

**point**

# Induction Hob

POIH3030I2N

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 ditt nye POINT Induksjonstopp. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-induktiolieden. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

## DK

Tak for købet af dit nye Induktionskogeplade fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

## SE

Tack för att du har köpt ditt nya Induktionshäll från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction Manual - English .....	page	4 - 22
Bruksanvisning - Norsk .....	side	23 - 40
Käyttöopas - Suomi .....	sivu	41 - 62
Brugervejledning - Dansk .....	side	63 - 83
Bruksanvisning - Svenska .....	sida	84 - 104

GB

NO

FI

DK

SE

# Safety Warnings



Please read the following instructions carefully before using the appliance.

## Installation

### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any maintenance work on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 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 with caution could result in injury or cuts.

### Important safety instruction

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products could be placed on the appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it may reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, the appliance must be installed according to these instructions for installation.
- The appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- The appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only the hob guards incorporated in the appliance or indicated in the instructions by the manufacturer, any inappropriate use may cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

- Regarding the details of installation, refer to the section <Installation>.

## 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.

### Hot Surface Hazard

- During use, all accessible parts of the appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children younger than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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 it with extreme care and always store it safely and keep it out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### Important safety instructions

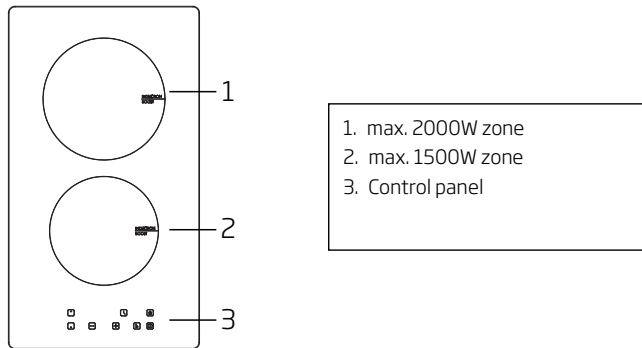
- Never leave the appliance unattended when it is in use. Boiling over may cause smoking and greasy spillovers may ignite.

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones on the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store any 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 adult to instruct them during its use.
- 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 use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this may scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as they may scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children who are 8 years or older and by people who have reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame with a lid or a fire blanket.

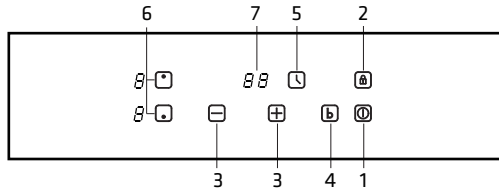
- **WARNING:** danger of fire do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, If the surface is cracked, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner should not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't be accessible after installation.

## Appliance Overview

### Top View



# The Control Panel



1. ON/OFF 2. Child lock 3. Select power level 4. Boost control 5. Setting the timer 6. Select heating zone 7. Timer display

## Instruction





No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK: Press the button once, to lock. Other buttons can't be operated when it is locked. Long press the button to unlock.
3		UP: Increase the power level or add the time.
4		DOWN: Reduce the power level or reduce the time.
5		The booster function
6		Timer: Setting the time as you need.
7		Choose up heating zone
8		Choose down heating zone.
9		Display: Show power level, error code and hob status.
10		Timer display



# Using your Induction Hob





## To Start Cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.



<p>1. Touch the ON/OFF switch, all the indicators show '—'.</p>	
<p>2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.</p>	
<p>3. Touch the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash. ( the down zone )</p>	
<p>4. Select a power level by touching the ' + ' , ' - ' .          ·If you don't choose a power level within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.          ·You can modify the power level at any time during cooking.</p>	

GB

## When you have finished cooking


<p>1. Touch the heating zone symbol that you wish to switch off. ( the down zone )</p>	
<p>2. Turn the power level off by scrolling down to '0'. Make sure the display shows '0'.</p>	
<p>3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>4. Beware of hot surface          'H' will show which means cooking zone is too 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 Boost Function

<p>– Activate the boost function</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the zone with boost function.</li> <li>2. Touching the 'boost' key, then the display shows 'b'.</li> </ol>	
<p>– Cancel boost function</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the zone with boost function.</li> <li>2. Touching the 'minus' key to cancel the Boost function, and select the level you want to set.</li> <li>3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.</li> </ol>	

## Using Child Lock Function

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

<p>– To lock the controls</p> <p>Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'.</p>	
<p>– To unlock the controls</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure the hob is turned on.</li> <li>2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.</li> <li>3. You can now start using your hob.</li> </ol>	




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



## Using the Timer

You can use the timer in two different ways:






- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

## Using the timer as a Minute Minder




<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure the cooktop is turned on. and zone selection key is not activated (zone indication '-' is not blinking).</li> </ol> <p>Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting is finished.</p>	
--	---

2. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will blink.	
3. Set the time by touching the '-', '+' control of timer.	03
4. Touch timer control again, then '1' will flash.	
5. Set the time by touching the '-', '+'.	93
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
7. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the setting time is finished.	- -

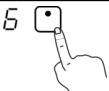


### Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touch the heating zone control that you want to set the time for. ( the down zone )	
2. Touch timer control, the '00' will show in the timer display, and the '0' flashes.	
3. Set the time by touching the '-', '+' control.	03
4. Touch timer control again, the '0' will flash.	
5. Set the time by touching the '-', '+' to control.	93
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level which indicating that zone is selected.	5. 
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	- 

### If the timer is set on more than one zone

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.	(set to 15 minutes) 7.  (set to 30 minutes) 8. 
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. NOTE: touch the heating zone control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	5. 

## Canceling the timer

1. Touch the heating zone control on which you want to cancel the timer.	
2. Touch the timer control, the indicator will flash.	
3. Touch the '-' to set the timer to '00', the timer is cancelled.	

## Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

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

## Residual heating warming

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter 'H' appears to warn you to keep away from it.

## Heat settings

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

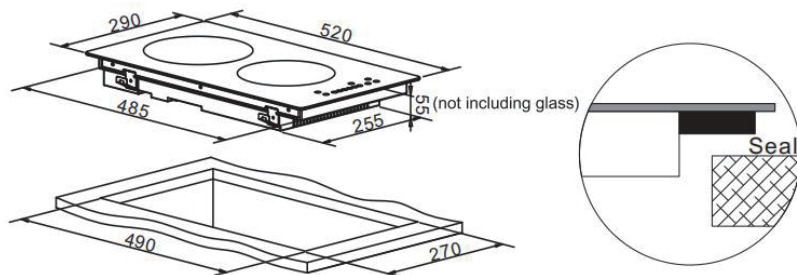
## Installation

### Selection of installation equipment

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

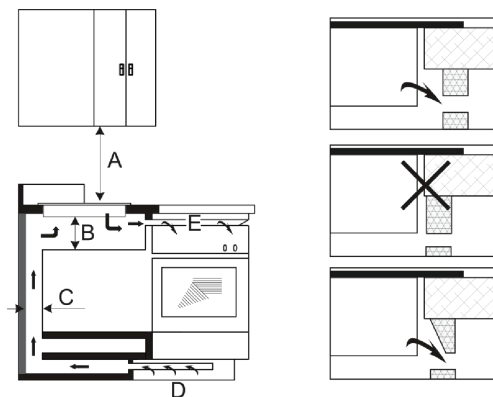
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



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

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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	Minimum 15	Minimum 20	Air intake	Air exit 5mm

**When installing a high temperature pyrolytic oven under the hob, at least 50 mm distance is needed.**

Before installation, 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 material.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- Consult local building authorities and by-laws if any doubt regarding installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

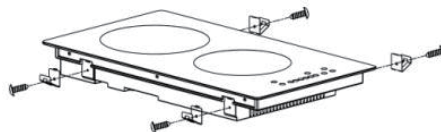
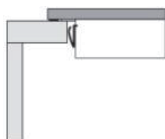
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside of the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or a cupboard, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

- Fix the brackets on the left side and right side by screw.
- Put the induction hob in the cut-out cabinet.



## Cautions

- The hob must be installed by qualified personnels or technicians, Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The hob should be installed in the cabinet with good heat dissipation to ensure its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessity, please consult your supply authority for system impedance information.

## Connecting the hob to the mains power supply



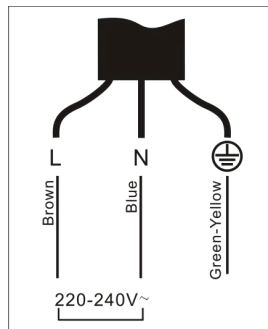
This hob must be connected to the mains power supply only by a qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable can withstand the load specified on the rating plate. To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts. Ensure that the temperature in any part of the power cable does not exceed 75 degree.



Check with an electrician to ensure the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or needs replacement, it should be done by an after-sales technician

using the proper tools, to avoid any accidents.

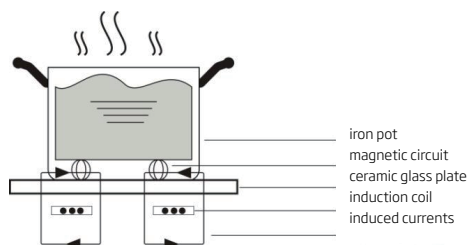
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only be replaced by a proper qualified person.

## **Before using the New Hob**

- Read this guide, taking special note of the “Safety Instructions” section.
- Remove any protective film that may be on your induction hob.

### A Word on Induction Cooking

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.



### Using the 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.

### Choosing the right cookware

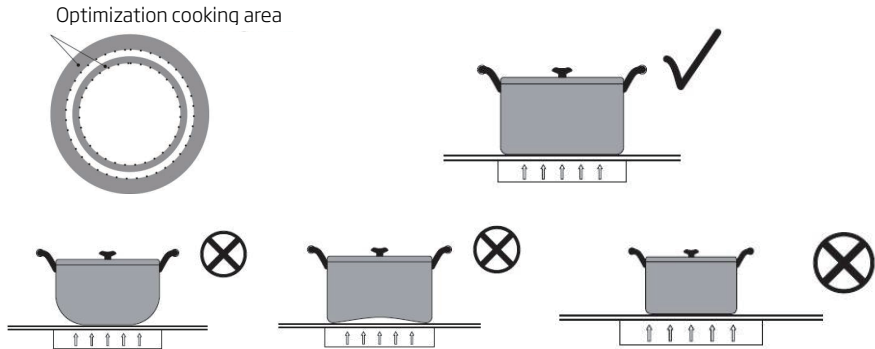
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. Follow the steps below 'To start cooking'.
  3. If 'U' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than its limit.



## Care and Cleaning

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 cooktop to find the best settings for you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!).</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>·When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot!</li> <li>·Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the</li> </ul>

	4. Switch the power to the cooker back on.	glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.  ·Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boil overs, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:  1. Switch the power to cooktop off at the wall.  2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.  3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.  4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	·Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.  ·Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch control	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.


## Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when

	may be using the tip of your finger when touching the controls.	touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered 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 or an error code is displayed.	Technical fault.	Please write 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

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

Problem	Possible cause	What to do
	No pot or pot not suitable	Replace the pot
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal.
E4/E5	Temperature sensor of the IGBT failure	Please contact the supplier.

E7/E8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.
Eb/EC	PCBA communication failure	Please contact the supplier.

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.

## Specification

Model identification	POIH3030I2N
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	3500W
Product Size D x W x H (mm)	290×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	270×490
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Up: 18.5 cm Down: 16.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking ( Wh/kg )	Up: 188.4 Down: 186.1
Energy consumption for the hob calculated per kg EC electric cooking ( Wh/kg )	187.2

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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Connection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

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

# Sikkerhetsadvarsler



Les følgende instruksjoner for sikkerhet nøye før du bruker apparatet.

## Installasjon

### Fare for elektrisk støt

- Koble apparatet fra strømforsyningen før du utfører vedlikeholdsarbeid på det.
- Det er viktig og påbudt å koble til en god jordforbindelse.
- Det må være en måte å koble fra i den faste kablingen i samsvar med kablingsreglene.
- 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.

