

point

Induction Hob

POFH30IN2B
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. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että vietät hetken tämän käyttöoppaan parissa, jotta ymmärtäisit täysin kaikki laitteen toiminnot. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta 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 - 29 |
| Bruksanvisning - Norsk | side | 30 - 56 |
| Käyttöohjeet - Suomi | sivu | 57 - 85 |
| Brugsanvisning - Dansk | side | 86 - 113 |
| Användarmanua - Svenska | sida | 114 - 141 |

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 injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible materials 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.
- 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 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on the 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 carried out by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the 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 cracked, 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 come in contact with 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 keep it out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

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

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

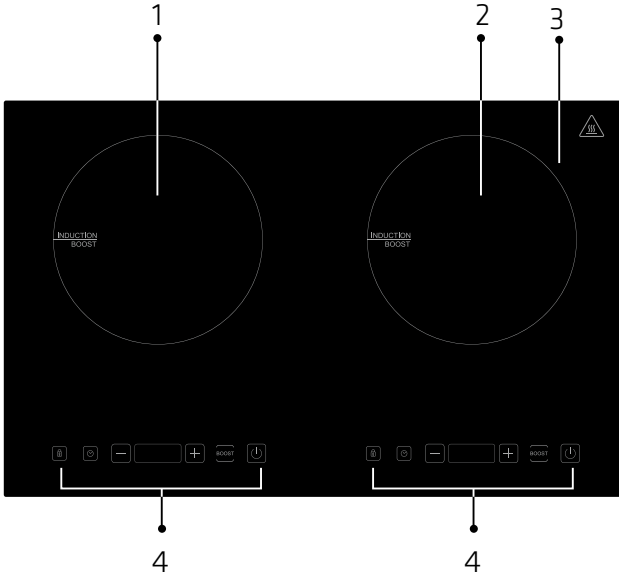
- Do not repair or replace any part of the appliance unless it is specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans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

PRODUCT OVERVIEW

Top View

- 1. Max. 1500/2000 W zone
- 3. Glass plate

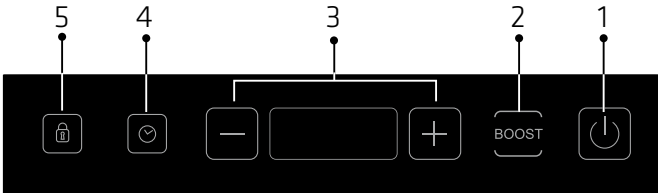
- 2. Max. 1500/2000W zone
- 4. Control panel



Control Panel

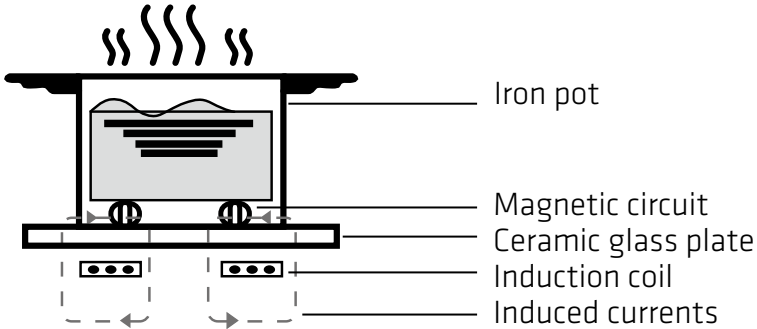
- 1. ON/OFF control
- 3. Power/Time adjusting key
- 5. Keylock control

- 2. Boost control
- 4. Timer 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.



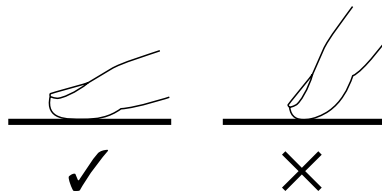
Before Use

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

OPERATION

Touch Controls

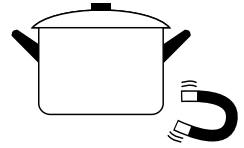
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



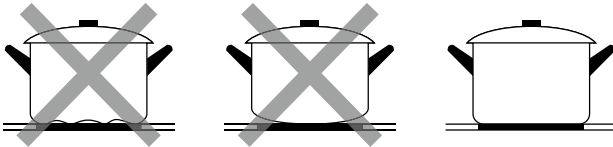
Choosing the right Cookware



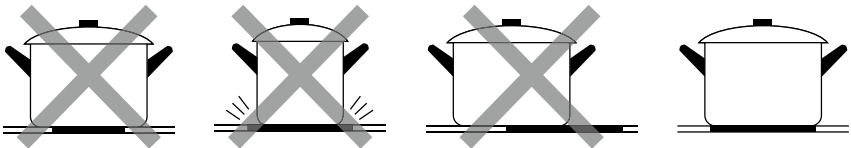
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



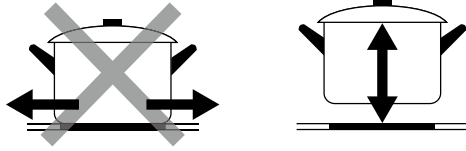
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use the pans whose diameter are as large as the graphic of the zone selected. A slightly wider pan helps making maximum efficiency. Pan less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.

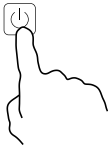
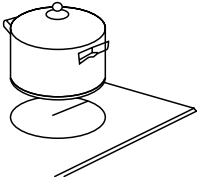
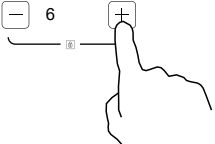


Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



HOW TO USE

Start cooking

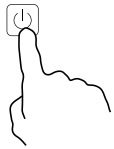

| | |
|--|---|
| <p>Touch the ON/OFF control for about two seconds. After power on, the buzzer beeps once, the power indicator light will flicker, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode. (If no any operation for 60 seconds in this mode it will enter into power off state.)</p> |  |
| <p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none">• Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. |  |
| <p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none">• You can modify the heat setting at any time during cooking. |  |

If the buzzer beeps alternately with the heat setting

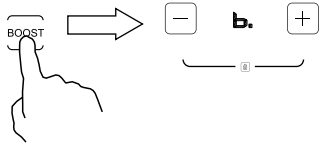
This means that:

- 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>Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p> |  |
| <p>Beware of hot surfaces H will show where the 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.</p> |  |

Using the Boost function

| Activate the boost function | |
|--|---|
| <p>Touching the boost control, the zone indicator shows "b." and the power reaches Max (2000W)</p> |  |

Cancel the Boost function

Touching the "Boost" control again, the cooking zone will revert to its original setting.
Or touching the "-" button to cancel the Boost function, the cooking zone will revert to level 8.




- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of left zone is activated, right zone is limited up to 1500W, vice versa.

Locking the Controls

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



To lock the controls

Touch the lock control , the timer indicator will show "Loc "

To unlock the controls

Touch and hold the lock control  for a while (about 2 seconds).

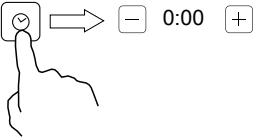
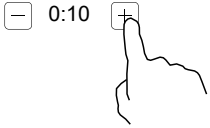



When the hob is in locked mode, all the controls are disabled except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you have to unlock the hob first to operate it further.

Timer control

- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer up to 3 hours.

a) Setting the timer to turn one cooking zone off

| | |
|--|--|
| <p>Touch the timer control of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.</p> |  |
| <p>Set the time by touching the control of the timer</p> <ul style="list-style-type: none">• Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.• Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes. |  |
| <p>Touch and hold the timer control for two seconds or touch and hold the “-” button to “0:00”, the timer will be cancelled.</p> |  |

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

When cooking time expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.

COOKING GUIDELINES



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

Cooking Tips

- When food starts boiling, reduce the temperature.
- Using a lid will reduce cooking time and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- 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 absorption, 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. Leave 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 put 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 well-cooked you want it. Times may vary from 2 – 8 minutes per side.

Press the steak to gauge how it is cooked – 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 rest 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 equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Detection of Small Articles

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

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

CARE AND CLEANING

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

| What? | How? | Important! |
|----------------------------------|--|--|
| Spillovers on the touch controls | <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. | 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. |

HINTS AND TIPS

| Problem | Possible causes | What to do ! |
|--|--|--|
| The induction hob cannot be turned on. | No power. | Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls do not respond. | 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'. |

| Problem | Possible causes | What to do ! |
|--|---|--|
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting. | This is caused by the technology of induction cooking. | This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting. |
| Fan noise coming from the induction hob. | A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. | This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running. |
| Pans do not become hot and \underline{E} appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

| Failure code | Problem | Solution |
|--------------|---|--|
| E1 | Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit. | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |
| E2 | Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit. | |
| E3 | High temperature of ceramic plate sensor . | Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of ceramic plate returning to normal . |
| E4 | Temperature sensor of the IGBT failure.(open circuit) | Replace the power board. |
| E5 | Temperature sensor of the IGBT failure. (short circuit) | |
| E6 | High temperature of IGBT. | Touch "ON/OFF" button to restart unit. Wait for the temperature of IGBT return to normal. Check whether the fan runs smoothly; if not , replace the fan. |
| E7 | Supply voltage is below the rated voltage. | Please inspect whether power supply is normal. Power on after it gets normal. |
| E8 | Supply voltage is above the rated voltage. | |

| Failure code | Problem | Solution |
|---------------------|--|---|
| EB | Ceramic plate temperature sensor failure–invalid. (F5 for 1#,F8 for2#) | Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor. |

2) Specific Failure & Solution

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

| Failure | Problem | Solution A | Solution B |
|---|--|---|--|
| 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 a beep sounds every second. | 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. | | |
| | The thermal link is broken | Replace the thermal link. | |
| 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

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.
- 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.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

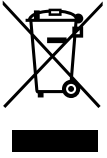
Before locating the fixing brackets

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

Specification

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Cooking Hob | POFH30IN2B |
| Cooking Zones | 2 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ 50Hz or 60Hz |
| Installed Electric Power | 3500W |
| Product Size H×W×D(mm) | 565×360×65 |

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.

| Information for domestic electric hobs | | | |
|---|------------------------------------|----------------------------------|-------|
| | Symbol | Value | Unit |
| Model identification | - | POFH30IN2B | |
| Type of hob | - | Electric hob | |
| Number of cooking zones and/or areas | - | 2 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: 19.0 Zone 2: 19.0 | 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 ^{electric cooking} | Zone 1: 189.33 Zone 2: 187.96 | Wh/kg |
| Energy consumption for the hob calculated per kg | EC ^{electric hob} | 188,64 | 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 skal ikke brukes av personer (inklusive barn) med reduserte fysiske evner, sanseevner eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått instruksjoner som gjelder bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- 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.
- 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.

