår du alltid av varmesonene og platetoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved å bruke berøringskontrollene). Ikke stol på at pannepåvisningsfunksjonen slår av varmesonene når du fjerner pannene.
- Ikke la barn leke med apparatet eller sitte, stå eller klatre på det.
- Ikke oppbevar gjenstander som barn være interesserte i i skap over apparatet. Barn som klatrer på platetoppen kan bli alvorlig skadet.
- Ikke la barn være alene eller uten tilsyn i området der apparatet er i bruk.
- Barn eller personer med nedsatt funksjonsevne som begrenser evnen til å bruke apparatet bør bli instruert i bruken av en ansvarlig og kompetent person. Den som instruerer skal være overbevist om at hen kan bruke apparatet uten fare for seg selv eller omgivelsene.
- Ikke reparer eller skifte ut noen del av apparatet med mindre det anbefales spesifikt i bruksanvisningen. All annen service skal utføres av kvalifisert tekniker.
- Ikke plasser eller slipp tunge gjenstander på platetoppen.
- Ikke stå på platetoppen.
- Ikke bruk panner med skarpe kanter, og ikke skyv dem over den keramiske glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuresvamber eller andre grovt skurende rengjøringsmidler når du rengjør platetoppen, da disse kan lage riper i glasset.

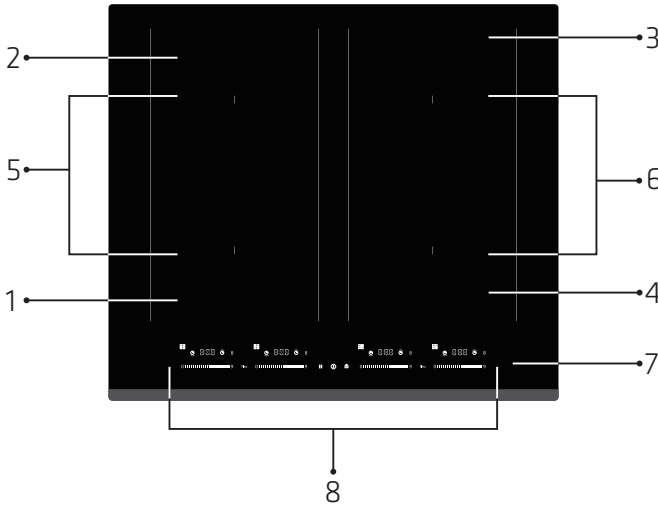
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder som: personalrom i butikker; på kontorer og arbeidsplasser; på gårdsbruk og av gjester i hoteller, moteller og andre bosteder og enkle overnattingssteder.
- ADVARSEL: Apparatet og utsatte deler blir varme under bruk.
- Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- Etter bruk må du slå av platetoppen med kontrollen og ikke bare stole på grytedektoren.



# PRODUKTINTRODUKSJON

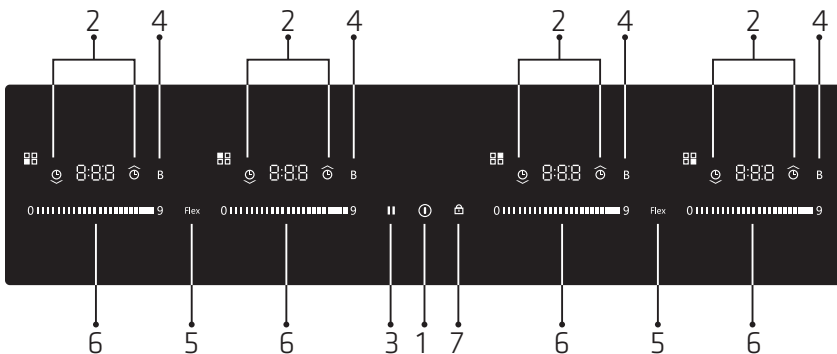
## SETT OVENFRA

1. Sone med maks. 2200/3300 W
2. Sone med maks. 2200/3300 W
3. Sone med maks. 2200/3300 W
4. Sone med maks. 2200/3300 W
5. Fri induksjonsone. 3300/3700 W
6. Fri induksjonsone. 3300/3700 W
7. Glassplate
8. Kontrollpanel



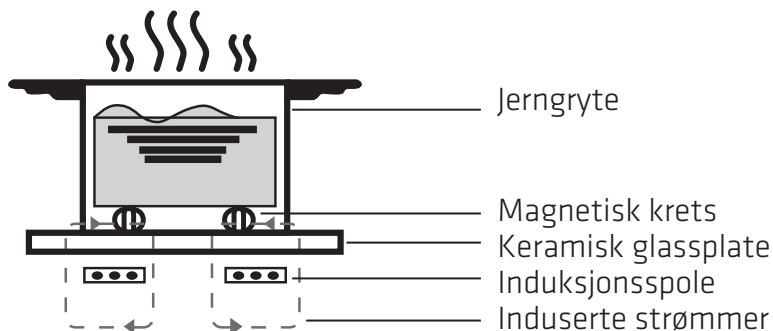
## KONTROLLPANEL

1. PÅ/AV-kontroll
2. tidskontroll
3. Pausekontroll
4. boost-kontroll
5. fleksikontroll
6. Berøringskontroll for effekt
7. Knappelåskontroll



## Arbeidsteori

Induksjon er en trygg, avansert, effektiv og økonomisk teknologi til å lage mat. Den fungerer ved at elektromagnetiske vibrasjoner genererer varme direkte i pannen, i stedet for indirekte gjennom å varme opp glassoverflaten. Glasset blir varmt bare fordi pannen til slutt varmer det opp.



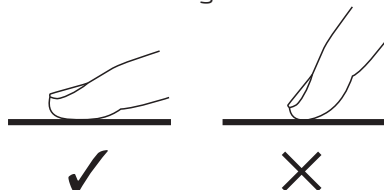
## Før du bruker den nye induksjonstoppen

- Les denne veiledningen, og legg spesielt merke til det som står under «Sikkerhetsadvarsler».
- Fjern eventuell beskyttende film som kan være igjen på induksjonstoppen.

## DRIFT AV PRODUKTET

### BERØRINGSKONTROLLER

- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke noe press.
- Bruk fingerkulen, ikke tuppen.
- Du hører et pip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for at kontrollene alltid er rene og tørre og at de ikke dekkes av noen gjenstander (f.eks. et redskap eller en klut). Selv en tynn film med vann kan gjøre kontrollene vanskelige å bruke.

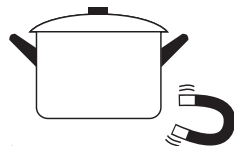


## VELGE RIKTIG KOKEKAR

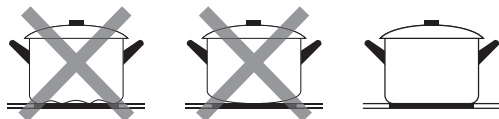


Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av pannen.

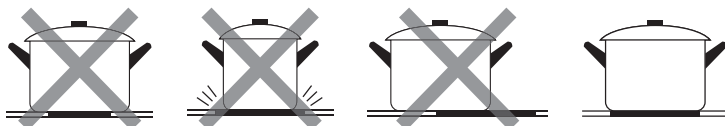
- Du kan sjekke om kokekaret er egnet ved å gjøre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den blir tiltrukket, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Ha litt vann i pannen du vil sjekke.
  2. Hvis L ikke blinker i displayet, og vannet varmes opp, er pannen egnet.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen, keramikk.



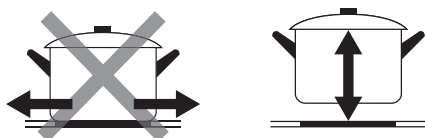
Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



Sørg for at bunnen av pannen er glatt, ligger flatt mot glasset og har samme størrelse som varmesonen. Bruk panner med diameter like stor som grafikken til den valgte sonen. Med maksimal effektivitet fås med en gryte som er litt større. Hvis du bruker mindre gryte, kan effektiviteten være mindre enn forventet. Det kan hende at gryter mindre enn 100 mm ikke oppdages av platetoppen. Sett alltid pannen midt på varmesonen.



Løft alltid panner opp fra induksjonstoppen – ikke skli dem, da glasset kan bli ripet.



## STØRRELSE PÅ GRYTER

Varmesonene tilpasses, til en viss grad, automatisk til grytens diameter. Bunnen av pannen må imidlertid ha en minimumsdiameter i henhold til den tilsvarende varmesonen. For å få best mulig effektivitet av platetoppen legger du pannen i midten av varmesonen.

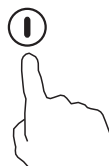
Varmesone	Basisdiametere til induksjonskokekar	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	100	220
fleksi-induksjon	210	220x380

## BRUK

### Begynn å lage mat

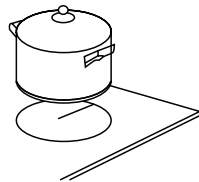
Trykk PÅ/AV-kontrollen.

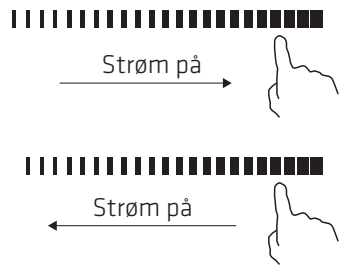
Når induksjonstoppen slås på, piper den én gang, og kontrollene for valg av varmesone viser «-». Dette indikerer at induksjonstoppen er i ventemodus.



Plasser en egnet panne på varmesonen du ønsker å bruke.

- Sørg for at bunnen av kjelen og overflaten av varmesonen er rene og tørre.



<p>Hver plate har sin egen uavhengige skyvebryter, boost og tidtaker, som uavhengig kan betjene effektnivået /tidtaker.</p>	
<p>Juster varmeinnstillingen ved å trykke glidebryteren.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling på 20 sekunder, slår induksjonstoppen slå seg av automatisk. Du må starte på nytt fra trinn 1.</li> <li>• Du kan endre varmeinnstillingen når som helst underveis.</li> </ul>	


## Hvis blinker vekselvis med varmeinnstillingen på displayet

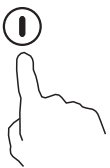

Dette betyr at:

- du ikke har plassert en panne på riktig varmesone,
- pannen du bruker ikke er egnet for induksjon, eller
- pannen er for liten eller satt riktig midt på varmesonen.

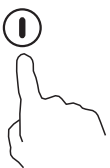
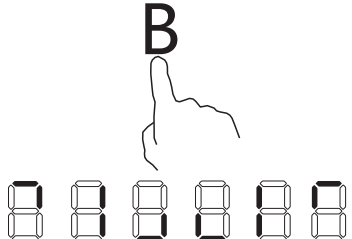
Det varmes ikke opp med mindre det er en egnet panne på varmesonen. Displayet slår seg av automatisk etter 1 minutt hvis det ikke står et egnet kokekar.

## Slutte å lage mat


<p>Skyv glidebryteren til den tilsvarende sonen helt til venstre, og sørg for at displayet viser «0». Etter 3 sekunder sonen slått av, og displayet viser «-».</p>	
--	---

<p>Slå av hele platetoppen ved å trykke PÅ/AV-kontrollen.</p>	
<p>Pass på varme overflater H/h viser hvilke varmesoner som er for varme til å ta på. Det forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes til å spare energi. Hvis du vil varme opp flere kjeler, kan du bruke den sonen som fortsatt er varm.</p>	

## Bruke boost-funksjonen

<h3>Aktivere boost-funksjonen</h3>	
<p>Trykk PÅ/AV-kontrollen. Når induksjonstoppen slås på, piper den én gang, og kontrollene for valg av varmesone viser «-». Dette indikerer at induksjonstoppen er i ventemodus.</p>	
<p>Når boost-kontrollen «B» trykkes, viser soneindikatoren «Marquee» og kraften går til maks.</p>	

## Avbryte boost-funksjonen

<p>I boost-modus går operasjonsglidebryteren gå ut av boost-modus, og innstillingen vises i visningsområdet.</p>	
<p>Når boost-driftstiden når, vil den automatisk gå ut av boost-modus og tilbake til nivået før den gikk i boost-modus. Hvis nivået før boost-modus er 0, blir det nivå 9 for drift.</p>	



### Merk:

- Funksjonen kan fungere i alle varmesoner.
- Varmesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 10 minutter.
- Fleksi-varmesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Når boost-funksjonen er aktivert på en varmesone, og en annen varmesone aktiveres, settes den første automatisk til nivå 9. Og motsatt.
- Hvis den opprinnelige varmeinnstillingen er lik 0, vil den gå tilbake til 9 etter 10 minutter.

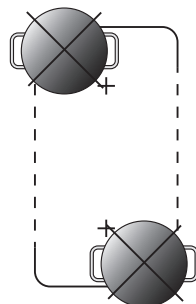
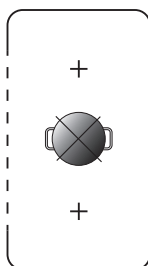
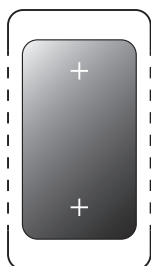
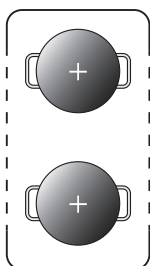
### Fleksibelt område

- Dette området kan brukes som en enkelt sone eller som to forskjellige soner når som helst, avhengig av behovet.
- Det fleksible området er laget av to uavhengige induksjonsspoler som kan styres for seg. Når de fungerer som en enkelt sone, blir delen som ikke er dekket av et kokekar, automatisk slått av etter 8 sekunder. Ikke bruk uegnede gryte på det fleksible området.
- For å oppdage pannen riktig og fordele varmen jevnt bør kokekaret plasseres riktig.

- Foran eller bak på den fleksible sonen når kokekaret er mindre enn 22 cm.
- Hvor som helst med større kokekar.

<b>Som stor sone</b>	
For å aktivere det fleksible området som en enkelt stor sone trykker du bare de dedikerte knappene.	<b>Flex</b> 
Strøminnstillingen fungerer som ethvert annet normalt område.	
Hvis gryten flyttes fra foran til bak (eller omvendt), oppdager det fleksible området automatisk den nye posisjonen og beholder den samme effekten.	
Når du skal legge til en ekstra kjele, trykker du igjen på de tilhørende knappene for å registrere kokekaret.	
<b>Som to uavhengige soner</b>	
Trykk de dedikerte knappene for å bruke det fleksible området som to forskjellige soner med forskjellige effektinnstillinger. Ikke bruk uegnede gryte på det fleksible området.	<b>Flex</b> 

Eksempler på god og dårlig plassering av gryten.







## Låse kontrollene

- Du kan låse kontrollene for å forhindre utilsiktet bruk (for eksempel at barn slår på varmesonene ved uhell).
- Når kontrollene er låst, er alle kontrollene unntatt PÅ/AV deaktivert.



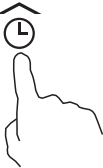
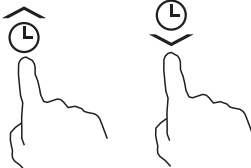
<b>Låse kontrollene</b>	
Trykk låsekontrollen.	Den digitale visningen viser «Lo».
<b>Låse opp kontrollene</b>	
Berør og hold inne låsekontrollen en stund.	




Når platetoppen er låst, er alle kontrollene unntatt PÅ/AV  deaktivert. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV-kontrollen  i en nødssituasjon, men du skal først låse opp platetoppen ved neste operasjon.

## Tidtaker

- Hver varmesone har uavhengige knapper for å øke og redusere tiden.
- Trykk knappen kort for å øke eller redusere med 1, og hold inne for å øke eller øke med 10.
- I fleksimodus kan knappene for å styre tiden på fleksisoneer på platetopper som har denne funksjonen.
- Hvis tiden er stilt inn i fleksisone-modus, kan du slå av fleksisonefunksjonen, så blir tiden igjen på LF/RF-kokeplater.
- Gå inn i fleksimodus, så er tidsinnstillingen slått av som standard.
- Tiden kan maksimalt stilles til 8:00.
- Den maksimale innstillingstiden for valgt nivå er standardtiden for nivået. Se Standard arbeidstider for mer informasjon.
- Når du har lagt inn tiden, viser displayet bare gjeldende tid.

<p>Når tiden er satt til 0, går den ut av nivåvisningsmodusen på et fast tidspunkt uten at noe gjøres på 3 sekunder.</p>	
<p>Knappen for å redusere tiden kan trykkes kort eller lenge.</p>	
<p>Knappen for å øke tiden kan trykkes kort eller lenge.</p>	
<p>Trykk samtidig pluss- eller minus knappen for tidtaker i 1 sekunder for å avbryte tiden.</p>	

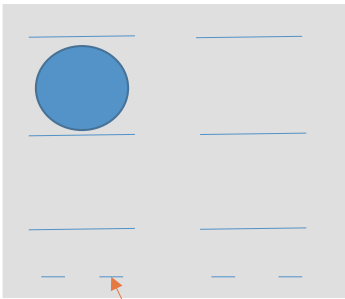
## Pause

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Når varmesonene er i gang, trykker du «II»-kontrollen, viser alle displayene «II», så settes effekten til nivå 2. Da kan kun kontrollene «II» og «ⓘ» brukes.</li> <li>2. Trykk «II», så viser displayene den opprinnelige innstillingen, og varmesonene fortsetter å varme opp.</li> </ol>	
--	---

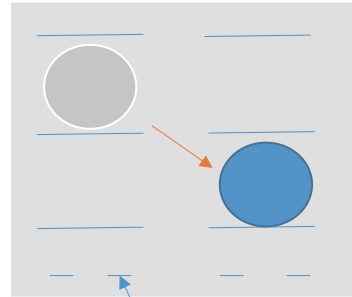
## FLYTTE PANNE

Hold inne På/av-knappen i 10 sekunder når avslått for å starte platetoppen. Trykk LF-tidsreduksjonsfunksjonstasten i 3 sek, lukk og start panneoverføringsfunksjonen;

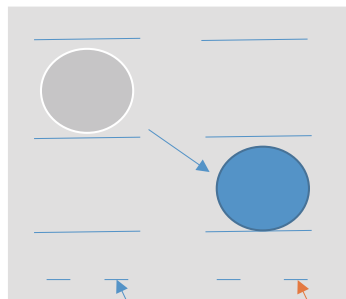
1. Når displayet viser On, betyr det at panneoverføringsfunksjonen er åpen.
2. Når displayet viser OF, betyr det at panneoverføringsfunksjonen er lukket.
3. Panne overføringsfunksjonen er ikke aktivert som standard når sonen er i boost-modus.
4. Når overføringen er bekreftet, vil tidspunktet og nivået overføres.



Start LR-sonen, så kjører LR-sonen på nivå 9.



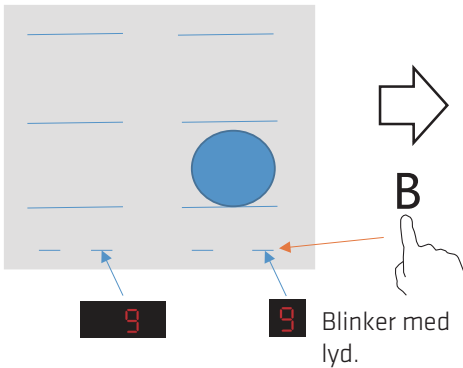
Når effekten er stabil, overfører du LR til RF.



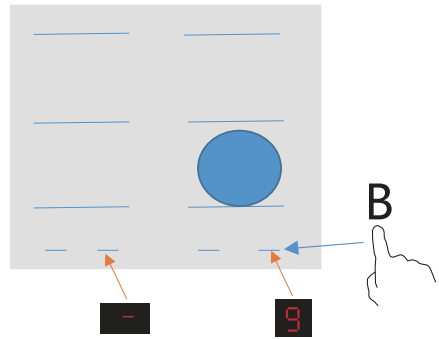
RF-sonen blinker og viser effekt nivået til LR-sonen.

Blinker med lyd.

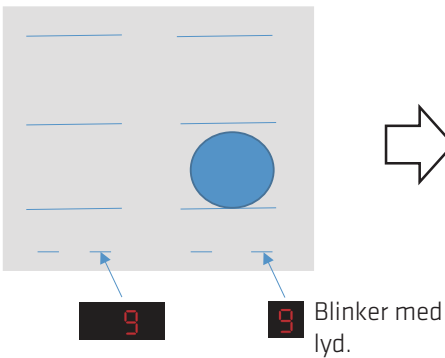
## Bekreftelse



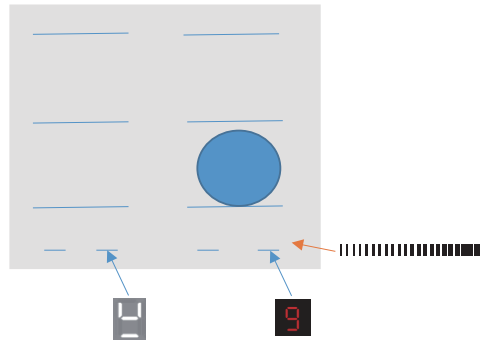
Trykk boost-knappen på sonen som blinker for å bekrefte overføringen.



## Avkrefte



1. Ingen gryte vises etter 6 sekunder.
2. 10 sekunder senere slukkes blinking og det kommer en lyd.



## Standard arbeidstider

Induksjonstoppen din har en funksjon for å slå seg av automatisk. Den slår seg av automatisk hvis du glemmer å slå av når du lager mat. Standard driftstider for de ulike effektnivåene står i tabellen nedenfor:

Effektnivå	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstimer (time)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Når gryten tas av, stopper induksjonstoppen å varme opp med det samme, og den slås av automatisk etter 1 minutter.



Personer med pacemaker bør spørre legen sin før de bruker denne enheten.

## VEILEDNING FOR MATLAGING



Vær forsiktig ved frityr, da olje og fett varmes opp veldig raskt, spesielt hvis du bruker boost. Ved ekstremt høye temperaturer vil olje og fett antennes spontant, noe som utgjør en alvorlig brannfare.

## TIPS TIL MATLAGING

- Når maten koker opp, reduserer du temperaturinnstillingen.
- Bruker man lokk, vil det redusere tiden og spare energi ved å holde på varmen.
- Reduser mengden væske eller fett for å redusere tilberedningstiden.
- Start med å lage mat ved en høy innstilling, og reduser innstillingen når maten er gjennomstekt.

## Småkoking, koke ris

- Småkoking skjer under kokepunktet, ved rundt 85°C, når bobler bare av og til stiger til overflaten av væsken som koker. Det er nøkkelen til å lage deilige supper og møre gryteretter, fordi smakene utvikles uten at maten blir overkocht. Eggbaserte retter og sauser tyknet med mel bør også lages under kokepunktet.

- Noen oppgaver, inkludert koking av ris med absorpsjonsmetoden, kan kreve en innstilling som er høyere enn den laveste innstillingen for å sikre at maten blir tilberedt riktig innen den anbefalte tiden.

## **Brune biff**

Slik tilbereder du saftige biffer med mye smak:

1. La kjøttet stå i romtemperatur i ca 20 minutter før steking.
2. Varm opp en stekepanne med tykk bunn.
3. Pensle begge sider av biffen med olje. Drypp litt olje i den varme pannen, og senk kjøttet ned i den varme pannen.
4. Snu biffen kun én gang under steking. Den nøyaktige steketiden vil avhenge av tykkelsen på biffen og hvor godt du vil ha den stekt. Tidene kan variere fra ca. 2–8 minutter per side. Trykk biffen for å måle hvor stekt den er – jo fastere den føles, jo mer stekt blir den.
5. La biffen hvile på en varm tallerken i noen minutter for å la den roe seg og bli mør før servering.

## **Wokking**

1. Velg en induksjonskompatibel wok med flat bunn eller en stor stekepanne.
2. Ha alle ingrediensene og utstyret klart. Wokking skal gå raskt. Hvis du tilbereder store mengder, tilbereder du maten i flere mindre porsjoner.
3. Forvarm kjelen kort og tilsett to spiseskjeer olje.
4. Stek først kjøtt, hvis aktuelt, legg det til side og hold det varmt.
5. Wok grønnsakene. Når de er varme, men fortsatt sprø, setter du varmesonen til en lavere innstilling, setter kjøttet tilbake i pannen og tilsetter sausen.
6. Rør ingrediensene forsiktig for å sikre at de blir gjennomstekt.
7. Server med det samme.

## **PÅVISNING AV SMÅ GJENSTANDER**

Når det legges en panne av en uegnet størrelse, eller som ikke er magnetisk (f.eks. aluminium), eller en annen liten gjenstand (f.eks. kniv, gaffel, nøkkel) på platetoppen, går platetoppen automatisk over til ventemodus etter 1 minutt. Viften fortsetter å kjøle ned induksjonstoppen i ytterligere 1 minutt.

## VARMEINNSTILLINGER

Innstillingene nedenfor er kun veiledende. Den nøyaktige innstillingen vil avhenge av flere faktorer, inkludert kokekaret og mengden du tilbereder. Eksperimenter med induksjonstoppen komfyr å finne innstillinger som passer best for deg.