### Fare for kutt

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

### Viktige sikkerhetsanvisninger

- 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.
- **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.
- Hvis ikke apparatet installeres på riktig måte, kan eventuelle garanti- eller ansvarskrav gjøres ugyldige.

- Du finner detaljer om installasjon i delen <Installasjon>.

## 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.

### 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 det keramiske glasset før overflaten er nedkjølt.
- Ikke la metallgjenstander, som kniver, gafler, skjeer eller lokk, ligge på platetoppen, da de kan bli varme.
- Barn under 8 år må holdes unna med mindre de er under konstant tilsyn.
- 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.

### Fare for kutt

- 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 sikkerhetsanvisninger

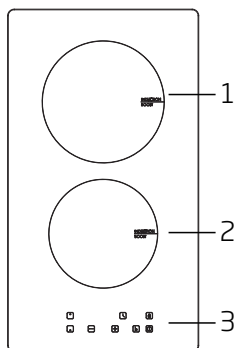
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk. Hvis det koker over, kan det komme røyk og fettete søl som kan antennes.
- Bruk aldri apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- La aldri gjenstander eller redskaper ligge oppå apparatet.
- Bruk aldri apparatet til å varme opp rommet.



- Etter bruk slår du alltid av varmesonene og platetoppen som beskrevet i denne håndboken (dvs. ved å bruke berøringskontrollene).
- Ikke 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 bruk damp til å rengjøre platetoppen.
- Ikke bruk panner med skarpe kanter, og ikke skyv dem over glassoverflaten, da dette kan ripe glasset.
- Ikke bruk skuresvamber eller andre grovt skurende rengjøringsmidler når du rengjør platetoppen, da disse kan lage riper i det keramiske glasset.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes av produsenten, produsentens servicerepresentant eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet er kun beregnet for husholdningsbruk! Kommersiell bruk av noe slag dekkes ikke av produsentens garanti!
- 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.
- 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 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.
- ADVARSEL: Fare for brann: Ikke legg ting på kokeflatene.
- 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.
- Apparatet er ikke beregnet på drift ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- FORSIKTIG: Man må hele tiden følge med når man lager mat.
- Strømledningen er ikke tilgjengelig etter installasjon.

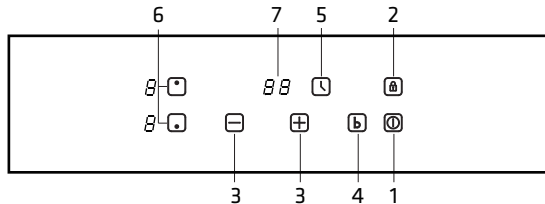
# Beskrivelse av apparatet

Sett ovenfra













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

## Kontrollpanelet



1. På/av	2. Barnesikring	3. Velg effektnivå	4. Boost-kontroll	5. Stille inn tidtaker
6. Velg varmesone		7. Tidtakerdisplay		




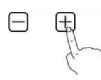
## Instruksjoner

Nr.	Referanse	Beskrivelse
1		ON/OFF (På/Av): Slå på eller av maskinen.
2		BARNESIKRING: Trykk knappen én gang for å låse. Andre knapper kan ikke trykkes når låst. Hold inne knappen for å låse opp.
3		OPP: Øk effektnivået eller legg til tid.
4		NED: Reduser effektnivået eller tiden.
5		Boost-funksjon
6		Tidtaker: Still inn tiden etter behov.
7		Velg sonen oppe.
8		Velg sonen nede.
9		Skjerm: Her vises effektnivå, feilkode og status for platetopp.
10		Tidtakerdisplay


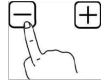


## Bruke induksjonstoppen

### Begynn å lage mat


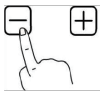
Når induksjonstoppen slås på, piper den én gang, og alle indikatorene lyser i 1 sekund. Dette indikerer at platetoppen er i ventemodus.

1. Trykk PÅ/AV-bryteren, så viser alle indikatorene «-».	
2. Plasser en egnet panne på varmesonen du ønsker å bruke. Sørg for at bunnen av kjelen og overflaten av varmesonen er rene og tørre.	
3. Trykk kontrollen for å velge varmesone, så blinker en indikator ved siden av knappen. (Sonen nede)	
4. Velg en varmeinnstilling ved å trykke «+» eller «-». <ul style="list-style-type: none"><li>• Hvis du ikke velger en varmeinnstilling på 1 minutt, slår induksjonstoppen seg av automatisk. Du må starte på nytt fra trinn 1.</li><li>• Du kan endre varmeinnstillingen når som helst underveis.</li></ul>	

### Når du er ferdig med å lage mat


1. Trykk for å velge varmesonen du vil slå av. (Sonen nede)	
2. Slå av varmesonen ved å bla til «0» eller trykke «-» og «+» samtidig. Sørg for at displayet viser «0».	
3. Slå av hele platetoppen ved å trykke PÅ/AV-kontrollen.	
4. Pass på varme overflater «H» vises for varmesoner som er for varme til å ta på. Det forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Den kan også brukes til å spare energi. Hvis du vil varme opp flere kjeler, kan du bruke den sonen som fortsatt er varm.	

## Bruke boost-funksjonen

<p>- Aktivere boost-funksjonen</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Velg sonen med boost-funksjon.</li><li>2. Trykk «boost»-knappen, så viser displayet «b».</li></ol>	
<p>- Avbryt boost-funksjonen</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Velg sonen med boost-funksjon.</li><li>2. Trykk «minus»-knappen for å avbryte boost-funksjonen, og velg nivået du vil stille inn.</li><li>3. Boost-funksjonen varer bare i 5 minutter, så går sonen automatisk til nivå 9.</li></ol>	

## Bruke barnesikringen:

- 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.

<p>- Låse kontrollene</p> <p>Trykk låsekontrollen. Tidtagerindikatoren viser «Lo»</p>	
<p>- Låse opp kontrollene</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontroller at platetoppen er slått på.</li><li>2. Berør og hold inne låsekontrollen i 3 sekunder.</li><li>3. Du kan nå begynne å bruke platetoppen.</li></ol>	






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


## Bruke tidtakeren

Du kan bruke tidtakeren på to forskjellige måter:






- Du kan bruke den som en minutt klokke. Da vil ikke tidtakeren slå av en varmesone når den innstilte tiden er ute.
- Du kan bruke I som avslåingstidtager for å slå av en eller flere varmesoner når tiden er ute.
- Du kan stille tidtakeren til opptil 99 minutter.

## Bruke tidtakeren som en minutt klokke





<p>1. Kontroller at platetoppen er slått på. Knappen for valg av sone er ikke aktivert. (Soneindikatoren «-» blinker ikke.) Merk: du kan stille inn minutt telleren før eller etter at varmesonen er stilt inn.</p>	
<p>2. Trykk tidtakerknappen, så vises «10» på tidtakerdisplayet, og «0» blinker.</p>	
<p>3. Still inn tiden ved å trykke kontrollene «-» eller «+» til tidtakeren</p>	

4. Trykk tidtakerkontrollen igjen, så blinker «1».	
5. Still inn tiden ved å trykke «-» og «+».	
6. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned med en gang. Displayet viser tiden som gjenstår.	93
7. Det piper i 30 sekunder og tidtakerindikatoren viser «- -» når den innstilte tiden er ferdig.	--

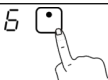

### Bruke tidtakeren til å slå av en eller flere varmesoner

1. Trykk kontrollen for valg av varmesone som du vil sette tidtakeren for. (Sonen nede)	
2. Trykk tidtakerkontrollen, så vises «00» på tidtakerdisplayet, og «0» blinker.	
3. Still inn tiden ved å trykke «-» og «+».	03
4. Trykk tidtakerkontrollen igjen, så blinker «0».	
5. Still inn tiden ved å trykke «-» og «+».	93
6. Når tiden er stilt inn, begynner den å telle ned med en gang. Displayet viser tiden som gjenstår. MERK: Det kommer en rød prikk nede i høyre hjørne av effektnivådisplayet som indikerer sonen som er valgt.	5. 
7. Når tiden renner ut, slås den tilsvarende varmesonen av automatisk. MERK: Andre varmesoner fortsetter å fungere hvis de er slått på.	- 

### Hvis tidtakeren er stilt inn på mer enn én sone

1. Når du stiller inn tidtakeren for flere varmesoner, lyser de røde prikkene på de aktuelle varmesonene. Tidtakerdisplayet viser minutter. Prikken til den tilsvarende sonen blinker.	 (satt til 15 minutter)  (satt til 30 minutter)
2. Når nedtellingen er slutt, slår den tilsvarende sonen seg av. Da vises den nye minuttidtakeren, og prikken til den tilsvarende sonen blinker. MERK: Trykk kontrollen for valg av varmesone, så vises den tilsvarende tidtakeren i tidtakerindikatoren.	 

### Avbryte tidtakeren

1. Trykk kontrollen for valg av varmesone som du vil avbryte tidtakeren for.	
2. Når du trykker tidtakerkontrollen, blinker indikatoren.	

3. Trykk «-» for å sette tidtakeren til «00», så avbrytes tidtakeren.

00

## Beskyttelse med automatisk avslåing

Induksjonstoppen din har en funksjon for å slå seg av automatisk. Dette skjer når du glemmer å slå av en varmesone. Standard tider for avslåing er vist i tabellen nedenfor:

Effektnivå	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard driftstid (timer)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

## Restvarmeadvarsel

Når platetoppen har vært på en stund vil det være litt restvarme. Bokstaven «H» vises for å advare deg om å holde deg unna sonen.

## Varmeinnstillinger

Varmeinnstilling	Egnet
1-2	- delikat oppvarming for små mengder mat - smelting av sjokolade, smør og matvarer som brenner seg raskt. - forsiktig småkoking - sakte oppvarming
3-4	- gjenoppvarming - rask småkoking - koke ris
5-6	- pannekaker
7-8	- sautering - koke pasta
9	- wokking - bruning - koke opp suppe - koke opp vann

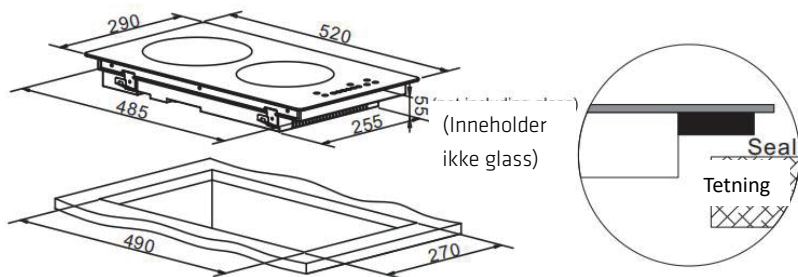
## Installasjon

### Valg av installasjonsutstyr

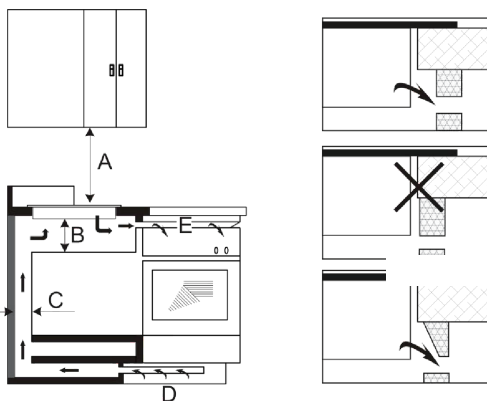
- Klipp ut arbeidsflaten i henhold til størrelsene vist på tegningen.
- Av hensyn til montering og bruk skal det være minimum 50 mm plass rundt hullet.
- Sørg for at arbeidsflaten er minst 30 mm tykk. Velg et varmebestandig arbeidsflatemateriale for å unngå større deformasjoner forårsaket av varmestråling fra platetoppen.