- Damprenser skal ikke brukes.
- Ikke la metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer eller lokk, ligge på platetoppen, da de kan bli varme.
- Ikke bruk damp til å rengjøre platetoppen.
- Etter bruk må du slå av platetoppen med kontrollen og ikke bare stole på grytedektoren.
- Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Fare for brann: Ikke legg ting på kokeflatene.
- FORSIKTIG: 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.
- 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.
- 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.

- FORSIKTIG: Man må følge med når man lager mat. Man må følge med hele tiden når man lager mat i kort tid.
- Fare for brann: Ikke legg ting på kokeflatene.
- ADVARSEL: Bruk kun komfyrvakt som er designet av produsenten til kokeapparatet, eller som står angitt i bruksanvisningen av produsenten til apparatet som egnet, eller en komfyrvakt som er integrert i apparatet. Bruk av uegnet komfyrvakt kan forårsake ulykker.

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 grytehåndtakene 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.

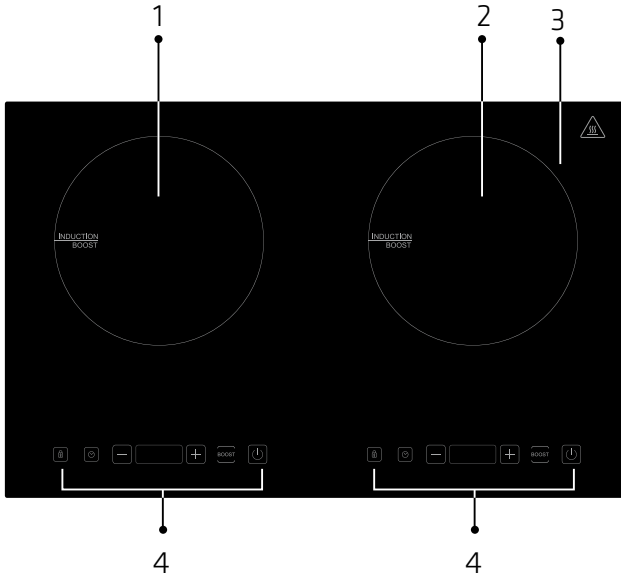
- La aldri gjenstander eller redskaper ligge oppå apparatet.
- Ikke plasser eller legg noen magnetiserbare gjenstander (f.eks. kredittkort eller minnekort) eller elektroniske enheter (f.eks. datamaskiner eller MP3-spillere) i nærheten av apparatet, da de kan påvirkes av dets elektromagnetiske felt.
- 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 skift 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 rive glasset.
- Ikke bruk skuresvamper 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.

PRODUKTINTRODUKSJON

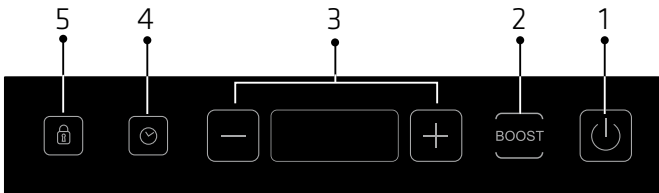
Sett ovenfra

- 1. Sone med maks. 1500/2000 W
- 2. Sone med maks. 1500/2000 W
- 3. Glassplate
- 4. Kontrollpanel



Kontrollpanel

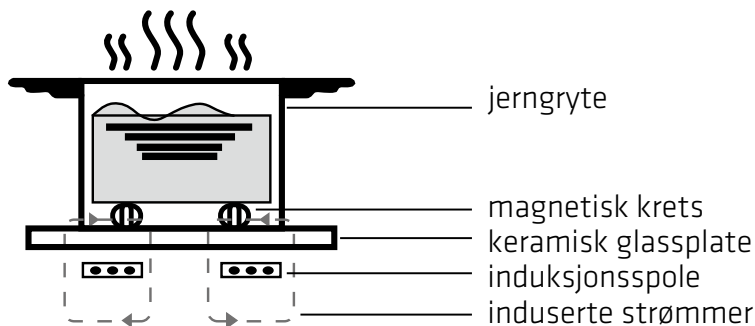
- 1. På/av-kontroll
- 2. Boost-kontroll
- 3. Strømre/Timere-Guleringsknapp
- 4. Timerreguleringsknapp
- 5. Knappelåskontroll



NO

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.



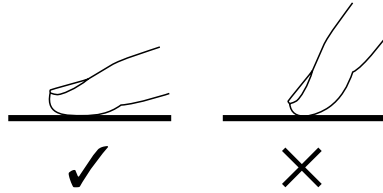
Før du bruker den nye induksjonstoppen

- 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

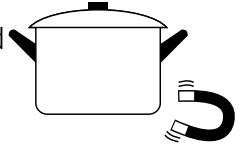
- Kontrollene reagerer på berøring, så du trenger ikke å bruke noe press.
- Bruk fingerkulen, ikke tuppen.
- Du hører et pip hver gang en berøring registreres.
- Sørg for at kontrollene alltid er rene og tørre og at de ikke dekkes av noen gjenstander (f.eks. et redskap eller en klut). Selv en tynn film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



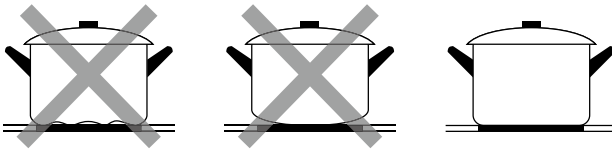
Velge riktig kokekar



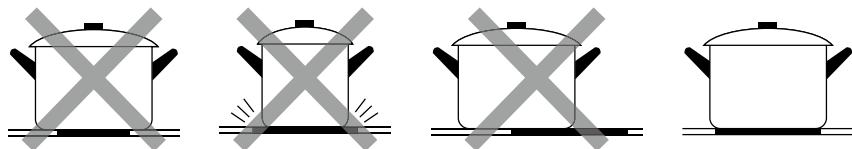
- Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av pannen.
- Du kan sjekke om kokekaret er egnet ved å gjøre en magnettest. Flytt en magnet mot bunnen av pannen. Hvis den blir tiltrukket, er pannen egnet for induksjon.
- Hvis du ikke har en magnet:
 1. Ha litt vann i pannen du vil sjekke.
 2. Hvis  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.



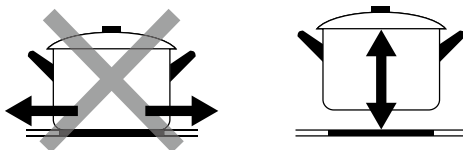
Ikke bruk kokekar med taggete kanter eller buet bunn.



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 140 mm ikke oppdages av platetoppen. Sett alltid pannen midt på varmesonen.

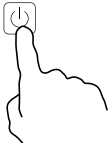
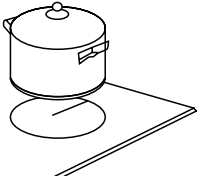
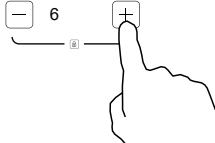


Løft alltid panner opp fra induksjonstoppen – ikke skli dem, da glasset kan bli ripet.



BRUK

Begynn å lage mat

| | |
|---|---|
| <p>Trykk inn PÅ/AV i omtrent to sekunder. Når den er slått på, piper summeren én gang, og strømindicatorlampen flimrer, noe som indikerer at induksjonstoppen er i ventemodus. (Hvis det ikke trykkes noe på 60 sekunder i denne modusen, slås den av.)</p> |  |
| <p>Plasser en egnet panne på varmesonen du ønsker å bruke.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for at bunnen av kjelen og overflaten av varmesonen er rene og tørre. |  |
| <p>Velg en varmeinnstilling ved å trykke «-» eller «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du kan endre varmeinnstillingen når som helst underveis. |  |

Hvis det piper vekselvis med varmeinnstillingen

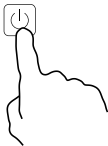

Dette betyr at:

- 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>Slå av hele platetoppen ved å trykke PÅ/AV-kontrollen.</p> |  |
| <p>Pass på varme overflater "H" vises når varmesonen er for varm 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 kjele.</p> |  |

Bruke boost-funksjonen

| Aktivere boost-funksjonen | |
|--|---|
| <p>Når boost-kontrollen trykkes, viser soneindikatoren «b.» og kraften går til maks (2000W).</p> |  |

Avbryte boost-funksjonen

Ved å trykke «Boost»-kontrollen igjen vil varmesonen gå tilbake til opprinnelig innstilling.

Eller så kan du trykke «-»-knappen for å avbryte Boost-funksjonen, så går varmesonen tilbake til nivå 8.



- Varmesonen går tilbake til sin opprinnelige innstilling etter 5 minutter.
- Når boost-funksjonen til venstre sone er aktivert, er høyre sone begrenset til 1500 W og omvendt.

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.



Låse kontrollene

Trykk låsekontrollen , så viser tidtakerindikatoren «Loc».

Låse opp kontrollene

Hold inne låsekontrollen  en stund (ca. 2 sekunder).

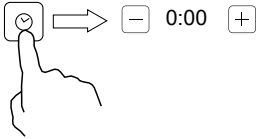
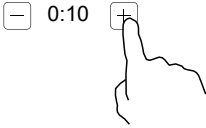



Når platetoppen er låst, er alle kontrollene unntatt PÅ/AV  deaktivert. Du kan alltid slå av induksjonstoppen med PÅ/AV  i en nødsituasjon, men du skal først låse opp platetoppen ved neste operasjon.

Tidtaker

- Du kan stille den til å slå av én eller flere varmesoner når den innstilte tiden er ute.
- Du kan stille tidtakeren til opptil 3 minutter.

a) Stille inn tidtakeren til å slå av en eller flere varmesoner

| | |
|---|---|
| <p>Trykk tidtakerkontrollen for varmesonen du vil stille inn tidtakeren for.</p> |  |
| <p>Still inn tiden ved å trykke kontrollene til tidtakeren.</p> <ul style="list-style-type: none">• Trykk «-» eller «+» for tidtakeren én gang for å redusere eller øke med 1 minutt.• Hold inne «-» eller «+»-kontrollen for tidtakeren for å redusere eller øke med 10 minutt. |  |
| <p>Hold inne tidtakerkontrollen i to sekunder eller hold inne «-»-knappen til «0:00», så avbrytes tidtakeren.</p> |  |

Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned med en gang. Displayet viser tiden som gjenstår.