<b>Varmeinnstilling</b>	<b>Egnet</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• delikat oppvarming for små mengder mat</li><li>• smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt</li><li>• forsiktig småkoking</li><li>• sakte oppvarming</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• gjenoppvarming</li><li>• rask småkoking</li><li>• koke ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannekaker</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• steking</li><li>• koke pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• wokking</li><li>• bruning</li><li>• koke opp suppen</li><li>• koke opp vann</li></ul>

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Hva?	Hvordan?	Viktig!
<p>Hverdagssmuss på glass (fingeravtrykk, merker, flekker etter mat eller ikke-sukkerholdig søl på glasset)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til platetoppen.</li> <li>2. Legg rengjøringsmiddel på platetoppen mens glasset fortsatt er litt varmt (men ikke for varmt!)</li> <li>3. Skyll og tørk med en ren klut eller papirhåndkle.</li> <li>4. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til platetoppen er slått av, vil det ikke være noen indikasjon på at overflaten er varm, men sonene kan fortsatt være varme! Vær ekstremt forsiktig.</li> <li>• Kraftige skuresvamber, noen nylonskurere og sterke/skurende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid etiketten for å sjekke om rengjøringsmiddelet eller skuresvampen er egnet.</li> <li>• La aldri rester fra rengjøringen ligge igjen på platetoppen, da glasset kan bli flekkete.</li> </ul>
<p>Overkoking, smelting og varmt sukkerholdig søl på glasset</p>	<p>Slike rester må umiddelbart fjernes med en fiskespade, sparkelkniv eller barberbladskrape som er egnet for induksjonstopper i glass, men vær forsiktig i nærheten av varme soveoverflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til platetoppen i veggen.</li> <li>2. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30°, og skrap smuss eller søl til et kjølig område på platetoppen.</li> <li>3. Fjern smuss eller søl med en oppvaskklut eller et papirhåndkle.</li> <li>4. Følg trinn 2 til 4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern flekker fra smelting og sukkerholdig mat eller søl så snart som mulig. Hvis de får kjøle seg ned på glasset, kan de bli vanskelige å fjerne eller til og med permanent skade glassoverflaten.</li> <li>• Fare for kutt: Når sikkerhetsdekslet på skrapen trekkes tilbake, blir det sylskarpe bladet eksponert. Vær ekstremt forsiktig med bruken, og oppbevar alltid trygt og utilgjengelig for barn.</li> </ul>
<p>Søl på berøringskontrollene.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Slå av strømmen til platetoppen.</li> <li>2. Sug opp søl.</li> <li>3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren fuktig svamp eller klut.</li> <li>4. Tørk området helt tørt med et papirhåndkle.</li> <li>5. Slå på strømmen til platetoppen igjen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platetoppen kan pipe og slå seg av, og berøringskontrollene fungerer kanskje ikke, når det er væske på dem. Sørg for at du tørker av berøringskontrollområdet før du slår på platetoppen igjen.</li> </ul>



## RÅD OG TIPS

Problem	Mulige årsaker	Prøv dette
Induksjonstoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at induksjonstoppen er koblet til og påslått. Sjekk om det er strømbrydd i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt, og problemet vedvarer, må du tilkalle en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se delen «Bruke induksjonstoppen» for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være litt vann på kontrollene, eller du berører kanskje kontrollene med fingertuppen.	Sørg for at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingerkulen når du berører kontrollene.
Glasset blir ripet opp.	Kokekar med grove kanter.  Uegnete, slipende skure- eller rengjøringsmidler brukes.	Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Se «Velge riktig kokekar».  Se «Vedlikehold og rengjøring».
Noen panner lager knitre- eller klikkelyder.	Dette kan være forårsaket av konstruksjonen til kokekaret (lag av forskjellige metaller som vibrerer forskjellig).	Dette er normalt for kokekaret og er ikke en indikasjon på en feil.
Induksjonstoppen lager en lav summende lyd når den brukes med en høy varmeinnstilling.	Dette er forårsaket av induksjonsteknologien.	Dette er normalt, men støyen skal dempe eller forsvinne helt når du reduserer varmeinnstillingen.
Det kommer viftestøy fra induksjonstoppen.	Kjøleviften inni induksjonstoppen har blitt slått på for å forhindre at elektronikken overopphetes. Den kan fortsette å gå selv etter at du har slått av induksjonstoppen.	Dette er normalt, og man trenger ikke gjøre noe. Ikke slå av strømmen til induksjonstoppen i vegg mens viften går.

<p>Kokekar blir ikke varme, og det vises i displayet.</p>	<p>Induksjonstoppen kan ikke oppdage pannen fordi den ikke er egnet til å brukes med induksjon.</p> <p>Induksjonstoppen kan ikke oppdage pannen fordi den er for liten for varmesonen eller ikke satt midt på den.</p>	<p>Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Se delen «Velge riktig kokekar».</p> <p>Sett pannen på midten, og sørg for at basen passer til størrelsen på varmesonen.</p>
<p>Induksjonstoppen eller en varmesone har slått seg av uventet, det høres et pip, og en feilkode vises (vanligvis vekslende med ett eller to sifre i tidtakervisningen).</p>	<p>Teknisk feil.</p>	<p>Skriv ned bokstavene og tallene til feilen, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.</p>

## FEILVISNING OG INSPEKSJON

Induksjonstoppen har en selvdiagnosefunksjon. Med denne testen kan teknikeren kontrollere funksjonaliteten til flere komponenter uten å demontere eller fjerne platetoppen fra benkeflaten.

### Feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Prøv dette
E1, E2, E7	Feil med temperatursensor.	Ta kontakt med leverandøren.
E3, E4	Temperatursensor på IGBT-en sviktet.	Ta kontakt med leverandøren.
EU	Forbindelsen mellom display kortet og hovedkortet, eller kommunikasjon med berørings kortet, har sviktet.	Ta kontakt med leverandøren.
EL/EH	Unormal forsyningsspenning.	Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på når strømforsyningen er normal.

C1	Temperatursensoren til den keramiske glassplaten er høy.	Start på nytt når induksjonstoppen er avkjølt.
C2	Temperatursensor på IGBT-en er høy.	Start på nytt når induksjonstoppen er avkjølt.
F5	Avvik med viften.	Ta kontakt med leverandøren.
EF	To eller flere knapper utløses i lang tid.	Rengjør kontrollområdet.

### Spesifikk feil og løsning.

Feil	Problem	Løsning A	Løsning B
LED-lampen tennes ikke når enheten er koblet til.	Ingen strømforsyning.	Sjekk om støpselet er satt godt inn i stikkkontakten og at stikkkontakten fungerer.	
	Feil på tilkoblingen til strømkortet og displaykortet.	Kontroller tilkoblingen.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt ut strømkortet.	
	Displaykortet er skadet.	Bytt ut displaykortet.	
Noen knapper fungerer ikke, eller LED-skjermen er ikke normal.	Displaykortet er skadet.	Bytt ut displaykortet.	

Indikatoren for matlagingsmodus tennes, men oppvarmingen starter ikke.	Høy temperatur på platetoppen.	Omgivelsestemperaturen kan være for høy. Luftinntak eller luftventil kan være blokkert.	
	Det er noe galt med viften.	Kontroller at viften går jevnt. Hvis ikke, må den byttes ut.	
	Strømkortet er skadet.	Bytt ut strømkortet.	
Oppvarmingen stopper plutselig under drift, og det blinker « $\frac{U}{-}$ » på displayet.	Typen kokekar er feil.	Bruk riktig type. (Se bruksanvisningen).	Kokekarpåvisningskretsen er skadet. Bytt ut strømkortet.
	Kokekaret har for liten diameter.		
	Platen er overopphetet.	Enheten er overopphetet. Vent til temperaturen kommer tilbake til normal. Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt.	
Varmesonene på samme side (som den første og andre sonen) viser « $\frac{U}{-}$ ».	Feil på tilkoblingen til strømkortet og displaykortet.	Kontroller tilkoblingen.	
	Displaykortet til kommunikasjonsdelen er skadet.	Bytt ut displaykortet.	
	Hovedkortet er skadet.	Bytt ut strømkortet.	
Viftemotoren høres unormal ut.	Viftemotoren er skadet.	Bytt ut viften.	

Ovennevnte er vurdering og inspeksjon av vanlige feil.

Ikke demonter enheten på egen hånd for å unngå farer og skader på induksjonstoppen.

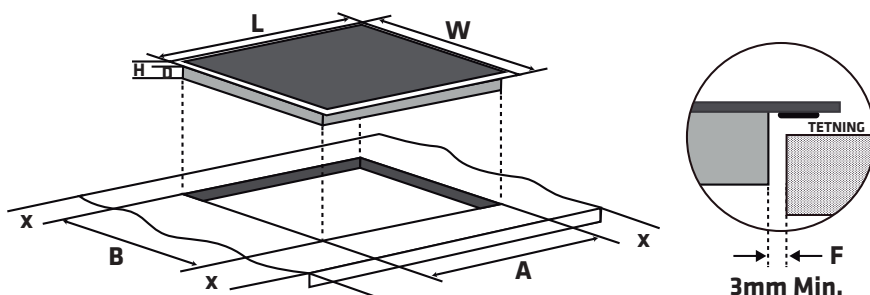
# INSTALLASJON

## VALG AV INSTALLASJONSUTSTYR

Klipp ut arbeidsflaten i henhold til størrelsene vist på tegningen. Av hensyn til montering og bruk skal det være minimum 5 cm plass rundt hullet.

Sørg for at tykkelsen på arbeidsflaten er minst 30<sup>0</sup>mm. Velg en arbeidsflate i et varmebestandig og isolert materiale (tre og lignende fibrøst eller hygroskopisk materiale skal ikke brukes som arbeidsflate med mindre det er impregnert) for å unngå elektrisk støt og større deformasjon forårsaket av varmestråling fra kokeplaten. Som vist under:

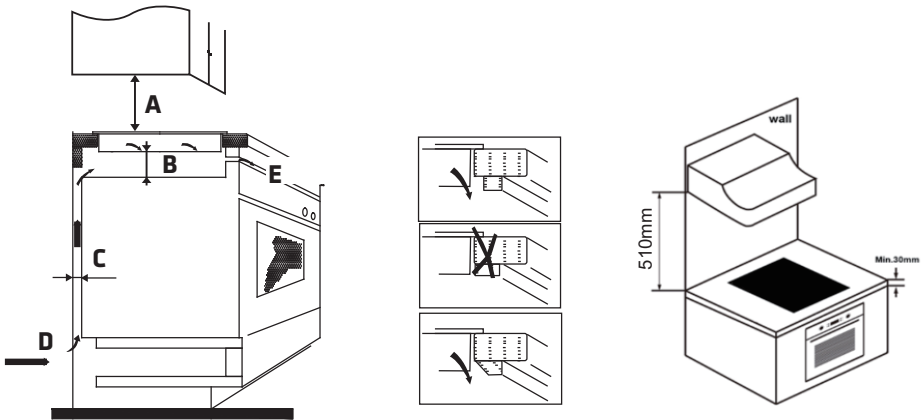
 Merk: Sikkerhetsavstanden mellom sidene på platetoppen og de indre overflatene tilbenkeplaten bør være minst 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Sørg alltid for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -utløpet ikke er blokkert. Sørg for at induksjonstoppen er i god stand. Som vist under.

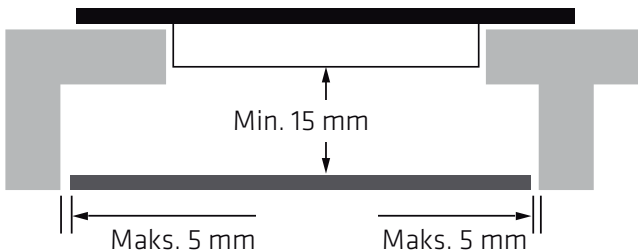
 Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten skal være minst 510 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
510 min.	15 min.	20 min.	Luftinntak	Luftutløp 2 mm

### ADVARSEL: Sikre tilstrekkelig ventilasjon

Sørg for at induksjonstoppen er godt ventilert og at luftinntak og -utløp ikke er blokkert. For å unngå at man kommer bort i den overopphetede bunnen av platetoppen ved uhell, eller får uventet elektrisk støt under arbeid, må man sette inn en treinnsats, festet med skruer, minst 15 mm fra bunnen av platetoppen. Følg kravene nedenfor.



Det er ventilasjonshull rundt utsiden av platetoppen.

DU MÅ sørge for at disse hullene ikke blokkeres av benkeplaten når du setter platetoppen på plass.



- Vær obs på at limet som fester plast- eller trematerialet til møblene, må tåle temperaturer på minst 150°C, for å unngå at panelet løsner.
- Bakveggen, tilstøtende og omkringliggende flater må derfor tåle en temperatur på 90°C.

## **FØR DU INSTALLERER PLATETOPPEN, MÅ DU SØRGE FOR AT**

- Arbeidsflaten er kvadratisk og jevn, og ingen strukturelle elementer forstyrrer plassbehovet.
- Arbeidsflaten er laget av et varmebestandig og isolert materiale.
- Hvis platetoppen er installert over en ovn, har ovnen en innebygd kjølevifte.
- Installasjonen overholder alle klaringskrav og gjeldende standarder og forskrifter.
- En egnet skillebryter som gir full frakobling fra strømforsyningen er integrert i de permanente ledningene, montert og posisjonert for å samsvare med lokale regler og forskrifter for elektrisitet.
- Skillebryteren må være av godkjent type og gi 3 mm luftkontaktseparasjon i alle poler (eller i alle aktive [fase-] ledere hvis de lokale reglene for elektrisitet tillater denne variasjonen av kravene).
- Skillebryteren vil være lett tilgjengelig for kunden med platetoppen installert.
- Forhør deg med lokale bygningsmyndigheter og vedtekter hvis du er i tvil om installasjonen.
- Du bruker varmebestandige overflater som er enkle å rengjøre (som keramiske fliser) på veggflatene rundt platetoppen.

## **NÅR DU HAR INSTALLERT PLATETOPPEN, MÅ DU SØRGE FOR AT**

- Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det strømmer nok frisk luft fra utsiden av kabinettet til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skap, installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren er lett tilgjengelig for kunden.

## FØR DU FINNER FESTEBRAKETTENE

Enheten bør plasseres på en stabil, glatt overflate (bruk emballasjen). Ikke bruk kraft på kontrollene som stikker ut fra platetoppen.

## JUSTERE POSISJONEN TIL BRAKETTEN

Fest platetoppen på arbeidsflaten ved å sette inn 4 braketter på bunnen av platetoppen (se bilde) før installasjon.

Flytt braketten slik at den passer størrelsen til bordplaten.



Braketten skal ikke under noen omstendigheter berøre de indre overflatene på benkeplaten etter installasjon (se bilde).



## SLIK AKTIVERES DEMO-MODUS

Trinn 1. Slå av maskinen først.

Trinn 2. Hold inne barnesikringsknappen i 3 sekunder.

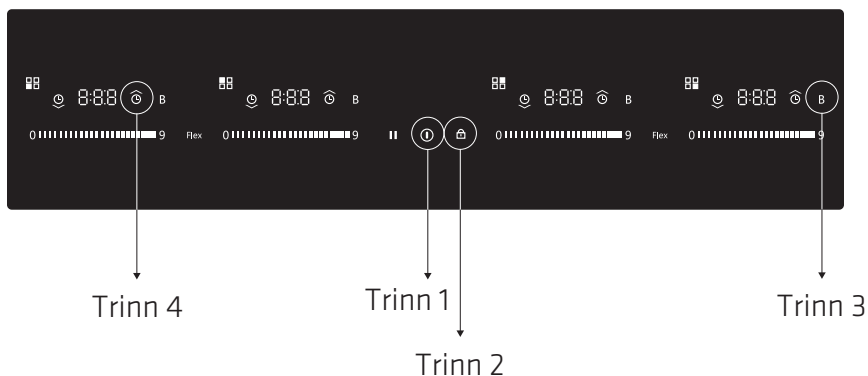
Trinn 3. Trykk «B»-knappen på høyre fremre sonen i 3 sekunder.

Trinn 4. Trykk venstre fremre timer opp-knapp i 3 sekunder.

Merk:

1. Det er de samme trinnene for å slå av demomodus.

2. Demomodus er kun for å få en opplevelse uten gryter. Induksjonstoppen vil ikke varmes opp.



## FORSIKTIG

1. Induksjonstoppen må installeres av kvalifisert fagperson.

Vi har fagfolk til tjeneste. Utfør aldri operasjonen på egen hånd.

2. Platetoppen skal ikke installeres rett over en oppvaskmaskin, kjøleskap, fryser, vaskemaskin eller tørketrommel, da fuktigheten kan skade komfyrelektronikken.

3. Induksjonstoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å øke påliteligheten.

4. Vegg og induksjonsvarmesonen over bordflaten skal tåle varme.

5. For å unngå skade må mellomlaget og limet tåle varme.

6. Damprensere skal ikke brukes.

## KOBLE PLATETOPPEN TIL STRØMNETTET



Denne platetoppen må kun kobles til strømnettet av en kvalifisert person.

Før du kobler platetoppen til strømnettet, må du sørge for at:

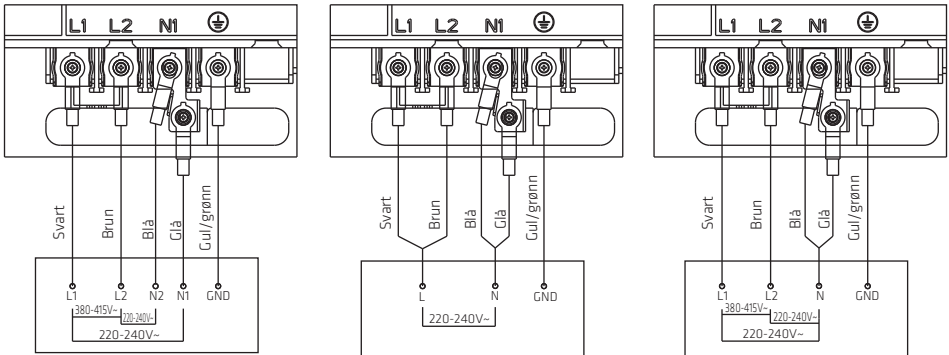
1. Husets ledningsnett er egnet for strømmen som trekkes av platetoppen.
2. Spenningen tilsvarer verdien som står på typeskiltet.
3. Strømledningen tåler belastningen som står angitt på typeskiltet.

Når du kobler platetoppen til strømnettet, må du ikke bruke adaptere, reduksjonsenheter eller forgreningsenheter, da de kan forårsake overoppheting og brann.

Strømledningen må ikke berøre noen varme deler og må plasseres slik at temperaturen aldri overstiger 75 grader °C.



Sjekk med en elektriker om hjemmenettet er egnet uten endringer. Eventuelle endringer må kun utføres av en kvalifisert elektriker.



- Hvis kabelen er skadet eller skal skiftes ut, må dette utføres av en servicetekniker med spesialverktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømnettet, må en omnipolær effektbryter installeres med minimalt 3°mm mellomrom mellom kontaktene.
- Installatøren må garantere at forbindelsene er riktig utført og i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Ledningen må ikke bøyes eller klemmes.
- Ledningen må kontrolleres regelmessig og skiftes ut av godkjent fagperson.



Undersiden og strømledningen til platetoppen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Platetopp	POIH5060I4B
Varmesoner	4 soner
Inngangsspenning	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Installert elektrisk effekt	7400 W
Produktstørrelse LxBxH (mm)	590X520X53
Innbyggingsmål AxB (mm)	560X480

Vekt og mål er omtrentlige. Da vi arbeider kontinuerlig med å forbedre produktene våre, kan spesifikasjoner og design endres uten forvarsel.



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det elektriske og elektroniske utstyret ditt skal kastes separat fra husholdningsavfallet når det kasseres. Det finnes egne innsamlingsystemer for resirkulering i EU/EØS.

Ta kontakt med de lokale myndighetene eller forhandleren hvor du kjøpte produktet for mer informasjon.

<b>Energieffektivitet</b>			
	<b>Symbol</b>	<b>Verdi</b>	<b>Enhet</b>
Modellidentifikasjon	-	POIH5060I4B	
Type platetopp	-	Innebygd induksjonstopp	
Antall varmesoner og/eller områder	-	4 soner	
Varmeteknologi (induksjonsvarmesoner og varmeområder, strålende varmesoner, solide plater)	-	Induksjonsvarmesoner	
For sirkulære varmesoner eller områder: diameter på brukbar overflatesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Ø	Sone 1: 18,0 Sone 2: 21,0 Sone 3: 18,0 Sone 4: 15,0	cm
For ikke-sirkulære varmesoner eller områder: Lengden og bredden til nyttig flateareal per elektrisk oppvarmet varmesone eller område, avrundet til nærmeste 5 mm	L, B	---	cm
Energiforbruk per varmesone eller område beregnet per kg	EC elektrisk matlaging	Sone 1: 180,662 Sone 2: 184,37 Sone 3: 184,576 Sone 4: 191,58	Wt/kg
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg	EC elektrisk matlaging	185,3	Wt/kg

Power International AS,  
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00

Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07

Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305

Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000

# JOHDANTO

## TURVALLISUUSVAROITUKSET

Sinun turvallisuutesi on meille tärkeää. Lue nämä tiedot ennen tämän liesitason käyttöä.

## ASENNUS

### Sähköiskun vaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen mitään sille tehtävää työtä tai kunnossapitoa.
- Liitäntä hyvään maadoitusjohtojärjestelmään on olennaista ja pakollista.
- Vain pätevä sähkötekniikko saa tehdä muutoksia kotitalouden sähköjohtojärjestelmään.
- Tämän säännön huomiotta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

### Viiltovaara

- Ole varovainen - paneelin reunat ovat teräviä.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen tämän laitteen asennusta tai käyttöä.
- Mitään syttyviä materiaaleja tai tuotteita ei saa koskaan asettaa tämän laitteen päälle.
- Esitä nämä tiedot laitteen asennuksesta vastaavalle henkilölle, ne voivat vähentää asennuskustannuksia.
- Vaaran välttämiseksi, tämä laite on asennettava näiden asennusohjeiden mukaisesti.

- Vain asianmukaisesti pätevä henkilö saa asentaa ja maadoittaa tämän laitteen.
- Tämä laite tulee liittää piiriin, jossa on katkaisija, joka mahdollistaa kytkemisen irti virransyötöstä.
- Laitteen väärä asentaminen voi mitätöidä kaikki takuu- tai vastuuvaatimukset.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvalliseen käyttöön ja selittää siihen kuuluvat vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistustoimia tai käyttäjän kunnossapitotöitä ilman valvontaa.
- Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Varoitus: Jos pinta on halkeillut, kytke laite pois päältä välttääksesi sähköiskun vaaran, lieden lasikeraamiset tai vastaavaa materiaalia olevat pinnat eivät tällöin ehkä suojaa jännitteisiltä osilta
- Metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä ja kansia ei saa asettaa lieden pinnalle, ne voivat kuumentua.
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Älä käytä höyrypuhdistinta liesitason puhdistamiseen.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään tavaroita kypsennyspinnoilla.
- Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.

- VAROITUS: Kypsennys liedellä rasvalla tai öljyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon. ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.

## **KÄYTTÖ JA KUNNOSSAPITO**

### **Sähköiskun vaara**

- Älä valmista ruokaa rikkiäisellä tai halkeillulla liesitasolla. Jos liesitaso rikkoutuu tai halkeaa, kytke laite heti pois päävirtakytkimellä (seinäkytkin) ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.
- Kytke liesitason virta pois päältä seinäkytkimellä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Tämän säännön huomiotta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.

### **Terveysvaara**

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.
- Kuitenkin, henkilöiden, jolla on sydämentahdistin tai muita implantteja (kuten insuliinipumppu) on otettava yhteyttä lääkäriin tai implantin valmistajaan ennen tämän laitteen käyttöä, jotta varmistetaan, ettei sähkömagneettinen kenttä vaikuta hänen implantiinsa.
- Tämän ohjeen huomiotta jättäminen voi johtaa sähköiskuun tai kuolemaan.



## **Kuumien pintojen vaara**

- Käytön aikana kosketettavissa olevat osat kuumentuvat niin, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatetuksen tai minkään muun esineen kuin soveliaan keittiövälineen koskettaa induktiolasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Pidä lapset loitolla.
- Paistinpannujen kahvat voivat tuntua kuumalta koskettaa. Tarkista, etteivät pannujen kahvat ole muiden kuin käytettävän kypsennysalueen päällä. Pidä kahvat poissa lasten ulottuvilta.
- Tämän ohjeen huomiotta jättäminen voi johtaa palovammoihin.

## **Viiltovaara**

- Keittotason raapimisen partaveitsenterävä terä paljastuu, kun suojakansi on vedetty pois. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa vammaan tai viiltohaavoihin.

## **Tärkeitä turvallisuusohjeita**

- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli kiehuminen aiheuttaa savua ja rasvaisia jäämiä, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasona.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.