Som vist under:

Advarsel: Arbeidsflaten skal være i impregnert treverk eller annet isolasjonsmateriale.



Sørg alltid for at platetoppen er godt ventilert og at luftinntaket og -utløpet ikke er blokkert. Sørg for at platetoppen er i god stand. Som vist under.  
 Merk: Sikkerhetsavstanden mellom kokeplaten og skapet over kokeplaten skal være minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	minst 15	minst 20	Luftinntak	Luftutløp 5 mm

**Når du installerer en pyrolytisk ovn med høy temperatur under kokeplaten, er det nødvendig med minst 50 mm avstand.**

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



veggflatene rundt platetoppen.

Når du har installert platetoppen, må du sørge for at

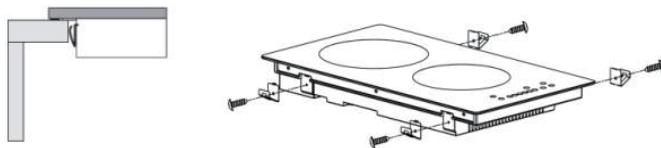
- Strømforsyningskabelen er ikke tilgjengelig gjennom skapdører eller skuffer.
- Det strømmer nok luft fra utsiden av kabinettet til bunnen av platetoppen.
- Hvis platetoppen er installert over en skuff eller et skap, installeres en termisk beskyttelsesbarriere under bunnen av platetoppen.
- Skillebryteren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

Før du finner festebrakettene

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

Finne festebrakettene

- Fest brakettene på venstre og høyre side med skrue.
- Sett induksjonstoppen inn i skapet.



Forsiktig

- Platetoppen må installeres av kvalifisert personell eller teknikere. Vi har fagfolk som kan stå til tjeneste. Utfør aldri operasjonen på egen hånd.
- Ikke monter platetoppen over kjøleutstyr, oppvaskmaskiner og tørketromler.
- Platetoppen skal installeres slik at det kan sikres bedre varmestråling for å øke påliteligheten.
- Vegg og induksjonsvarmesonen over arbeidsflaten skal tåle varme.
- For å unngå skade må mellomlaget og limet tåle varme.
- Damprensere skal ikke brukes.
- Denne platetoppen kan kun kobles til en forsyning med systemimpedans på ikke mer enn 0,427 ohm. Kontakt om nødvendig leverandøren for informasjon om systemimpedans.

Koble platetoppen til strømnettet



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

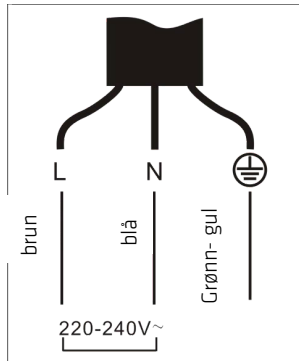
Før du kobler platetoppen til strømnettet, må du sørge for at:

1. Husetts ledningsnett er egnet for strømmen som trekkes av platetoppen.
2. Spenningen tilsvarer verdien som står på typeskiltet.
3. Strømledningen tåler belastningen som står angitt på typeskiltet. Når du kobler platetoppen til strømnettet, må du ikke bruke adaptere, reduksjonsenheter eller forgreningseenheter, da de kan forårsake overoppheting og brann.

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



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



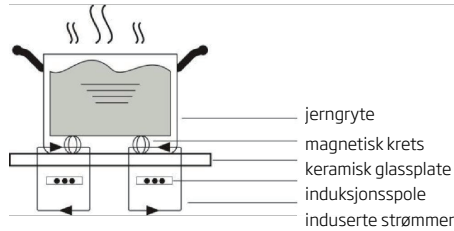
- Hvis kablet skades eller må skiftes ut, må dette utføres av fagperson ved hjelp av riktige verktøy for å unngå ulykker.
- Hvis apparatet kobles direkte til strømmettet, må en omnipolær effektbryter installeres med minimalt 3 mm mellomrom mellom kontaktene.
- Installatøren må garantere at forbindelsene er riktig utført og i samsvar med sikkerhetsforskriftene.
- Ledningen må ikke bøyes eller klemmes.
- Ledningen må kontrolleres regelmessig og kun skiftes ut av en kvalifisert person.

## Før du bruker den nye platetoppen

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

### Litt om å lage mat med induksjon


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.



## Bruke 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.

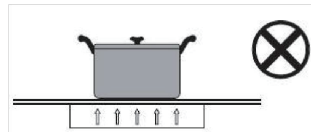
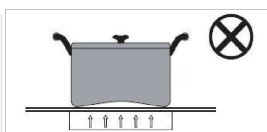
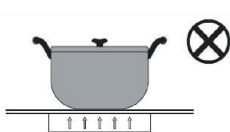
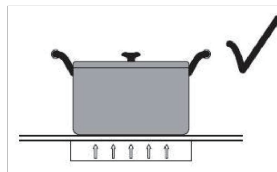
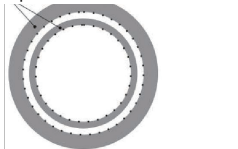
## Velge riktig kokekar

- Bruk kun kokekar med en bunn som er egnet for induksjonstopper. Se etter induksjonssymbolet på emballasjen eller på bunnen av kokekaret.
- Du kan sjekke om kokekaret er egnet ved å teste med magnet. 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. Følg trinnene under «Begynn å lage mat».
  3. Hvis  ikke blinker i displayet, og vannet varmes opp, er kokekaret egnet.
- Kokekar laget av følgende materialer er ikke egnet: rent rustfritt stål, aluminium eller kobber uten magnetisk base, glass, tre, porselen og keramikk.

Størrelse på sonen (diameter/mm)	Minimum kokekar (diameter/mm)
165	120
185	140

- Grytene og pannene må plasseres nøyaktig midt på kokeområdet.
- På noen soner står det en indre diameter med en lysere kontur, for å opplyse om at det mindre området kan brukes med et kokekar med mindre diameter. Dette gir optimal ytelse og effektivitet. Du kan imidlertid bruke kokekar med mindre diameter enn dette.

### Optimalt område



## Vedlikehold og rengjøring

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


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

## Feilsøking

Problem	Mulige årsaker	Prøv dette
Platetoppen kan ikke slås på.	Ingen strøm.	Sørg for at platetoppen er koblet til strøm og påslått. Sjekk om det er strømbrydd i hjemmet eller området. Hvis du har kontrollert alt, og problemet vedvarer, må du tilkalle en kvalifisert tekniker.
Berøringskontrollene reagerer ikke.	Kontrollene er låst.	Lås opp kontrollene. Se delen «Bruke platetoppen» for instruksjoner.
Berøringskontrollene er vanskelige å betjene.	Det kan være litt vann på kontrollene, eller du berører kanskje kontrollene med fingertuppen.	Sørg for at berøringskontrollområdet er tørt, og bruk fingerkulen når du berører kontrollene.
Glasset blir ripet opp.	Kokekar med grove kanter.  Uegnede, slipende skure- eller rengjøringsmidler brukes.	Bruk kokekar med flat og glatt bunn. Se «Velge riktig kokekar».  Se «Vedlikehold og rengjøring».
Noen panner lager knitre- eller 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 ved høy varme.	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 overoppheves. 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, en tone høres eller en feilkode vises.	Teknisk feil.	Skriv ned bokstavene og tallene til feilen, slå av strømmen til induksjonstoppen på veggen, og kontakt en kvalifisert tekniker.

## Feilvisning og inspeksjon

Hvis det oppstår en unormal tilstand, går induksjonstoppen automatisk i en beskyttelsestilstand og viser tilsvarende beskyttelseskoder:

Problem	Mulig årsak	Prøv dette
	Ingen gryte, eller gryten er uegnet	Skift ut kokekaret
E2/E3	Unormal forsyningsspenning	Kontroller at strømforsyningen er normal. Slå på når strømforsyningen er normal.
E4/E5	Temperatursensor på IGBT-en sviktet	Ta kontakt med leverandøren.
E7/E8	Feil med temperatursensor	Ta kontakt med leverandøren.
E6/E9	Dårlig varmestråling fra induksjonstoppen	Start på nytt når induksjonstoppen er avkjølt.
Eb/EC	PCBA-kommunikasjonsfeil	Ta kontakt med leverandøren.

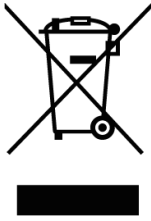
Ovennevnte er vurdering og inspeksjon av vanlige feil.

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

## Spesifikasjoner

Modellidentifikasjon	POIH3030I2N
Varmesoner	2 soner
Inngangsspenning	220-240V ~ 50/60Hz
Installert elektrisk effekt	3500W
Produktstørrelse D x B x H (mm)	290x520x60
Innbyggingsmål A x B (mm)	270x490
For sirkulære varmesoner eller områder: diametere til nyttig flateareal per elektrisk oppvarmet varmesone, avrundet til nærmeste 5 mm	Oppe: 18,5 cm Nede: 16,5 cm
Energiforbruk per varmesone eller område beregnet per kg EC elektrisk matlaging (Wh/kg)	Oppe: 188.4 Nede: 186.1
Energiforbruk for platetoppen beregnet per kg EC elektrisk matlaging (Wh/kg)	187.2

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



AVHENDING: Ikke avhend dette produktet som usortert kommunalt avfall. Det er nødvendig med separat innsamling for slikt avfall for spesiell behandling.

Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om kassert elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE-direktivet). Ved å sørge for at produktet avhendes på riktig måte vil du bidra til å motvirke de negative konsekvensene som feilaktig avfallshåndtering av dette produktet kan medføre for miljøet og menneskers helse.

Dette symbolet på produktet betyr at det ikke skal behandles som vanlig husholdningsavfall. Det skal leveres til et innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Dette apparatet må håndteres som spesialavfall. Du får nærmere informasjon om gjeldende behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet ved å kontakte kommunen, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte det.

Du får nærmere informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av produktet ved å ta kontakt med kommuneadministrasjonen, renovasjonsselskapet eller butikken der du kjøpte produktet.

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



# Turvavaroitukset



Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

## Asennus

### Sähköiskun vaara

- Irrota laite verkkovirrasta ennen mitään sille tehtävää työtä tai kunnossapitoa.
- Liitäntä hyvään maadoitusjohtojärjestelmään on olennaista ja pakollista.
- Kiinteässä johdotuksessa on oltava johdotussääntöjen mukainen virrankatkaisuväline.
- Vain pätevä sähköteknikko 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.

### Tärkeä turvallisuusohje

- 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.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan laitteen valmistajan suunnittelempia liesisuojuja tai sellaisia, joiden käyttöä suositellaan käyttöohjeissa tai laitteen toimitukseen kuuluvia. Vääränlaisten liesisuojujen käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Laitteen väärä asentaminen voi mitätöidä kaikki takuu- tai vastuuvaatimukset.
- Katso asennusohjeet <Asennus>-osasta.

## Käyttö ja kunnossapito

### Sähköiskun vaara

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

### Terveysvaara

- Tämä laite on sähkömagneettisten turvallisuusstandardien mukainen.