Når tiden renner ut, slås den tilsvarende varmesonen av automatisk.



Andre varmesoner fortsetter å fungere hvis de er slått på.

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 overkokt. 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.

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

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"> Slå av strømmen til platetoppen. Legg rengjøringsmiddel på platetoppen mens glasset fortsatt er litt varmt (men ikke for varmt!) Skyll og tørk med en ren klut eller papirhåndkle. Slå på strømmen til platetoppen igjen. | <ul style="list-style-type: none"> 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. Kraftige skuresvamper, noen nylonskurere og sterke/skurende rengjøringsmidler kan ripe opp glasset. Les alltid etiketten for å sjekke om rengjøringsmiddelet eller skuresvampen er egnet. La aldri rester fra rengjøringen ligge igjen på platetoppen, da glasset kan bli flekkete. |
| <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 soneoverflater:</p> <ol style="list-style-type: none"> Slå av strømmen til platetoppen i veggen. Hold bladet eller redskapet i en vinkel på 30°, og skrap smuss eller søl til et kjølig område på platetoppen. Fjern smuss eller søl med en oppvaskklut eller et papirhåndkle. Følg trinn 2 til 4 for «Hverdagssmuss på glass» ovenfor. | <ul style="list-style-type: none"> 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. Fare for kutt: Når sikkerhetsdekelet på skrapen trekkes tilbake, blir det sylskarpe bladet eksponert. Vær ekstremt forsiktig med bruken, og oppbevar alltid trygt og utilgjengelig for barn. |

| Hva? | Hvordan? | Viktig! |
|-----------------------------|---|---|
| Søl på berøringskontrollene | <ol style="list-style-type: none"> 1. Slå av strømmen til platetoppen. 2. Sug opp søl 3. Tørk av berøringskontrollområdet med en ren fuktig svamp eller klut. 4. Tørk området helt tørt med et papirhåndkle. 5. Slå på strømmen til platetoppen igjen. | 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. |

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 strømbrudd 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 fingerkullen når du berører kontrollene. |
| Glasset blir ripet opp. | Kokekar med grove kanter. Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsmidler brukes. | Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Se «Velge riktig kokekar». Se «Vedlikehold og rengjøring». |

| Problem | Mulige årsaker | Prøv dette |
|--|---|---|
| Noen panner lager knitre- eller klinkkelyder. | 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 veggen mens viften går. |
| Kokekar blir ikke varme, og det vises i displayet. | Induksjonstoppen kan ikke oppdage pannen fordi den ikke er egnet til å brukes med induksjon. Induksjonstoppen kan ikke oppdage pannen fordi den er for liten for varmesonen eller ikke satt midt på den. | Bruk kokekar som er egnet for induksjon. Se delen «Velge riktig kokekar». Sett pannen på midten, og sørg for at basen passer til størrelsen på varmesonen. |
| 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). | Teknisk feil. | Skriv ned bokstavene og tallene til feilen, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker. |

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

1) Feilkoder som oppstår under bruk og løsninger:

| Feilkode | Problem | Løsning |
|----------|--|--|
| E1 | Feil på temperatursensoren på den keramiske platen – åpen krets. | Kontroller tilkoblingen eller bytt ut temperatursensoren for den keramiske platen. |
| E2 | Feil på temperatursensoren på den keramiske platen – kortslutning. | |
| E3 | Høy temperatur på sensoren på den keramiske platen. | Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt. Vent til temperaturen på den keramiske platen blir normal. |
| E4 | Temperatursensor på IGBT-en sviktet. (åpen krets) | Bytt ut strømkortet. |
| E5 | Temperatursensor på IGBT-en sviktet. (kortslutning) | |
| E6 | Høy temperatur på IGBT. | Trykk «PÅ/AV»-knappen for å starte enheten på nytt. Vent til temperaturen på IGBT-en blir normal. Kontroller at viften går jevnt. Hvis ikke, må den byttes ut. |

| Feilkode | Problem | Løsning |
|----------|---|--|
| E7 | Forsyningsspenningen er under merkespenningen. | Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på når det er normalt igjen. |
| E8 | Forsyningsspenningen er over merkespenningen. | |
| EB | Feil på temperatursensoren på den keramiske platen (F5 for 1#, F8 for 2#) | Kontroller tilkoblingen eller bytt ut temperatursensoren for den keramiske platen. |

2) Spesifikk feil og løsning

| Feil | Problem | Løsning A | Løsning B |
|--|--|--|-----------|
| LED-lampen tennes ikke når enheten er koblet til. | Ingen strømforsyning. | Kontroller at 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. | |

| Feil | Problem | Løsning A | Løsning B |
|---|-----------------------------------|---|--|
| 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 høres et pip hvert sekund. | Typen kokekar er feil. | Bruk riktig type. (Se bruksanvisningen.) | Kokekarpåvisningskretsen er skadet. Bytt ut strømkortet. |
| | Kokekaret har for liten diameter. | | |
| | Den termiske koblingen er brutt. | Bytt ut den termiske koblingen. | |
| 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

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.
- 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.
- Du bruker varmebestandige overflater som er enkle å rengjøre (som keramiske fliser) på veggflatene rundt platetoppen.

Før du plasserer festebrakettene

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

Spesifikasjoner

| | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Platetopp | POFH30IN2B |
| Varmesoner | 2 soner |
| Inngangsspenning | 220–240 V–50 Hz eller 60 Hz |
| Installert elektrisk effekt | 3500W |
| Produktstørrelse H×B×D (mm) | 565×360×65 |

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 innsamlingssystemer for resirkulering i EU/EØS.

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

| Energieffektivitet | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|-------|
| | Symbol | Verdi | Enhet |
| Modellidentifikasjon | - | POFH30IN2B | |
| Type platetopp | - | induksjonstopp | |
| Antall varmesoner og/eller områder | - | 2 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: 19.0 Sone 2: 19.0 | 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 | $E_{\text{elektrisk matlagning}}$ | Sone 1: 189.33 Sone 2: 187.96 | Wh/kg |
| Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg | $E_{\text{elektrisk matlagning}}$ | 188,64 | Wh/kg |

Power International AS,
Postboks Box 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 ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joilla on alentuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt, tai puutetta kokemuksesta ja tiedosta, ellei heitä ole valvottu tai ohjeistettu koskien laitteen käyttöä sellaisen henkilön toimesta, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- 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.

- 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
- Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
- Metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä ja kansia ei saa asettaa lieden pinnalle, ne voivat kuumentua.
- Älä käytä höyrypuhdistinta liesitason puhdistamiseen.
- Kytke käytön jälkeen liesielementti pois päältä sen säätimellä, ei pannun tunnistimella.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään tavaroita kypsennyspinnoilla.
- VAARA: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Kypsennys liedellä rasvalla tai öljyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja johtaa tulipaloon.
- 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.

- 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.
- VAARA: Kypsennysprosessia on valvottava. Lyhytkestoista kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Tulipalovaara: älä säilytä mitään tavaroita kypsennyspinnoilla.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelemaa liesisuoja tai sellaisia, joiden käyttöä suositellaan käyttöohjeissa tai laitteen toimitukseen kuuluvia. Vääränlaisten liesisuoja käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

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 liesitaso virta pois päältä seinäkytkimellä ennen puhdistusta tai kunnossapitoa.
- Tämän varoituksen 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 implanttiin.
- 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, vaatteiden 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 käytössä olevien kypsennysalueiden 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 kotitalouksissa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
 - henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
 - maataloilla,
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytössä.

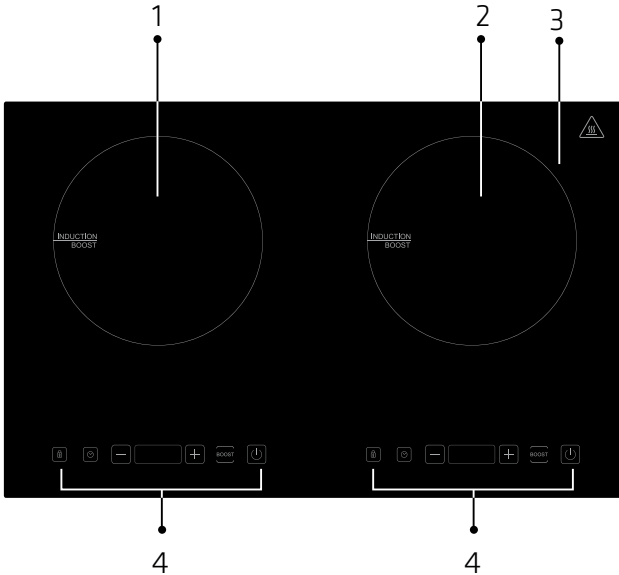
- Varo koskettamasta uunin sisällä olevia kuumennuselementtejä.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.

TUOTTEEN ESITTELY

Näkymä päältä

1. Maks. 1500 / 2000 W -alue
3. Lasilevy

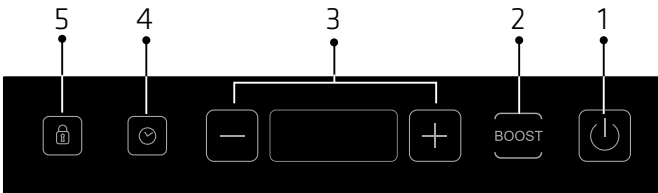
2. Maks. 1500 / 2000 W -alue
4. Ohjauspaneeli



Ohjauspaneeli

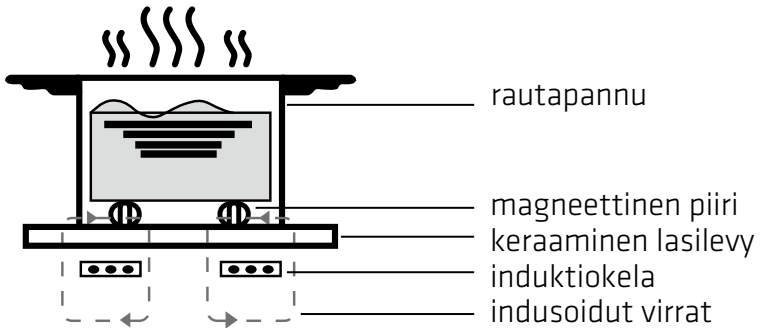
1. ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjain
3. Virran/Ajastimen-säätönäppäin
5. Näppäinlukon ohjain

2. Tehostinohjain
4. Ajastimensäätönäppäin



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 kuumentaessa sitä.