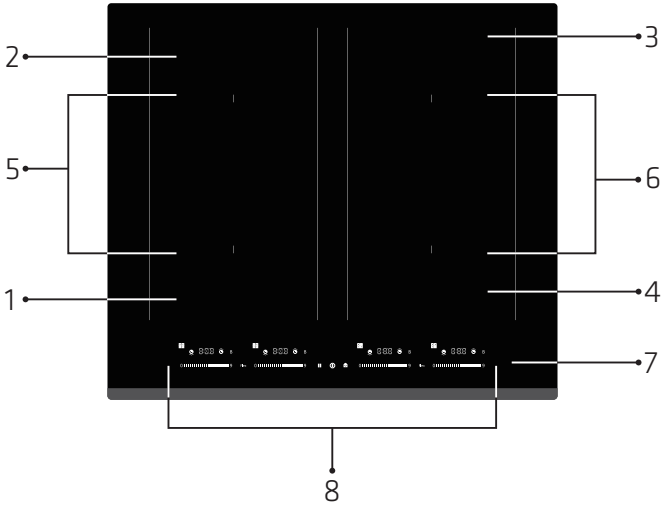
- Älä aseta tai jätä mitään magnetisoituvia esineitä (esim. Luottokortit, muistikortit) tai sähkölaitteita (esim. tietokoneet, Mp3-soittimet) lähelle laitetta, sähkömagneettinen kenttä voi vaikuttaa niiden toimintaan.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai kuumentamiseen.
- Kytke käytön jälkeen kypsennysalueet ja liesitaso pois päältä tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (eli käyttämällä kosketusohjaimia). Älä luota pannuntunnistusominaisuuteen kypsennysalueiden kytkemiseksi pois päältä, kun poistat pannuja.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella tai istua, seisoa tai kiivetä sen päälle.
- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä hyllyille laitteen yläpuolella. Liesitasolle kiipeävä lapsi voi loukkaantua vakavasti.
- Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa laitetta käytetään.
- Lapsilla tai henkilöillä, joiden vamma rajoittaa heidän kykyään käyttää laitetta, tulee olla vastuullinen ja pätevä henkilö antamassa ohjeita laitteen käytöstä. Ohjeiden antajan tulee olla tyytyväinen siihen, että he osaavat käyttää laitetta ilman vaaraa itselleen tai ympäristölleen.
- Älä korjaa tai vaihda laitteen mitään osaa, jota ei ole käyttöoppaassa erityisesti suositeltu. Kaikki muu huolto on annettava pätevän asentajan tehtäväksi.
- Älä aseta tai pudota painavia esineitä liesitason päälle.
- Älä seiso liesitason päällä.
- Älä käytä rosoreunaisia pannuja tai vedä niitä induktiolasin päällä, se voi naarmuttaa lasia.

- Älä käytä teräsvillaa tai mitään karkeaa puhdistusainetta liesitason puhdistamiseen, ne voivat naarmuttaa induktiolasia.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
  - henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
  - maataloissa, asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja bed and breakfast
  - tyyppisissä ympäristöissä.
- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytössä.
- Varo koskettamasta uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Kytke käytön jälkeen liesielementti pois päältä sen säätimellä, ei pannun tunnistimella.

# TUOTTEEN ESITTELY

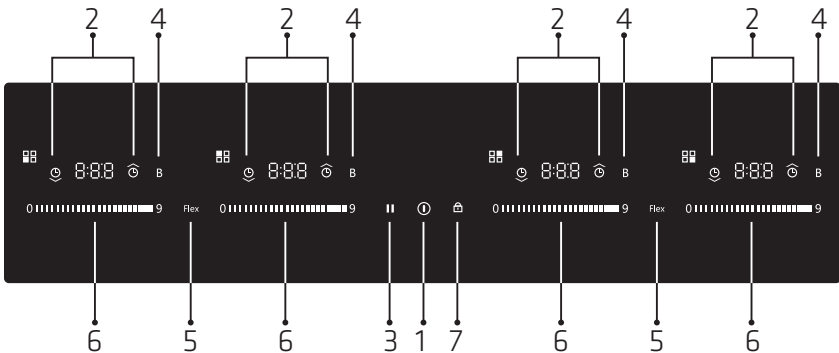
## NÄKYMÄ PÄÄLTÄ

- |   |   |
|---|---|
| 1. Maks. 2200 / 3300 W -alue            | 2. Maks. 2200 / 3300 W -alue            |
| 3. Maks. 2200 / 3300 W -alue            | 4. Maks. 2200 / 3300 W -alue            |
| 5. Vapaa induktioalue.<br>3300 / 3700 W | 6. Vapaa induktioalue.<br>3300 / 3700 W |
| 7. Lasilevy                             | 8. Ohjauspaneeli                        |



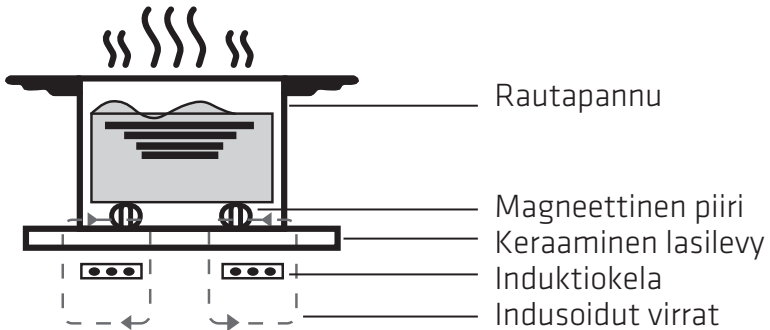
## OHJAUSPANEELI

- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjain | 2. aikaohjaus                         |
| 3. Tauon ohjaus                 | 4. tehostinohjain                     |
| 5. fleksiohjain                 | 6. Virran kosketus liikusäädin ohjaus |
| 7. Näppäinlukon ohjain          |                                       |



## Toimintateoria

Induktiokypsennys on turvallinen, edistynyt, tehokas ja taloudellinen kypsennysteknologia. Sen toimii sähkömagneettisilla värähtelyillä, jota tuottavat lämpöä suoraan pannuun epäsuoran lasipinnan kuumentamisen asemesta. Lasi kuumenee vain pannun kuumentessa sitä.



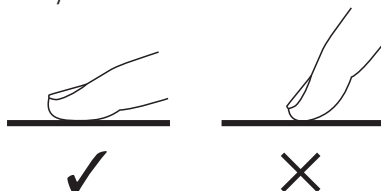
## Ennen uuden induktiolieden käyttöä

- Lue tämä opas ja kiinnitä huomiota erityisesti “Turvallisuusvaroitukset” -osaan.
- Poista kaikki suojakalvot, joita voi olla kiinnitetty induktiolieteen.

## TUOTTEEN KÄYTTÖ


### KOSKETUSOHJAIMET

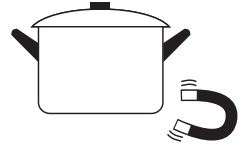
- Ohjaimet toimivat kosketuksella, niihin ei tarvitse kohdistaa painetta.
- Käytä sormen pehmeää päätä, älä kärkeä.
- Kun kosketus on rekisteröity, kuuluu äänimerkki.
- Varmista, että ohjaimet ovat aina puhtaita, kuivia, ja ettei mikään kohde peitä niitä (esim. keittiöväline tai liina). Ohutkin vesikalvo voi vaikeuttaa ohjaimien käyttöä.



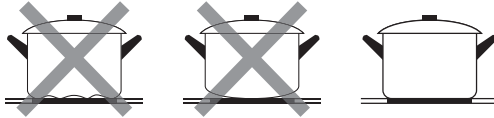
## OIKEIDEN KEITTOASTIOIDEN VALITSEMINEN



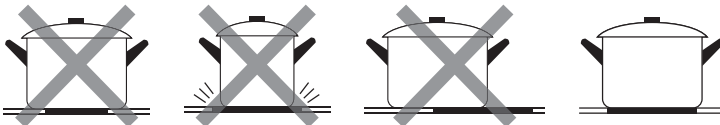
- Käytä ainoastaan keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokypsennykseen. Katso induktio symboli astian pakkauksesta tai pohjasta induktiosymboli.
- Voit tarkistaa soveltuuko astiasi suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kohta pannun pohjaa. Jos se tarttuu kiinni, pannu on sopiva induktioliedelle.
- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laske hieman vettä tarkistettavalle pannulle.
  2. Jos  ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on soveltuva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiövälineet eivät ole soveltuvia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja kivitavara.



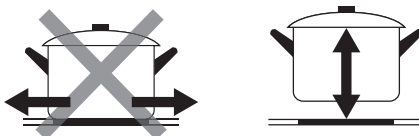
Älä käytä astioita, joissa on rosoiset reunat tai kupera pohja.



Varmista, että pannusi pohja on tasainen, että se istuu lasia vasten ja on kypsennysalueen kokoinen. Käytä pannua, jonka halkaisija on yhtä suuri, kuin valitun alueen grafiikka. Hieman laajempipohjaisen kattilan käyttö varmistaa maksimaalisen energiatehokkuuden. Pienemmän pannun energiatehokkuus voi olla odotettua pienempi. Liesi ei tunnista alle 100 mm:n pannua. Aseta pannu aina kypsennysalueen keskelle.



Nosta pannu aina pois induktioliedeltä – älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.




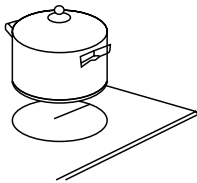
## PANNUN MITAT

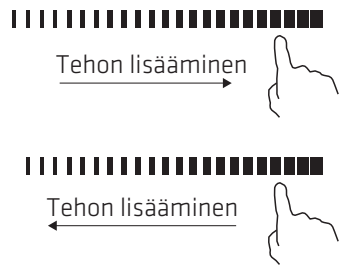
Kypsennysalueet sopeutuvat mittaansa saakka automaattisesti pannun halkaisijaan. Tämän pannun pohjan halkaisijan on oltava kuitenkin vähintään vastaavan kypsennysalueen kokoinen. Käyttääksesi liettäsi tehokkaimmin, aseta pannu kypsennysalueen keskelle.

Kypsennysalue	Induktioastian pohjan halkaisija	
	Minimi (mm)	Maksimi (mm)
1,2,3,4	100	220
fleksi-induktio	210	220x380

## KÄYTTÖ

### Aloita kypsennys

<p>Kosketa ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjainta.</p> <p>Käynnistyksen jälkeen kuuluu yksi äänimerkki, kaikissa näytöissä näkyy “-”, mikä tarkoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.</p>	
<p>Aseta soveltuva pannu käytettävälle kypsennysalueelle.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Varmista, että pannun pohja ja kypsennysalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia.</li></ul>	

<p>Kaikilla liesillä on oma itsenäinen liikusäätimensä, tehostin, ajoituskäyttöpainike, joka voi käyttää itsenäisesti tehotaso-/ajoitustoimintoa.</p>	
<p>Säädä kuumuusasetusta koskettamalla liikusäädinohjainta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jollet valitse kuumuusasetusta 20 s kuluessa, induktioliési sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 1.</li> <li>• Voit vaihtaa kuumuusasetusta milloin tahansa kypsennyksen aikana.</li> </ul>	


## Jos näyttö vilkkuu vuorotellen kuumuusasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa:



- et ole asettanut pannua oikealle kypsennysalueelle tai
- käyttämäsi pannu ei sovellu induktiokypsentämiseen tai
- pannu on liian pieni tai se ei ole kypsennysalueen keskellä.

Kuumennus ei käynnisty, jos kypsennysalueella ei ole sopivaa pannua. Näyttö sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua, jos liedelle ei ole asetettu sopivaa pannua.

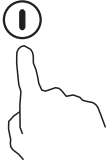
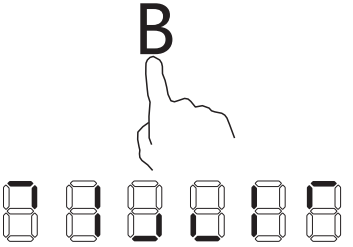
## Kypsennyksen lopettaminen

<p>Kosketa vastaavan polttimen liikusäädintä äärimmäisenä vasemmalla, varmista, että näytössä näkyy "0", 3 s jälkeen kypsennysalue kytkeytyy pois päältä ja näytössä näkyy "-".</p>	
---	---




<p>Kytke koko liesitaso pois päältä koskettamalla ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjainta.</p>	
<p>Varo kuumia pintoja H/h näyttää, mikä kypsennysalue on kuuma koskettaa. Se katoaa näkyvistä, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voi käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat kuumentaa useampia pannuja, käytä levyä, joka on vielä kuuma.</p>	

## Tehostustoiminnon käyttö

<h3>Tehostustoiminnon aktivoiminen</h3>	
<p>Kosketa ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjainta. Käynnistyksen jälkeen kuuluu yksi äänimerkki, kaikissa näytöissä näkyy “-”, mikä tarkoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.</p>	
<p>Kun tehostosohjainta “B” kosketetaan, alueen ilmaisimissa näkyy “Marquee” ja teho saavuttaa maksimin.</p>	

## Viivetoiminnon peruminen

<p>Tehostustilassa toimintaliukusäädin lopettaa tehostustilan ja vaihde näytetään näyttöalueella.</p>	
<p>Kun tehostustoiminnan aika saavutetaan, se loppuu automaattisesti ja palaa tasolle, joka oli ennen tehostustilaan siirtymistä. Jos taso ennen tehostustilaan siirtymistä on 0, siitä tulee tason 9 käyttö.</p>	



### Huomautus:

- Toiminto voi toimia kaikilla kypsennysalueilla.
- Kypsennysalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 10 minuutin kuluttua.
- Fleksikypsennysalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Kun 1. kypsennysalueen tehostustoiminto on aktivoitu, käynnistä 2. kypsennysalue, tällöin 1. kypsennysalue vaihtuu automaattisesti tasolle 9. ja päinvastoin.
- Jos alkuperäinen kuumennusasetus on 0, se palaa asetukseen 9 10 minuutin kuluttua.

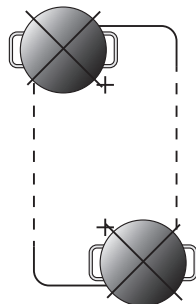
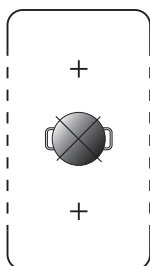
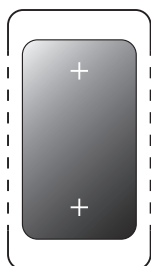
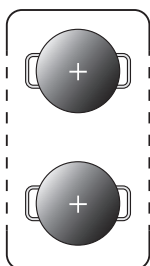
### Joustava alue

- Tätä aluetta voi käyttää yhtenä alueena tai kahtena eri alueena kypsennystarpeen mukaan milloin tahansa.
- Joustava alue koostuu kahdesta itsenäisestä induktorista, joita voi ohjata erikseen. Toimiessaan yhtenä alueena, jonka päällä ei ole astiaa, kytkeytyy automaattisesti pois päältä 8 sekunnissa. Älä käytä epäsojivan pannua joustavalle alueelle keskitettynä.
- Varmistaaksesi oikein pannuntunnistuksen ja tasaisen lämmön jakautumisen, astia on sijoitettava oikein paikalleen.

- Joustavan alueen etu- tai takapuolelle, kun astia on pienempi kuin 22 cm.
- Mihin tahansa, kun kyseessä on suurempi astia.

<b>Suurena alueena</b>	
Aktivoidaksesi joustavan alueen yhtenä suurena alueena, paina tarkoitukseen varattu painikkeita.	<b>Flex</b> 
Tehoasetus toimii kuten mikä tahansa normaali alue.	
Jos pannu siirretään pois edestä taakse (tai päin vastoin), joustava alue tunnistaa automaattisesti uuden sijainnen saman tehon säilyttäen.	
Lisätäksesi uuden pannun, paina uudelleen tarkoitukseen varattu painikkeita astian tunnistamiseksi.	
<b>Kahtena itsenäisenä alueena</b>	
Käyttääksesi joustavaa aluetta kahtena eri alueena, joilla on eri tehoasetukset, paina tarkoitukseen varattu painikkeita. Älä käytä epäsojivan pannua joustavalle alueelle keskitettynä.	<b>Flex</b> 

Esimerkkejä oikeasta ja väärästä pannujen sijoittamisesta.





## Ohjainten lukitseminen

- Voit lukita ohjaimet tahattoman käytön välttämiseksi (esimerkiksi lasten vahingossa tapahtuvan kypsennysalueen käynnistäminen).
- Kun ohjaimet on lukittu, kaikki ohjaimet, paitsi ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjain, ovat lukittuja.



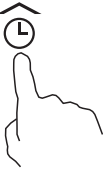
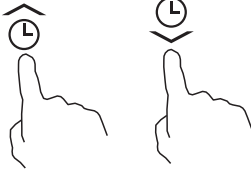
Ohjainten lukitseminen	
Kosketa lukko-ohjainta.	Digitaalisessa näytössä näkyy “ Lo ”.
Ohjainten lukituksen avaaminen	
Kosketa ja pidä lukko-ohjainta hetken painettuna.	




Kun liesi on lukitussa tilassa, kaikki, paitsi ON/OFF (Päälle/Pois)  -ohjain ovat pois käytöstä, voit aina kytkeä induktiolieden pois päältä ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjaimella  hätätilanteessa, mutta sinun tulee avata liedon lukitus seuraavalla käyttökerralla.

## Ajastinohjaus

- Kullakin kuumennusalueella on itsenäinen ajan lisäämis- ja vähennyspainikkeensa.
- Paina näppäintä lyhyesti lisätäksesi tai vähentääksesi näppäin aikaa 1:llä ja paina näppäintä pitkästi lisätäksesi tai lisätäksesi aikaa 10:llä.
- Liedessä on fleksitilassa fleksin ajankäyttönäppäimet, joilla voi säätää fleksialueen aikaa.
- Fleksialueella, jos ajoitus on käytössä, kytke fleksialue toiminto pois päältä, aika jää voimaan, kunnes LF/RF keittolevy aktivoituu.
- Siirry fleksitilaan, tällöin ajoitusasetus kytkeytyy pois päältä oletuksena.
- Asetettavissa oleva enimmäisajoitusaika on 8:00.
- Nykyisen tason maksimi asetusaika on nykyisen tason oletusajoitusaika. Lisätietoja on kohdassa Oletus toiminta-ajat.
- Kun ajoitus on syötetty, näytössä näkyy vain nykyinen ajoitusaika.

<p>Kun ajaksi on asetettu 0, se poistuu tason näyttötilasta määrättyyn aikaan, kun käyttöä ei ole 3s.</p>	
<p>Ajan vähennyspainike, pitkä painaminen ja lyhyt painaminen ovat käytössä.</p>	
<p>Ajan lisäyspainike, pitkä painaminen ja lyhyt painaminen ovat käytössä.</p>	
<p>Paina samanaikaisesti ajoitus plus - tai -miinuspainiketta 1 s peruaksesi ajoituksen.</p>	

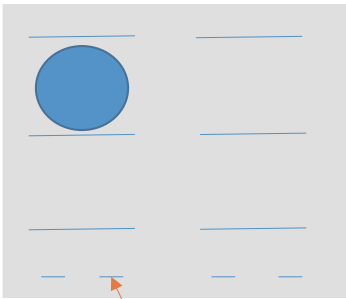
## Tauko

<p>1. Kun kypsennysalueet ovat päällä, kosketa "II"-ohjainta, kaikissa näytöissä näkyy "II" ja kuumennus tasolla 2. Tällöin vain "II"- ja "ⓘ" -ohjainta voi käyttää.</p> <p>2. Kosketa "II"-ohjainta uudelleen, näytössä näkyy alkuperäinen asetus ja kypsennysalueet pysyvät kuumina.</p>	
--	---

## PANNUN SIIRTO

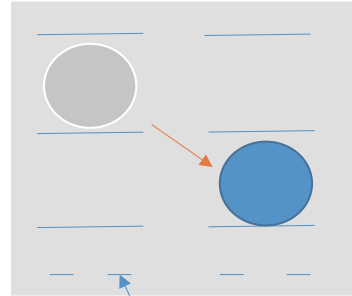
Paina pois-tilassa pitkään On/Off -näppäintä käynnistääksesi keittotason, paina 10 sekunnin kuluessa LF-ajoituksen vähennysnäppäintä 3 s, sulje ja käynnistä pannunsiirtotoiminto;

1. LF-digitaalisessa putkessa näkyy On (Päällä), se tarkoittaa avointa pannunsiirtotoimintoa.
2. LF-digitaalisessa putkessa näkyy OF (Pois), se tarkoittaa suljettua pannunsiirtotoimintoa.
3. Pannun siirtotoiminto ei ole käytössä oletuksena, kun keittolevy on tehostustilassa.
4. Kun siirto on vahvistettu, ajoitusaika ja taso siirretään.



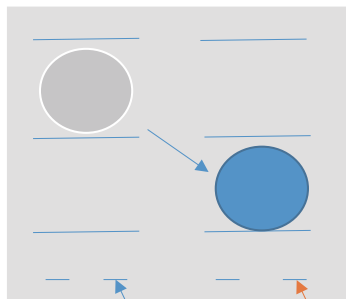
9

Käynnistä LR-liesi, LR-keittolevy toimii tasolla 9.



9

Kun virtatila on vakaa, siirrä LR-liesi RF-tilaan.



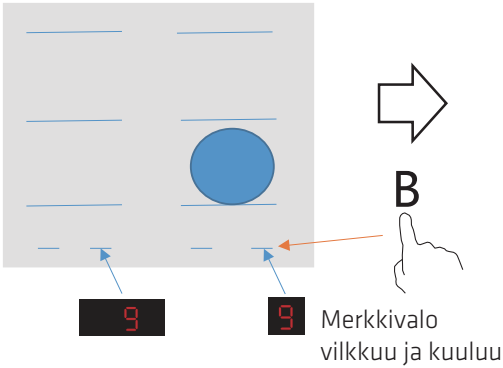
9

9

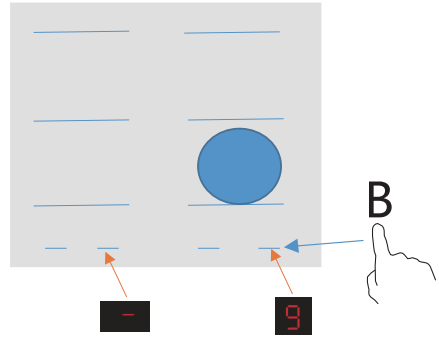
Merkkivalo vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

RF-keittolevy vilkkuu ja näyttää LR-keittolevyn tehotason.

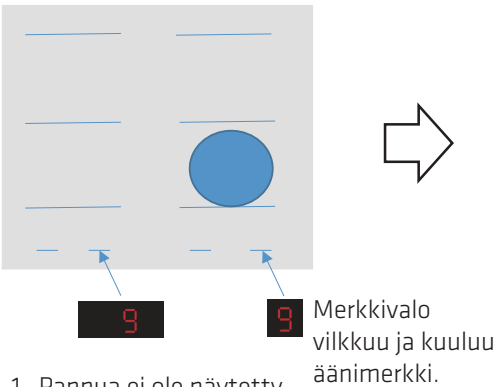
## Vahvistus



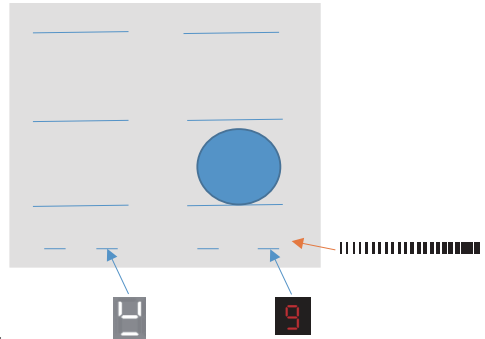
Paina vilkkuvaa keittolevyn näppäintä vahvistaaksesi siirron.



## Vahvistuksen kumoaminen



1. Pannua ei ole näytetty 6 sekuntiin.
2. 10 sekunnin kuluttua vilkkuminen ja kehoteääni sammuvat.



## Oletustoiminta-ajat

Automaattinen sammutus on induktiolieden turvallisuustoiminto.

Se sammuu automaattisesti, jos satut unohtamaan sammuttamisen.

Oletustoiminta-ajat eri tehotasolla on näytetty alla olevassa taulukossa:

Tehotaso	tauko	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Oletus toiminta-ajastin (tuntia)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Kun pannu on poistettu, induktioliesi kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua.



Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulee neuvotella lääkärin kanssa ennen tämän laitteen käyttämistä.

## KYPSENNYSOHJEITA



Ole varovainen paistaessasi, öljy ja rasva kuumentuvat hyvin nopeasti, erityisesti, jos käytät Tehontehostusta. Öljy ja rasva syttyvät spontaanisti äärimmäisen korkeissa lämpötiloissa ja tämä muodostaa vakavan tulipalon vaaran.

## KYPSENNYSVINKKEJÄ

- Kun ruoka alkaa kiehua, pienennä lämpötila-asetusta.
- Kannen käyttö lyhentää kysymisaikaa ja säästää energiaa säilyttämällä kuumuuden.
- Minimoi nesteen tai rasvan määrää lyhentääksesi kypsennysaikaa.
- Käynnistä kypsennys korkealla asetuksella ja pienennä asetusta, kun ruoka on kokonaan kuumentunut.

## Hauduttaminen, riisin keitto

- Haudutus tapahtuu kiehumispisteen alapuolelle, noin 85°C:n lämpötilassa, kun kuplia ilmaantuu ajoittain keitinnesteen pintaan. Se on avain herkullisille keitoille ja mureille muhennoksille, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsymistä. Myös munapohjaiset ja jauholla suurutetut kastikkeen tulee kypsennää kiehumispisteen alapuolella



- Jotkut tehtävät, mukaan lukien riisin keittäminen imeyttämismenetelmällä, voi vaatia matalinta asetusta korkeamman asetuksen, jotta varmistetaan ruoan oikea kypsytminen suositellussa ajassa.