### Kuumien pintojen vaara

- Käytön aikana kosketettavissa olevat osat kuumentuvat niin, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä anna kehosi, vaatetuksen tai minkään muun esineen kuin soveliaan keittiövälineen koskettaa keraamista lasia ennen kuin pinta on jäähtynyt.
- Metalliesineitä, kuten ruokailuvälineitä ja kansia ei saa asettaa liedен pinnalle, ne voivat kuumentua..
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen läheltä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- 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 raapimen 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

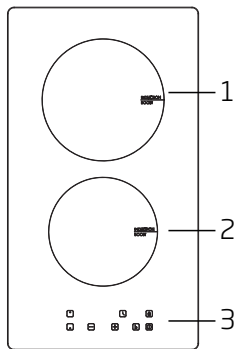
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana. Yli kiehuminen aiheuttaa savua ja rasvaisia jäämiä, jotka voivat syttyä.
- Älä koskaan käytä laitetta työ- tai säilytystasana.
- Älä koskaan jätä mitään esineitä tai välineitä laitteen päälle.
- Älä koskaan käytä laitetta huoneen lämmittämiseen tai kuumentamiseen.
- Kytke käytön jälkeen kypsennysalueet ja liesitaso pois päältä tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla (eli käyttämällä kosketusohjaimia).
- 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 käytä höyrypuhdistinta liesitason puhdistamiseen.
- Älä käytä rosoreunaisia pannuja tai vedä niitä lasipinnan päällä, se voi naarmuttaa lasia.
- Älä käytä teräsvillaa tai mitään karkeaa puhdistusainetta liesitason puhdistamiseen, ne voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Vaarojen välttämiseksi vahingoittuneen virtajohdon saa vaihtaa uuteen vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltoedustaja tai muu vastaavalla tavalla pätevä henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön! Valmistajan takuu ei kata mitään kaupallista käyttöä!
- 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.
- 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: 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.

- VAROITUS: Tulipalovaara: älä säilytä mitään tavaroita kypsennyspinoilla.
- 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.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.
- VAARA: Kypsennysprosessia on valvottava jatkuvasti.
- Virtajohto ei saa olla näkyvässä asennuksen jälkeen.

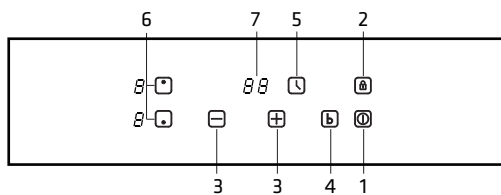
# Laitteen kuvaus

Yläosan näkymä



- 1. Maks. 2000 W -alue
- 2. Maks. 1500 W -alue
- 3. Ohjauspaneeli











Ohjauspaneeli



1. Päälle/Pois	2. Lapsilukko	3. Valitse tehotasoa	4. Tehostinohjain	5. Ajastimen asettaminen
6. Valitse kuumennusalue		7. Ajastin-näyttö		

FI







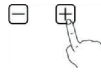
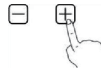
## Ohje

Nro	Viite	Kuvaus
1		ON/OFF (Päälle/Pois): Kytke kone päälle tai pois
2		LAPSILUKKO: Paina painiketta kerran lukitaksesi näppäimet. Muita painikkeita ei voi käyttää lukituksen aikana. Pitkä painallus avaa lukituksen.
3		YLÖS: Lisää tehotasoa tai aikaa.
4		ALAS: Vähennä tehotasoa tai aikaa.
5		Tehostintoiminto
6		Ajastin: Tarvitsemasi ajan asettaminen
7		Valitse yläkeittolevy
8		Valitse alakeittolevy
9		Näyttö: Näyttää tehotason, virhekoodin ja lieden tilan.
10		Ajastin-näyttö



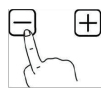
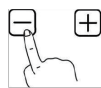


# Induktiolieden käyttö

## Kypsennyksen aloittaminen

Käynnistyksen jälkeen kuuluu yksi äänimerkki, kaikki merkkivalot syttyvät, mikä tarkoittaa, että induktioliesi on siirtynyt valmiustilaan.

1. Kosketa ON/OFF-kytkintä, kaikissa ilmaisimissa näkyy '-'. 	
2. Aseta soveltuva pannu käytettävälle kypsennysalueelle. Varmista, että kattilan pohja ja kypsennysalueen pinta ovat puhtaita ja kuivia. 	
3. Kun kosketat kuumennusalueen valintaohjainta, näppäimen vieressä oleva merkkivalo vilkkuu. (ala -alue) 	
4. Valitse kuumuusasetus koskettamalla '+', '-'-ohjainta. • Jollet valitse kuumuusasetusta 1 minuutin kuluessa, induktioliesi sammuu automaattisesti. Sinun on aloitettava uudelleen vaiheesta 1. • Voit muuttaa kuumuusasetusta milloin tahansa kypsennyksen aikana. 	

## Kun olet lopettanut kypsennyksen


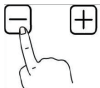
1. Kosketa sammutettavan kuumennusalueen valintaa. ( ala-alue) 	
2. Kytke kypsennysalue pois päältä vierittämällä alas kohtaan "0". Varmista, että näytössä näkyy '0'. 	
3. Kytke koko liesitaso pois päältä koskettamalla ON/OFF (Päälle/Pois)-ohjainta. 	

#### 4. Varo kuumaa pintaa

'H' näyttää, mikä kypsennysalue on liian kuuma koskettaa. Se katoaa näkyvistä, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sitä voi käyttää myös energiansäästötoimintona. Jos haluat kuumentaa useampia pannuja, käytä levyä, joka on vielä kuuma.




### Tehostustoiminnon käyttö

<p>- Aktivoi Tehostustoiminto</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Valitse alue tehostustoiminnolla.</li><li>2. Kosketa 'tehostus'-näppäintä, näyttöön tulee näkyviin 'b'.</li></ol>	
<p>- Peruuta tehostustoiminto</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Valitse alue tehostustoiminnolla.</li><li>2. 'Miinus'-näppäimen koskettaminen peruuttaa Tehostustoiminnon, valitse taso, jonka haluat asettaa.</li><li>3. Tehostustoiminto kestää enintään 5 minuuttia, sen jälkeen alue siirtyy tasolle 9 automaattisesti.</li></ol>	

### Lapsilukkotoiminnon käyttö

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

<p>- Ohjainten lukitseminen</p> <p>Kosketa näppäinlukko-ohjainta. Ajustinilmaisimessa näkyy 'Lo'.</p>	
<p>- Ohjainten lukituksen avaaminen</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Varmista, että liesitaso on kytketty päälle.</li><li>2. Kosketa ja pidä näppäinlukko-ohjainta painettuna 3 sekuntia.</li><li>3. Voit nyt aloittaa lieden käytön.</li></ol>	



Kun liesi on lukitussa tilassa, kaikki, paitsi ON/OFF (Päälle/Pois) -ohjain ovat pois käytöstä, voit aina kytkeä induktiolieden pois päältä hätätilanteessa, mutta sinun on avattava lieden lukitus ennen muita toimintoja.

### Ajastimen käyttö

Voit käyttää ajastinta kahdella tavalla:

- Voit käyttää sitä munakellona. Tässä tapauksessa ajastin ei kytke mitään kypsennysaluetta pois päältä, kun aika on kulunut.



- Voit käyttää sitä katkaisujajastimena kytkemään yhden tai useita kypsennysalueita pois päältä asetetun ajan kuluttua.
- Voit valita enintään 99 minuuttia.

### Ajastimen käyttö munakellona




1. Varmista, että liesitaso on kytketty päälle, ja ettei aluevalintanäppäintä ole aktivoitu (alueen ilmaisin '-' ei vilku). Huomautus: voit asettaa ajastimen ennen tai jälkeen kypsennysalueen tehovalintaa.	
2. Kosketusajastinnäppäin '10' näkyy ajastinnäytössä ja '0' vilkkuu.	
3. Aseta aika koskettamalla ajastimen '-', '+'-ohjainta.	
4. Kosketa ajastimen ohjainta uudelleen, '1' alkaa vilkkua.	
5. Aseta aika koskettamalla '-', '+'-ohjainta.	
6. Kun aika on asetettu, laskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä..	
7. Summeriääni kuuluu 30 sekuntia ja ajastimen ilmaisimessa näkyy '--', kun asetettu aika on lopussa.	

### Ajastimen käyttö yhden tai usean kypsennysalueen kytkemiseen pois päältä

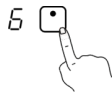


1. Kosketa sen kuumennusalueen valintaohjainta, jolle haluat asettaa ajastimen. (ala-alue)	
2. Kosketa ajastinohjainta, '00' näkyy ajastinnäytössä ja '0' vilkkuu.	
3. Aseta aika koskettamalla '-', '+'-ohjainta.	
4. Kosketa ajastimen ohjainta uudelleen, '0' alkaa vilkkua.	
5. Aseta aika koskettamalla '-', '+'-ohjainta.	
6. Kun aika on asetettu, laskenta alkaa välittömästi. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.. HUOMAA: tehotason ilmaisimen oikeassa alakulmassa näkyy punainen piste, mikä tarkoittaa, että alue on valittu.	
7. Kun kypsennysajastimen aika on lopussa, vastaava kypsennysalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti.	

HUOMAUTUS: muut kypsennysalueet pysyvät päällä, jos ne on kytketty päälle aiemmin.	
--	--

Jos ajastin on asetettu useammalle kuin yhdelle alueelle

1. Kun asetat ajastimen useille kypsennysalueille, punaiset pisteet tulevat näkyviin asiaan kuuluvilla kypsennysvyöhykkeillä. Aikanäytössä näkyy minuuttiajastin. Vastaavan alueen piste vilkkuu.	 (asetettu 15 minuutiksi)  (asetettu 30 minuutiksi)
2. Kun ajastinlaskurin aika on lopussa, vastaava vyöhyke kytkeytyy pois päältä. Sen jälkeen näytössä näkyy uusi minuuttiajastin ja vastaavan alueen piste vilkkuu. HUOMAUTUS: Kosketa kuumennusalueen valintaohjainta, vastaava ajastin näkyy ajastimen ilmaisimissa.	

### Ajastimen peruminen

1. Kosketa sen kuumennusalueen valintaohjainta, jonka ajastimen haluat perua.	
2. Kosketa ajastimen ohjainta, ilmaisin alkaa vilkkua.	
3. Kosketa '-' asettaaksesi ajastimen arvoksi '00', ajastin on peruttu.	

### Automaattinen sammutussuojaus

Automaattinen sammutus on induktiolieden turvallisuustoiminto. Tämä tapahtuu aina, kun unohdat sammuttaa kypsennysalueen. Oletussammutusajat näkyvät alla olevassa taulukossa:

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

Kun kattila on poistettu, induktioliesi lopettaa kuumentamisen automaattisesti ja keittolevy sammuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua.

### Jäännöslämpö

Kun liettä on käytetty jonkin aikaa, ilmenee jonkun verran jäännöslämpöä. 'H'-kirjain tulee näkyviin

varoittamaan pysymään loitolla siitä.

## Kuumuusasetukset

Kuumuusasetus	Sopivuus
1-2	- herkkä lämmitys pienille ruokamäärille - suklaan ja voin sulattaminen, herkästi palavat ruoat. - varovainen hauduttaminen - hidas lämmittäminen
3-4	- uudelleen kuumennus - nopea hauduttaminen - riisin keitto
5-6	- pannukakut
7-8	- kastikkeet - pastan keitto
9	- käristäminen - ruskistaminen - keiton kiehattaminen - veden kiehattaminen

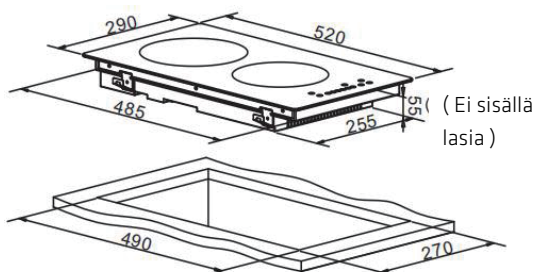
## Asennus

### Asennuslaitteiston valitseminen

- Leikkaa työalueen taso piirroksessa olevien mittojen mukaan.
- Asennustarkoitusta ja käyttöä varten vähintään 50 mm:n tila tulee säilyttää reiän ympärillä.
- Varmista, että työtason paksuus on vähintään 30 mm. Valitse kuumuudenkestävä työtasomateriaali välttääksesi keittolevyn lämpösäteilystä johtuvan vääntymisen.