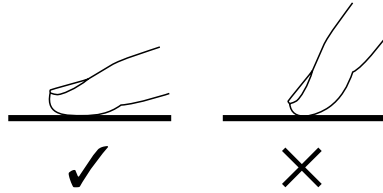
Ennen uuden induktiolieden käyttöä

- 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.



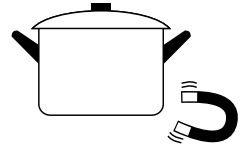
Oikeiden keittoastioiden valitseminen



- Käytä ainoastaan keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokypsentämiseen.

Katso induktiosymboli astian pakkauksesta tai pohjasta.

- Voit tarkistaa soveltuuko astiasi suorittamalla magneettitestin.



Siirrä magneettia kohti pannun pohjaa. Jos se tarttuu kiinni, pannu on sopiva induktioliedelle.

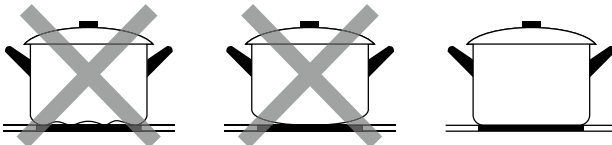
- Jos sinulla ei ole magneettia:

1. Laske hieman vettä tarkistettavalle pannulle.

2. Jos L ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, pannu on soveltuva.

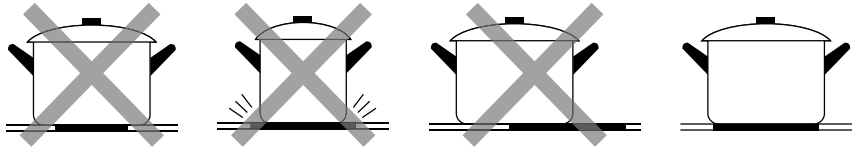
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittiövälineet eivät ole soveltuvia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja kivitavara.

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

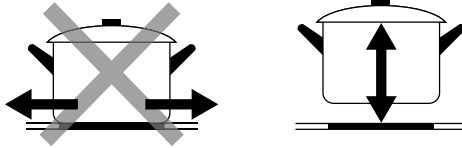


Varmista, että pannusi pohja on tasainen, että se istuu lasia vasten ja on kypsennysalueen kokoinen. Käytä pannua, jonka halkaisija on yhtä suuri, kuin valitun alueen grafiikka. Hieman suurempi pannu kuluttaa enemmän energiaa maksimiteholla. Pienemmän pannun energiatehokkuus voi olla odotettua pienempi. Liesi ei tunnista alle 140

mm:n pannua. Aseta pannu aina kypsennysalueen keskelle.


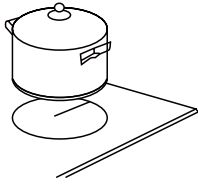
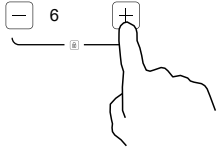


Nosta pannu aina pois induktioliedeltä – älä liu'uta, se voi naarmuttaa lasia.



KÄYTTÖ

Aloita kypsennys

| | |
|--|---|
| <p>Kosketa ON/OFF-säädintä noin kahden sekunnin ajan. Virran kytkemisen jälkeen sumneri tuottaa äänimerkin kerran, virran merkkivalo välkkyyy ja osoittaa, että induktiokeittotaso on siirtynyt valmiustilaan. (Jos tässä tilassa ei ole mitään toimintoja 60 sekuntiin, se siirtyy virrankatkaisutilaan.)</p> |  |
| <p>Aseta sopiva pannu haluamallesi keittoalueelle.</p> <ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pannun pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat. |  |
| <p>Valitse lämpöasetus koskettamalla säädintä "-" tai "+".</p> <ul style="list-style-type: none">• Voit muuttaa lämpöasetusta milloin tahansa kypsennyksen aikana. |  |



Jos summeri tuottaa äänimerkin vuorotellen lämmitysasetuksen kanssa

Tämä tarkoittaa, että:

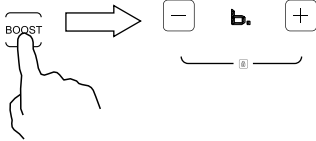
- et ole asettanut pannua oikealle keittoalueelle tai,
 - käyttämäsi pannu ei sovellu induktiokeittoon tai,
 - pannu on liian pieni tai se ei ole oikein keskitetty keittoalueelle.
- Kuumennusta ei tapahdu, ellei keittoalueella ole sopivaa pannua.

Näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua, jos sen päälle ei aseteta sopivaa pannua.

Lopeta ruoanvalmistus

| | |
|---|---|
| Sammuta koko keittotasoa koskettamalla ON/OFF-säädintä. |  |
| Varo kuumia pintoja "H" näyttää, kun keittoalue on liian kuuma koskettavaksi. Se häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää lisää pannuja. |  |

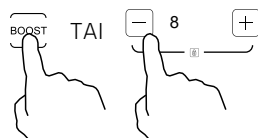
Boost (tehostus) -toiminnon käyttäminen

| Aktivoi tehostustoiminto | |
|--|---|
| Kun kosketat tehostussäädintä, vyöhykkeen merkkivalo näyttää "b." ja teho saavuttaa Max (2000W). |  |

Keskeytä tehostustoiminto

Koskettamalla "Boost"-säädintä uudelleen, keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa.

Tai peruuta tehostustoiminto koskettamalla "-"-painiketta, jolloin keittoalue palaa tasolle 8.



- Keittoalue palaa alkuperäiseen asetukseensa 5 minuutin kuluttua.
- Kun vasemman vyöhykkeen tehostustoiminto on aktivoitu, oikea vyöhyke on rajoitettu teholle 1500W ja päinvastoin.


Hallintalaitteiden lukitseminen

- Voit lukita säätimet tahattoman käytön estämiseksi (esimerkiksi jos lapset kytkevät keittoalueet vahingossa päälle).
- Kun hallintalaitteet on lukittu, kaikki hallintalaitteet ON/OFF-säädintä lukuun ottamatta ovat poissa käytöstä.



Hallintalaitteiden lukitseminen

Kosketa lukituksen hallintalaitetta , ajastimen merkkivalo näyttää "Loc".

Hallintalaitteiden lukituksen avaaminen

Kosketa ja pidä lukitusohjainta painettuna  jonkin aikaa (noin 2 sekuntia).

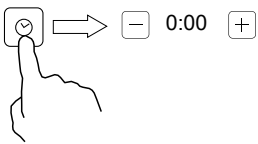
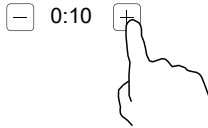



Kun keittotaso on lukitustilassa, kaikki hallintalaitteet ovat poissa käytöstä lukuun ottamatta ON/OFF-painiketta , voit aina kytkeä induktiokeittotason pois päältä ON/OFF-painikkeella  hätätapauksessa, mutta sinun on avattava keittotason lukitus ennen muita toimintoja.

Ajastimen ohjaus

- Voit asettaa sen kytkemään yhden tai useamman keittoalueen pois päältä asetetun ajan päätyttyä.
- Voit asettaa ajastimen enintään 3 tunnin ajaksi.

a) Ajastimen asettaminen yhden keittoalueen sammuttamista varten

| | |
|---|---|
| <p>Kosketa keittotason ajastimen säädintä alueelle, jolle haluat asettaa ajastimen.</p> |  |
| <p>Aseta aika koskettamalla ajastimen ohjainta</p> <ul style="list-style-type: none">• Kosketa ajastimen "-" tai "+" -säädintä kerran, jolloin ajastimen aika vähenee tai kasvaa 1 minuutilla.• Koskettamalla ja pitämällä "-" tai "+" -säädintä painettuna ajastimen aika vähenee tai kasvaa 10 minuutilla. |  |
| <p>Koskettamalla ja pitämällä ajastimen säädintä painettuna kahden sekunnin ajan tai koskettamalla ja pitämällä painiketta "-" painettuna kohtaan "0:00", ajastin peruutetaan.</p> |  |

Kun kellonaika on asetettu, se alkaa välittömästi laskea alaspäin.
Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Kun kypsennysaika päättyy, vastaava keittoalue kytkeytyy
automaattisesti pois päältä.



Muut keittoalueet pysyvät toiminnassa, mikäli ne on
kytketty päälle aiemmin.

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 herkullisiin keitoihin ja mureisiin muhennoksiin, koska maut kehittyvät ilman ruoan ylikypsymistä. Myös munapohjaiset ja jauholla suurutetut kastikkeet tulee kypsentää kiehumispisteen alapuolella.
- Jotkut tehtävät, mukaan lukien riisin keittäminen imeyttämismenetelmällä, voi vaatia matalinta asetusta korkeamman asetuksen, jotta varmistetaan ruoan oikea kypsyminen suositellussa ajassa.

Ruskistettu pihvi

Mehukkaiden, maukkaiden pihvien kypsentäminen:

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 riippuu pihvin paksuudesta 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 se on.
5. Jätä pihvi lepäämään lämpimälle lautaselle muutamaksi minuutiksi antaaksesi sen tasaantua ja mureutua ennen tarjoilua.

Wokkaaminen

1. Valitse induktioyhteensopiva tasapohjainen wokkipannu tai suuri paistinpannu.
2. Ota valmiiksi esille kaikki ainekset ja tarvikkeet. Wokkaamisen tulee olla nopeaa. Jos paistat suuria määriä, tee se useissa pienemmissä erissä.
3. Esikuumanna pannu nopeasti ja lisää kaksi ruokalusikallista öljyä.
4. Kypsennä ensin liha ja aseta se sivuun ja pidä lämpimänä.
5. Paista 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 minuutin.