## Ruskistettu pihvi

Mehukkaiden, maukkaiden paistien kypsyttäminen:

1. Anna lihan lämmitä huoneenlämmössä noin 20 minuuttia ennen paistamista.
2. Kuumenna paksupohjainen paistinpannu.
3. Sivele pihvin molemmat puolet öljyllä. Pirskottele pieni määrä öljyä kuumalle pannulle ja laske sitten liha kuumalle pannulle.
4. Käännä pihvi kerran paistamisen aikana. Täsmällinen paistoaika on pihvin paksuuden mukainen ja kuinka kypsäksi haluat sen paistaa. Aika voi vaihdella 2–8 minuuttia puolta kohti. Paina pihviä arvioidaksesi sen kypsyyden - mitä kiinteämmältä se tuntuu, sen kypsempi siitä tulee.
5. Jätä pihvi lepäämään lämpimälle lautaselle muutamaksi minuutiksi antaaksesi sen tasaantua ja mureutua ennen tarjoilua.

## Käristäminen

1. Valitse induktioyhteensopiva tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Ota valmiiksi esille kaikki ainekset ja tarvikkeet. Käristämisen tulee olla nopea. Jos paistat suuria määriä, tee se useissa pienemmissä erissä.
3. Esikuumenna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä ensin liha ja aseta se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Käristä vihannekset. Kun ne ovat kuumia, mutta vielä rapeita, käännä kypsennysalue pienemmälle asetuksella, palauta liha pannuun ja lisää kastike.
6. Sekoita ainekset varovasti varmistaaksesi, että ne ovat läpikypsiä.
7. Tarjoile heti.

## PIENIEN ASTIOIDEN TUNNISTAMINEN

Kun liedelle on jätetty epäsopivan kokoisia tai ei-magneettisia pannuja (esim. alumiinisia) tai muita pieniä esineitä (kuten veitsi, haarukka, avain), liesi siirtyy automaattisesti valmiustilaan 1 minuutin kuluessa. Tuuletin jatkaa induktiolieden jäähdyttämistä vielä 1 minuuttia.

# KUUMUUSASETUKSET

Alla olevat asetukset ovat vain suuntaa antavia. Täsmällinen asetus riippuu useista tekijöistä, mukaan lukien astiat ja kypsennettävä ruokamäärä. Kokeile induktioliettä löytääksesi itsellesi parhaiten sopivat asetukset.

<b>Kuumuusasetus</b>	<b>Sopivuus</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• varovainen lämmittäminen pienillä ruokamäärillä</li><li>• suklaan ja voin sulattaminen, herkästi palavat ruoat</li><li>• varovainen hauduttaminen</li><li>• hidas lämmittäminen</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• uudelleen kuumennus</li><li>• nopea hauduttaminen</li><li>• riisin keitto</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannukakut</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paistaminen</li><li>• pastan keitto</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• kääritäminen</li><li>• ruskistaminen</li><li>• keiton kiehattaminen</li><li>• veden kiehattaminen</li></ul>

# HOITO JA PUHDISTUS

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
<p>Lasin jokapäiväinen likaantuminen (sormenjäljet, tahrat, ruoantähteet tai lasille roiskunut muu kuin sokeripitoinen neste)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke liesitason virta pois päältä.</li> <li>2. Käytä liesitason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!)</li> <li>3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla.</li> <li>4. Kytke liesitason virta takaisin päälle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun liesitason virta on kytketty pois päältä, 'kuuma pinta' varoitusta ei näy, mutta kypsennysalue voi olla vielä kuuma! Ole hyvin varovainen.</li> <li>• Raskaat kaapimet, jotkut nailonkaapimet ja karkeat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina tarrasta, onko puhdistusaine tai kaavin sovelias.</li> <li>• Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä liesitasolle: lasi voi tahriintua.</li> </ul>
<p>Ylikiehuneet, sulaneet ja kuumat sokeripitoiset tahrat lasilla</p>	<p>Poista nämä heti fileerausveitsellä, palettiveitsellä tai partateräkaapimella, joka sopii lasiselle induktiotasolle, mutta varo kuumia kypsennysaluepintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke liesitason virta pois päältä seinäkatkaisijasta.</li> <li>2. Pidä terää tai välinettä 30° kulmassa ja kaavi tahraava aines liesitason viileälle alueelle.</li> <li>3. Poista tahraava aines tiskirätillä tai paperipyyhkeellä.</li> <li>4. Toista yllä olevan 'Lasin jokapäiväinen likaantuminen' -kohdan vaiheet 2-4.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poista sulaneiden ja sokeripohjaisten ainesten jättämät tahrat heti, kun on mahdollista. Jos niiden annetaan jäähtyä lasille, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai niistä voi jäädä pysyvää vahinkoa lasipinnalle.</li> <li>• Viiltovaara: kun teränsuojus on vedetty pois, kaavinterä on partaveitsenterävä. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti ja lasten ulottumattomissa.</li> </ul>
<p>Läikkymistahrat kosketusohjaimissa</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kytke liesitason virta pois päältä.</li> <li>2. Imeytä läikkynyt aines riepuun.</li> <li>3. Pyyhi kosketusohjainalue puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla.</li> <li>4. Pyyhi alue kokonaan kuivaksi paperipyyhkeellä.</li> <li>5. Kytke liesitason virta takaisin päälle.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liesitasosta voi kuulua äänimerkki ja se voi sammuttaa itsensä ja kosketusohjaimet eivät ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhkit kosketusohjainalueen kuivaksi ennen kuin kytket liesitason takaisin päälle.</li> </ul>

# VINKIT JA VIHJEET

Ongelma	Mahdollisia syitä	Mitä tehdä
Induktioliesi ei kytkeydy päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että induktioliesi on liitetty virransyöttöön, ja että se on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi virtakatkos. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjaimet ovat lukittuja.	Avaa ohjainten lukitus. Katso ohjeet osasta 'Induktioliesitason käyttö'.
Kosketusohjaimia on vaikea käyttää.	Ohjainten päällä voi olla ohut vesikalvo tai olet voinut käyttää sormen kärkeä ohjaimia koskettaessasi.	Varmista, että kosketusohjainalue on kuiva käytä sormenpään pehmeää osaa ohjainten koskettamiseen.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunaiset astiat.  Sopimatonta, hiovaa kaavinta tai puhdistusainetta on käytetty.	Käytä pohjaltaan tasaisia astioita. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valitseminen'.  Katso 'Hoito ja puhdistus'.
Joistakin astioista kuuluu erilaisia ääniä.	Tämä johtuu astioiden rakenteesta (erilaisten metallien kerroksista, jotka värähtelevät eri tahtiin).	Tämä on normaalia eikä ole merkki viasta.
Induktioliedestä kuuluu matalaa hurinaa, kun sitä käytetään korkealla kuumuusasetuksella.	Tämä johtuu induktiokypsennyksen teknologiasta.	Tämä on normaalia ja ääni vaimenee tai katoaa kokonaan, kun vähennät kuumuusasetusta.
Induktiolieden tuulettimen aiheuttama ääni.	Induktiolieden sisäisen jäähdystytuulettimen tarkoitus on estää elektroniikan ylikuumentuminen. Sen käynti voi jatkua vielä liedien pois päältä kytkemisen jälkeen.	Tämä on normaalia eikä se vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiolieden virtaa pois päältä seinäkytkimellä, kun tuuletin on käynnissä.

Pannut eivät kuumene vaikka ne näkyvät näytössä.	Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se ei ole sopiva induktiokypsennykseen.  Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai se ei ole sen keskellä.	Käytä induktiokypsennykseen sopivia astioita. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valitseminen'.  Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja on oikean kokoinen kypsennysalueelle.
Induktioliesi tai kypsennysalue on sammunut odottamatta, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee virhekoodi (tyypillisesti vaihtuva yksi tai kaksi numeroa kypsennysajastinnäytössä)	Tekninen vika.	Kirjoita muistiin virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiolieden virta pois päältä seinäkatkaisijalla ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.

## VIKANÄYTTÖ JA TARKASTUS

Induktioliesi on varustettu itsediagnoositoiminnolla. Tällä testillä teknikko pysyy tarkistamaan useiden komponenttien toimivuuden purkamatta tai irrottamatta liettä työtasosta.

### Vianmääritys

Ongelma	Mahdollisia syitä	Mitä tehdä
E1, E2, E7	Lämpötila-anturin vika.	Ota yhteyttä toimittajaan.
E3, E4	IGBT:n lämpötila-anturin vika.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EU	Yhteys näyttötaulun ja päätaulun välillä on viallinen tai kosketus-IC:n tiedonsiirto epäonnistuu.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EL/EH	Poikkeava virransyötön jännite.	Tarkista, onko virransyöttö normaali. Käynnistä, kun virransyöttö on palannut normaaliksi.

C1	Keraamisen lasilevyn lämpötila -anturin lukema on korkea.	Käynnistä uudelleen, kun induktioliesti on jäähtynyt.
C2	IGBT:n lämpötila-anturin lukema on korkea.	Käynnistä uudelleen, kun induktioliesti on jäähtynyt.
F5	Tuuletin ei toimi normaalisti.	Ota yhteyttä toimittajaan.
EF	Kaksi tai useita näppäimiä on käynnistetty pitkäksi aikaa.	Toiminta-alueen puhdistaminen.

### Erityinen vika ja ratkaisu.

Vika	Ongelma	Ratkaisu A	Ratkaisu B
LED-valo ei syty, kun laite kytketään päälle.	Ei virransyöttöä.	Tarkista, onko pistoke liitetty tiukasti pistorasiaan ja toimiiko pistorasia.	
	Lisävarustevirtapiirin ja näyttölevyn yhteysvirhe.	Tarkista liitännät.	
	Lisävarustevirtapiiri on vahingoittunut.	Vaihda lisävarustevirtapiiri.	
	Näyttölevy on vahingoittunut.	Vaihda näyttölevy.	
Jotkut painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei toimi normaalisti.	Näyttölevy on vahingoittunut.	Vaihda näyttölevy.	

Kypsennystilan merkkivalo palaa, mutta kuumennus ei käynnisty.	Lieden korkea lämpötila.	Ympäristön lämpötila on liian korkea. Ilmanotto tai tuuletusaukko voi olla tukossa.	
	Tuulettimessa voi olla vika.	Tarkista, käykö tuuletin tasaisesti; jos ei, vaihda tuuletin.	
	Virtapiirilevy on vahingoittunut.	Vaihda virtapiirilevy.	
Kuumennus lakkaa äkillisesti käytön aikana ja näyttössä vilkkuu "E".	Väärä pannutyyppi.	Käytä oikeanlaatuista pannua (katso käyttöohje).	Pannun tunnistuspiiri on vahingoittunut, vaihda virtapiirilevy.
	Pannun halkaisija on liian pieni.		
	Liesi on ylikuumentunut.	Yksikkö on ylikuumentunut. Odota, kunnes lämpötila palaa normaaliksi. Kosketa "ON/OFF"-painiketta käynnistääksesi yksikön uudelleen.	
Kuumennusalueet samalla puolella (Kuten ensimmäinen ja toinen alue) näyttäisivät "E".	Virtapiirin ja näyttölevyn yhteysvirhe;	Tarkista liitäntä.	
	Tiedonsiirtopuolen näyttölevy on vahingoittunut.	Vaihda näyttölevy.	
	Päävirtapiirilevy on vahingoittunut.	Vaihda virtapiirilevy.	
Tuulettimen moottorin ääni on epänormaali.	Tuulettimen moottori on vahingoittunut.	Vaihda tuuletin.	

Yllä olevat ovat yleisten vikojen arvioita ja tarkistuksia.

Älä pura vaarojen ja lieden vahingoittumisen välttämiseksi yksikköä itse.

# ASENNUS

## ASENNUSLAITTEISTON VALITSEMINEN

Leikkaa työalueen taso piirroksessa olevien mittojen mukaan.

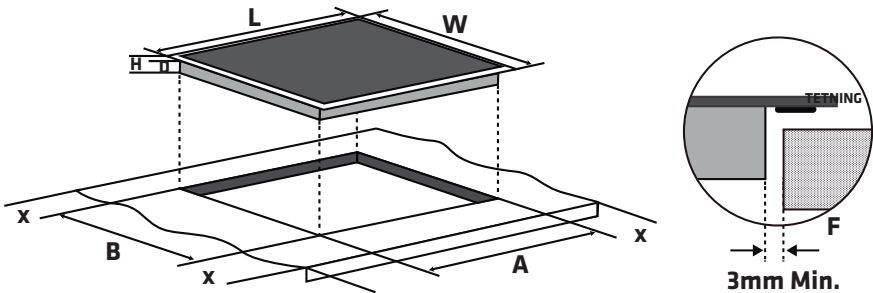
Asennustarkoitusta ja käyttöä varten vähintään 5 cm:n tila tulee säilyttää reiän ympärillä.

Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm.

Valitse kuumuudenkestävä ja eristetty työtason pinta materiaali (puuta tai vastaava hygroskooppista kuitumateriaalia ei voi käyttää työtasomateriaalina, jollei sitä ole kyllästetty) sähköiskun ja liesitason lämpösäteilyn aiheuttaman vääntymisen välttämiseksi. Kuten alla on näytetty:



Huomautus: Turvaetäisyys liedon sivujen ja työtason sisäpintojen välillä tulee olla vähintään 3 mm.



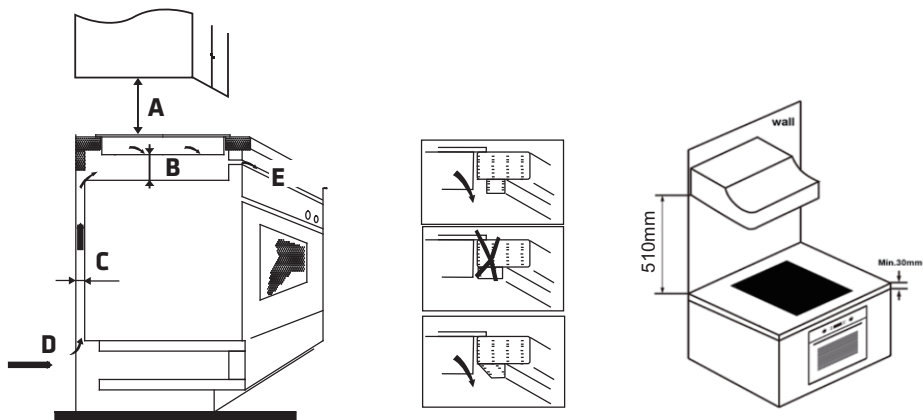
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Varmista aina, että induktioliesi on hyvin tuuletettu, ja etteivät ilman otto- ja poistoaukot ole tukittuja. Varmista, että induktioliesi on hyvässä toimintakunnossa. Kuten alla on näytetty.



Huomautus: Turvaetäisyys liesitason ja sen päällä olevan kaapin välillä tulee olla vähintään 510 mm.

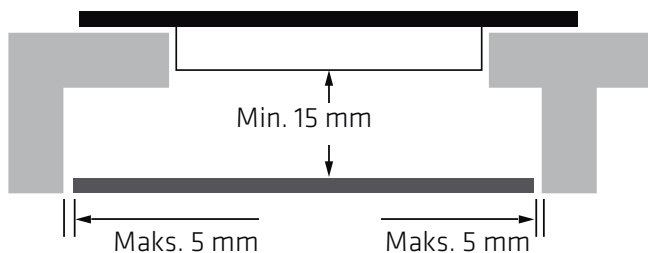




A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
510 min.	15 min.	20 min.	Ilmanottoaukko	Ilmanpoisto 2 mm

## VAROITUS: Varmista riittävä tuuletus

Varmista aina, että induktioliesi on hyvin tuuletettu, ja etteivät ilman otto- ja poistoaukot ole tukittuja. Välttääksesi tahattoman kosketuksen liedon ylikuumentumispohjan kanssa tai odottamattoman sähköiskun saamisen työskentelyn aikana, on välttämätöntä asentaa puinen välikappale, ruuveilla kiinnitettävä, vähintään 15 mm:n etäisyydelle liedon pohjasta. Toimi seuraavien vaatimusten mukaisesti.



Lieden ympärillä on tuuletusreikiä. SINUN ON varmistettava, ettei työtaso tuki näitä reikiä, kun sijoitat liedon paikalleen.



- Huomaa, että liiman, joka liittää muovi- tai puumateriaalin kaapistoon, on kestettävä vähintään 150°C:n lämpötiloja paneloinnin irtoamisen välttämiseksi.
- Takaseinän, viereisten ja ympäröivien pintojen on sen vuoksi kestettävä 90°C:n lämpötilaa.

## **VARMISTA ENNEN LIEDEN ASENTAMISTA, ETTÄ**

- Työtaso on nelikulmainen ja vaakasuora, ja etteivät rakenneosat ylitä tilavaatimuksia.
- Työtason on oltava kuumuutta kestävä ja eristävää materiaalia.
- Jos liesi on asennettu uunin päälle, uunissa on oltava sisäinen jäähdystytuuletin.
- Asennuksen on oltava kaikkien etäisyysvaatimusten ja sovellettavien standardien ja säädösten mukainen.
- Sopiva eristyskytkin, joka tarjoaa kokonaan irrottamisen verkkovirrasta, on mukana pysyvässä johdotuksessa, kiinnitetty ja sijoitettu paikallisten johdotussääntöjen ja säädösten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm:n ilmarako-kontaktierottelu kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän vaatimusvariaation).
- Eristyskytkimen tulee olla käyttäjälle helppopääsysisessä paikassa lieden asennuspaikassa.
- Jos sinulla on kysyttävää asennuksesta, ota yhteyttä paikalliseen rakennusviranomaiseen.
- Lieden ympärillä olevien seinäpintojen pintamateriaalien on oltava kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia (kuten keraamiset laatat).

## **VARMISTA LIEDEN ASENTAMISEN JÄLKEEN, ETTÄ**

- Virtakaapeliin ei ole pääsyä kaapin ovista tai vetolaatikoista.
- Kaapiston ulkopuolelta on riittävä ilmanvaihto lieden alustaan.
- Jos liesi on asennettu kaapin tai kaappitilan päälle, lämmöneristyksen on oltava asennettu lieden alle.
- Eristyskytkimen on oltava käyttäjän helpposti tavoitettavissa.

## ENNEN KIINNITYSKANNAKKEIDEN SIOITTAMISTA

Yksikön tulee olla sijoitettu vakaalle, tasaiselle alustalle (käytä pakkausta). Älä kohdista voimaa ohjaimiin, jotka ovat liedestä ulkonevia.

## KANNAKKEEN SIJAINNIN SÄÄTÄMINEN

Kiinnitä liesi työtasoon ruuvaamalla 4 kannatinta lieden pohjaan (katso kuva) ennen asennusta.

Säädä kannattimen sijainti sopivaksi pöytäason paksuuden mukaan.



Kannattimet eivät missään olosuhteissa saa olla asennuksen jälkeen kosketuksissa työtason sisäpintojen kanssa (katso kuva).

## DEMO-TILAN AKTIVOINTI

Vaihe 1. Sammuta ensin kone.

Vaihe 2. Paina lapsilukko painiketta 3 sekuntia.

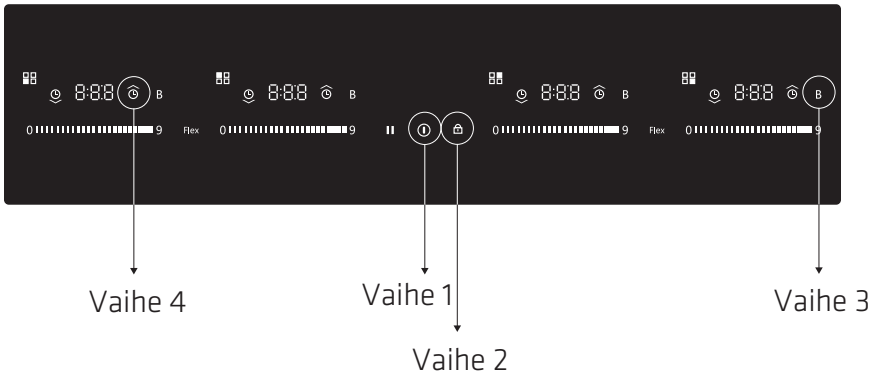
Vaihe 3. Paina oikean etu keittolevyn "B"-painiketta 3 sekuntia.

Vaihe 4. Paine vasemman etu ajastimen ylös-painiketta 3 sekuntia.

Huomautus:

1. Sammuta demotila samoilla vaiheilla.

2. Demotila on vain offline-kokeilua varten ilman pannuja. On normaalia, ettei liesi tällöin kuumene.



## VAROITUKSET

1. Induktioliesitason saa asentaa vain pätevä henkilöstö tai teknikko. Ammattilaisemme ovat valmiina palvelemaan sinua. Älä koskaan yritä asentaa liettä itse.
2. Liettä ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun päälle, koska kosteus voi vahingoittaa lieden elektronisia osia.
3. Induktioliesitason tulee asentaa niin, että hyvä lämmönsäteily voidaan varmistaa laitteen luotettavuuden parantamiseksi.
4. Seinän ja indusoidun kuumennusalueen pöytätason päällä tulee olla kuumuudenkestävä.
5. Vahingon välttämiseksi kerroksellisen rakenteen ja liiman on oltava kuumuudenkestäviä.
6. Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.

## LIEDEN LIITTÄMINEN VIRTALÄHTEESEEN



Vain pätevä sähkötekniikko saa liittää tämän liedon virtalähteeseen. Ennen lieden liittämistä virtalähteeseen, tarkista että:

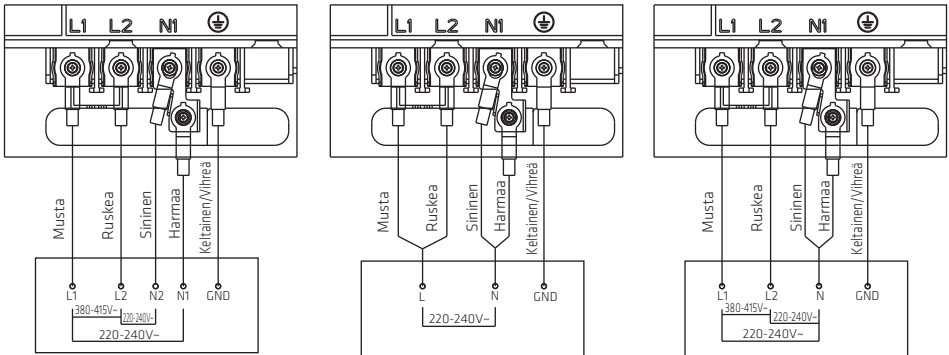
1. Asunnon sähköjärjestelmä on soveltuva liedon virtavaatimuksiin.
2. Jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
3. Virtakaapeliosat kestävät arvokilvessä määritetyt arvoja.

Kun liesi liitetään verkkovirtaan, älä käytä sovittimia, rajoittimia tai jakopistorasioita, ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon. Virtakaapeli ei saa olla kosketuksissa kuumien osien kanssa ja se on sijoitettava niin, ettei sen lämpötila ylitä missään kohtaa yli 75°C -astetta.



Tarkistuta sähkötekniolla, että asunnon johdotus on soveltuva ilman muutoksia.

Sähköistyksen muutokset tulee teettää pätevällä sähköasentajalla.



- Jos kaapeli on vahingoittunut tai se on vaihdetta, toimenpiteen saa onnettomuuksien välttämiseksi suorittaa vain myynnin jälkeinen edustaja erikoistyökaluilla.
- Jos laite on liitetty suoraan verkkovirtaan, onnipolaarinen katkaisija on asennettava vähintään 3 mm:n aukolla kontaktien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että oikea, turvallisuussäädösten mukainen sähköliitännä tehdään.
- Kaapelia ei saa vääntää tai puristaa.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa valtuutettu tekniikko.



Alapinta ja liedien virtajohto eivät saa olla näkyvillä asennuksen jälkeen.

## TEKNISET TIEDOT

Liesitaso	POIH5060I4B
Kypsennysalueet	4 aluetta
Käyttöjännite	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Sähköteho	7400 W
Tuotteen koko PxLxK (mm)	590X520X53
Sisämitat AxB (mm)	560X480

Paino ja pituus ovat arvioita. Koska pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme, teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta.



Tämämerkki tuotteessa tai käyttöohjeessamerkitsee sitä, että sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana kun niiden käyttöikä päättyy.

Niille on erilliset kierrätysjärjestelmät EU:ssa.

Pyydä lisätietoa kunnallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

<b>Energiatehokkuus</b>			
	<b>Symboli</b>	<b>Arvo</b>	<b>Yksikkö</b>
Mallin yksilöinti	-	POIH5060I4B	
Liesityyppi	-	Sisäänrakennettu induktioliesi	
Kypsennysalueiden määrä ja/tai alueet	-	4 aluetta	
Kuumennusteknologia (induktioalueet ja kypsennysalueet, säteilevät kypsennysalueet, kiinteät levyt)	-	Induktiokypsennysalueet	
Pyöreät kypsennysalueet tai alue: käytettävän pinta-alueen halkaisija, pyöristettynä lähimpään 5 mm:n	∅	Alue 1: 18,0 Alue 2: 21,0 Alue 3: 18,0 Alue 4: 15,0	cm
Muut kuin pyöreät kypsennysalueet: käytettävän alueen pituus ja leveys sähköisesti kuumennettavaa aluetta kohti pyöristettynä lähimpään 5 mm:n	P, L	---	cm
Energiankulutus kypsennysaluetta kohti laskettuna per kg	EC electric cooking (sähköinen kypsennys)	Alue 1: 180,662 Alue 2: 184,37 Alue 3: 184,576 Alue 4: 191,58	Wh/kg
Lieden energiankulutus laskettuna kg:aa kohti	EC electric cooking (sähköinen kypsennys)	185,3	Wh/kg

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
P: 21 00 40 00

Power Tanskassa:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
P: 70 70 17 07

Power Suomessa:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
P: 0305 0305

Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
P: 08 517 66 000



## FORORD

### SIKKERHEDSADVARSLER

Din sikkerhed er vigtig for os. Læs venligst disse oplysninger, før kogepladen tages i brug.