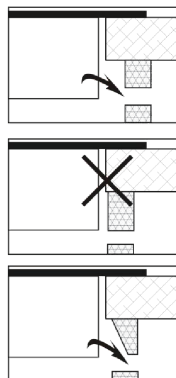
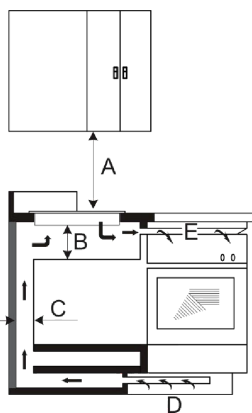
Kuten alla on näytetty:

Varoitus: Työtasomateriaalina on käytettävä kyllästettyä puuta tai muuta eristysmateriaalia.



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

Huomautus: Turvaetäisyys liesitason ja sen päällä olevan kaapin välillä tulee olla vähintään 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	S (mm)	E (mm)
760	15 mini	20 mini	Ilmanottoaukko	Ilmanpoisto 5 mm

**Kun asennat korkean lämpötilan pyrolyyttiuunin keittotason alle, tarvitaan vähintään 50 mm:n etäisyys.**

Varmista ennen liedien asentamista, että

- Työtaso on nelikulmainen ja vaakasuora, ja etteivät rakenneosat ylitä tilavaatimuksia.
- Työtason on tehty kuumuutta kestävästä materiaalista.
- Jos liesi on asennettu uunin päälle, uunissa on oltava sisäinen jäähdytystuuletin.
- Asennuksen on oltava kaikkien etäisyysvaatimusten ja sovellettavien standardien ja säädösten mukainen.

- Sopiva eristyskytkin, joka tarjoaa kokonaan irrottamisen verkkovirrasta, on mukana pysyvässä johdotuksessa, kiinnitetty ja sijoitettu paikallisten johdotussääntöjen ja säädösten mukaisesti.
- Eristyskytkimen on oltava hyväksyttyä tyyppiä ja siinä on oltava 3 mm:n ilmarako-kontaktierottelu kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa [vaihe] johtimissa, jos paikalliset johdotussäännöt sallivat tämän vaatimusvariaation).
- Eristyskytkimen tulee olla käyttäjälle helppopääsyisessä paikassa liedien asennuspaikassa.
- Jos sinulla on kysyttävää asennuksesta, ota yhteyttä paikalliseen rakennusviranomaiseen.
- Lieden ympärillä olevien seinäpintojen pintamateriaalien on oltava kuumuutta kestäviä ja helposti puhdistettavia (kuten keraamiset laatat).

### Varmista liedien asentamisen jälkeen, että

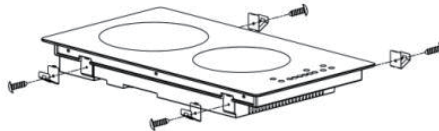
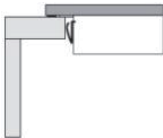
- Virtakaapeliin ei ole pääsyä kaapin ovista tai vetolaatikoista.
- Kaapiston ulkopuolelta on riittävä ilmanvaihto liedien alustaan.
- Jos liesi on asennettu kaapin tai kaappitilan päälle, lämmöneristyksen on oltava asennettu liedien alle.
- Eristyskytkimen on oltava käyttäjän helposti tavoitettavissa.

### Ennen kiinnityskannakkeiden sijoittamista

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

### Kiinnityskannakkeiden sijoittaminen

- Kiinnitä kiinnikkeet vasemmalle ja oikealle puolelle ruuvilla.
- Aseta induktioliesi aukkoon.



### Varoitus

- Lieden saa asentaa paikalleen vain pätevä henkilöstö tai teknikko.  
Älä koskaan yritä asentaa liettä itse.

- Älä kiinnitä liettä jäähdytyslaitteen, astianpesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle.
  - Liesi tulee asentaa niin, että hyvä lämmönsäteily voidaan varmistaa laitteen luotettavuuden parantamiseksi.
  - Seinän ja indusoidun kuumennusalueen työtason päällä tulee olla kuumuudenkestävä.
  - Vahingon välttämiseksi kerroksellisen rakenteen ja liiman on oltava kuumuudenkestäviä.
  - Höyrypuhdistinta ei saa käyttää.
  - Tämän liedien voi liittää vain virransyöttöön, jonka järjestelmäimpedanssi on enintään 0,427 ohmia.
- Jos on välttämätöntä, kysy tietoja järjestelmäimpedanssista paikalliselta sähkölaitokselta.

## Lieden liittäminen virtalähteeseen



Vain pätevä sähkötekniikko saa liittää tämän liedien virtalähteeseen.

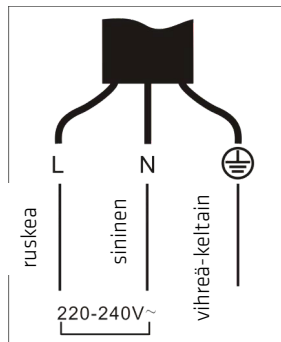
Ennen liedien liittämistä virtalähteeseen, tarkista että:

1. Asunnon sähköjärjestelmä on soveltuva liedien virtavaatimuksiin.
2. Jännite vastaa arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
3. Virtakaapeliosat kestävät arvokilvessä määritettyjä arvoja. Kun liesi liitetään verkkovirtaan, älä käytä sovittimia, rajoittimia tai jakopistorasioita, ne voivat aiheuttaa ylikuumentumista ja tulipalon.

Virtakaapeli ei saa olla kosketuksissa kuumien osien kanssa ja se on sijoitettava niin, ettei sen lämpötila ylitä missään kohtaa yli 75 °C -astetta.



Tarkistuta sähkötekniikolla, että asunnon johdotus on soveltuva ilman muutoksia. Sähköistyksen muutokset tulee teettää pätevällä sähköasentajalla.



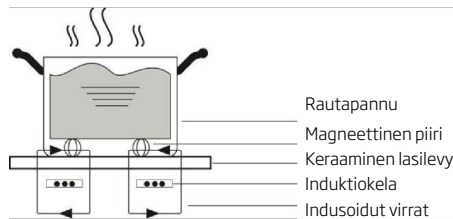
- Jos kaapeli on vahingoittunut tai se on vaihdettava, työn saa tehdä onnettomuuksien välttämiseksi vain myynninjälkeisen palvelun teknikko oikeita työkaluja käyttäen.
- Jos laite on liitetty suoraan verkkovirtaan, omnipolaarinen katkaisija on asennettava 3 mm:n minimietäisyydellä kontaktien välillä.
- Asentajan on varmistettava, että oikea, turvallisuussäädösten mukainen sähköliitäntä tehdään.
- Kaapelia ei saa vääntää tai puristaa.
- Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti ja sen saa vaihtaa vain pätevä teknikko.

## Ennen uuden lieden käyttöä

- Lue tämä opas ja kiinnitä huomiota erityisesti "Turvallisuusohjeet"-osaan.
- Poista kaikki suojakalvot, joita voi olla kiinnitetty induktiolieteen.

### Tietoja induktiokypsennyksestä

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.



### Kosketusohjainten käyttö

- 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 kattoastioiden valinta

- Käytä ainoastaan keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktiokypsennykseen. Katso induktiosymboli astian pakkauksesta tai keittoastian pohjasta.
- Voit tarkistaa soveltuuko keittoastiasi suorittamalla magneettitestin. Siirrä magneettia kohti

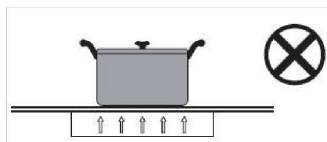
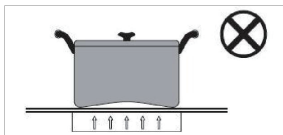
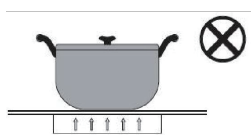
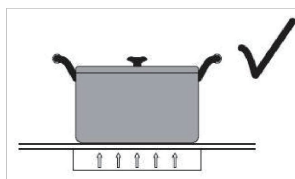
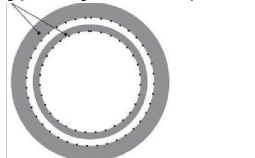
pannun pohjaa. Jos se tarttuu kiinni, keittoastia on sopiva induktiokypsennykseen.

- Jos sinulla ei ole magneettia:
  1. Laske hieman vettä tarkistettavalle pannulle.
  2. Toimi 'Kypsennyksen aloittaminen'-luvun ohjeiden mukaisesti.
  3. Jos 'U' ei vilku näytössä ja vesi kuumenee, keittoastia on soveltuva.
- Seuraavista materiaaleista valmistetut keittoastiat eivät ole sopivia: puhdas ruostumaton teräs, alumiini tai kupari ilman magneettista pohjaa, lasi, puu, posliini, keramiikka ja kivitavara.

Keittolevyn koko (halkaisija/mm)	Keittoastian minimikoko (halkaisija/mm)
165	120
185	140

- Kattilat ja pannut on asetettava tarkoin kypsennysalueen keskelle.
- Joillakin kypsennysalueilla sisähalkaisija on ilmaistu vaaleammalla ääriviivalla, millä kehoitetaan käyttäjää valitsemaan halkaisijaltaan pienemmälle astialle pienempi kypsennysalue, jos käytettävissä. Tämä mahdollistaa optimaalisen suorituskyvyn ja tehokkuuden saavuttamisen. Voit kuitenkin käyttää keittoastioita, joilla on tätä rajaa pienempi halkaisija.

Kypsennysalueen optimointi



## Hoito ja puhdistus

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

Mitä?	Kuinka?	Tärkeää!
-------	---------	----------



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

	5."K ytkke liesitason virta takaisin päälle.	ennen kuin kytket liesitason takaisin päälle.
--	--	---


## Vianmääritys

Ongelma	Mahdollisia syitä	Mitä tehdä
Liesitaso ei kytkeydy päälle.	Ei virtaa.	Varmista, että liesitaso on liitetty virransyöttöön, ja että se on kytketty päälle. Tarkista, onko kotonasi tai alueellasi virtakatkos. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma jatkuu, soita pätevälle teknikolle.
Kosketusohjaimet eivät vastaa.	Ohjaimet ovat lukittuja.	Avaa ohjainten lukitus. Katso ohjeet osasta 'Liesitason 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 sormenpäätä pehmeää osaa ohjainten koskettamiseen.
Lasi on naarmuuntunut.	Karkeareunaiset astiat.  Sopimatonta, hiovaa kaavinta tai puhdistusainetta on käytetty.	Käytä pohjaltaan tasaisia astioita. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valitseminen'.  Katso 'Kunnossapito ja puhdistus'.
Joistakin astioista kuuluu erilaisia ääniä.	Tämä voi johtua astioiden rakenteesta (erilaisten metallien kerroksista, jotka värähtelevät eri tahtiin).	Tämä on normaalia eikä ole merkki viasta.
Induktioliedestä kuuluu matalaa hurinaa, kun sitä käytetään korkealla kuumennusasetuksella.	Tämä johtuu induktiokypsennyksen teknologiasta.	Tämä on normaalia ja ääni vaimenee tai katoaa kokonaan, kun vähennät kuumennusasetusta.
Induktiolieden tuulettimen aiheuttama ääni.	Induktiolieden sisäisen jäähdystytuulettimen tarkoitus on estää elektroniikan	Tämä on normaalia eikä se vaadi toimenpiteitä. Älä kytke induktiolieden virtaa pois päältä seinäkytkimellä, kun tuuletin on

	ylikuumentuminen. Sen käynti voi jatkua vielä lieden pois päältä kytkemisen jälkeen.	käynnissä.
Pannut eivät kuumene vaikka ne näkyvät näytössä.	Induktioliesi ei tunnista pannua, koska se ei ole sopiva induktiokypsennykseen. Induktioliesi ei tunnista keittoastiaa, koska se on liian pieni kypsennysalueelle tai se ei ole sen keskellä.	Käytä induktiokypsennykseen sopivia astioita. Katso 'Oikeiden keittoastioiden valitseminen'.  Keskitä pannu ja varmista, että sen pohja on oikean kokoinen kypsennysalueelle.
Induktioliesi tai kypsennysalue on sammunut odottamatta, äänimerkki kuuluu tai näkyviin tulee virhekoodi.	Tekninen vika.	Kirjoita muistiin virhekirjaimet ja -numerot, kytke induktiolieden virta pois päältä seinäkatkaisijalla ja ota yhteyttä pätevään teknikkoon.