LÄMPÖTILA-ASETUKSET

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.

| Lämpötila-asetus | Sopivuus |
|-------------------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> • varovainen lämmittäminen pienillä ruokamäärillä • suklaan ja voin sulattaminen, herkästi palavat ruoat • varovainen hauduttaminen • hidas lämmittäminen |
| 3 | <ul style="list-style-type: none"> • uudelleen kuumennus • nopea hauduttaminen • riisin keitto |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> • pannukakut |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> • kastikkeet • pastan keitto |
| 7-8, Boost | <ul style="list-style-type: none"> • käristäminen • ruskistaminen • keiton kiehattaminen • veden kiehattaminen |

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"> 1. Kytke liesitason virta pois päältä. 2. Käytä liesitason puhdistusainetta, kun lasi on vielä lämmin (mutta ei kuuma!) 3. Huuhtele ja pyyhi kuivaksi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla. 4. Kytke liesitason virta takaisin päälle. | <ul style="list-style-type: none"> • Kun liesitason virta on kytketty pois päältä, 'kuuma pinta' varoitusta ei näy, mutta kypsennysalue voi olla vielä kuuma! Ole hyvin varovainen. • Raskaat kaapimet, jotkut nailonkaapimet ja karkeat/hiovat puhdistusaineet voivat naarmuttaa lasia. Tarkista aina tarrasta, onko puhdistusaine tai kaavin sovelias. • Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä liesitasolle: lasi voi tahriintua. |
| <p>Ylikiehuneet, sulaneet ja kuumat sokeripitoiset tahrat lasilla</p> | <p>Poista nämä heti lastalla, palettiveitsellä tai partateräkaapimella, joka sopii lasiselle induktiotasolle, mutta varo kuumia kypsennysaluepintoja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke liesitason virta pois päältä seinäkatkaisijasta. 2. Pidä terää tai välinettä 30° kulmassa ja kaavi tahraava aines liesitason viileälle alueelle. 3. Poista tahraava aines tiskirätillä tai paperipyyhkeellä. 4. Toista yllä olevan 'Lasin jokapäiväinen likaantuminen'-kohdan vaiheet 2–4. | <ul style="list-style-type: none"> • Poista sulaneiden ja sokeripohjaisten aineiden jättämät tahrat heti, kun on mahdollista. Jos niiden annetaan jäähtyä lasille, niiden poistaminen voi olla vaikeaa tai niistä voi jäädä pysyvää vahinkoa lasipinnalle. • Viiltovaara: kun teränsuojus on vedetty pois, kaavinterä on partaveitsenterävä. Käytä sitä erittäin varovasti ja säilytä sitä turvallisesti ja lasten ulottumattomissa. |

| Mitä? | Kuinka? | Tärkeää! |
|------------------------------------|---|--|
| Läikkymistahrat kosketusohjaimissa | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kytke liesitason virta pois päältä. 2. Imeytä läikkynyt aines riepuun 3. Pyyhi kosketusohjainalue puhtaalla, kostealla sienellä tai liinalla. 4. Pyyhi alue kokonaan kuivaksi paperipyyhkeellä. 5. Kytke liesitason virta takaisin päälle. | Liesitasosta voi kuulua äänimerkki ja se voi sammuttaa itsensä ja kosketusohjaimet eivät ehkä toimi, kun niiden päällä on nestettä. Varmista, että pyyhrit kosketusohjainalueen kuivaksi ennen kuin kytket liesitason takaisin päälle. |

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 päteville 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. |

| Ongelma | Mahdollisia syitä | Mitä tehdä |
|---|--|---|
| 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 lieden 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. |

| Ongelma | Mahdollisia syitä | Mitä tehdä |
|--|-------------------|--|
| 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. Sen avulla teknikko voi tarkistaa useiden komponenttien toiminnan purkamatta keittolevyä tai irrottamatta sitä työtasolta.

Vianmääritys

1) Vikatilan koodi ilmenee asiakkaan käytön aikana ja ratkaisu;

| Vikatilan koodi | Ongelma | Ratkaisu |
|-----------------|--|--|
| E1 | Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - avoin piiri. | Tarkista liitäntä tai vaihda keraaminen levyjen lämpötila-anturi. |
| E2 | Keraamisen levyn lämpötila-anturin vika - oikosulku. | |
| E3 | Keraamisen levyanturin korkea lämpötila. | Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta. Odota, että keraamisen levyn lämpötila palautuu normaaliksi. |
| E4 | IGBT:n lämpötila-anturin vikatila. (avoin piiri) | Vaihda virtalevy. |
| E5 | IGBT:n lämpötila-anturin vikatila. (oikosulku) | |

| Vikatilan koodi | Ongelma | Ratkaisu |
|-----------------|---|--|
| E6 | IGBT:n korkea lämpötila. | Käynnistä laite uudelleen koskettamalla "ON/OFF"-painiketta. Odota, että IGBT:n lämpötila palautuu normaaliksi. Tarkista, toimiiko tuuletin moitteettomasti; jos näin ei ole, vaihda tuuletin. |
| E7 | Syöttöjännite on alle nimellisyännitteen. | Tarkista, onko virransyöttö normaali. Käynnistä virta sen jälkeen, kun se muuttuu normaaliksi. |
| E8 | Syöttöjännite on nimellisyännitettä suurempi. | |
| EB | Keraamisen levyn lämpötila-anturin vikatila -- virheellinen. (F5 1#:lle, F8 2#:lle) | Tarkista liitäntä tai vaihda keraaminen levyjen lämpötila-anturi. |

2) Erityinen vika ja ratkaisu

| Vikatila | Ongelma | Ratkaisu A | Ratkaisu B |
|---|---|--|------------|
| LED ei valaistu, kun laite on kytketty. | Ei virtaa. | Tarkista, että pistoke on tiukasti kiinni pistorasiassa ja että pistorasia toimii. | |
| | Lisävirtalevyn ja näyttölevyn kytkentävika. | Tarkista yhteys. | |
| | Lisävirtalevy on vaurioitunut. | Vaihda lisävirtalevy. | |
| | Näyttötäulu on vaurioitunut. | Vaihda näyttötäulu. | |

| Vikatila | Ongelma | Ratkaisu A | Ratkaisu B |
|---|--------------------------------------|--|--|
| Jotkin painikkeet eivät toimi tai LED-näyttö ei ole normaali. | Näyttötaulu on vaurioitunut. | Vaihda näyttötaulu. | |
| Keittotilan merkkivalo syttyy, mutta lämmitys ei käynnisty. | Keittotason korkea lämpötila. | Ympäristön lämpötila voi olla liian korkea. Ilmanottoaukko tai tuuletusaukko voi olla tukossa. | |
| | Tuulettimessa on jotain vikaa. | Tarkista, toimiiko tuuletin moitteettomasti; jos näin ei ole, vaihda tuuletin. | |
| | Virtalevy on vaurioitunut. | Vaihda virtalevy. | |
| Lämmitys pysähtyy odottamattomasti käytön aikana ja kuulet äänimerkin joka sekunti. | Pannun tyyppi on väärä. | Käytä oikeanlaista kattilaa (katso käyttöohjeet) | Pannun tunnistuspiiri on vaurioitunut, vaihda virtalevy. |
| | Kattilan halkaisija on liian pieni. | | |
| | Lämpölinkki on rikkoutunut. | Vaihda lämpölinkki. | |
| Puhaltimen moottorin ääni on epänormaali. | Puhaltimen moottori on vaurioitunut. | Vaihda tuuletin. | |

Edellä mainitut ovat yleisten vikojen arviointia ja tarkastusta.

Älä pura laitetta itse, jotta vältät induktiokeittotasolle aiheutuvat vaarat ja vahingot.

ASENNUS

Asennuslaitteiston valitseminen

- Työtaso on suorassa kulmassa ja tasainen, eikä mikään rakenneosahäiritse tilantarvetta.
- Työtaso on valmistettu kuumuutta kestävästä ja eristetyistä materiaalista.
- Pysyvään johdotukseen sisällytetään sopiva erotuskytkin, joka mahdollistaa täydellisen katkaisun verkkovirrasta, ja se asennetaan ja sijoitetaan paikallisten johdotussääntöjen ja -määräysten mukaisesti.
- Käytä keittolevyä ympäröivissä seinäpinnoissa kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia pinnoitteita (kuten keraamisia laattoja).

Ennen kiinnityskorvakkeiden paikalleen asettamista

Laite on asetettava vakaalle, sileälle alustalle (käytä pakkausta). Älä käytä voimaa säätimiin, jotka ulkonevat keittotasosta.

Tiedot

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Liesitaso | POFH30IN2B |
| Kypsennysalueet | 2 aluetta |
| Käyttöjännite | 220–240 V, 50 tai 60 Hz |
| Sähköteho | 3500W |
| Tuotteen koko KxLxS (mm) | 565×360×65 |

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



Tämä merkki tuotteessa tai käyttöohjeessa merkitsee 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.

| Energiatehokkuus | | | |
|--|--|----------------------------------|---------|
| | Symboli | Arvo | Yksikkö |
| Mallin yksilöinti | - | POFH30IN2B | |
| Liesityyppi | - | Induktioliesi | |
| Kypsennysalueiden määrä ja/tai alueet | - | 2 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: 19,0 Alue 2: 19,0 | 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: 189,33 Alue 2: 188,96 | Wh/kg |
| Lieden energiankulutus laskettuna kg:aa kohti | EC ^{electric cooking} (sähköinen kypsennys) | 188,64 | 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.
- Apparatet er ikke beregnet til anvendelse af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner. Det må heller ikke bruges af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller er blevet vejledt i brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person.

- 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.
- 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.
- Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.
- Placer ikke nogen metalgenstande, såsom knive, gaffler, skeer og låg på kogepladen, da disse kan blive meget varme.
- Kogepladen må ikke rengøres med en damprenser.
- Sørg for, at slukke komfuret efter brug. Undgå, at lade apparatet slukke af sig selv.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brandfare: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- **FORSIGTIG:** Hold altid øje med fødevarerne, der tilberedes. Selv en kortvarig tilberedningen 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.

- 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.
- 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.
- FORSIGTIG: Hold altid øje med fødevarerne, der tilberedes. Selv en kortvarig tilberedningen skal løbende være under opsyn.
- Brandfare: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- ADVARSEL: Brug kun komfurskærme, der er designet eller anbefalet af komfurets producent i brugsanvisningen, eller komfurskærme, der følger med produktet. Det kan være farligt at bruge skærme, der ikke er beregnet til dette produkt.

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 skraberens til komfuret, når hættens 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.
- Reparerer eller udskift ikke nogen dele på apparatet, medmindre det anbefales i brugsvejledningen. Alle andre serviceydelser skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Undgå, at stiller 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 skræppe slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse induktionsglasset.