## MONTERING

### Risiko for elektrisk stød

- Apparatet skal afbrydes fra lysnettet, før der udføres arbejde eller vedligeholdelse på det.
- Apparatet skal sluttes til en ordentlig jordforbindelse. Dette er vigtigt.
- Ledningerne i hjemmet må kun ændres en autoriseret elektriker.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

### Fare for skæring

- Pas på - panelets kanter er skarpe.
- Hvis du ikke er forsigtig, kan det føre til skader eller snitsår.

### Vigtige sikkerhedsinstruktioner

- Læs instruktionerne omhyggeligt, før apparatet monteres og tages i brug.
- Der må aldrig placeres brændbare materialer eller produkter på dette apparat.
- Alle disse oplysninger skal være tilgængelig for personen, der er ansvarlig for at montere apparatet, da de kan reducere monteringsomkostningerne.

- For at undgå fare, skal dette apparat monteres i henhold til denne installationsvejledning.
- Dette apparat må kun monteres af en fagperson, og apparatet skal jordforbindes.
- Dette apparat skal sluttes til et kredsløb, der er udstyret med en isoleringsafbryder, som kan afbryde apparatet helt fra strømforsyningen.
- Hvis apparatet ikke monteres rigtigt, kan det annullere garantien eller krav på erstatning.
- Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, følelsesmæssige eller mentale evner eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert, og forstår risikoen ved at bruge det.
- Børn må ikke lege med dette apparat. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person.
- Advarsel: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes så der ikke er nogen risiko for elektrisk stød. Dette gælder for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, da de beskytter mod strømførende dele.
- Placer ikke nogen metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladen, da disse kan blive meget varme.
- Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.
- Kogepladen må ikke rengøres med en damprenser.

- Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningsystem.
- ADVARSEL: Brandfare: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- Hold altid øje med fødevarerne, der tilberedes. Selv en kortvarig tilberedning skal løbende være under opsyn.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie på en kogeplade, der ikke er uden opsyn, kan være farlig og det kan føre til brand. En ild må ALDRIG slukkes med vand. Sluk i stedet for apparatet og tildæk ilden med fx et låg eller et brandtæppe.

## **BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE**

### **Risiko for elektrisk stød**

- Hvis komfuret knækker eller revner, må det ikke bruges. Hvis komfurets overflade går i stykker eller revner, skal apparatet straks slukkes på strømforsyningen (stikkontakten), og du skal kontakte en autoriseret tekniker.
- Sluk komfuret på stikkontakten, før rengøring eller vedligeholdelse.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

### **Sundhedsfare**

- Dette apparat overholder sikkerhedsstandarderne for elektromagnetiske stråling.
- Men personer med hjertepacemakere eller andre elektriske implantater (såsom insulinpumper) skal

konsultere deres læge eller implantatproducent, inden de bruger dette apparat for at sikre, at deres implantater ikke påvirkes af det elektromagnetiske felt.

- Det kan være livsfarligt ikke, at følge dette råd.

### **Fare for varme overflader**

- Dele af dette apparat bliver varme nok til at give forbrændinger under brug.
- Undgå, at nogen kropsdele, tøj eller andet end passende køkkenredskaber kommer i kontakt med induktionsglaspladen, før overfladen har kølet ned.
- Børn skal holdes væk.
- Håndtagene på gryder kan blive varme at røre ved. Sørg for, at grydens håndtag ikke er over andre kogeplader, der er tændt. Hold håndtagene uden for børns rækkevidde.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til forbrændinger og skoldninger.

### **Fare for skæring**

- Pas på det knivskarpe blad på skraberen til komfuret, når hættten tages af. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed, og den skal altid opbevares på et sikkert sted uden for børns rækkevidde.
- Hvis du ikke er forsigtig, kan det føre til skader eller snitsår.

### **Vigtige sikkerhedsinstruktioner**

- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Hvis fødevarerne koger over under tilberedningen, kan det ryge meget og eventuelt fedt kan gå i brand.

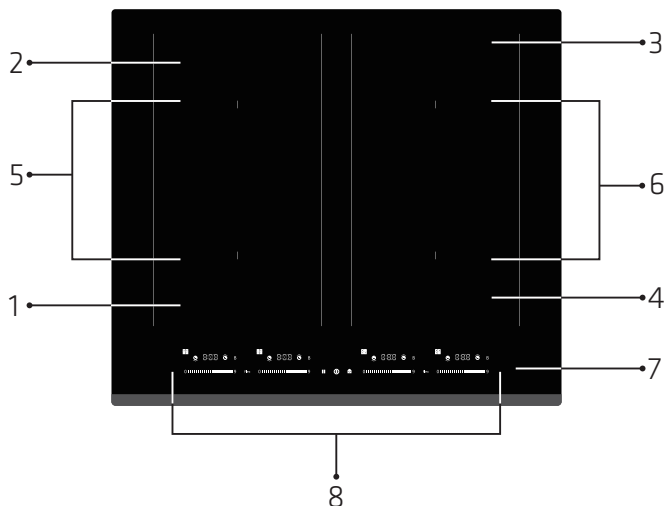
- Apparatet må aldrig bruges som en arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Der må aldrig efterlades genstande eller redskaber på apparatet.
- Der må ikke placeres eller efterlades magnetiserbare genstande (fx bankkort, hukommelseskort) eller elektroniske enheder (fx computere, MP3-afspillere) i nærheden af apparatet, da de kan påvirkes af apparatets elektromagnetiske felt.
- Apparatet må aldrig bruges til generel opvarmning eller opvarmning af rummet.
- Når du er færdig med at bruge komfuret, skal kogezoneerne altid slukkes som beskrevet i denne vejledning (dvs. med berøringsknapperne). Brug ikke induktionskogepladens automatiske slukkefunktion til at slukke en kogeplade, ved blot at fjerne panden/gryden. Sluk selv for kogepladen.
- Børn må ikke lege med, sidde på, stå på eller klatre på apparatet.
- Opbevar ikke genstande, der kan være interessante for børn, i skabe over dette apparat. Børn, der klatrer op på komfuret, kan komme alvorligt til skade.
- Børn må ikke efterlades alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge dette apparat, skal vejledes i hvordan apparatet bruges. Dette skal gøres af en kompetent person. Denne person skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden at være til fare for sig selv eller deres omgivelser.

- Reparer eller skift ikke nogle dele på apparatet, medmindre det anbefales i brugsvejledningen. Alle andre serviceydelser skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Undgå, at stille eller tabe tunge genstande på komfuret.
- Undgå, at stå på komfuret.
- Undgå, at bruge pander med takkede kanter. Undgå også, at trække panderne hen over induktionsglasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Undgå, at rengøre komfuret med skuresvampe eller andre skrappe slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse induktionsglasset.
- Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.: Køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; gårdhuse og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer; bed and breakfast-type miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Undgå, at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- Sørg for, at slukke komfuret efter brug. Undgå, at lade apparatet slukke af sig selv.

# PRODUKTOVERSIGT

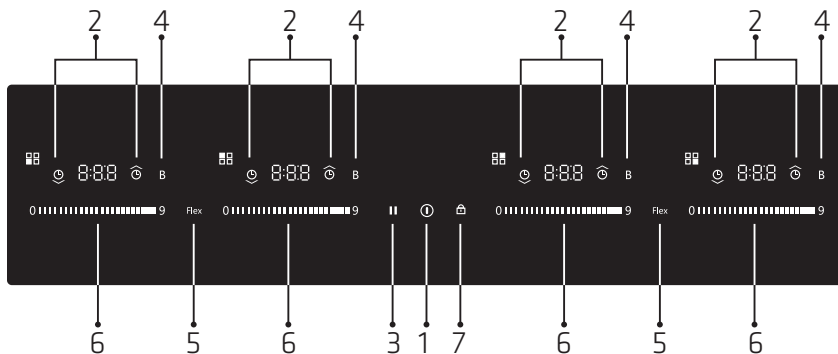
## SET OVENFRA

- 1. Maks. 2200/3300 W zone
- 2. Maks. 2200/3300 W zone
- 3. Maks. 2200/3300 W zone
- 4. Maks. 2200/3300 W zone
- 5. Ledig induktionszone.  
3300/3700 W
- 6. Ledig induktionszone.  
3300/3700 W
- 7. Glasplade
- 8. Betjeningspanel



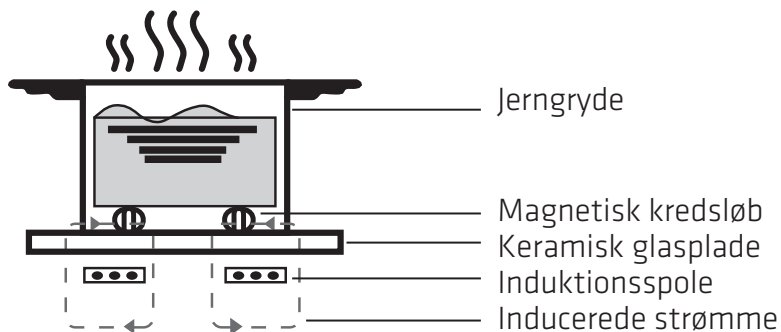
## BETJENINGSPANEL

- 1. Tænd/sluk-knap
- 2. Timer-knap
- 3. Pause-knap
- 4. Boost-knap
- 5. Fleksibel-knap
- 6. Styrke-berøringsknap
- 7. Tastelås-knap



## Driftsprincip

Induktionsplader er en sikker, avanceret, effektiv og økonomisk effektiv teknologi til madlavning. Teknologien bruger elektromagnetiske vibrationer, der genererer varme direkte i gryden, i stedet for indirekte gennem opvarmning af glasoverfladen. Glasset bliver kun varmt, fordi gryden varmer det op.



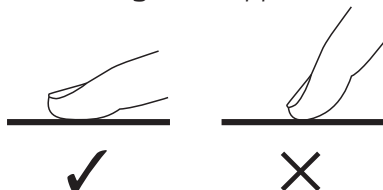
## Før induktionskogepladen tages i brug

- Læs denne vejledning, og vær særlig opmærksom på afsnittet "Sikkerhedsadvarsler".
- Fjern al beskyttelsesfilm, der eventuelt er på induktionskogepladen.

## BRUG AF PRODUKTET

### BERØRINGSKNAPPER

- Berøringsknapperne reagerer ved berøring, så du behøver ikke at trykke med fingeren.
- Brug den flade ende af din finger, og ikke fingerspidsen.
- Apparatet siger et bip, hver gang det registrerer et tryk.
- Sørg for at knapperne altid er rene og tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. nogen køkkenredskaber eller en klud), som tildækker dem. Selv et lille lag vand kan gøre knapperne svære at betjene.





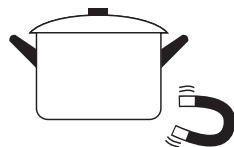
## VALG AF DE RIGTIGE KØKKENREDSKABER



- Brug kun køkkenredskaber med en bund, der er egnet til induktionskogeplader.


Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af panden.

- Du kan bruge en magnet til at se, om køkkenredskabet er egnet til brug med induktionskogeplader.



Sæt en magnet mod bunden af panden. Hvis bunden af panden er magnetisk, er panden egnet til brug med induktionskogeplader.

- Hvis du ikke har en magnet:

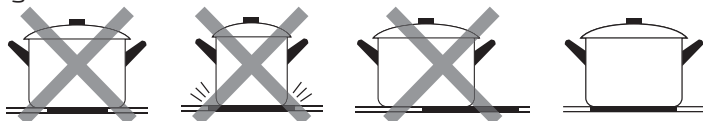
1. Fyld lidt vand i den pågældende pande.
2. Hvis  ikke blinker på skærmen, og vandet varmer, er gryden egnet til brug med induktionskogeplader.

- Køkkenredskaber af følgende materialer er ikke egnet: Rent rustfrit stål, aluminium eller kobber uden magnetisk bund, glas, træ, porcelæn, keramik og lertøj.

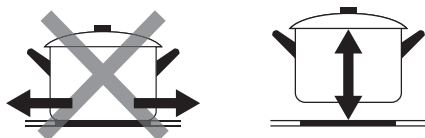
Undgå, at bruge køkkenredskaber med takkede kanter eller en buet bund.



Sørg for, at bunden på panden er jævn, så den ligger fladt mod glasset. Den skal også have den samme størrelse som kogezone. Brug pander, der passer med den viste diameter på den valgte zone. Når der bruges en gryde, der er lidt bredere end kogezone, bruges energien mest effektivt. Hvis der bruges en gryde, der er mindre end kogezone, bruges energien mindre effektivt. Hvis der bruges gryder, der er mindre en 100 mm, registrer kogepladen muligvis ikke gryden. Sørg altid for, at panden står midt på kogezone.



Panderne skal altid løftes af induktionskogepladen – de må ikke trækkes af, da dette kan ridse glasset.



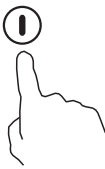
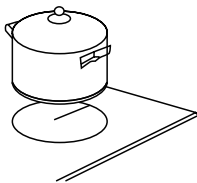
## MÅL PÅ PANDER OG GRYDER

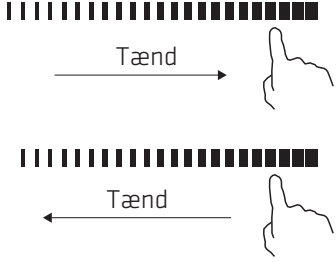
Kogezonerne tilpasser sig automatisk til grydens diameter, dog inden for en vis grænse. Pandens diameter skal mindst være lige så stor som kogepladens diameter. Kogepladen er mest effektiv, når panden sættes midt i kogezone.

Kogezone	Diameter på køkkenredskabets bund	
	Mindst (mm)	Højst (mm)
1,2,3,4	100	220
Fleksibel-induktion	210	220x380

## SÅDAN BRUGES PRODUKTET

### Sådan startes en tilberedning

<p>Tryk på tænd/sluk-knappen. Når apparatet tændes, siger det en biplyd og zone-valgknapperne viser "-", hvilket betyder at induktionskogepladen er gået på standby.</p>	
<p>Stil en passende pande på den ønskede kogezone.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sørg for, at pandens bund og kogezone er ren og tør.</li></ul>	

<p>Hver kogeplade har sin egen indstillingsknap, Boost-funktion, timing-knap, der bruges til at indstille varmeindstillingen/timingfunktionen.</p>	
<p>Juster en varmeindstilling, ved at trykke på indstillingsknappen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 20 sekunder, slukker induktionskogepladen automatisk. Herefter skal du starte fra trin 1 igen.</li> <li>• Varmeindstillingen kan altid ændres under tilberedningen.</li> </ul>	

## Hvis og varmeindstillingen blinker skiftevis på skærmen


Dette betyder at:



- Pande er på den forkerte kogezone, eller at
- panden ikke er egnet til brug med en induktionskogeplade, eller at
- panden er for lille eller ikke er sat midt på kogezone.

Kogezone varmer ikke op, før der sættes en egnet pande på den.

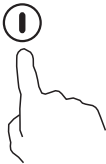
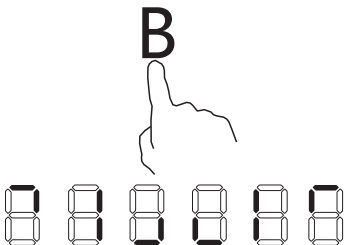
Skærmen slukker automatisk efter 1 minutter, hvis der ikke sættes en pande eller gryde på kogezone.

## Sådan afsluttes en tilberedning


<p>Tryk på indstillingsknappen til kogepladen helt til venstre. Sørg for at skærmen viser "0", hvorefter kogepladen slukker efter 3 sekunder og skærmen viser "-".</p>	
--	---

<p>Du kan også slukke for komfuret, ved at trykke på tænd/sluk-knappen.</p>	
<p>Pas på varme overflader H/h viser, hvilken kogezone der er for varme at røre ved. Det forsvinder, når overfladen har kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som energisparefunktion. Brug kogepladen, der stadig er varm, hvis du stadig skal bruge en kogeplade.</p>	

## Sådan bruges Boost-funktionen

<h3>Sådan slås Boost-funktionen til</h3>	
<p>Tryk på tænd/sluk-knappen. Når apparatet tændes, siger det en bi-lyd og zone-valgknapperne viser "-", hvilket betyder at induktionskogepladen er gået på standby.</p>	
<p>Tryk på Boost-knappen "B", hvorefter zone-indikatoren viser "Marquee", og der skrues helt op for kogezone.</p>	

## Sådan slås Boost-funktionen fra

<p>Hvis Boost-funktion bruges, og indstillingsknappen justeres, afsluttes Boost-funktionen og der vises et gear på skærmen.</p>	
<p>Når Boost-tiden er gået, går komfuret automatisk tilbage til indstillingen før Boost-funktionen blev brugt. Hvis indstillingen før Boost-funktionen blev brugt var 0, sættes indstillingen på 9.</p>	



### Bemærk:

- Funktionen kan bruges på alle kogezoneerne.
- Kogezonen går tilbage til sin tidligere indstilling efter 10 minutter.
- Den fleksible kogezone går tilbage til sin tidligere indstilling efter 5 minutter.
- Hvis Boost-funktionen slås til på den 1. Kogezone, startes det 2. kogeområde, og det 1. kogeområde sættes automatisk på indstilling 9. Og omvendt.
- Hvis den tidligere varmeindstilling er lig med 0, går den tilbage til 9 efter 10 minutter.

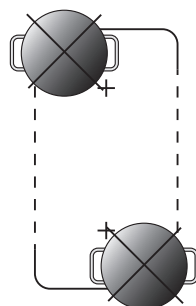
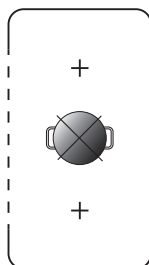
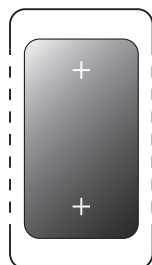
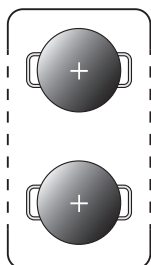
### Det fleksible område

- Dette område kan bruges som en enkelt zone eller som to forskellige zoner efter behov.
- Det fleksible område består af to uafhængige induktorer, der kan bruges separat. Hvis den bruges som én zone, slukkes området, der ikke dækkes af køkkenredskabet, automatisk efter 8 sekunder. Brug ikke uegnede gryder midt på det fleksible område.
- For at komfuret kan registrere panden og får at få en jævn varmefordeling, skal panden placeres rigtigt.

- På forside eller bagsiden af den fleksible zone, hvis køkkenredskabet er under 22 cm i diameter
- Større køkkenredskaber kan placeres hvor som helst

<b>Som et stor zone</b>	
<p>For at bruge det fleksible område som én stor zone, skal du blot trykke på den pågældende knap.</p>	<h1 style="font-size: 2em;">Flex</h1> 
<p>Varmen indstilles på samme måde, som et normalt område.</p>	
<p>Hvis gryden flyttes fra det forreste område til det bagerste område (eller omvendt), registrerer det fleksible område automatisk den nye placering, og varmeindstilling beholdes.</p>	
<p>Hvis der skal sættes en gryde mere på, skal du igen trykke på de pågældende knapper, hvorefter apparatet registrerer gryden.</p>	
<b>Brug som to zoner hver for sig</b>	
<p>For at bruge det fleksible område som to zoner hver for sig med forskellige varmeindstillinger, skal du trykke på knapperne til hver zone. Brug ikke uegnede gryder midt på det fleksible område.</p>	<h1 style="font-size: 2em;">Flex</h1> 

Eksempler på gryder og pander, der er placeret rigtigt og forkert.



## Låsning af betjeningsknapperne

- Det er muligt, at låse betjeningsknapperne, så apparatet ikke bruges ved et uheld (f.eks. at børn tænder kogezoneerne ved et uheld).
- Når betjeningsknapperne låses, låses alle betjeningsknapperne, undtagen tænd/sluk-knappen.



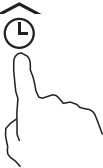
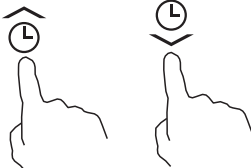
<b>Sådan låses betjeningsknapperne</b>	
Tryk på låseknappen.	Skærmen viser "Lo".
<b>Sådan låses betjeningsknapperne op</b>	
Hold låseknappen nede.	




Når kogepladen låses, kan ingen af betjeningsknapperne bruges, undtagen tænd/sluk-knappen (ⓘ). I tilfælde af en nødsituation kan induktionskogepladen altid slukkes på tænd/sluk-knappen (ⓘ). Men for, at bruge kogepladen, skal den først låses op.

## Brug af timeren

- Alle varmezonerne har knapper til, at forlænge og forkorte tiden.
- Tryk på knappen for, at forlænge eller forkorte tiden med 1. Hold knappen nede, for at forlænge eller forlænge med 10.
- På den fleksible funktion kan tidsindstillingsknapperne til de fleksible kogeplader bruges.
- Hvis en tid er indstillet på den fleksible funktion, skal du slukke den fleksible zone, hvorefter tiden stadig går på forreste venstre og højre kogeplader.
- Åbn den fleksible funktion, hvorefter timing-indstillingen automatisk slås fra.
- Tiden kan højst sætte til 8:00.
- Det aktuelle gears maksimale indstilling tid er gearets standard tid. For yderligere oplysninger, bedes du se afsnittet Standard driftstider.
- Når du har indtastet tiden, viser skærmen kun den aktuelle tid.

<p>Hvis tiden sættes på 0, forsvinder varmeindstillingen efter 3 sekunder, hvis komfuret ikke bruges.</p>	
<p>Knap til forkortelse af tiden. Trykkes eller holdes nede.</p>	
<p>Knap til forlængelse af tiden. Trykkes eller holdes nede.</p>	
<p>Hold plus- eller minusknappen til tiden nede i 1 sek. for at annullere tiden.</p>	

## Pause

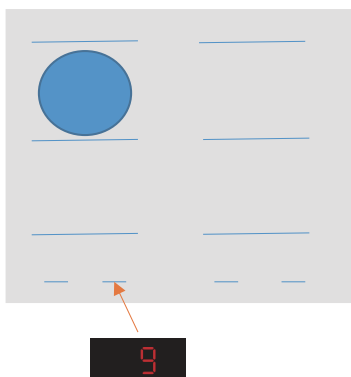
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Når kogezoneerne er tændt, skal du trykke på knappen "II" hvorefter alle skærmene viser " II " og varmeindstillingen sættes på 2. Nu er det kun knapperne "II" og "ⓘ", der kan bruges.</li> <li>2. Tryk på "II" igen, hvorefter de oprindelige indstillinger vises og kogezoneerne fortsat varmer.</li> </ol>	
---	---



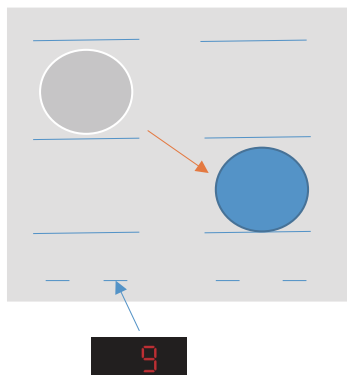
## GRYDE OVERFØRSEL

Sluk apparatet og hold tænd/sluk-knappen nede for at starte kogepladen. Vent 10 sekunder og hold minusknappen til LF nede i 3 sekunder, hvorefter du kan lukke og starte grydeoverførselsfunktionen.

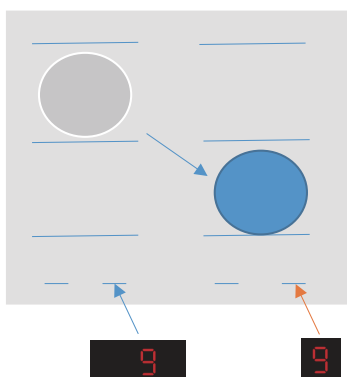
1. Indikatoren til LF viser at den er tændt, hvilket betyder at grydeoverførselsfunktionen er slået til.
2. Indikatoren til LF viser at den er slukket, hvilket betyder at grydeoverførselsfunktionen er slået fra.
3. Gryde overførselsfunktionen er som standard ikke slået til, når kogepladen står på boost-funktionen.
4. Når overførslen er bekræftet, overføres tiden og styrken.



Start LR kogepladen på indstilling 9.



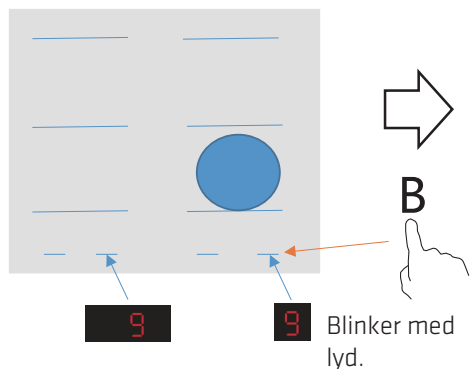
Når styrken er stabil, overføres LR-kogepladen til RF.