## Vikanäyttö ja tarkastus

Mikäli ilmenee poikkeavuus, induktioliesi siirtyy automaattisesti suojaustilaan ja näkyviin tulevat vastaavat suojakoodit:

Ongelma	Mahdollinen syy	Mitä tehdä
	Ei keittoastiaa tai se ei ole soveltuva	Vaihda keittoastia
E2/E3	Poikkeava virransyötön jännite	Tarkista, onko virransyöttö normaali. Käynnistä, kun virransyöttö on palannut normaaliksi.
E4/E5	IGBT:n lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E7/E8	Lämpötila-anturin vika	Ota yhteyttä toimittajaan.
E6/E9	Induktiolieden heikko lämpösäteily	Käynnistä uudelleen, kun induktioliesi on jäähtynyt.
Eb/EC	PCBA-tiedonsiirtovika	Ota yhteyttä toimittajaan.

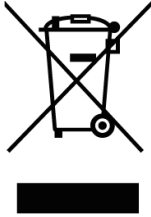
Yllä olevat ovat yleisten vikojen arvioita ja tarkistuksia.

Älä pura vaarojen ja lieden vahingoittumisen välttämiseksi yksikköä itse.

## Tekniset tiedot

Mallin yksilöinti	POIH3030I2N
Kypsennysalueet	2 aluetta
Käyttöjännite	220-240V~ 50/60Hz
Sähköteho	3500 W
Tuotteen koko SxLxK (mm)	290×520×60
Sisämitat AxB (mm)	270×490
Pyöreät kypsennysalueet tai alue: käytettävän alueen halkaisija sähköisesti kuumennettavaa aluetta kohti pyöristettynä lähimpään 5 mm:n	ylä: 18,5 cm ala: 16,5 cm
Energiankulutus kypsennysaluetta kohti laskettuna per kg EC electric cooking (sähköinen kypsennys) (Wh/kg)	ylä: 188.4 ala: 186.1
Lieden energiankulutus laskettuna kg:aa kohti EC electric cooking (sähköinen kypsennys) (Wh/kg)	187.2

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



**HÄVITTÄMINEN:** Älä hävitä tätä laitetta lajittelemattoman kotitalousjätteen mukana. Tällainen jäte on kerättävä erikseen erikoiskäsittelyä varten.

Tämä laite on merkitty eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun direktiivin 2002/96/EC (WEEE) mukaisesti. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään oikein, autat osaltasi estämään mahdolliset negatiiviset vaikutukset ympäristölle ja ihmisen terveydelle, jotka muuten voisivat aiheutua tämän tuotteen epäasianmukaisesta käsittelystä.

Tämä symboli tuotteessa ilmaisee, ettei sitä saa käsitellä kotitalousjätteenä. Se tulee toimittaa sähköisten ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen.

Tämä laite vaati erityisen jätteenkäsittelyn. Kysy lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, uudelleenkäytöstä ja kierrätyksestä paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltoyritykseltä tai kaupasta, josta ostit tuotteen.

Kysy lisätietoja tämän laitteen käsittelystä, uudelleenkäytöstä ja kierrätyksestä paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltoyritykseltä tai kaupasta, josta ostit tuotteen.

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

# Sikkerhedsadvarsler



Læs følgende instruktioner grundigt, før apparatet 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.
- Der skal indarbejdes en afbrydelsesmetode i ledningsføringen, der skal være i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.
- Ledningerne i hjemmet må kun ændres en autoriseret elektriker.
- Hvis dette råd ikke følges, kan det føre til elektrisk stød eller dødsfald.

### Fare for snitsår

- 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.
- 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.
- Hvis apparatet ikke monteres rigtigt, kan det annullere garantien eller krav på erstatning.

- Instruktionerne til montering af apparatet kan findes i afsnittet <Montering>.

## 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.

### 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 den keramiske overflade, før den har kølet ned.
- Placer ikke nogen metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladen, da disse kan blive meget varme.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet, medmindre de er under konstant opsyn.
- 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 snitsår

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

### Vigtige sikkerhedsinstruktioner



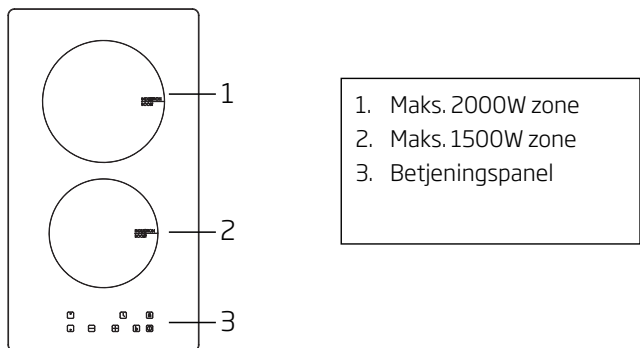
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er i brug. Hvis fødevarerne koger over under tilberedningen, kan det ryge meget og eventuelt fedt kan gå i brand.
- Apparatet må aldrig bruges som en arbejds- eller opbevaringsoverflade.
- Der må aldrig efterlades genstande eller redskaber på apparatet.
- 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).
- Børn må ikke lege med, sidde på, stå på eller klatre på apparatet.
- Opbevar ikke genstande, der kan være interessante for børn, i skabe over dette apparat. Børn, der klatrer op på komfuret, kan komme alvorligt til skade.
- Børn må ikke efterlades alene eller uden opsyn i området, hvor apparatet bruges.
- Børn eller personer med et handicap, der begrænser deres evne til at bruge dette apparat, skal vejledes i hvordan apparatet bruges. Dette skal gøres af en kompetent person. Denne person skal være sikker på, at de kan bruge apparatet uden at være til fare for sig selv eller deres omgivelser.
- Reparer eller udskift ikke nogen dele på apparatet, medmindre det anbefales i brugsvejledningen. Alle andre serviceydelse skal udføres af en autoriseret tekniker.
- Kogepladen må ikke rengøres med en damprenser.
- Undgå, at bruge pander med takkede kanter. Undgå også, at trække panderne hen over glasoverfladen, da dette kan ridse glasset.
- Undgå, at rengøre komfuret med skuresvampe eller andre skræppe slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse glasset.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af enten producenten, serviceteknikeren eller af en tilsvarende kvalificeret person.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug! Alle former for erhvervsmæssig brug dækkes ikke af producentens garanti!
- 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.
- 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: 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.

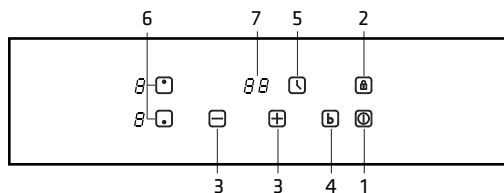
- ADVARSEL: Brandfare: Genstande må ikke opbevares på kogepladen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen revner, skal apparatet slukkes så der ikke er nogen risiko for elektrisk stød. Dette gælder for kogeplader af glaskeramik eller lignende materiale, da de beskytter mod strømførende dele.
- Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med et eksternt ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- FORSIGTIG: Hold altid løbende øje med fødevarerne, der tilberedes.
- Ledningen er ikke tilgængelig, når apparatet først er blevet monteret.

## Beskrivelse af apparatet

Set oppefra





## Betjeningspanelet



1. Tænd/sluk	2. Børnesikring	3. Vælg varmeindstilling	4. Boost-knap	5. Indstilling af timeren
6. Vælg kogezone	7. Visning af timeren			

## Instruktioner




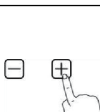
Nr.	Reference	Beskrivelse
1		TÆND/SLUK: Tænder og slukker for apparatet.
2		BØRNESIKRING: Tryk på knappen én gang, for at slå børnesikringen til. Når børnesikringen slås til, kan andre knapper ikke bruges. Hold knappen nede for, at slå børnesikringen fra.
3		OP: Skru up for varmeindstillingen eller forøg tiden.
4		NED: Skru ned for varmeindstillingen eller forkort tiden.
5		Booster-funktionen
6		Timer: Indstil den ønskede tid.
7		Vælg kogeplade foroven.
8		Vælg kogeplade forneden.

9		Skærm: Her vises varmeindstillingerne, fejlkoderne og kogepladestatus.
10		Visning af timeren

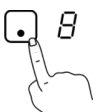
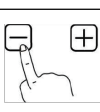
## Sådan bruges din induktionskogeplade



### Sådan bruges apparatet

Når apparatet tændes, siger det en biplyd og alle indikatorerne lyser i 1 sekund, hvilket betyder at kogepladen er gået på standby.


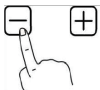
1. Tryk på tænd/sluk-knappen, hvorefter alle indikatorerne viser '-'. 	
2. Stil en passende pande på den ønskede kogezone. Sørg for, at grydens/pandens bund og kogezone er ren og tør. 	
3. Tryk på knappen til den ønskede zone, hvorefter indikatoren til den valgte zone begynder at blinke. (zone fornedet) 	
4. Vælg en varmeindstilling, ved at trykke på '+', '-'. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hvis du ikke vælger en varmeindstilling inden for 1 minut, slukker induktionskogepladen automatisk. Herefter skal du starte fra trin 1 igen.</li> <li>• Varmeindstillingen kan altid ændres under tilberedningen.</li> </ul> 	

### Når du er færdig med, at bruge kogepladen

1. Tryk på knappen til den zone, som skal slukkes. (zone fornedet) 	
2. Sluk for kogezone, ved at sætte den på "0". Sørg for, at skærmen viser "0". 	


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

### Brug af Boost-funktionen

<p>- Sådan slås Boost-funktionen til</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vælg zonen, som Boost-funktionen skal bruges på.</li> <li>2. Tryk på 'Boost'-knappen, hvorefter skærmen viser 'b'.</li> </ol>	
<p>- Sådan slås Boost-funktionen fra</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vælg zonen, som Boost-funktionen skal bruges på.</li> <li>2. Tryk på 'minus'-knappen, for at slå Boost-funktionen fra, og vælg derefter den ønskede varmeindstilling.</li> <li>3. Boost-funktionen kan kun bruges i 5 minutter. Herefter sættes zonen varmeindstilling automatisk på 9.</li> </ol>	

### Brug af børnesikringen

- 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.

<p>- Sådan låses betjeningsknapperne</p> <p>Tryk på knap-låsen. Herefter viser timerindikatoren "Lo".</p>	
<p>- Sådan låses betjeningsknapperne op</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sørg for, at kogepladen er tændt.</li> <li>2. Hold knap-låsen nede i 3 sekunder.</li> <li>3. Du kan nu bruge din kogeplade.</li> </ol>	










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

## Brug af timeren







Timeren kan bruges på to forskellige måder:


- Den kan bruges som et minutur. I så fald slukker timeren ikke for nogen kogezone, når den indstillede tid er gået.
- Timerne kan I til, at slå timeren fra, for at slukke en eller flere zoner, når tiden er gået.
- Timeren kan sættes på op til 99 minutter.