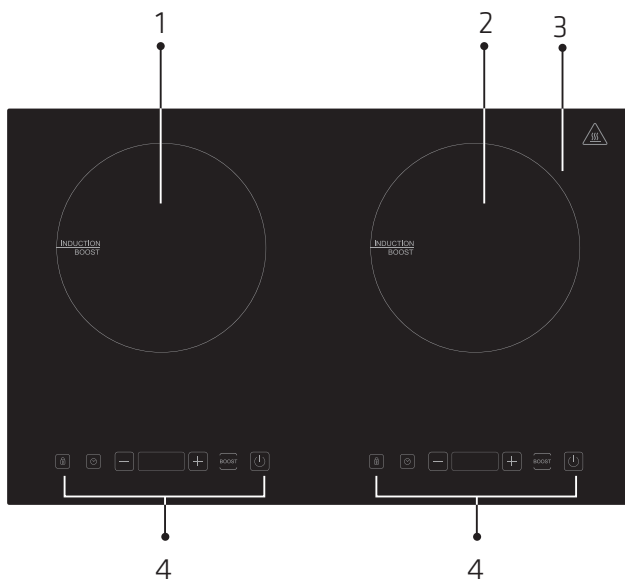
- Apparatet er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder, som f.eks.:
 - Køkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - gårdhuse og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - bed and breakfast-type miljøer.
- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.
- Undgå, at røre ved varmeelementerne.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.

PRODUKTOVERSIGT

SET OVENFRA

1. Maks. 1500/2000W zone
3. Glasplade

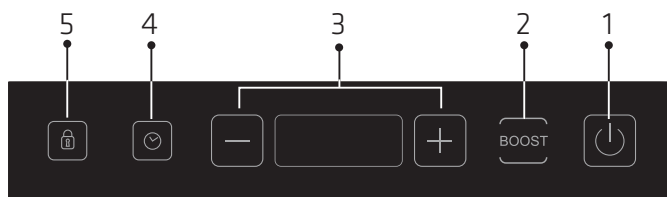
2. Maks. 1500/2000W zone
4. Betjeningspanel



BETJENINGSPANEL

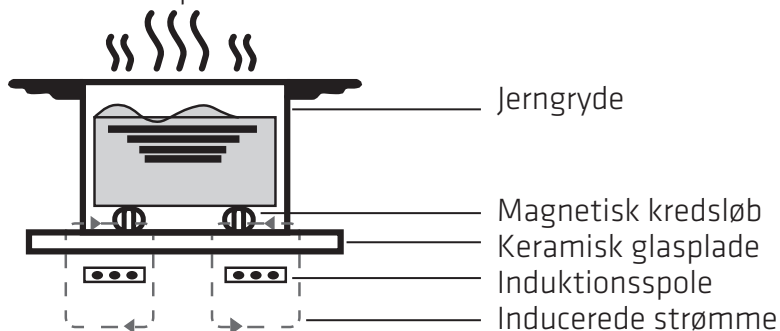
1. Tænd/sluk-knap
3. Varmeindstilling/Time -knap
5. Tastelås-knap

2. Boost-knap
4. Timer-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.



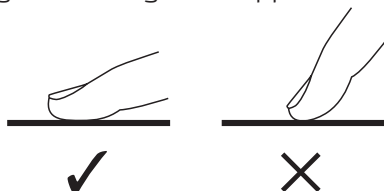
Før induktionskogepladen tages i brug

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

BRUG AF PRODUKTET

BERØRINGSKNAPPER

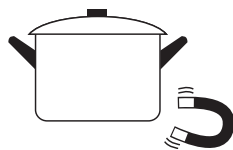
- Berøringsknapperne reagerer ved berøring, så du behøver ikke at trykke med fingeren.
- Brug den flade ende af din finger, og ikke fingerspidsen.
- Apparatet siger et bip, hver gang det registrerer et tryk.
- Sørg for at knapperne altid er rene og tørre, og at der ikke er nogen genstande (f.eks. nogen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



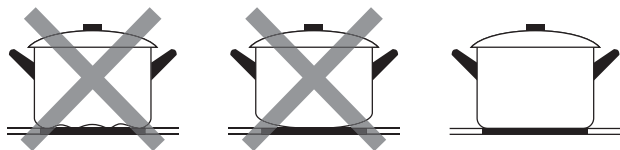
Valg af de rigtige køkkenredskaber



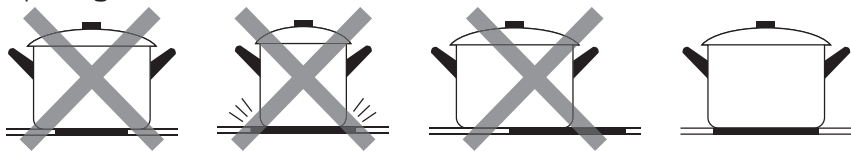
- Brug kun køkkenredskaber med en bund, der er egnet til induktionskogeplader. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af panden.
- Du kan bruge en magnet til at se, om køkkenredskabet er egnet til brug med induktionskogeplader. Sæt en magnet mod bunden af panden. Hvis bunden af panden 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 L 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.



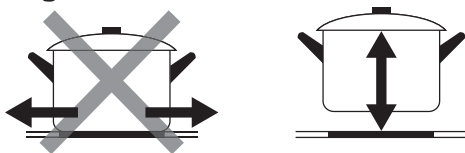
Undgå, at bruge køkkenredskaber med takkede kanter eller en buet bund.



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 140 mm, registrer kogepladen muligvis ikke gryden. Sørg altid for, at panden står midt på kogezone.



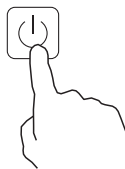
Panderne skal altid løftes af induktionskogepladen – de må ikke trækkes af, da dette kan ridse glasset.

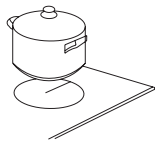
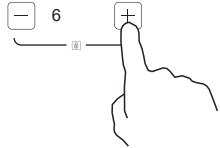


SÅDAN BRUGES PRODUKTET

Sådan startes en tilberedning

Hold tænd/sluk-knappen i ca. 2 sekunder. Når apparatet tændes, siger det en biplyd, strømindikatoren begynder at blinke, hvilket betyder at induktionskogepladen er gået på standby. (Hvis apparatet ikke betjenes i 60 sekunder på denne funktion, slukker det).



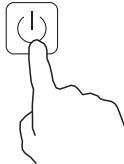

| | |
|--|---|
| <p>Stil en passende pande på den ønskede kogezone.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sørg for, at pandens bund og kogezone er ren og tør. |  |
| <p>Vælg en varmeindstilling, ved at trykke på indstillingsknapperne "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varmeindstillingen kan altid ændres under tilberedningen. |  |

Hvis apparatet bipper 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 minut, hvis der ikke sættes en pande eller gryde på kogezone.

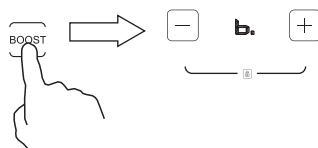
Sådan afsluttes en tilberedning

| | |
|--|---|
| <p>Du kan også slukke for komfuret, ved at trykke på tænd/sluk-knappen.</p> |  |
| <p>Pas på varme overflader "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, hvis du stadig skal bruge en kogeplade.</p> |  |

Sådan bruges Boost-funktionen

Sådan slås Boost-funktionen til

Tryk på Boost-knappen, hvorefter zoneindikatoren viser "b.", og der skrues helt op for kogezone (2000 W).



Sådan slås Boost-funktionen fra

Hvis du trykker på "Boost" knappen, går kogezone tilbage til dens tidligere indstilling.
Eller hvis du trykker på "-" knappen for at annullere Boost-funktionen, går kogezone tilbage til dens tidligere indstilling.



- Kogezone går tilbage til sin tidligere indstilling efter 5 minutter.
- Hvis boost-funktionen slås til på venstre zone, begrænses højre zone til 1500 W, og omvendt

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.



Sådan låses betjeningsknapperne

Tryk på låseknappen  , hvorefter timer-indikatoren viser "Loc".

Sådan låses betjeningsknapperne op

Hold låseknappen  nede i ca. 2 sekunder..

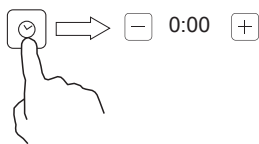
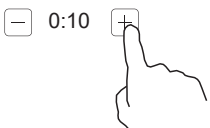


Når kogepladen låses, kan ingen af betjeningsknapperne bruges, undtagen tænd/sluk-knappe , I tilfælde af en nødsituation kan induktionskogepladen altid slukkes på tænd/sluk-knappen . Men for, at bruge kogepladen, skal den først låses op.

Brug af timeren

- Timerne kan også sættes til at slukke for en eller flere kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Timeren kan sættes på op til 3 timer.

a) Sådan sættes timeren til at slukke en kogezone

| | |
|--|---|
| <p>Tryk på timer-knappen til zonen, som du vil indstille timeren til.</p> |  |
| <p>Indstil tiden ved at trykke på eller timer-knappen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tryk én gang på enten "-" eller "+" på timeren, for at forlænge eller forkorte tiden med 1 minut.• Hold enten "-" eller "+" nede på timeren, for at forlænge eller forkorte tiden med 10 minutter. |  |

Hold timer-knappen nede i 2 sekunder, eller hold knappen "-" nede, indtil "0:00" vises, hvorefter timeren annulleres.



Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser, hvor meget tid der er tilbage. Når tilberedningstiden er gået, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk.



Hvis de andre kogezone er blevet tændt, fortsætter de med at varme.