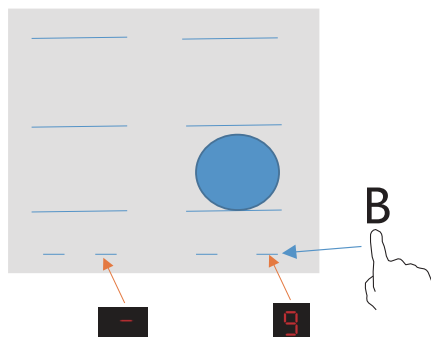
RF-kogepladen blinker og viser styrken på LR-kogepladen.

Blinker med lyd.

## Bekræftelse

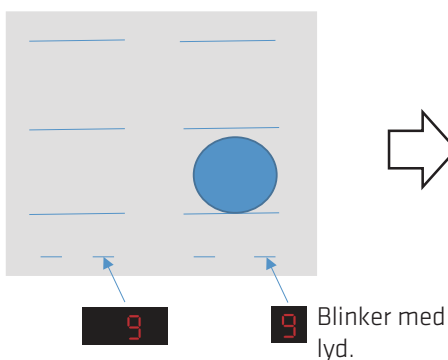


Tryk på den blinkende boost-knap til kogepladen, for at bekræfte overførslen.

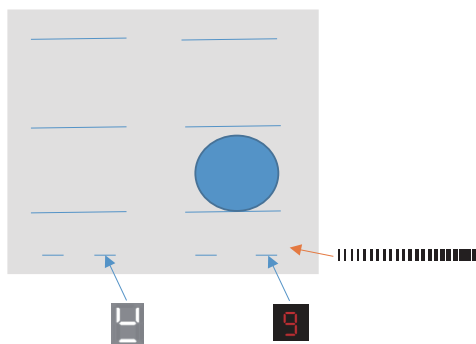


RF-kogepladen opvarmes til LR-styrken.

## Afvisning



1. No pot is displayed after 6 seconds.
2. 10 seconds later, turn off the blinking and prompt sound.



Brug indstillingsknappen til RF, annuller overførslen, og opvarm på det indstillede gear.

## Standard driftstider

Den automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion. Den slukker automatisk komfuret, hvis du glemmer at slukke for det. Standard driftstiderne på de forskellige varmeindstillinger kan ses i nedenstående tabel:

Styrke	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstimer (time)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

Når gryden fjernes, holder kogepladen øjeblikkeligt op med at varme, og den slukker automatisk efter 1 minutter.



Personer med en pacemaker skal først snakke med deres læge, før de bruger dette produkt.

## VEJLEDNINGER TIL TILBEREDNING



Hvis du steger, skal du være forsigtig, da olie og fedt meget hurtigt varmes op, især hvis du bruger Boost-funktionen. Hvis olie og fedt varmes til meget høje temperaturer, kan de gå i brand, hvilket udgør en alvorlig brandrisiko.

## TIPS TIL TILBEREDNING

- Når fødevarerne koger, skal du skrue ned for temperaturen.
- Tilberedningstiden bliver gerne kortere, når du bruger låg, hvilket spare energi, da der holdes på varmen.
- Brug så lidt væske og fedt som muligt, for at forkorte tilberedningstiden.
- Start tilberedningen på en høj indstilling, og skrue ned for varmen, når fødevarerne er gennemvarmet.

## Simrende og kogende ris

- Småkogning sker under kogepunktet på ca. 85°C, hvor overfladen af væsken kun bobler en lille smule. Dette er sådan man laver lækre supper og møre gryderetter, fordi smagene udvikler sig uden at maden brænder på. Saucer med æg og mel skal også tilberedes under kogepunktet.

- Når der tilberedes mad på bestemte måder, f.eks. ved langtidskogning af ris, skal varmen ikke skrues helt ned, da dette vil tage for lang tid.

## **Bøf**

Sådan tilbereder du saftige bøffer med god smag:

1. Stil kødet i en stuetemperatur i cirka 20 minutter før det tilberedes.
2. Varm en tykbundet stegepande op.
3. Smør begge sider af bøffen med olie. Dryp en lille smule olie i den varme pande, og læg derefter kødet på den varme pande.
4. Vend kun bøffen én gang under tilberedningen. Den nøjagtige tilberedningstid afhænger af bøffens tykkelse og hvor meget den skal steges. Tiderne varierer fra ca. 2 – 8 minutter på hver side. Tryk på bøffen for at se, hvor tilberedt den er. Jo mere fast den føles, jo mere stegt er den.
5. Lad bøffen stå på en varm tallerken i et par minutter, så den kan slappe af og blive mør før den serveres.

## **Lynstegning**

1. Brug wok med en flad bund eller en stor stegepande. Sørg for, at de kan bruges med en induktionskogeplade.
2. Sørg for, at have alle ingredienser og redskaber klar. Lynstegning skal gøres hurtigt. Hvis du skal lave store portioner, skal du dele dem op i mindre portioner.
3. Forvarm gryden kort og tilsæt to spiseskefulde olie.
4. Tilbered eventuelt kød først. Når du er færdig, skal du sætte kødet til side og hold det varmt.
5. Steg grøntsagerne. Når de er varme, men stadig sprøde, skal du skrue ned for varmen og putte kødet tilbage i gryden. Tilsæt derefter saucen.
6. Rør forsigtigt ingredienserne, så du er sikker på at de gennemvarmes.
7. Server med det samme.

## **REGISTRERING AF SMÅ GENSTANDE**

Hvis en pande, der har en forkert størrelse eller ikke er magnetisk (f.eks. af aluminium) eller en anden lille genstand (f.eks. en kniv, gaffel, nøgle) efterlades på kogepladen, går kogepladen automatisk på standby efter 1 minut. Ventilatoren fortsætter med at køle induktionskogepladen ned i 1 minut mere.

## VARMEINDSTILLINGER

Indstillingerne nedenfor er udelukkende til reference. Den nøjagtige indstilling afhænger af flere faktorer, herunder dine køkkenredskaber og hvor store portioner, du skal lave. Prøv dig frem med induktionskogepladen, så du lærer de rigtige indstillinger at kende.

Varmeindstilling	Egnethed
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lav opvarmning til små mængder mad</li><li>• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt kan brænde på</li><li>• Småkogning på lav varme</li><li>• Langsom opvarmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Genopvarmning</li><li>• Hurtig småkogning</li><li>• Kogning af ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pandekager</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stegning</li><li>• Kogning af pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lyn-stegning</li><li>• Svitsning</li><li>• Kogning af suppe</li><li>• Kogning af vand</li></ul>

## PASNING OG RENGØRING

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
<p>Snavs på glasset fra daglig brug (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-sukkerholdige spild på glasoverfladen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>Påfør et rengøringsmiddel, der er beregnet til induktionskogeplader, når glaspladen stadig er varm (men ikke for varm!)</li> <li>Skyl glaspladen og tør den af med en ren klud eller køkkenrul.</li> <li>Tænd for strømmen til komfuret igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Når strømmen til komfuret slukkes, vises indikatoren for "varm overflade" ikke, men kogezoneerne kan stadig være varme! Du skal være meget forsigtig.</li> <li>Kraftige skuremidler, bestemte nylonsvampe og skrappe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten på rengørings- eller skuremidlet for at se, om det er egnet til induktionskogeplader.</li> <li>Efterlad aldrig pletter af rengøringsmiddel på komfuret, da dette kan plette glaspladen permanent.</li> </ul>
<p>Spildt væske og sukkerholdige væsker på glaspladen.</p>	<p>Fjern straks disse pletter og madrester enten med en fiskekniv, paletkniv eller et barberblad, som er egnet til induktionskogeplader, men pas på varme kogeområder:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til komfuret på stikkontakten.</li> <li>Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab skidt og spildt væske til et køligt område på komfuret.</li> <li>Tør skidt eller spildt væske op med et viskestykke eller køkkenrul.</li> <li>Følg trin 2 til 4 i ovenstående afsnit 'Snavs på glasset fra daglig brug'.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern pletter fra spildte væsker eller sukkerholdige fødevarer så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades og køler ned på glasset, kan de være svære at fjerne. De kan endda beskadige glasoverfladen permanent.</li> <li>Fare for skæring: Bladet i skraberen er knivskarp. Pas på, når hættten tages af. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed, og den skal altid opbevares på et sikkert sted uden for børns rækkevidde.</li> </ul>
<p>Spild på berøringsknapperne.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>Tør den spildte væske af.</li> <li>Tør området med berøringsknapperne af med en ren fugtig svamp eller en klud.</li> <li>Tør området helt af med køkkenrul.</li> <li>Tænd for strømmen til komfuret igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Komfuret vil muligvis bippe og slukke af sig selv. Og berøringsknapperne virker muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for at tørre området med berøringsknapperne af, før komfuret tændes igen.</li> </ul>

## RÅD OG TIPS

Problem	Mulige årsager	Løsningsforslag
Induktionskogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at induktionskogepladen er sluttet til en strømforsyning, og at den er tændt. Se, om der er strømafbrydelse i dit hjem eller i dit område. Hvis du har kontrolleret alt, og problemet ikke er løst, bedes du kontakte en autoriseret tekniker.
Berøringsknapperne virker ikke.	Knapperne er låst.	Lås betjeningsknapperne op. Se vejledningerne i afsnittet 'Sådan bruges din induktionskogeplade'.
Berøringsknapperne er svære at bruge.	Der er muligvis et tyndt lag vand over betjeningsknapperne. Eller du bruger muligvis fingerspidsen, når du trykker på knapperne.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og tryk på knapperne med den flade del af din finger.
Glasset bliver ridset.	Køkkenredskaber med grove kanter.  Der bruges uegnede, slibende svampe eller rengøringsmidler.	Brug køkkenredskaber med en flad og jævn bund. Se afsnittet 'Valg af de rigtige køkkenredskaber'.  Se afsnittet 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller klinkende lyde.	Dette kan være på grund af måden de er fremstillet på (lag af forskellige metaller, der vibrerer forskelligt).	Dette er normalt og er ikke tegn på et problem.
Induktionskogepladen laver en lav brummende lyd, når den bruges på en høj varmeindstilling.	Dette er induktionsteknologien.	Det er normalt, men støjen bør dæmpes eller gå væk, når du skruer ned for varmeindstillingen.
Der kommer ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	Der er en indbygget køleventilator i induktionskogepladen, som kører så elektronikken ikke overophedes. Den vil muligvis fortsætte med at køre, selv efter induktionskogepladen slukkes.	Dette er normalt og det er ikke en fejl. Undgå, at slukke strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten, når ventilatoren kører.

Panden bliver ikke varm, men den vises på skærmen.	<p>Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den ikke er egnet til brug med en induktionskogeplade.</p> <p>Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller hvis den ikke står midt i kogezone.</p>	<p>Brug køkkenredskaber, der er egnet til brug med induktionskogeplader. Se afsnittet 'Valg af de rigtige køkkenredskaber'.</p> <p>Sæt panden midt i kogezone, og sørg for, at dens bund passer til kogezoneens størrelse.</p>
Induktionskogepladen eller en kogezone slukker af sig selv, apparatet siger en lyd og en fejlkode vises (normalt et eller to cifre, der blinker skiftevis i kogetimerens skærm).	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten og kontakt en autoriseret tekniker.

## FEJLVISNING OG EFTERSYN

Induktionskogepladen er udstyret med en selvdiagnosefunktion. På denne måde kan teknikeren se, om de forskellige komponenter virker, uden at adskille eller afmontere kogepladen.

### Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsningsforslag
E1, E2, E7	Temperatursensorfejl.	Kontakt venligst din forhandler.
E3, E4	Fejl i temperatursensor i IGBT.	Kontakt venligst din forhandler.
EU	Løs forbindelse mellem skærmkortet og hovedkortet, eller fejl i berøringsknappernes IC-kommunikation.	Kontakt venligst din forhandler.
EL/EH	Unormal forsyningsspænding	Se, om strømforsyningen er normal. Tænd apparatet, hvis strømforsyningen er normal.



C1	Temperatursensoren på den keramiske glasplade er høj.	Lad induktionskogepladen køle ned, hvorefter den kan bruges igen.
C2	Temperatursensoren i IGBT er høj.	Lad induktionskogepladen køle ned, hvorefter den kan bruges igen.
F5	Ventilatoren virker ikke ordentligt.	Kontakt venligst din forhandler.
EF	To eller flere knapper bruges i for lang tid.	Rengøring af betjeningsområdet.

### Særlig fejl og løsningsforslag.

Fejl	Problem	Løsning A	Løsning B
Lysindikatoren lyser ikke, når apparatet tilsluttes.	Ingen strømforsyning.	Se, om stikket sidder ordentligt i stikkontakten, og om stikkontakten virker.	
	Løs forbindelse mellem strømkortet og skærmkortet.	Kontroller tilslutningen.	
	Strømkortet er beskadiget	Udskift strømkortet.	
	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
Nogle knapper virker ikke, eller skærmen virker ikke ordentligt.	Skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	

Tilberedningsindikatoren lyser, men apparatet varmer ikke.	Kogepladen er overophedet.	Temperaturen i brugsområdet er muligvis for høj. Luftind- eller udløbet er muligvis blokeret.	
	Ventilatoren virker muligvis ikke ordentligt.	Se, om ventilatoren kører jævnt. Hvis ikke, skal den udskiftes.	
	Strømkortet er beskadiget.	Udskift strømkortet.	
Opvarmningen stopper pludseligt under drift, og "E" blinker på skærmen.	Panden kan ikke bruges med en induktionskogeplade.	Brug en egnet gryde (se brugsvejledningen).	Pandens registreringskredsløb er beskadiget. Skift strømkortet.
	Grydens diameter er for lille.		
	Komfuret er overophedet.	Apparatet er overophedet. Vent indtil apparatets temperatur er normal igen. Tryk på tænd/sluk-knappen for, at slukke og tænde apparatet.	
Varmezonerne på samme side (f.eks. den første og den anden zone) viser "E".	Løs forbindelse mellem strømkortet og skærmkortet.	Kontroller tilslutningen.	
	Kommunikationskomponenten på skærmkortet er beskadiget.	Udskift skærmkortet.	
	The Main board is damaged.	Udskift strømkortet.	
Ventilatormotoren lyder unormal.	Ventilatormotoren er beskadiget.	Udskift ventilatoren.	

Ovenstående er en vurdering og undersøgelse af almindelige fejl. Du må ikke selv skille apparatet ad, da dette kan være farligt og du kan beskadige induktionskogepladen.

# OPSTILLING

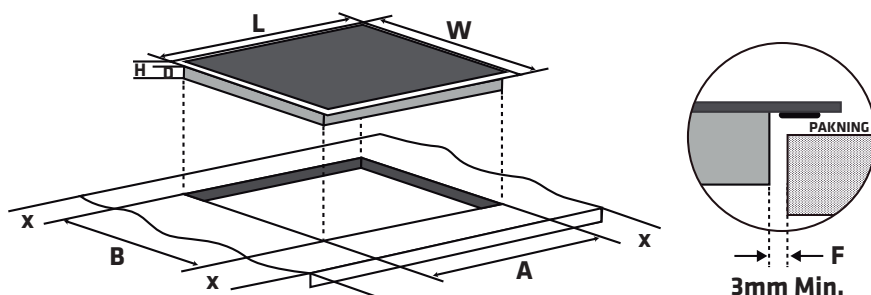
## VALG AF MONTERINGSUDSTYR

Skær bordpladen ud i henhold til målene på tegningen.

Der skal være mindst 5 cm fri plads omkring hullet, der skæres til montering og brug.

Sørg for, at bordpladen er mindst 30 mm tyk. Sørg for, at bruge en varmebestandig og isoleret bordplade (træ og lignende fibrøse eller hygroskopiske materialer må ikke bruges som bordplade, medmindre de er imprægneret), så du undgår elektrisk stød og større deformation på grund af varmen fra kogepladen. Som vist nedenfor:

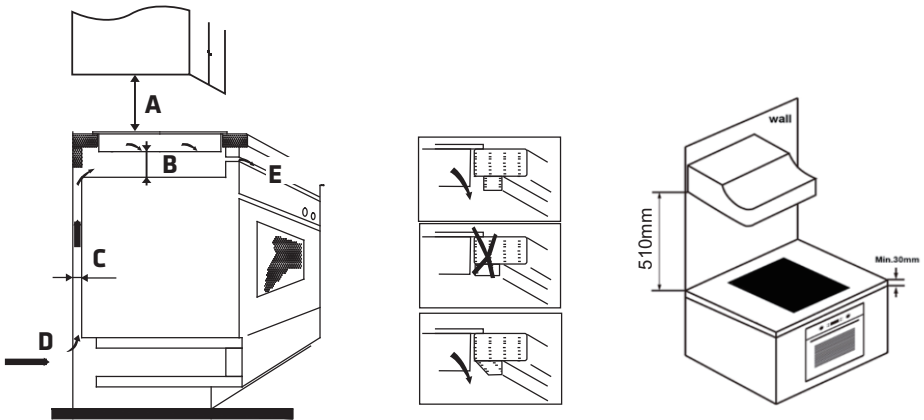
 Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladens sider og bordpladens indvendige overflader skal mindst være 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Du skal altid sørge for, at induktionskomfuret er ordentligt ventileret, og at luftind og -udløbet ikke er blokeret. Sørg for, at induktionskomfuret er i ordentlig driftstilstand. Som vist nedenfor.

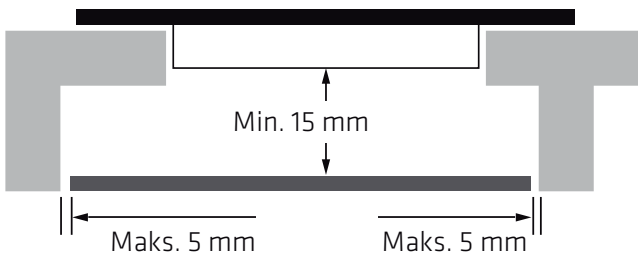
 Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal mindst være 510 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
510 min.	15 min.	20 min.	Luftindtag	Luftudløb 2mm

### ADVARSEL: Sørg for, at der er nok ventilation

Sørg for, at induktionskomfuret er ordentligt ventileret, og at luftind- og udløbet ikke blokeres. For at undgå, at røre kogepladens varme bund eller få elektrisk stød under arbejdet, skal du spænde en træindsats fast i en afstand på mindst 15mm fra bunden af komfuret. Følg kravene nedenfor.



Der er ventilationshuller på ydersiden af komfuret. Du SKAL sørge for, at disse huller ikke blokeres af bordpladen, når komfuret monteres.



- Limen, der bruges til at lime plast- eller træmaterialet fast på møblet, skal kunne modstå temperaturer op til 150°C, så panelet ikke løsner sig.
- Væggen bagved, og sider ved siden af og omkring komfuret skal kunne modstå temperaturer op til 90°C.

## **SØRG FOR FØLGENDE, FØR KOMFURET MONTERES**

- At bordpladen er kvadratisk og plan, og at der ikke er nogen strukturelle elementer, der er i vejen for komfuret.
- At bordpladen er lavet af et varmebestandigt og isoleret materiale.
- Hvis komfuret monteres over en ovn, skal du sørge for, at ovnen har en indbygget køleventilator.
- At monteringen overholder alle krav og gældende standarder og regler.
- At en egnet isoleringsafbryder, der afbryder strømmen fra lysnettet helt, bruges i de permanente ledninger. Og at den monteres og placeres i henhold til lokale regler og forskrifter om ledningsføring.
- Afbryderen skal være godkendt, og den skal give et mellemrum på 3 mm mellem kontakterne i alle polerne (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale regler for ledningsføring tillader dette).
- At afbryderkontakten er let tilgængelig for brugeren, når komfuret er monteret.
- At du spørger de lokale byggemyndigheder og lærer reglerne at kende, hvis du er i tvivl om monteringen.
- At du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige materialer til væggene omkring komfuret (såsom keramiske fliser).

## **SØRG FOR FØLGENDE, NÅR KOMFURET ER BLEVET MONTERET**

- At ingen kan komme i kontakt med strømforsyningskablet i skabene eller skufferne.
- At der strømmer nok frisk luft ind på bunden af komfuret udefra.
- At en varmebestandig overflade monteres under komfuret, hvis komfuret monteres over en skuffe eller et skab.
- At afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

## FØR DU VÆLGER, HVOR BESLAGENE SKAL SPÆNDES FAST

Apparatet skal placeres på en stabil og jævn overflade (brug emballagen). Undgå, at trykke for hårdt på betjeningsknapperne, der stikker ud af komfuret.

## JUSTERING AF BESLAGETS PLACERING

Før komfuret sættes i, skal du spænde det fast på bordpladen, ved at sætte de 4 beslag fast på bunden af komfuret (se billedet).

Juster beslagets placering, så det passer til tykkelsen på bordpladen.



Når komfuret er sat i, må beslagene under ingen omstændigheder røre bordpladens indvendige overflader (se billedet).

## SÅDAN SLÅS DEMO FUNKTIONEN TIL

Trin 1. Sluk først apparatet.

Trin 2. Hold børnesikring knappen nede i 3 sekunder.

Trin 3. Hold knappen "B" på højre forreste kogeplade nede i 3 sekunder.

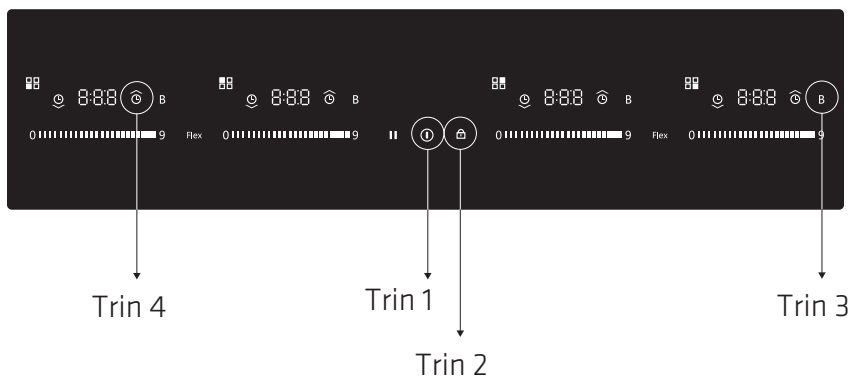
Trin 4. Hold plus-knappen til forreste venstre kogeplade nede i 3 sekunder.

Bemærk:

1. Demo funktionen slås fra på samme måde, som den slås til.

2. Demo funktionen er kun til fremvisning uden brug af gryder.

Det er normalt, at induktionskogepladen ikke varmer op.



## FORSIGTIGHEDSREGLER

1. Induktionskomfuret skal monteres af autoriserede fagpersoner eller teknikere. Vi har fagfolk, som du kan hyre. Du må aldrig selv montere apparatet.
2. Komfuret må ikke monteres direkte over en opvaskemaskine, køleskab, fryser, vaskemaskine eller tørretumbler, da luftfugtigheden kan beskadige elektronikken i komfuret.
3. Induktionskomfuret skal monteres på en måde, hvor varmen bedst kan udledes, så det forbliver pålidelig.
4. Væggen og den inducerede varmezone over bordfladen skal kunne modstå varme.
5. For at undgå skader, skal laget mellem komfuret og bordpladen og klæbemidlet være varmebestandigt.
6. Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.

## SÅDAN SLUTTES KOMFURET TIL STRØMFORSYNINGEN



Dette komfur må kun slutes til strømforsyningen af en autoriseret fagperson.

Før komfuret slutes til strømforsyningen, skal du sørge for følgende:

1. At ledningssystem i husstanden kan forsyne den strøm, som komfuret kræver.
2. At spændingen passer med værdien, der står på apparatets typeskilt.
3. At strømforsyningsledningerne kan forsyne den strøm, der står på apparatets typeskilt.

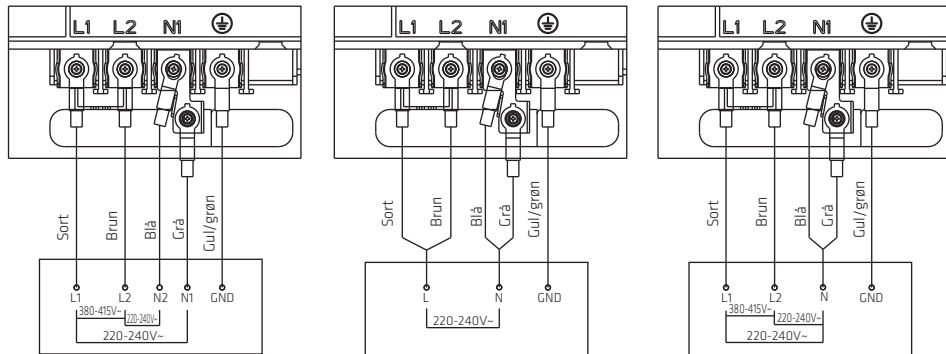
Når komfuret slutes til strømforsyningen, må der ikke bruges adaptere, reduktionsgear eller forgreningsanordninger, da disse kan føre til overophedning og brand.

Strømforsyningsledningen må ikke røre nogen varme dele, og den skal føres på en måde, hvor dens temperatur aldrig kommer over 75°C.



Spørg en elektriker, om ledningssystemet i dit hjem er egnet til brug med dette produkt, uden at det skal ændres.

Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elektriker.



- Hvis ledningen beskadiges eller skal udskiftes, skal dette gøres af en eftersalgsagent, der har det rigtige værktøj, så uheld undgås.
- Hvis apparatet slutes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder, der skal have en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal sørge for, at de elektriske forbindelser er korrekte, og at de er udført i overensstemmelse med sikkerhedsbestemmelserne.
- Ledningen må ikke bøjes eller trykkes.
- Ledningen skal regelmæssigt ses efter, og den må kun udskiftes af autoriserede teknikere.





Komfurets bund og ledning er ikke tilgængelige, når komfuret er blevet monteret.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Kogeplade	POIH5060I4B
Kogezoner	4 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Installeret elektrisk strøm	7400 W
Produktstørrelse L × B × H (mm)	590X520X53
Indbygningsmål A × B (mm)	560X480

Vægt og mål er cirkamål. Da vi løbende stræber efter at forbedre vores produkter, kan deres specifikationer og design ændres uden forudgående varsel.



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at dit elektriske og elektroniske udstyr ikke må bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, når det er slidt op. Der findes separate indsamlingssystemer til genanvendelse i EU.

Yderligere oplysninger fås hos de lokale myndigheder eller hos den forhandler, hvor du købte produktet.

<b>Energieffektivitet</b>			
	<b>Symbol</b>	<b>Værdi</b>	<b>Enhed</b>
Modelidentifikation	-	POIH5060I4B	
Kogepladetype	-	Indbygget induktionskomfur	
Antal kogezone og/eller områder	-	4 zoner	
Varmeteknologi (induktionskogezone og kogeområder, strålende kogezone, solide plader)	-	Induktionskogezone	
Runde kogezone eller områder: Diameter på brugbar overfladezone, afrundet til nærmeste 5 mm	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 21,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 15,0	cm
Kogezone eller områder, der ikke er runde: Længde og bredde på brugbar overfladeområde i hver elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm	L, B	---	cm
Energiforbrug på hver kogezone eller område, beregnet for hver kg	EC elektrisk tilberedning	Zone 1: 180,662 Zone 2: 184,37 Zone 3: 184,576 Zone 4: 191,58	Wh/kg
Komfurets energiforbrug beregnet for hver kg	EC elektrisk tilberedning	185,3	Wh/kg

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00

Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07

Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305

Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000

# INLEDNING

## SÄKERHETSVARNINGAR

Din säkerhet är viktig för oss. Läs igenom den här informationen innan du använder spishällen.

## INSTALLATION

### 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 i elsystemet i hushåll får endast göras av en kvalificerad elektriker.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till elchock eller dödsfall.

### Risk för skärskador

- Var försiktig - panelens kanter är vassa.
- Bristande försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

### Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs dessa anvisningar noggrant innan du installerar eller använder apparaten.
- Inga brännbara material eller produkter får placeras på apparaten.
- Gör den här informationen tillgänglig för den person som ansvarar för installationen av apparaten, eftersom den kan minska dina installationskostnader.
- För att undvika risker måste apparaten installeras enligt dessa installationsanvisningar.

- Den här apparaten får endast installeras och jordas av en kvalificerad person.
- Denna apparat ska anslutas till en krets som har en isoleringsbrytare som gör att den kan kopplas bort helt från strömförsörjningen.
- Om apparaten inte installeras på rätt sätt kan det leda till att eventuella garanti- eller ansvarsanspråk upphör att gälla.
- Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap om det sker under uppsyn eller om de får anvisningar om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och är medveten om riskerna.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn utan tillsyn.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Varning: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt, för kokplattor av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma
- Använd inte ångtvätt.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

- VARNING: Brandrisk: förvara inte föremål på tillagningsytor.
- Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING: Obevakad matlagning på en spishäll med fett eller olja kan vara farligt och leda till brand. Försök ALDRIG att släcka eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck lågorna med t. ex. ett lock eller en brandfilt.

## **DRIFT OCH UNDERHÅLL**

### **Risk för elektriska stötar**

- Tillaga inte mat på en trasig eller sprucken spishäll. Om spishällens yta skulle gå sönder eller spricka, stäng omedelbart av apparaten från elnätet (väggströmbrytare) och kontakta en kvalificerad tekniker.
- Stäng av spishällen vid vägguttaget innan du rengör eller underhåller den.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till elchock eller dödsfall.

### **Hälsorisker**

- Den här apparaten uppfyller de elektromagnetiska säkerhetsstandarderna.
- Personer med pacemaker eller andra elektriska implantat (t.ex. insulinpumpar) måste dock rådgöra med sin läkare eller implantattillverkare innan de använder den här apparaten för att försäkra sig om att deras implantat inte påverkas av det elektromagnetiska fältet.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till dödsfall.

## **Risk för heta ytor**

- Under användning kan tillgängliga delar på apparaten bli tillräckligt varma för att orsaka brännskador.
- Låt inte din kropp, dina kläder eller något annat föremål än lämpliga kokkärl komma i kontakt med induktionsglaset förrän ytan är sval.
- Håll barn borta.
- Handtagen på kokkärlen kan vara varma att röra vid. Kontrollera att kokkärls handtag inte är över andra kokzoner som är på. Håll handtagen utom räckhåll för barn.
- Om du inte följer detta råd kan det leda till brännskador och skållning.

## **Risk för skärskador**

- Det knivskarpa bladet på en skrapa för spishällen är synligt när säkerhetsskyddet är indraget. Använd den med yttersta försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.
- Bristande försiktighet kan leda till skador eller skärsår.

## **Viktiga säkerhetsanvisningar**

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Överkokning orsakar rökutveckling och fettspill som kan antändas.
- Använd aldrig apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- Lämna aldrig föremål eller redskap på apparaten.
- Placera inte eller lämna magnetiserbara föremål (t.ex. kreditkort, minneskort) eller elektroniska apparater (t.ex.

datorer, MP3-spelare) i närheten av apparaten, eftersom de kan påverkas av dess elektromagnetiska fält.

- Använd aldrig apparaten för att värma upp rummet.
- Efter användning ska du alltid stänga av kokzonerna och spishällen på det sätt som beskrivs i denna bruksanvisning (t.ex. genom att använda touchkontrollerna). Lita inte på att funktionen för att upptäcka kokkärl stänger av kokzonerna när du tar bort kokkärlen.
- Låt inte barn leka med apparaten eller sitta, stå eller klättra på den.
- Förvara inte föremål som är intressanta för barn i skåp ovanför apparaten. Barn som klättrar på spishällen kan skadas allvarligt.
- Lämna inte barn ensamma eller obevakade i det område där apparaten används.
- Barn eller personer med ett funktionshinder som begränsar deras förmåga att använda apparaten bör ha en ansvarig och kompetent person som instruerar dem i användningen. Instruktören ska vara övertygad om att de kan använda apparaten utan fara för sig själva eller sin omgivning.
- Reparera inte eller byt ut någon del av apparaten om det inte uttryckligen rekommenderas i bruksanvisningen. All annan service bör utföras av en kvalificerad tekniker.
- Placera inte eller släpp tunga föremål på spishällen.
- Stå inte på spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över induktionsglasytan eftersom detta kan repa glaset.

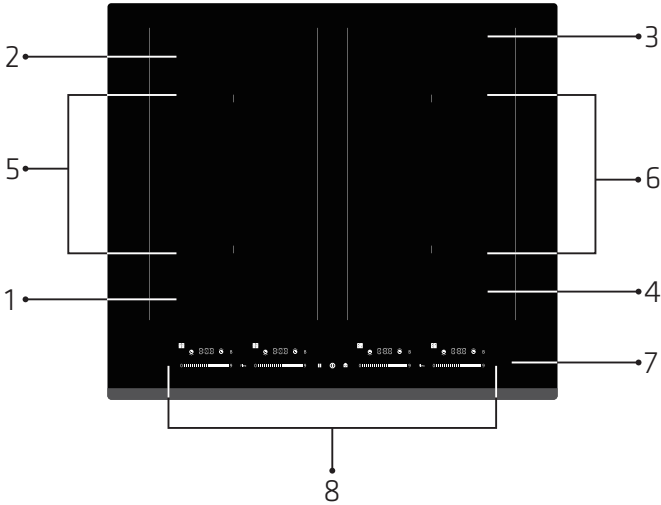


- Använd inte slipande rengöringsmedel eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom dessa kan repa induktionsglaset.
- Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll och liknande användningsområden, exempelvis: - Personalens köksutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, bondgårdar, kunder på hotell, motell och andra bostadsområden samt bed and breakfast.
- VARNING: Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas, för att undvika att röra värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig uppsikt.
- Efter användning ska du stänga av spishällen med hjälp av reglaget och inte förlita dig på detektorn.

# PRODUKTPRESENTATION

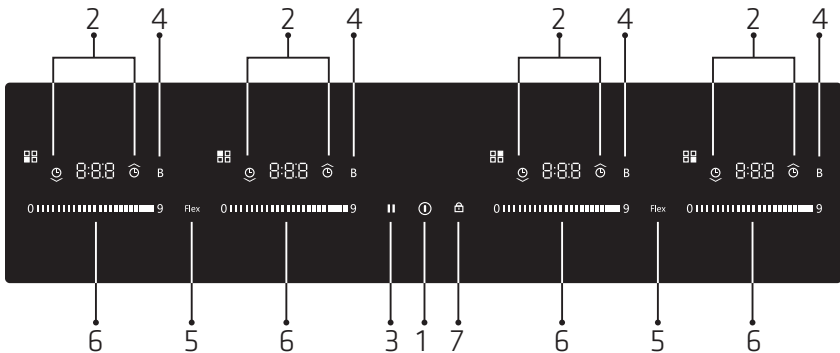
## VY OVANIFRÅN

- 1. Max. 2200/3300 W zon
- 2. Max. 2200/3300 W zon
- 3. Max. 2200/3300 W zon
- 4. Max. 2200/3300 W zon
- 5. Ledig induktionszon.  
3300/3700 W
- 6. Ledig induktionszon.  
3300/3700 W
- 7. Glashäll
- 8. Kontrollpanel



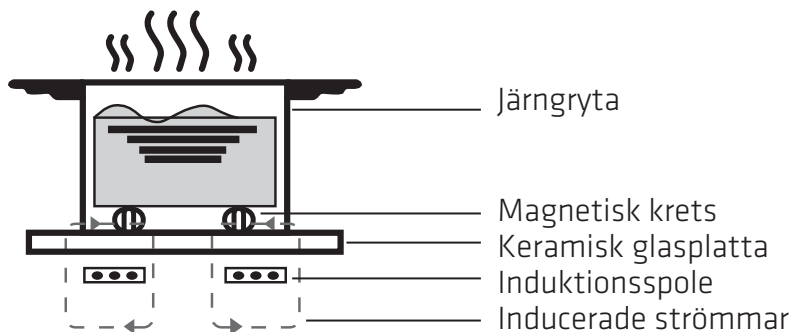
## KONTROLLPANEL

- 1. Strömbrytare
- 2. Tidskontroll
- 3. Pauskontroll
- 4. Boostkontroll
- 5. Effektskjutreglage,  
touchkontroll
- 6. Knapplås
- 7. Knapplås



## Värmeteknik

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



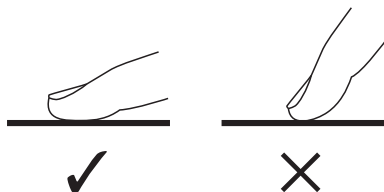
## Innan du använder din nya induktionshäll

- Läs den här bruksanvisningen och lägg särskilt märke till avsnittet "Säkerhetsvarningar".
- Ta bort eventuell skyddsfilm som fortfarande finns på induktionshällen.

## ANVÄNDNING

### TOUCHKONTROLLER

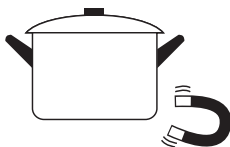
- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd insidan av fingret, inte fingerspetsen.
- Du hör ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra och att de inte är täckta av något föremål (t.ex. ett redskap eller en kökshandduk). Även en tunn vattenfilm kan göra det svårt att använda kontrollerna.



## VÄLJA RÄTT KOKKÄRL



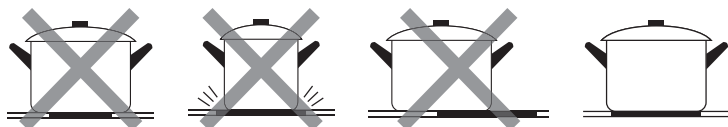
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för induktionshällar.  
Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på undersidan av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att utföra ett magnettest.  
Flytta en magnet mot botten av kokkärlet.  
Om den är magnetisk är kokkärlet lämpligt för induktion.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i det kokkärl som du vill kontrollera.
  2. Om L det inte blinkar i displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetfäste, glas, trä, porslin, keramik och lergods.



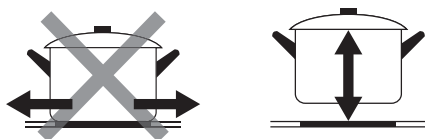
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



Se till att botten på ditt kokkärl är slätt, att det ligger platt mot glaset och att den är lika stort som kokzonen. Använd kokkärl vars diameter är lika stort som den grafiska bilden av den valda zonen. Om du använder ett kokkärl som är lite bredare kommer energin att användas maximalt effektivt. Om du använder ett mindre kokkärl kan effektiviteten bli lägre än förväntat. Grytor som är mindre än 100 mm kan inte upptäckas av hällen. Centra alltid kokkärlet på kokzonen.



Lyft alltid upp kokkärl från induktionshällen - dra inte, annars kan glaset repas.



## MÅTT PÅ KOKKÄRL

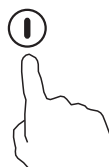
Kokzonerna anpassas automatiskt till kokkärlets diameter. Botten av detta kokkärl måste dock ha en minsta diameter enligt motsvarande kokzon. För att få bästa möjliga effektivitet på spisen bör du placera kokkärlet i mitten av kokzonen.

Kokzoner	Basdiametern för induktionskokkärlet	
	Minsta (mm)	Maximalt (mm)
1,2,3,4	100	220
flexinduktion	210	220x380

## ANVÄNDNING

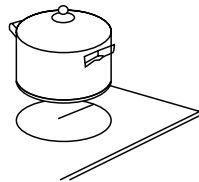
### Starta tillagning

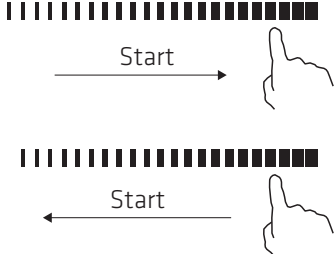
Tryck på strömbrytaren. Efter att du har slagit på strömmen låter summern en gång och kontrollerna för val av kokzon visar " - ", vilket visar att induktionshällen har gått in i standbyläge.



Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon som du vill använda.

- Se till att kokkärlets botten och ytan på kokzonen är rena och torra.



<p>Varje kokzon har sin egen oberoende skjut-, boost- och tidsknapp som kan styra effektnivån/tiden oberoende av varandra.</p>	
<p>Justera värmeinställningen genom att röra vid skjutreglaget.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom 20 sekunder stängs induktionshällen automatiskt av. Du måste då börja om från steg 1 igen.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.</li> </ul>	

## Om displayen blinkar växelvis med värmeinställningen


Detta innebär att:

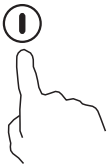

- du inte har placerat ett kokkärl på rätt kokzon eller,
- kokkärlet du använder inte är lämpligt för induktionshällar eller,
- kokkärlet är för litet eller inte korrekt centrerat på kokzonen.

Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett passande kokkärl på kokzonen.

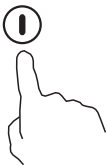
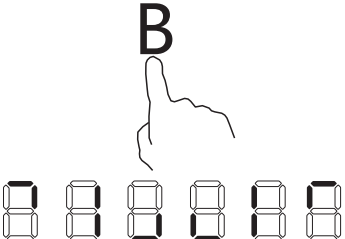
Displayen stängs automatiskt av efter 1 minut om inget lämpligt kokkärl placeras på den.

## Avsluta tillagningen


<p>Tryck på reglaget för motsvarande kokzon längst till vänster, se till att displayen visar "0", efter 3 sekunder stängs kokzonen av och displayen visar "-".</p>	
--	---

<p>Stäng av hela spishällen genom att röra vid strömbrytaren.</p>	
<p>Se upp för heta ytor H/h visar vilken kokzon som är het. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma fler kokkärl och använda den kokzon som fortfarande är varm.</p>	

## Använda boostfunktionen

<h3>Aktivera boostfunktionen</h3>	
<p>Tryck på strömbrytaren. Efter att du har slagit på strömmen låter summern en gång och kontrollerna för val av kokzon visar " - ", vilket visar att induktionshällen har gått in i standbyläge.</p>	
<p>Om du trycker på boostkontrollen "B" visar zon indikatorn "Marquee" och effekten når Max.</p>	

## Avbryta boostfunktionen

<p>I boostläget kommer skjutreglaget att avsluta boostläget och nivån kommer att visas i displayen.</p>	
<p>När tiden för boostläget är slut kommer den automatiskt att lämna boostläget och återgå till den nivå som rådde innan den gick in i boostläget. Om nivån är 0 innan du går in i boostläget, blir den nivå 9 för drift.</p>	

Obs:



- Funktionen kan fungera i alla kokzoner.
- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 10 minuter.
- Den flexibla kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- När boostfunktionen för den första kokzonen är aktiverad startar du den andra kokzonen och den första kokzonen ändras automatiskt till nivå 9. Omvänt.
- Om den ursprungliga värmeinställningen är 0 återgår den till 9 efter 10 minuter.

### Flexibelt område

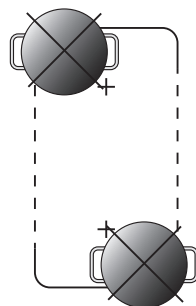
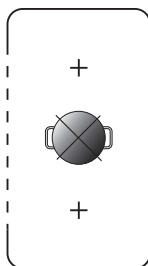
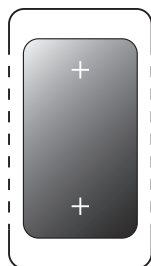
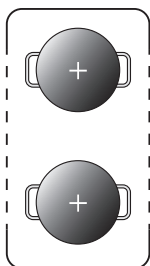
- Detta område kan när som helst användas som en enda zon eller som två olika zoner, beroende på kokbehovet.
- Det flexibla området består av två oberoende induktorer som kan styras separat. När du använder som en enda zon stängs den del som inte täcks av kokkärl automatiskt av efter 8 sekunder. Använd inte olämpliga av kokkärl på det flexibla området.
- För att få en korrekt kokkärllavkänning och en jämn värmefördelning måste kokkärlet placeras korrekt.



- I den flexibla zonen främre eller bakre del när kokkärlet är mindre än 22 cm.
- Var som helst med större köksredskap.

<b>Som stor zon</b>	
För att aktivera det flexibla området som en enda stor zon trycker du helt enkelt på de avsedda knapparna.	<h1 style="margin: 0;">Flex</h1> 
Effektinställningen fungerar som alla andra normala områden.	
Om kokkärlet flyttas från den främre till den bakre delen (eller tvärtom) känner det flexibla området automatiskt av det nya läget och behåller samma effekt.	
Om du vill lägga till ytterligare ett kokkärl trycker du på de avsedda knapparna igen för att upptäcka kokkärlet.	
<b>Som två oberoende zoner</b>	
Om du vill använda det flexibla området som två olika zoner med olika effektinställningar trycker du på de avsedda knapparna. Använd inte olämpliga av kokkärl på det flexibla området.	<h1 style="margin: 0;">Flex</h1> 

Exempel på bra och dålig placering av kokkärl.





## Låsa kontrollerna

- Du kan låsa kontrollerna för att förhindra oavsiktlig användning (t.ex. att barn råkar slå på kokzonerna).
- När reglagen är låsta är alla reglage utom strömbrytaren inaktiverade.



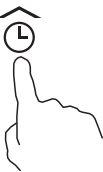
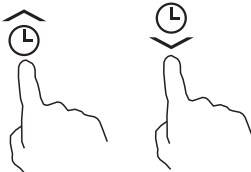
<b>Låsa kontrollerna</b>	
Rör vid låskontrollen.	Displayen visar " Lo ".
<b>Låsa upp kontrollerna</b>	
Rör vid och håll in låskontrollen en stund.	




När hällen är i låst läge är alla reglage inaktiverade utom strömbrytaren , du kan alltid stänga av induktionshällen med strömbrytaren  i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen först vid nästa användning.

## Timerkontroll

- Varje kokzon har oberoende knappar för att öka och minska tiden.
- Tryck kort på knappen för att öka eller minska tiden med 1, och tryck länge på knappen för att öka eller öka tiden med 10.
- I flexläget kan tidstangenterna på de inkluderade flexzonerna styra tiden i flexzonen med hjälp av tidstangenterna.
- I flexzonläget, om tiden finns, stänger du av flexzonen och tiden kommer att finnas kvar tills LF/RF- kokplatta.
- Gå in i flexläget och timerinställningen är avstängd som standard.
- Den maximala inställningsbara tiden är 8:00.
- Den maximala inställningstiden för den aktuella nivån är standardtiden för nivån. Mer information finns i avsnittet Standardarbetstider.
- Efter att du har angett tiden kommer displayen endast att visa den aktuella tiden.

<p>När tiden är inställd på 0 kommer den att lämna nivåvisningsläget vid en fast tidpunkt utan drift i 3 sekunder.</p>	
<p>Knappen för tidsförkortning, lång tryckning och kort tryckning fungerar.</p>	
<p>Tidshöjnings knappen, lång och kort tryckning fungerar.</p>	
<p>Tryck samtidigt på plus- eller minusknappen för tidtagning i 1s för att avbryta tidtagningen.</p>	

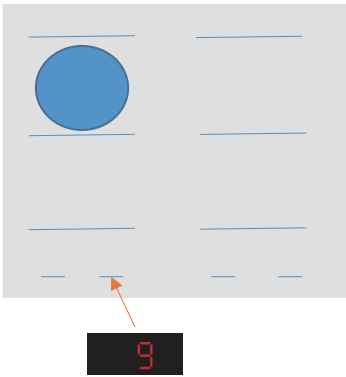
## Pausa

<p>1. När kokzonerna är igång, rör vid "II" alla displayer kommer att visa "II" och uppvärmning på nivå 2. För tillfället kan endast kontrollerna "II" och "ⓘ" användas.</p> <p>2. Tryck på "II" igen, displayerna visar den ursprungliga inställningen och kokzonerna fortsätter att värma upp.</p>	
--	---

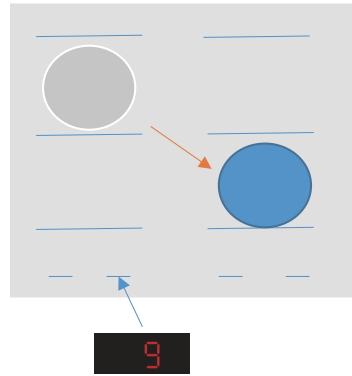
## PANNÖVERFÖRING

I avstängt läge trycker du länge på strömbrytaren för att starta kokplattan, om 10 sekunder trycker du länge på LF-funktionsknappen för tidsförkortning 3s, stänger och startar pannöverföringsfunktionen;

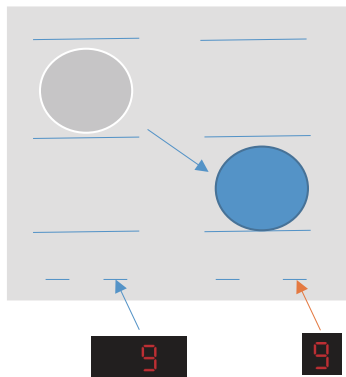
1. LF-displayen visar On och betyder öppen pannöverföringsfunktion.
2. LF-displayen visar OF och betyder stängd pannöverföringsfunktion.
3. Pann överföringsfunktionen är inte aktiverad som standard när plattan är i boost-läge.
4. När överföringen har bekräftats överförs tid och nivå.



Starta LR-häll, LR-plattan på nivå 9.



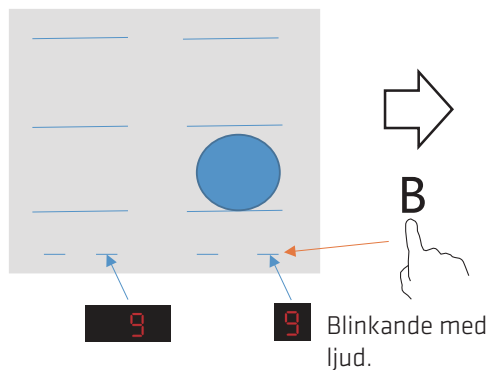
När strömmen är stabil överför du LR-kokaren till RF.



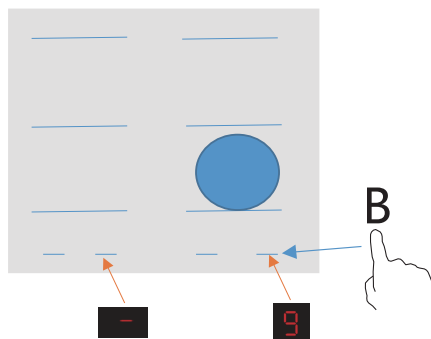
Blinkande med ljud.