### Sådan bruges timeren som minutur




<p>1. Sørg for, at komfuret er tændt. Og knappen til valg af zonen er ikke slået til (zoneindikation '-' blinker ikke). Bemærk: Minuturet kan indstilles før eller efter, du har indstille zonen varmeindstilling.</p>	
<p>2. Tryk på timerknappen, hvorefter "10" vises i timer-skærmen og "0" blinker.</p>	
<p>3. Indstil tiden med indstillingsknapperne "-" og "+" til timeren.</p>	
<p>4. Tryk på timerknappen igen, hvorefter "1" blinker.</p>	
<p>5. Indstil tiden, ved at trykke på '-', '+'.</p>	
<p>6. Når timeren er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser, hvor meget tid der er tilbage.</p>	
<p>7. Når tiden er gået, bipper alarmen i 30 sekunder og timer-indikatoren viser "- -".</p>	

### Brug af timeren til at slukke for en eller flere zoner

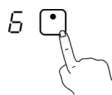


<p>1. Tryk på zone-knappen til zonen, som du sætte timeren til. (venstre zone forned)</p>	
<p>2. Tryk på timerknappen, hvorefter "00" vises i timer-skærmen og "0" blinker.</p>	
<p>3. Indstil tiden, ved at trykke på knapperne '-', '+'. </p>	
<p>4. Tryk på timerknappen igen, hvorefter "0" blinker.</p>	
<p>5. Indstil tiden, ved at trykke på knapperne '-', '+'. </p>	
<p>6. Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned med det samme. Skærmen viser, hvor meget tid der er tilbage. BEMÆRK: Der vises en rød prik i højre hjørne for nedten ved</p>	

varmeindstillingen, hvilket betyder, at den zone er valgt.	
7. Når tilberedningstiden er gået, slukkes den tilsvarende kogezone automatisk. BEMÆRK: Hvis de andre zoner er blevet tændt, fortsætter de med at varme.	

### Hvis en timeren skal indstilles på mere end én zone

1. Hvis du sætter en timer på flere zoner, lyser en rød prik ved de pågældende zoner. Timerskærmen viser tiden i minutter. Prikken i den tilsvarende zone blinker.	 (sat til 15 minutter)  (sat til 30 minutter)
2. Når tiden er gået, slukkes den tilsvarende zone. Herefter vises den nye timers minutter, og prikken til den tilsvarende zone blinker. BEMÆRK: Tryk på zone-valgknappen, hvorefter den tilsvarende timer vises i timer-indikatoren.	

### Annullere timeren

1. Tryk på zone-knappen til zonen, hvis timer skal annulleres.	
2. Tryk på timer-knappen, hvorefter indikatoren begynder at blinke.	
3. Tryk på '-' for, at sætte timeren på '00', hvorefter timeren slås fra.	

### Beskyttelsesfunktion, der automatisk lukker apparatet ned

Den automatisk nedlukning er en sikkerhedsfunktion på kogepladen. Dette sker, hvis du glemmer at slukke for en zone. Standard-nedlukningstiderne kan ses i tabellen nedenfor:

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

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

### Beskyttelse mod restvarme

Når kogepladen har været i brug i nogen tid, vil der være restvarme, når den slukkes. Bogstavet 'H' vises, for at advare dig om ikke at røre kogepladen.

## Varmeindstillinger

Varmeindstilling	Egnethed
1-2	- Lav opvarmning til små mængder mad - Smeltning af chokolade, smør og fødevarer, der hurtigt kan brænde på - Småkogning på lav varme - Langsom opvarmning
3-4	- Genopvarmning - Hurtig småkogning - Kogning af ris
5-6	- Pandekager
7-8	- Sautering - Kogning af pasta
9	- Lyn-stegning - Svitsning - Kogning af suppe - Kogning af vand

## Montering

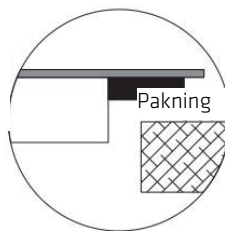
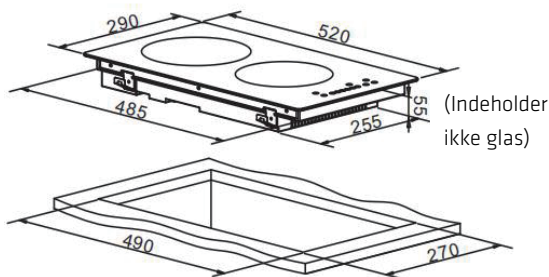
### Valg af monteringsudstyr

- Skær bordpladen ud i henhold til målene på tegningen.
- Der skal være mindst 50 mm fri plads omkring hullet, der skæres til montering og brug.
- Sørg for, at bordpladen er mindst 30 mm. Brug en bordplade med en varmebestandig overflade, så du undgår deformationer fra kogepladens varme.

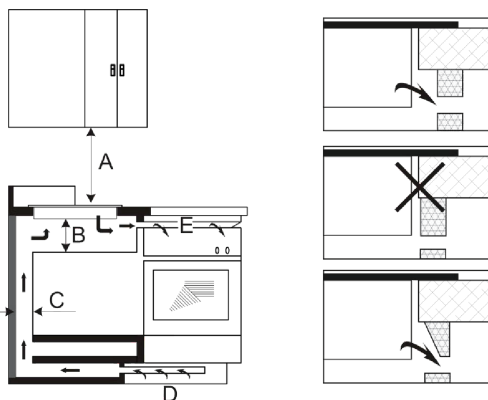
Som vist nedenfor:

Advarsel: Bordpladen skal være af imprægnerede træ eller andet isoleringsmateriale.





Du skal altid sørge for, at komfuret er ordentligt ventileret, og at luftind og -udløbet ikke er blokeret. Sørg for, at komfuret er i ordentlig driftstilstand. Som vist nedenfor. Bemærk: Sikkerhedsafstanden mellem kogepladen og skabet over kogepladen skal mindst være 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	15 mini	20 mini	Luftindtag	Luftudløb 5 mm

**Når du installerer en pyrolyseovn med høj temperatur under kogepladen, er der behov for mindst 50 mm afstand.**

Før komfuret monteres, skal du sørge for følgende

- 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 materiale.
- Hvis komfuret monteres over en ovn, skal du sørge for, at ovnen har en indbygget køleventilator.
- At monteringen overholder alle krav og gældende standarder og regler.
- At en egnet isoleringsafbryder, der afbryder strømmen fra lysnettet helt, bruges i de permanente ledninger. Og at den monteres og placeres i henhold til lokale regler og forskrifter om

ledningsføring.

- Afbryderen skal være godkendt, og den skal give et mellemrum på 3 mm mellem kontakterne i alle polerne (eller i alle aktive [fase] ledere, hvis de lokale regler for ledningsføring tillader dette).
- At afbryderkontakten er let tilgængelig for brugeren, når komfuret er monteret.
- At du spørger de lokale byggemyndigheder og lærer reglerne at kende, hvis du er i tvivl om monteringen.
- At du bruger varmebestandige og rengøringsvenlige materialer til væggene omkring komfuret (såsom keramiske fliser).

Når komfuret er blevet monteret, skal du sørge for følgende

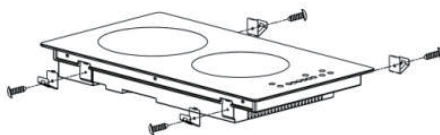
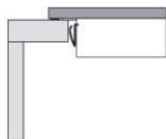
- At ingen kan komme i kontakt med strømforsyningskablet i skabene eller skufferne.
- At der strømmer nok luft ind på bunden af komfuret udefra.
- At en varmebestandig overflade monteres under komfuret, hvis komfuret monteres over en skuffe eller et skab.
- At afbryderen er let tilgængelig for brugeren.

Før du vælger, hvor beslagene skal spændes fast

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

Placering af fastgørelsesbeslagene

- Fastgør beslagene på venstre og højre side med skrue.
- Sæt induktionskogepladen i kabinettet.



Advarsel

- Kogepladen skal monteres af kvalificeret personale eller teknikere. Vi har fagfolk til rådighed. Du må aldrig selv montere apparatet.
- Kogepladen må ikke monteres over køleudstyr, opvaskemaskiner eller tørretumblere.
- Kogepladen skal monteres på en måde, hvor varmen bedst kan udledes, så det forbliver pålidelig.
- Væggen og den inducerede kogezone over bordfladen skal kunne modstå varme.
- For at undgå skader, skal laget mellem komfuret og bordpladen og klæbemidlet være varmebestandigt.

- Apparatet må ikke rengøres med en damprenser.
- Denne kogeplade må kun forbindes til en forsyning, hvor systemimpedansen højst er 0,427 ohm. Kontakt din leverandør for yderligere oplysninger om systemimpedansen, hvis nødvendigt.

### Sådan sluttes kogepladen til strømforsyningen



Denne kogeplade må kun sluttes til strømforsyningen af en autoriseret fagperson.

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

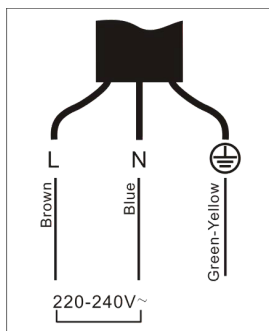
1. At ledningssystem i husstanden kan forsyne den strøm, som komfuret kræver.
2. At spændingen passer med værdien, der står på apparatets typeskilt.
3. At strømforsyningsledningerne kan forsyne den strøm, der står på apparatets typeskilt.

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

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



Spørg en elektriker, om ledningssystemet i dit hjem er egnet til brug med dette produkt, uden at det skal ændres. Eventuelle ændringer må kun udføres af en autoriseret elektriker.



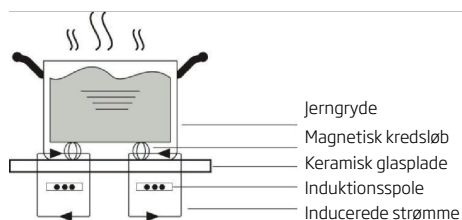
- Hvis ledningen beskadiges eller skal skiftes, skal dette gøres af en tekniker, der bruger det rigtige værktøj, så uheld undgås.
- Hvis apparatet sluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder, der skal have en åbning på mindst 3 mm mellem kontakterne.
- Installatøren skal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

## Før kogepladen tages i brug

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

### Lidt om madlavning på induktionskogeplader

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.



### Sådan bruges berøringsknapperne

- 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

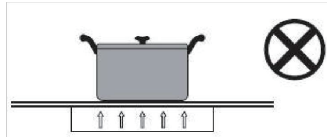
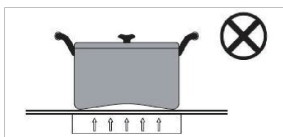
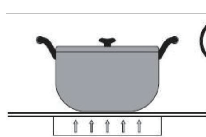
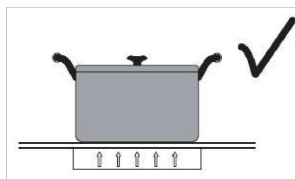
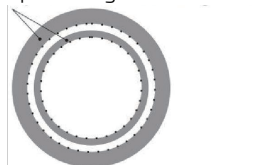
- Brug kun køkkenredskaber med en bund, der er egnet til induktionskogeplader. Se efter induktionssymbolet på emballagen eller på bunden af gryden/panden.
- Du kan bruge en magnet til at se, om køkkenredskabet er egnet til brug med induktionskogeplader. Sæt en magnet mod bunden af panden. Hvis bunden af panden er magnetisk, er panden egnet til brug på en induktionskogeplade.
- Hvis du ikke har en magnet:
  1. Fyld lidt vand i den pågældende pande.
  2. Følg trinene i afsnittet 'Sådan bruges apparatet'.
  3. Hvis "U" ikke blinker på skærmen, og vandet varmer, er gryden/panden 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 eller lertøj.

Størrelse på kogezone (diameter/mm)	Minimumsstørrelse på køkkenredskabet (diameter/mm)
165	120
185	140

- Gryderne og panderne skal placeres præcist i midten af kogezone.
- Nogle af kogezoneerne har en indre diameter med en lysere ydre diameter. Her anbefales det, at følge den indre diameter med en mindre gryde/pande, hvis muligt. På denne måde opnås den bedste ydeevne og effektivitet. Du kan dog bruge gryder/pander, der er mindre end den angivne diameter.