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 hurtig. 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">• Lav opvarmning til små mængder mad• Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt kan brænde på• Småkogning på lav varme• Langsom opvarmning |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">• Genopvarmning• Hurtig småkogning• Kogning af ris |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Pandekager |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none">• Sautering• Kogning af pasta |
| 7-8, Boost | <ul style="list-style-type: none">• Lyn-stegning• Svitsning• Kogning af suppe• Kogning af vand |

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"> 1. Sluk for strømmen til komfuret. 2. Påfør et rengøringsmiddel, der er beregnet til induktionskogeplader, når glaspladen stadig er varm (men ikke for varm!) 3. Skyl glaspladen og tør den af med en ren klud eller køkkenrul. 4. Tænd for strømmen til komfuret igen. | <ul style="list-style-type: none"> • Når strømmen til komfuret slukkes, vises indikatoren for "varm overflade" ikke, men kogezoneerne kan stadig være varme! Du skal være meget forsigtig. • Kraftige skuremidler, bestemte nylonsvampe og skræppe/slibende rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten på rengørings- eller skuremidlet for at se, om det er egnet til induktionskogeplader. • Efterlad aldrig pletter af rengøringsmiddel på komfuret, da dette kan plette glaspladen permanent. |
| <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"> 1. Sluk for strømmen til komfuret på stikkontakten. 2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skræb skidt og spildt væske til et køligt område på komfuret. 3. Tør skidt eller spildt væske op med et viskestykke eller køkkenrul. 4. Følg trin 2 til 4 i ovenstående afsnit 'Snavs på glasset fra daglig brug'. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. |

| Hvad? | Hvordan? | Vigtigt! |
|-----------------------------|--|---|
| Spild på berøringsknapperne | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sluk for strømmen til komfuret. 2. Tør den spildte væske af 3. Tør området med berøringsknapperne af med en ren fugtig svamp eller en klud. 4. Tør området helt af med køkkenrul. 5. Tænd for strømmen til komfuret igen. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |

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. |

| Problem | Mulige årsager | Løsningsforslag |
|--|---|--|
| 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 klikkende 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 | Detta beror på tekniken för induktionsmatlagning. | 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. | Induktionskogepladen kan ikke registrere panden, fordi den ikke er egnet til brug med en induktionskogeplade. Induktionskogepladen kan ikke registrere gryden, fordi den er for lille til kogezone eller hvis den ikke står midt i kogezone. | Brug køkkenredskaber, der er egnet til brug med induktionskogeplader. Se afsnittet 'Valg af de rigtige køkkenredskaber'. Sæt panden midt i kogezone, og sørg for, at dens bund passer til kogezonens størrelse. |

| Problem | Mulige årsager | Løsningsforslag |
|--|-----------------------|---|
| 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

1) Fejlkode opstår under brug og løsningsforslag

| Fejlkode | Problem | Løsning |
|-----------------|---|--|
| E1 | Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade - åbent kredsløb. | Kontroller forbindelsen, eller udskift temperatursensoren i den keramiske plade. |
| E2 | Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade - kortsluttet. | |
| E3 | Sensoren i den keramiske plade er overophedet. | Tryk på "tænd/sluk"-knappen for, at slukke og tænde apparatet. Vent indtil temperaturen på den keramiske plade er normal igen. |
| E4 | Fejl i temperatursensor i IGBT. (løs forbindelse) | Udskift strømkortet. |
| E5 | Fejl i temperatursensor i IGBT. (kortslutning) | |

| Fejlkode | Problem | Løsning |
|-----------------|--|---|
| E6 | Høj temperatur i IGBT. | Tryk på "tænd/sluk"-knappen for, at slukke og tænde apparatet. Vent indtil temperaturen i IGBT er normal igen. Se, om ventilatoren kører jævnt. Hvis ikke, skal den udskiftes. |
| E7 | Forsyningsspændingen er under den nominelle spænding. | Se, om strømforsyningen er normal. Tænd, når den virker normalt igen. |
| E8 | Forsyningsspændingen er over den nominelle spænding. | |
| EB | Fejl i temperatursensoren i den keramiske plade--ugyldig. (F5 på 1#, F8 på 2#) | Kontroller forbindelsen, eller udskift temperatursensoren i den keramiske plade. |

2) 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 skærmmkortet. | Kontroller tilslutningen. | |
| | Strømkortet er beskadiget | Udskift strømkortet. | |
| | Skærmmkortet er beskadiget. | Udskift skærmmkortet. | |

| Fejl | Problem | Løsning A | Løsning B |
|---|--|---|---|
| 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 brug, og apparatet bipper hvert sekund. | Panden kan ikke bruges med en induktionskogeplade. | Brug en egnet gryde (se brugsvejledningen). | Pandens registreringskredsløb er beskadiget. Skift strømkortet. |
| | Grydens diameter er for lille. | | |
| | Den termiske forbindelse er løs. | Skift den termiske forbindelse. | |
| 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

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.
- 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.
- At du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige materialer til væggene omkring komfuret (såsom keramiske fliser).

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.

SPECIFIKATIONER

| | |
|-----------------------------|------------------------------|
| Kogeplade | POFH30IN2B |
| Kogezoner | 2 zoner |
| Forsyningsspænding | 220-240 V~ 50 Hz eller 60 Hz |
| Installeret elektrisk strøm | 3500W |
| Produktstørrelse HxBxD (mm) | 565X360X65 |

Vægt og mål er cirka mål. 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.

| Energieffektivitet | | | |
|--|---------------------------|----------------------------------|--------------|
| | Symbol | Værdi | Enhed |
| Modelidentifikation | - | POFH30IN2B | |
| Kogepladetype | - | Induktionskomfur | |
| Antal kogezone og/eller områder | - | 2 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: 19,0 Zone 2: 19,0 | 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: 189,33 Zone 2: 188,96 | Wh/kg |
| Komfurets energiforbrug beregnet for hver kg | EC elektrisk tilberedning | 188,64 | 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 är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte har överinseende eller fått instruktioner om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- 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.

- 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.
- Använd inte ångtvätt.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Efter användning ska du stänga av spishällen med hjälp av reglaget och inte förlita dig på detektorn.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Brandrisk: förvara inte föremål på tillagningsytor.
- FÖRSIKTIGHET: 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.
- 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.
- 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.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kortvarig matlagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- Brandrisk: förvara inte föremål på tillagningsytor.
- VARNING: Använd endast hållskydd som konstruerats av tillverkaren av apparaten eller som av tillverkaren av apparaten i bruksanvisningen anges som lämpliga eller hållskydd som är inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

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 kokkärlens 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 skällning.

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 rök 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 kokkärlet.
- 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.
- **WARNING:** Apparaten och dess tillgängliga delar blir varma under användning.
- Försiktighet bör iakttas, för att undvika att röra värmeelementen.

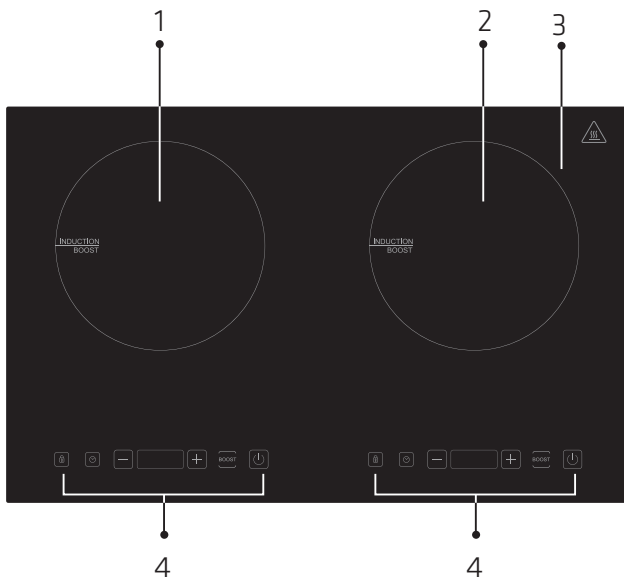
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig uppsikt.

PRODUKTPRESENTATION

VY OVANIFRÅN

1. Max. 1500/2000W zon
3. Glashäll

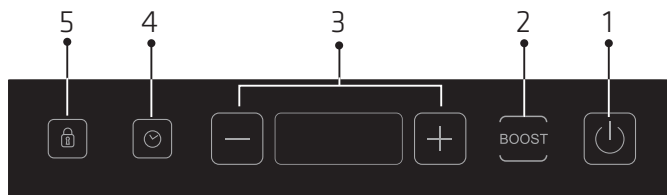
2. Max. 1500/2000W zon
4. Kontrollpanel



KONTROLLPANEL

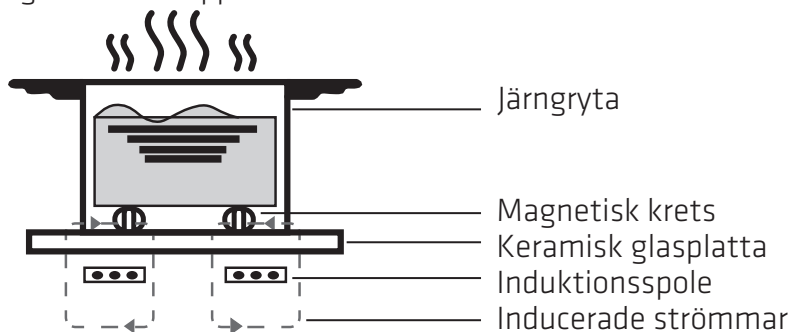
1. Strömbrytare
3. Effektknapp/ Effektknapp
5. Knapplös

2. Boostkontroll
4. Effektknapp



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.



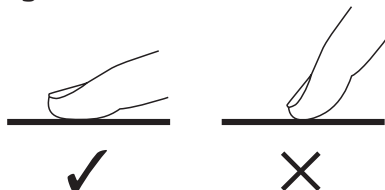
Innan du använder din nya induktionshäll

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

ANVÄNDNING

TOUCHKONTROLLER

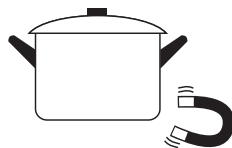
- Kontrollerna reagerar på beröring, så du behöver inte utöva något tryck.
- Använd insidan av fingret, inte fingerspetsen.
- Du hör ett pip varje gång en beröring registreras.
- Se till att kontrollerna alltid är rena och torra och att de inte är täckta av något föremål (t.ex. ett redskap eller en kökshandduk).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



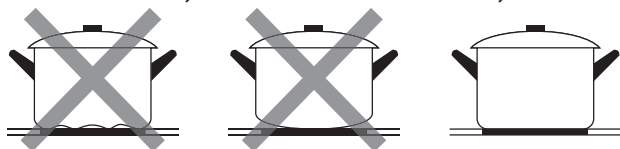
VÄLJA RÄTT KOKKÄRL



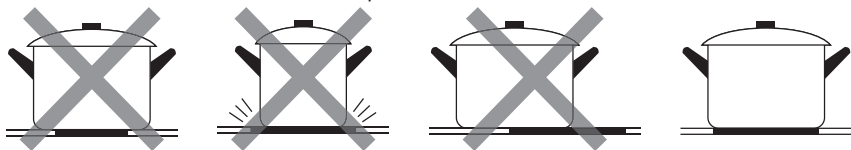
- Använd endast kokkärl med en botten som är lämplig för induktionshällar.
- Titta efter induktionssymbolen på förpackningen eller på undersidan av kokkärlet.
- Du kan kontrollera om dina kokkärl är lämpliga genom att utföra ett magnettest.
- Flytta en magnet mot botten av kokkärlet. Om den är magnetisk är kokkärlet lämpligt för induktion.
- Om du inte har någon magnet:
 1. Häll lite vatten i det kokkärlet som du vill kontrollera.
 2. Om U 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.