RF-plattan blinkar och visar LR-brännarens effektnivå.

## Bekräftelse

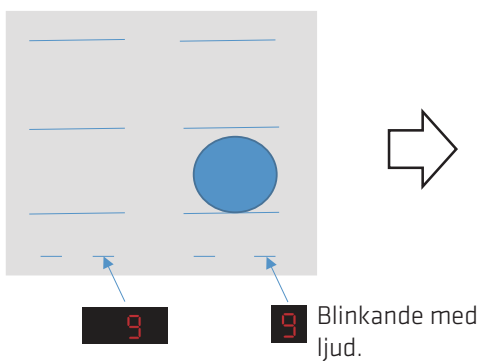


Tryck på den blinkande plattans boost-knapp för att bekräfta överföringen.

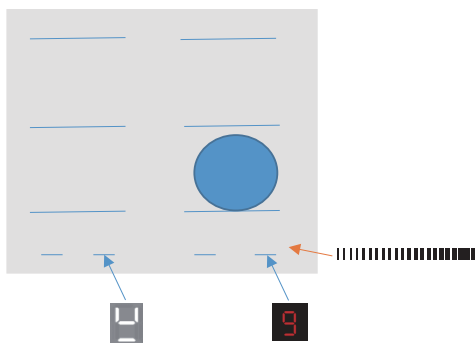


RF-plattan värms upp på LR-brännarens nivå.

## Icke-bekräftelse



1. Inget kärl visas efter 6 sekunder.
2. 10 sekunder senare stängs blinkandet och ljudet av.



Använd RF-reglaget, avbryt överföringen och värme i den inställda nivån.

## Standardtider

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion på induktionshällen. Den stängs av automatiskt om du glömmer att stänga av matlagningen. Standardarbetstiderna för olika effektnivåer visas i tabellen nedan:

Effektnivå	paus	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardarbetstid (timmar)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

När kokkäret tas bort kan induktionshällen sluta värma omedelbart och hällen stängs automatiskt av efter 1 minuter.



Personer med pacemaker bör rådgöra med sin läkare innan de använder den här enheten.

## RIKTLINJER FÖR TILLAGNING



Var försiktig när du steker eftersom oljan och fettets värms upp mycket snabbt, särskilt om du använder boostläget. Vid extremt höga temperaturer antänds olja och fett spontant, vilket utgör en allvarlig brandrisk.

## MATLAGNINGSTIPS

- När maten kokar, sänk temperaturen.
- Om du använder ett lock förkortar du tillagningstiden och sparar energi genom att hålla kvar värmen.
- Minimera mängden vätska eller fett för att förkorta tillagningstiden.
- Börja tillagningen på hög nivå och sänk nivån när maten har värmts upp ordentligt.

## Sjudning av ris

- Sjudning sker under kokpunkten, vid cirka 85°C, när bubblorna bara stiger upp till ytan av kokvätskan. Det är nyckeln till utsökta soppor och mjuka grytor eftersom smakerna utvecklas utan att maten kokas för mycket. Du bör också koka äggbaserade och mjölförtjockade såser under kokpunkten

- Viss matlagning, till exempel kokning av ris med absorptionsmetoden, kan kräva en högre inställning än den lägsta inställningen för att säkerställa att maten tillagas ordentligt under den rekommenderade tiden.

## Steka biff

För att tillaga saftiga och smakrika biffar:

1. Låt köttet stå i rumstemperatur i cirka 20 minuter innan det tillagas.
2. Hetta upp en stekpanna med tjock botten.
3. Pensla båda sidor av biffen med olja. Ringla en liten mängd olja i den heta stekpannan och lägg sedan ner köttet i den.
4. Vänd biffen endast en gång under tillagningen.  
Den exakta tillagningstiden beror på tjockleken på biffen och hur tillagad du vill ha den. Tiden kan variera mellan 2 och 8 minuter per sida. Tryck på biffen för att bedöma hur tillagad den är - ju fastare den känns desto mer genomstekt är den.
5. Låt biffen vila på en varm tallrik i några minuter så att den kan tillagas klart och bli mör innan den serveras.

## Woka

1. Välj en induktionskompatibel platt wokpanna eller en stor stekpanna.
2. Ha alla ingredienser och all utrustning redo. Det ska gå snabbt att röra om i stekpannan. Om du tillagar stora mängder mat kan du tillaga maten i flera mindre omgångar.
3. Värm stekpannan kort och tillsätt två matskedar olja.
4. Tillaga köttet först, lägg det sedan åt sidan och håll det varmt.
5. Woka grönsakerna. När de har hettats upp men fortfarande knapriga, vrid kokzonen till en lägre nivå, lägg tillbaka köttet i pannan och tillsätt såsen.
6. Rör försiktigt om i ingredienserna så att de värms upp ordentligt.
7. Servera omedelbart.

## DETEKTERING AV MINDRE FÖREMÅL

När en olämplig storlek eller ett icke-magnetiskt kokkärl (t.ex. aluminium) eller något annat litet föremål (t.ex. kniv, gaffel, nyckel) har lämnats på spisen, går spisen automatiskt över till standby efter 1 minut. Fläkten fortsätter att laga mat på induktionshällen i ytterligare 1 minut.

## VÄRMEINSTÄLLNINGAR

Inställningarna nedan är endast riktlinjer. Den exakta inställningen beror på flera faktorer, bland annat på dina kokkärl och hur mycket mat du lagar. Experimentera med induktionshällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Värmeinställning	Ändamål
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• känslig uppvärmning av mindre mängder mat</li><li>• smält choklad, smör och livsmedel som lätt bränns</li><li>• försiktig sjudning</li><li>• långsam uppvärmning</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• återuppvärmning</li><li>• snabb sjudning</li><li>• koka ris</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pannkakor</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stekning</li><li>• koka pasta</li></ul>
9/P	<ul style="list-style-type: none"><li>• woka</li><li>• steka</li><li>• koka upp soppa</li><li>• koka vatten</li></ul>



## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardaglig nedsmutsning av glashällen (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller annat spill på glaset utan socker innehåll.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Applicera ett rengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!)</li> <li>3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå på strömmen till spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När strömmen till spishällen är avstängd finns det ingen indikation av "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var ytterst försiktig.</li> <li>• Kraftiga kökssvampar, vissa nylonkökssvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller kökssvampen är lämplig.</li> <li>• Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.</li> </ul>
Överkokning, smältning och heta sockerstänk på glaset.	<p>Avlägsna dem omedelbart med en stekspade, palettkniv eller rakbladskrapa som är lämplig för induktionshällar av glas, men akta dig för heta kokplattor:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen från vägguttaget.</li> <li>2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa av smuts eller spill till ett svalt område på spishällen.</li> <li>3. Rengör smuts eller spill med en disktrasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Följ stegen 2-4 för "Vardaglig smuts på glas" ovan.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar från smälta livsmedel och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till och med skada glasytan permanent.</li> <li>• Skärrisk: När säkerhetsskyddet är indraget är bladet i en skrapa knivskarpt. Använd den med yttersta försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>
Spill på touchkontroller.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Blöt upp pilllet.</li> <li>3. Torka av touchkontrollen med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en pappershandduk.</li> <li>5. Slå på strömmen till spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det kan hända att spishällen piper och stängs av, och det kan hända att touchkontrollerna inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att torka touchkontrollernas område helt torrt innan du slår på spisen igen.</li> </ul>

## TIPS OCH RÅD

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska jag göra
Induktionshällen kan inte slås på.	Ingen ström.	Kontrollera att induktionshällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ett strömavbrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna reagerar inte.	Kontrollerna är låsta.	Läs upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda induktionshällen" för instruktioner.
Det är svårt att använda touchkontrollerna.	Det kan finnas en liten vattenfilm på kontrollerna eller så kanske du använder fingertoppen när du rör vid dem.	Se till att touchområdet är torrt och använd insidan av fingret när du rör vid kontrollerna.
Glaset är repat.	Grovkantade kokkärl.  Olämpliga, slipande kökssvampar eller rengöringsmedel används.	Använd kokkärl med platta och släta bottenar. Se "Välja rätt kokkärl".  Se "Skötsel och rengöring".
Vissa kokkärl ger ifrån sig knackande eller klickande ljud.	Detta kan bero på konstruktionen på dina kokkärl (lager av olika metaller vibrerar på olika sätt).	Detta är normalt för kokkärl och tyder inte på något fel.
Induktionshällarna ger ifrån sig ett lågt brummande ljud när de används på en hög värmeinställning.	Detta beror på tekniken för induktionsmatlagning.	Detta är normalt, men ljudet bör minska eller försvinna helt när du sänker värmeinställningen.
Fläktljud från induktionshällen.	En kylfläkt som är inbyggd i din induktionshäll har satts igång för att förhindra att elektroniken överhettas. Den kan fortsätta även när du har stängt av induktionshällen.	Detta är normalt och behöver inte åtgärdas. Slå inte av strömmen till induktionshällen från väggen när fläkten är igång.

Kokkärnen blir inte varma och visas på displayen.	Induktionshällen kan inte känna av kokkärlet eftersom det inte är lämpligt för induktion.  Induktionshällen kan inte upptäcka kokkärlet eftersom det är för litet för kokzonen eller inte är ordentligt centrerat på den.	Använd kokkärl som lämpar sig för induktion. Se avsnittet "Välja rätt kokkärl".  Centrera kokkärlet och se till att dess botten är lika stor som kokzonen.
Induktionshällen eller en kokzon har stängt av sig själv oväntat, en ton ljuder och en felkod visas (vanligen växelvis med en eller två siffror på timerdisplayen).	Tekniskt fel.	Notera felbokstäverna och numren, stäng av induktionshällen från väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

## FELVISNING OCH INSPEKTION

Induktionshällen är utrustad med en självdiagnostisk funktion. Med det här testet kan teknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att demontera eller ta bort hällen från arbetsytan.

### Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska jag göra
E1, E2, E7	Fel på temperatursensor.	Kontakta leverantören.
E3, E4	Temperaturgivare för IGBT-fel.	Kontakta leverantören.
EU	Anslutningen mellan displaykortet och huvudkortet är felaktig eller kommunikationen med touch IC är felaktig.	Kontakta leverantören.
EL/EH	Onormal matningsspänning.	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal.

C1	Temperaturgivare för den keramiska glasplattan är hög.	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
C2	IGBT-temperatursensorn är hög.	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
F5	Fläkten är onormal.	Kontakta leverantören.
EF	Två eller flera knappar har aktiverats under en lång tid.	Rengöring av arbetsområdet.

### Specifikt fel och lösning.

Fel	Problem	Lösning A	Lösning B
Lysdioden lyser inte när enheten är inkopplad.	Ingen strömförsörjning.	Kontrollera att kontakten sitter ordentligt fast i uttaget och att uttaget fungerar.	
	Fel på det extra strömkortet och displaykortet.	Kontrollera anslutningen.	
	Det extra strömkortet är skadat.	Byt ut det extra strömkortet.	
	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	
Vissa knappar fungerar inte eller displayen är inte normal.	Displaykortet är skadat.	Byt ut displaykortet.	

Indikatorn för matlagningsläge tänds, men uppvärmningen startar inte.	Hög temperatur i spishällen.	Omgivningstemperaturen kan vara för hög. Luftintaget eller luftventilen kan vara blockerad.	
	Det är något fel på fläkten.	Kontrollera om fläkten går jämt och om inte, byt ut fläkten.	
	Strömkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och displayen blinkar "E".	Fel typ av kokkärl.	Använd rätt kokkärl (se bruksanvisningen).	Kretsen för avkänning av kokkärl är skadad, byt ut strömkortet.
	Kokkärl diametern är för liten.		
	Spisen har överhettats.	Enheten är överhettad. Vänta tills temperaturen återgår till det normala. Tryck på strömbrytaren för att starta om enheten.	
Kokzoner på samma sida (t.ex. den första och den andra zonen) visar "E".	Strömkortet och displaykortet är felanslutna.	Kontrollera anslutningen.	
	Displaykortet för den kommunicerande delen är skadat.	Byt ut displaykortet.	
	Huvudkortet är skadat.	Byt ut strömkortet.	
Fläktmotorn låter onormalt.	Fläktmotorn är skadad.	Byt ut fläkten.	

Ovanstående är bedömningar och inspektion av vanliga fel. Ta inte isär enheten själv för att undvika faror och skador på induktionshällen.


# INSTALLATION

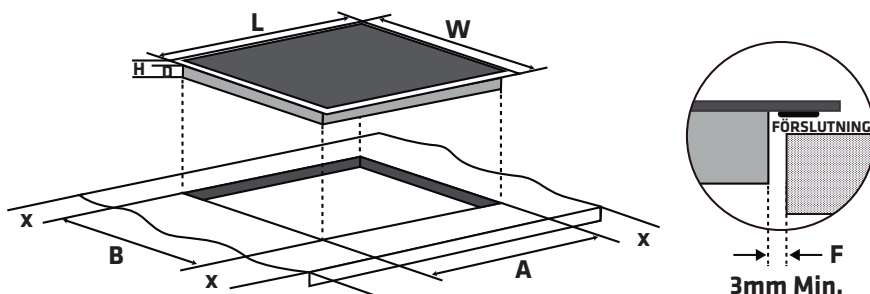
## VAL AV INSTALLATIONSUTRUSTNING

Skär ut arbetsytan enligt de mått 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 ett värmebeständigt och isolerat arbetsytmaterial (trä och liknande fibrer eller hygroskopiskt material får inte användas som arbetsytmaterial om det inte är impregnerat) för att undvika elektriska stötar och större deformationer som orsakas av värmestrålningen från spishällen. Som visas nedan:

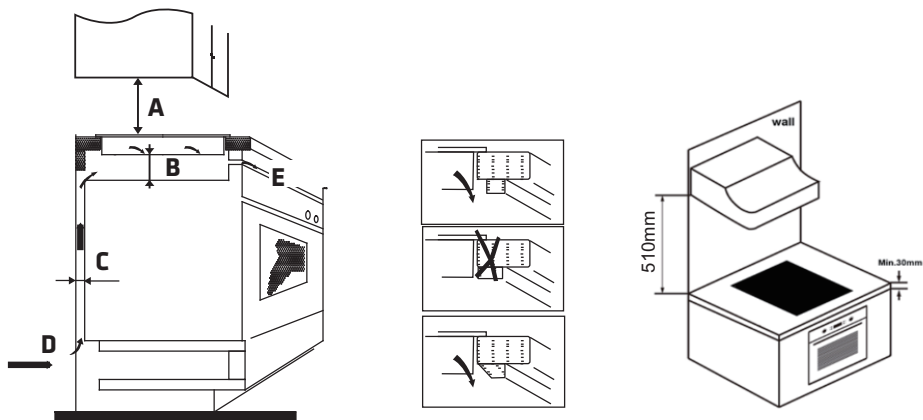
 Obs: Säkerhetsavståndet mellan spishällens sidor och bänkskivans innerytor ska vara minst 3 mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min.	3 min.

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och -uttaget inte är blockerade. Se till att induktionshällen är i gott skick. Som framgår nedan.

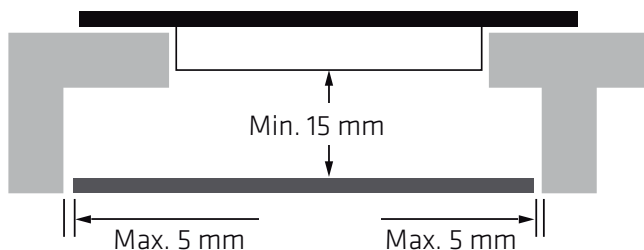
 Obs! Säkerhetsavståndet mellan spishällen och skåpet ovanför spishällen ska vara minst 510 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
510 min.	15 min.	20 min.	Luftintag	Luftuttag 2 mm

### **WARNING: Säkerställa tillräcklig ventilation**

Se till att induktionshällen är väl ventilerad och att luftintaget och -uttaget inte är blockerade. För att undvika oavsiktlig kontakt med den överhettade botten av spishällen eller att få en oväntad elektrisk stöt under arbetet, är det nödvändigt att sätta en träinsats, som fästs med skruvar, på ett avstånd av minst 15 mm från botten av spishällen. Följ kraven nedan.



Det finns ventilationshål på utsidan av spishällen. **DU MÅSTE** se till att hålen inte blockeras av bänkskivan när du placerar hällen på plats.



- Tänk på att limmet som fäster plast- eller trämaterialen vid möblerna måste tåla en temperatur på minst 150°C för att undvika att panelen lossnar.
- Bakre väggen, de intilliggande och omgivande ytorna måste därför tåla en temperatur på 90°C.

## **INNAN DU INSTALLERAR HÄLLEN, KONTROLLERA ATT**

- Arbetsytan är kvadratisk och jämn och att inga konstruktionsdelar hindrar utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt.
- Installationen ska uppfylla alla krav på avstånd och tillämpliga standarder och föreskrifter.
- En lämplig isoleringsbrytare som ger fullständig fränkoppling från elnätet ska ingå i den permanenta ledningen, monterad och placerad i enlighet med lokala ledningsregler och föreskrifter.
- Isoleringsbrytaren måste vara av godkänd typ och ge en kontaktseparation med 3 mm luftspalt i alla poler (eller i alla aktiva [fas]-ledare om de lokala kabeldragningsreglerna tillåter denna variant av kraven).
- Isoleringsbrytaren kommer att vara lätt tillgänglig för kunden när hällen är installerad.
- Rådfråga lokala byggnadsförvaltningar och föreskrifter om du är osäker på installationen.
- Du använder värmebeständiga och lättrensjorda material (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna runt spishällen.

## **NÄR DU HAR INSTALLERAT SPISHÄLLEN SKA DU SE TILL ATT**

- Strömförsörjningskabeln är inte tillgänglig genom skåpdörrar eller lådor.
- Det finns ett tillräckligt flöde av frisk luft från utsidan av skåpet till basen på spishällen.
- Om spishällen installeras ovanför en låda eller ett skåp installeras en värmeskyddande barriär under spishällens bas.
- Isoleringsbrytaren är lätt åtkomlig för kunden.



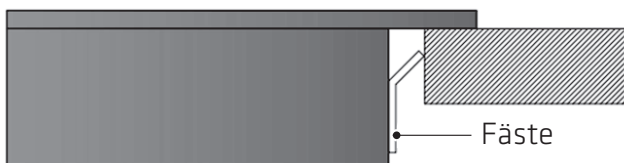
## INNAN DU PLACERAR FÄSTENA

Enheten ska placeras på ett stabilt och jämnt underlag (använd förpackningen). Tvinga inte de reglage som sticker ut från spishällen.

## JUSTERING AV FÄSTENAS LÄGE

Fäst spishällen på arbetsytan genom att sätta in 4 fästena på botten av spishällen (se bild) före installation.

Justera fästets position för att passa olika tjocklek på bordsskivan.



Fästena får under inga omständigheter komma i kontakt med bänkskivans innerytor efter installationen (se bild).

## AKTIVERA DEMOLÄGE

Steg 1. Stäng först av apparaten.

Steg 2. Tryck på barnlås-knappen i 3 sekunder.

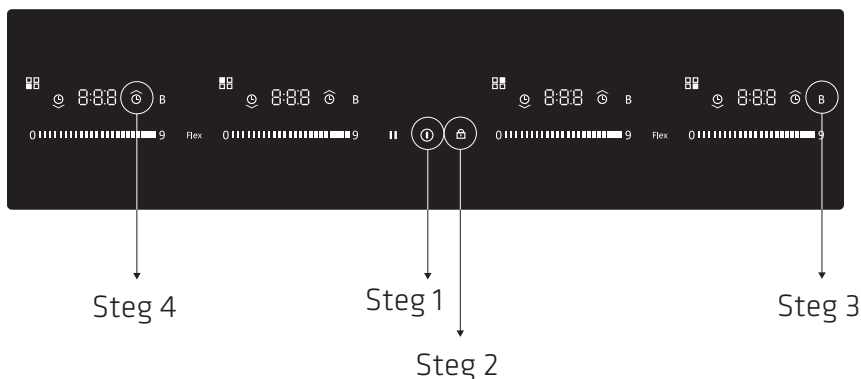
Steg 3. Tryck på knappen "B" på den högra främre plattan i 3 sekunder.

Steg 4. Tryck på vänster främre timer upp-knapp i 3 sekunder.

Obs:

1. Det är samma steg för att stänga av demoläget.

2. Demoläget är endast avsett för offline-upplevelse utan kärll, det är normalt att induktionshällen inte värms upp.



## FÖRSIKTIGHET

1. Induktionshällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker. Vi har proffs som står till din tjänst. Utför aldrig åtgärden själv.
2. Hällen får inte installeras direkt ovanför en diskmaskin, kylskåp, frys, tvättmaskin eller torktumlare, eftersom fuktigheten kan skada hällens elektronik.
3. Induktionshällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan garanteras för att öka dess tillförlitlighet.
4. Väggen och den inducerade uppvärmningszonen ovanför bordsytan ska kunna motstå värme.
5. För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.
6. Använd inte ångtvätt.

## ANSLUTNING AV SPISHÄLLEN TILL ELNÄTET



Den här hällen får endast anslutas till elnätet av en kvalificerad person.

Innan du ansluter spisen till elnätet ska du kontrollera att:

1. Husets ledningsnät är anpassat för den ström som spishällen drar.
2. Spänningen motsvarar det värde som anges på typskylten.
3. Kabeldelarna för strömförsörjningen klarar av den belastning som anges på typskylten.

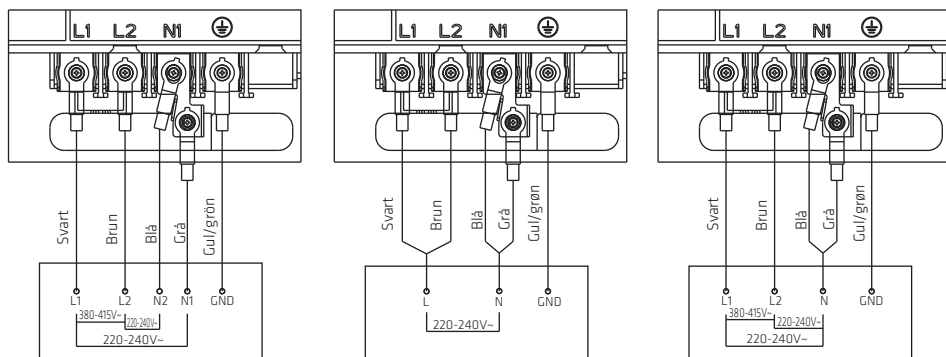
Använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningsanordningar för att ansluta spisen till elnätet, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

Strömförsörjningskabeln får inte komma i kontakt med några heta delar och måste placeras så att dess temperatur inte överstiger 75°C vid något tillfälle.



Kontrollera tillsammans med en elektriker om hushållets ledningsnät är lämpligt utan ändringar.

Eventuella ändringar får endast göras av en kvalificerad elektriker.



- Om kabeln är skadad eller ska bytas ut måste åtgärden utföras av en återförsäljare med särskilda verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en omnipolär brytare installeras med en öppning på minst 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den uppfyller säkerhetsbestämmelserna.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och bytas ut av auktoriserade tekniker.



Hällens bottenyta och strömkabeln är inte åtkomliga efter installationen.

## TEKNISET TIEDOT

Spishäll	POIH5060I4B
Kokzoner	4 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 380-415V 3N~ 50Hz eller 60Hz
Installerad elektrisk effekt	7400 W
Produktstorlek LxBxH(mm)	590X520X53
Inbyggnadsmått AxB (mm)	560X480

Vikt och mått är ungefärliga. Eftersom vi ständigt strävar efter att förbättra våra produkter kan vi ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.



Denna symbol på produkten eller i medföljande instruktioner betyder att den elektriska och elektroniska utrustningen ska kasseras separat från hushållsavfall i slutet av dess livslängd.

Separata återvinningssystem för insamling finns EU.

För mer information, kontakta din lokala myndighet eller återförsäljare där du inhandlade produkten.

<b>Energieffektivitet</b>			
	<b>Symbol</b>	<b>Värde</b>	<b>Enhet</b>
Identifiering av modell	-	POIH5060I4B	
Typ av spishäll	-	Inbyggd induktionshäll	
Antal kokzoner och/eller områden	-	4 zoner	
Uppvärmningsteknik (induktionshällar och områden, strålningshällar, fasta plattor)	-	Zoner för induktionsmatlagning	
För cirkulära kokzoner eller områden: diametern på den användbara ytan, avrundat till närmaste 5 mm	∅	Zon 1: 18,0 Zon 2: 21,0 Zon 3: 18,0 Zon 4: 15,0	cm
För icke-cirkulära kokzoner eller områden: längd och bredd av användbar yta per eluppvärmd kokzon eller område, avrundat till närmaste 5 mm	L, B	---	cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg	EC elektrisk matlagning	Zon 1: 180,662 Zon 2: 184,37 Zon 3: 184,576 Zon 4: 191,58	Wh/kg
Energiförbrukning för spishällen beräknad per kg	EC elektrisk matlagning	185,3	Wh/kg

Power International AS,  
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:  
<https://www.power.no/kundeservice/>  
T: 21 00 40 00

Power Danmark:  
<https://www.power.dk/kundeservice/>  
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:  
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>  
T: 70 70 17 07

Power Finland:  
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>  
T: 0305 0305

Power Sverige:  
<https://www.power.se/kundservice/>  
T: 08 517 66 000