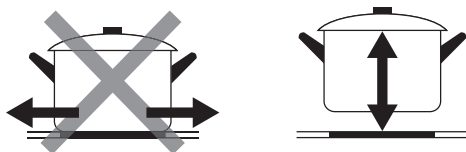
Använd inte kokkärl med ojämna kanter eller en böjd botten.



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 140 mm kan inte upptäckas av hällen. Centrera alltid kokkärlet på kokzonen.



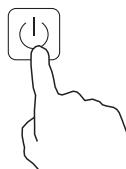
Lyft alltid upp kokkärl från induktionshällen - dra inte, annars kan glaset repas.

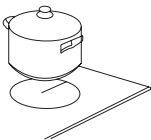
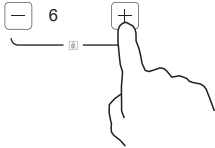


ANVÄNDNING

Starta tillagning

Tryck på ON/OFF i ca två sekunder. Efter påslagning ljuder summern en gång och strömindikatorlampan blinkar, vilket indikerar att induktionshällen har gått in i standby-läge. (Om ingen åtgärd utförs under 60 sekunder i det här läget övergår den till avstängt läge)



| | |
|---|---|
| <p>Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon som du vill använda.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se till att kokkärls undersida och ytan på kokzonen är rena och torra. |  |
| <p>Välj en värmeinställning genom att trycka på "-" eller "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen. |  |

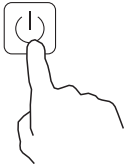

Om summern piper växelvis med värmeinställningen

Detta innebär att:

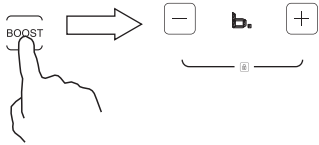
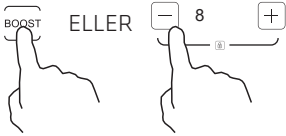
- Du inte har placerat ett kokkärl på rätt kokzon eller,
 - Kokkärl du använder inte är lämpligt för induktionshällar eller,
 - Kokkärl är för litet eller inte korrekt centrerat på kokzonen.
- Ingen uppvärmning sker om det inte finns ett passande kokkärl på kokzonen.

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

Avsluta tillagningen

| | |
|--|---|
| <p>Stäng av hela spishällen genom att trycka på strömbrytaren.</p> |  |
| <p>Se upp för heta ytor "H" visar var kokzonen är het vid beröring. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energisparfunktion om du vill hålla kvar värmen i kokkärl.</p> |  |



Använda boostfunktionen

| Aktivera boostfunktionen | |
|--|---|
| Om du trycker på boost-kontrollen visar zonindikatorn "b." och effekten når Max (2000 W). |  |
| Avbryta boostfunktionen | |
| Om du trycker på "Boost"-kontrollen igen återgår kokzonen till sin ursprungliga inställning. Eller tryck på "-" för att avbryta Boost-funktionen och kokzonen återgår till nivå 8. |  |



- Kokzonen återgår till sin ursprungliga inställning efter 5 minuter.
- När boost-funktionen för vänster zon är aktiverad begränsas höger zon till 1500W, och vice versa.

Låsa kontrollerna

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

| Låsa kontrollerna | |
|---|--|
| Tryck på låskontrollen  , timerindikatorn kommer att visa "Loc". | |
| Låsa upp kontrollerna | |
| Håll låskontrollen intryckt  en stund (ca 2 sekunder). | |

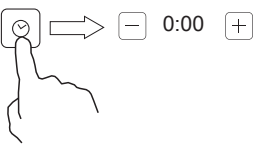




När hällen är i låst läge är alla kontroller inaktiverade utom strömbrytaren , du kan alltid stänga av induktionshällen med strömbrytaren  i en nödsituation, men du måste låsa upp hällen innan nästa användning.

Timerkontroll

- Du kan ställa in den så att en eller flera kokzoner stängs av efter att den inställda tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern på upp till 3 timmar.

a) Ställa in timern för att stänga av en kokzon

| | |
|--|---|
| <p>Tryck på timerkontrollen för motsvarande tillagningszon som du vill ställa in timern för.</p> |  |
| <p>Ställ in tiden genom att trycka på timerkontrollen</p> <ul style="list-style-type: none">• Tryck på "-" eller "+" på timern en gång för att minska eller öka med 1 minut.• Tryck på och håll kvar "-" eller "+" på timern för att minska eller öka med 10 minuter. |  |
| <p>Håll timerkontrollen intryckt i två sekunder eller tryck på "-" och håll den intryckt till "0:00", timern kommer att avbrytas.</p> |  |

När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.

När timern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt.



Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.

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">• Känslig uppvärmning av mindre mängder mat• Smält choklad, smör och livsmedel som lätt bränns• Försiktig sjudning• Långsam uppvärmning |
| 3 | <ul style="list-style-type: none">• Återuppvärmning• Snabb sjudning• Koka ris |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Pannkakor |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none">• Sautering• Koka pasta |
| 7-8,Booster | <ul style="list-style-type: none">• Woka• Steka• Koka upp soppa• Koka vatten |

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

| Vad? | Hur? | Viktigt! |
|---|--|---|
| <p>Vardaglig nedsmutsning av glashällen (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller annat spill på glaset utan sockerinnehåll)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Applicera ett rengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!) 3. Skölj och torka torr med en ren trasa eller pappershandduk. 4. Slå på strömmen till spishällen igen | <ul style="list-style-type: none"> • När strömmen till spishällen är avstängd finns det ingen indikation av "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm! Var ytterst försiktig. • Kraftiga kökssvampar, vissa nylonkökssvampar och hårda/ slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller kökssvampen är lämplig. • Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt. |
| <p>Överkokning, smältning och heta sockerstänk på glaset</p> | <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"> 1. Stäng av strömmen till spishällen från vägguttaget. 2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa av smuts eller spill till ett svalt område på spishällen. 3. Rengör smuts eller spill med en disktrasa eller pappershandduk. 4. Följ stegen 2-4 för "Vardaglig smuts på glas" ovan. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. |

| Vad? | Hur? | Viktigt! |
|--------------------------|---|---|
| Spill på touchkontroller | <ol style="list-style-type: none"> 1. Stäng av strömmen till spishällen. 2. Blöt upp spillet 3. Torka av touchkontrollen med en ren, fuktig svamp eller trasa. 4. Torka området helt torrt med en pappershandduk. 5. Slå på strömmen till spishällen igen. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |

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. | Lås 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 botten. Se "Välja rätt kokkärl". Se "Skötsel och rengöring". |

| Problem | Möjliga orsaker | Vad ska jag göra |
|---|--|--|
| 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 hjälp av denna kan serviceteknikern kontrollera funktionen hos flera komponenter utan att demontera eller ta bort hällen från arbetsytan.

Felsökning

1) Felkoden som uppstår när kunden använder den och lösningen

| Felkod | Problem | Lösning |
|--------|---|---|
| E1 | Fel på temperaturgivare för keramisk platta - öppen krets. | Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturgivaren för den keramiska plattan. |
| E2 | Fel på temperaturgivare för keramisk platta - kortslutning. | |
| E3 | Hög temperatur på keramisk platta-sensor. | Tryck på strömbrytaren för att starta om enheten. Vänta tills temperaturen på den keramiska plattan återgår till det normala. |
| E4 | Temperaturgivare för IGBT-fel. (öppen krets) | Byt ut strömkortet. |
| E5 | Temperaturgivare för IGBT-fel. (kortslutning) | |
| E6 | Hög temperatur på IGBT. | Tryck på strömbrytaren för att starta om enheten. Vänta tills IGBT-temperatur återgår till det normala. Kontrollera om fläkten går jämnt och om inte, byt ut fläkten. |
| E7 | Matningsspänningen är lägre än den nominella spänningen. | Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när den är normal. |
| E8 | Matningsspänningen är högre än den nominella spänningen. | |

| Felkod | Problem | Lösning |
|---------------|--|--|
| EB | Fel på temperatursensor för keramisk platta - ogiltigt. (F5 för 1#, F8 för 2#) | Kontrollera anslutningen eller byt ut temperaturgivaren för den keramiska plattan. |

2) 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. | |

| Fel | Problem | Lösning A | Lösning B |
|---|---------------------------------|---|---|
| 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 jämnt och om inte, byt ut fläkten. | |
| | Strömkortet är skadat. | Byt ut strömkortet. | |
| Uppvärmningen stannar plötsligt under drift och en ljudsignal hörs varannan sekund. | Fel typ av kokkärl. | Använd rätt kokkärl (se bruksanvisningen) | Kretsen för avkänning av kokkärl är skadad, byt ut strömkortet. |
| | Kokkärl diametern är för liten. | | |
| | Den termiska länken är bruten. | Byt ut den termiska länken. | |
| 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

- Arbetsytan är kvadratisk och jämn och att inga konstruktionsdelar hindrar utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt och isolerat material.
- En lämplig isoleringsbrytare som ger fullständig frånkoppling från elnätet ska ingå i den permanenta ledningen, monterad och placerad i enlighet med lokala ledningsregler och föreskrifter.
- Du använder värmebeständiga och lättrengjorda material (t.ex. keramiska plattor) för väggytorna runt spishällen.

Innan du placerar fästena

Enheten ska placeras på ett stabilt och jämnt underlag (använd förpackningen). Tryck inte för hårt på de kontroller som sticker ut från spishällen.

SPECIFIKATIONER

| | |
|------------------------------|---------------------------|
| Spishäll | POFH30IN2B |
| Kokzoner | 2 zoner |
| Matningsspänning | 220-240V~ 50Hz eller 60Hz |
| Installerad elektrisk effekt | 3500W |
| Produktstorlek HxBxD(mm) | 565X360X65 |

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.

| Energieffektivitet | | | |
|---|-------------------------|--------------------------------|--------------|
| | Symbol | Värde | Enhet |
| Identifiering av modell | - | POFH30IN2B | |
| Typ av spishäll | - | Induktionshäll | |
| Antal kokzoner och/eller områden | - | 2 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: 19,0 Zon 2: 19,0 | 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: 189,33 Zon 2: 188,96 | Wh/kg |
| Energiförbrukning för spishällen beräknad per kg | EC elektrisk matlagning | 188,64 | 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/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