### Optimering af varmeområdet



## Pasning og rengøring

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 kogepladen, så du lærer de rigtige indstillinger at kende.

Hvad?	Hvordan?	Vigtigt!
Snavs på glasset fra daglig brug (fingeraftryk, mærker, pletter efter mad eller ikke-sukkerholdige spild på	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>2. Påfør et rengøringsmiddel, der er beregnet til induktionskogeplader, når glaspladen stadig er varm (men ikke for varm!)</li> <li>3. Skyl glaspladen og tør den af med en ren klud eller køkkenrul.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Når strømmen til komfuret slukkes, vises indikatoren for "varm overflade" ikke, men zonerne kan stadig være varme!</li> <li>• Kraftige skuremidler, bestemte nylonsvampe og skrappe/slibende</li> </ul>

glasoverfladen)	4. Tænd for strømmen til kogepladen igen.	<p>rengøringsmidler kan ridse glasset. Læs altid etiketten på rengørings- eller skuremidlet for at se, om det er egnet til induktionskogeplader.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Efterlad aldrig pletter af rengøringsmiddel på komfuret, da dette kan plette glaspladen permanent.</li> </ul>
Spildt væske og sukkerholdige væsker på glaspladen	<p>Fjern straks disse pletter og madrester enten med en fiskekniv, paletkniv eller et barberblad, som er egnet til induktionskogeplader, men pas på varme kogeområder:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til komfuret på stikkontakten.</li> <li>2. Hold bladet eller redskabet i en vinkel på 30° og skrab skidt og spildt væske til et køligt område på komfuret.</li> <li>3. Tør skidt eller spildt væske op med et viskestykke eller køkkenrul.</li> <li>4. Følg trin 2 til 4 i ovenstående afsnit 'Snavs på glasset fra daglig brug'.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern pletter fra spildte væsker eller sukkerholdige fødevarer så hurtigt som muligt. Hvis de efterlades og køler ned på glasset, kan de være svære at fjerne. De kan endda beskadige glasoverfladen permanent.</li> <li>• Fare for skæring: Bladet i skraberen er knivskarp. Pas på, når hættten tages af. Den skal bruges med ekstrem forsigtighed, og den skal altid opbevares på et sikkert sted uden for børns rækkevidde.</li> </ul>
Spild på berøringsknapperne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk for strømmen til komfuret.</li> <li>2. Tør den spildte væske af.</li> <li>3. Tør området med berøringsknapperne af med en ren fugtig svamp eller en klud.</li> <li>4. Tør området efter med køkkenrul.</li> <li>5. Tænd for strømmen til komfuret igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komfuret vil muligvis bippe og slukke af sig selv. Og berøringsknapperne virker muligvis ikke, hvis der er væske på dem. Sørg for at tørre området med berøringsknapperne af, før komfuret tændes igen.</li> </ul>


## Fejlfinding

Problem	Mulige årsager	Løsningsforslag
Kogepladen kan ikke tændes.	Ingen strøm.	Sørg for, at kogepladen 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 kogeplade'.
Berøringsknapperne er svære at bruge.	Der er muligvis et tyndt lag vand over betjeningsknapperne. Eller du bruger muligvis fingerspidsen, når du trykker på knapperne.	Sørg for, at området med berøringsknapperne er tørt, og tryk på knapperne med den flade del af din finger.
Glasset bliver ridset.	Køkkenredskaber med grove kanter.  Der bruges uegnede, slibende svampe eller rengøringsmidler.	Brug køkkenredskaber med en flad og jævn bund. Se afsnittet 'Valg af de rigtige køkkenredskaber'.  Se afsnittet 'Pleje og rengøring'.
Nogle pander laver knitrende eller 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 en høj varmeindstilling.	Dette er induktionsteknologien.	Det er normalt, men støjen bør dæmpes eller gå væk, når du skruer ned for varmeindstillingen.
Der kommer ventilatorstøj fra induktionskogepladen.	Der er en indbygget køleventilator i induktionskogepladen, som	Dette er normalt og det er ikke en fejl. Undgå, at slukke strømmen til induktionskogepladen på

	kører så elektronikken ikke overophedes. Den vil muligvis fortsætte med at køre, selv efter induktionskogepladen slukkes.	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.
Induktionskogepladen eller en zone slukker af sig selv, apparatet siger en lyd eller en fejlkode vises.	Teknisk fejl.	Skriv fejlbogstaverne og tallene ned, sluk for strømmen til induktionskogepladen på stikkontakten og kontakt en autoriseret tekniker.

## Fejlvisning og eftersyn

Hvis der opstår en abnormitet, udløser induktionskogepladen automatisk beskyttelsesfunktionen, og den viser en tilsvarende beskyttelseskode:

Problem	Mulig årsag	Løsningsforslag
	Ingen gryder/pander på kogepladerne, eller gryderne/panderne er ikke egnet til brug med kogepladen	Brug en anden gryde/pande
E2/E3	Unormal forsyningsspænding	Se, om strømforsyningen er normal. Tænd apparatet, hvis strømforsyningen er normal.
E4/E5	Fejl i temperatursensor i IGBT.	Kontakt venligst din forhandler.
E7/E8	Temperatursensorfejl	Kontakt venligst din forhandler.
E6/E9	Induktionskogepladen varmer ikke særlig meget	Lad induktionskogepladen køle ned, hvorefter den kan bruges igen.



Eb/EC	PCBA-kommunikationsfejl	Kontakt venligst din forhandler.
-------	-------------------------	----------------------------------

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.

## Specifikationer

Modelidentifikation	POIH3030I2N
Kogezoner	2 zoner
Forsyningsspænding	220-240V~ 50/60Hz
Installeret elektrisk strøm	3500 W
Produktstørrelse D × B × H (mm)	290×520×60
Indbygningsmål A × B (mm)	270×490
Runde kogezoner eller områder: Diameteren på brugbar overfladeområde i hver elektrisk opvarmet kogezone eller område, afrundet til nærmeste 5 mm	Foroven: 18,5cm Forneden: 16,5cm
Energiforbrug på hver kogezone eller område, beregnet for hver kg EC elektrisk tilberedning (Wh/kg)	Foroven: 188,4 Forneden: 186,1
Komfurets energiforbrug beregnet for hver kg EC elektrisk tilberedning (Wh/kg)	187,2

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



BORTSKAFFELSE: Produktet må ikke bortskaffes som usorteret husholdningsaffald. Bortskaffelse skal bortskaffes på en egnet genbrugsplads.

Dette apparat er mærket i henhold til det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan forårsages af upassende affaldshåndtering af dette produkt.

Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som husholdningsaffald. Det skal bortskaffes på et egnet genbrugssted for elektrisk og elektronisk udstyr.

Dette apparat skal bortskaffes på et særligt genbrugssted. Hvis du ønsker mere flere oplysninger om behandling, genbrug og genanvendelse af dette produkt, bedes du kontakte din lokale kommune, dit lokale affaldsdepot eller forhandleren, hvor du købte produktet.

Hvis du ønsker mere flere oplysninger om behandling, genbrug og genanvendelse af dette produkt, bedes du kontakte din lokale kommune, dit lokale affaldsdepot eller forhandleren, hvor du købte produktet.

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

# Säkerhetsvarningar



Läs följande anvisningar noggrant innan du använder apparaten.

## 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.
- Frånkopplingsutrustning måste finnas inkluderad i fasta ledningar i enlighet med regler för ledningsdragning.
- 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.

### Skärningsrisk

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

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

- 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.
- 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.

- Om apparaten inte installeras på rätt sätt kan det leda till att eventuella garanti- eller ansvarsanspråk upphör att gälla.
- När det gäller detaljerna för installationen hänvisar vi till avsnittet <Installation>.

## Användning 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.

### Hälsorisk

- Den här apparaten uppfyller de elektromagnetiska säkerhetsstandarderna.

### Varning 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.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på spishällen eftersom de kan bli varma.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig uppsikt.
- 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.

### Skärningsrisk

- 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.

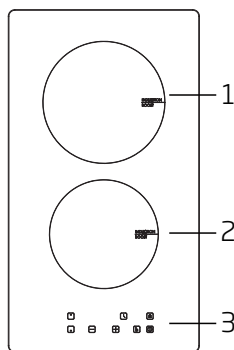
## Viktiga säkerhetsinstruktioner

- 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.
- 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).
- 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.
- Använd inte en ångrengörare för att rengöra spishällen.
- Använd inte kokkärl med ojämna kanter och dra inte kokkärl över glasytan eftersom detta kan repa glaset.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra spishällen, eftersom dessa kan repa keramikglaset.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller av motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Den här apparaten är avsedd att användas endast i en hushållsmiljö! Kommersiell användning av något slag omfattas inte av tillverkarens garanti!
- 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.
- 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: 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.
- VARNING: Brandrisk: förvara inte föremål på tillagningsytor.
- VARNING: Om ytan är sprucken ska du stänga av apparaten för att undvika risken för elektrisk stöt, för hållar av glaskeramik eller liknande material som skyddar spänningsförande delar.
- Använd inte ångtvätt.
- Apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas kontinuerligt.
- Strömkabeln är inte tillgänglig efter installationen.

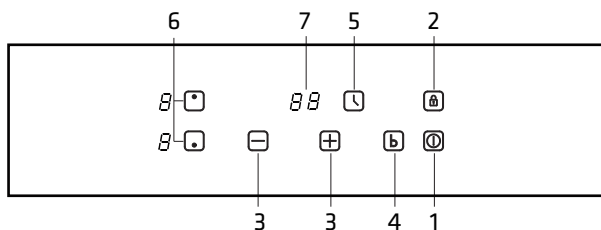
## Beskrivning av apparaten

Sedd uppifrån



1. Max. 2000W zon
2. Max. 1500W zon
3. Kontrollpanel

## Kontrollpanelen







1. ON/OFF (Strömbrytare)	2. Barnlås	3. Välj effektnivå	4. Boostkontroll	5. Ställa in timern
6. Välj uppvärmningszon	7. Timer			

## Instruktioner

Nr.	Referens	Beskrivning
1		ON/OFF (PÅ/AV): Slå på eller stänga av apparaten.
2		BARNLÅS: Tryck på knappen en gång för att låsa den. Det andra knapparna kan inte användas när den är låst. Om du trycker länge på knappen låser den upp.
3		UPP: Öka effektnivån eller öka tiden.
4		NED: Minska effektnivån eller minska tiden.
5		Booster-funktionen
6		Timer: Ställ in tiden efter behov.




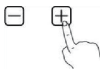


7		Välj övre plattan
8		Välj nedre plattan
9		Skärm: Den visar strömnivå, felkod och status för spishällen.
10		Timer





## Använda din induktionshäll

### Börja laga mat


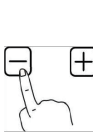
Efter att du har slagit på strömmen piper summern en gång, alla indikatorer lyser upp i 1 sekund och slocknar sedan, vilket visar att spishällen har gått in i vänteläge.

1. Tryck på strömbrytaren, alla indikatorer visar "-".	
2. Placera ett lämpligt kokkärl på den kokzon som du vill använda. Se till att kokkärls botten och ytan på kokzonen är rena och torra.	
3. Om du rör vid kontrollen för val av värmezonen blinkar en indikator bredvid reglaget. (Den nedre zonen)	
4. Välj en värmeinställning genom att röra vid "+", "-". <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om du inte väljer en värmeinställning inom 1 minut stängs induktionshällen automatiskt av. Du måste då börja om från steg 1 igen.</li> <li>• Du kan ändra värmeinställningen när som helst under tillagningen.</li> </ul>	

När du är klar med matlagningen


1. Rör vid det val av värmezonen som du vill stänga av. (Den nedre zonen)	
2. Stäng av tillagningszonen genom att bläddra ned till "0". Kontrollera att displayen visar "0".	
3. Stäng av hela spishällen genom att röra vid strömbrytaren.	
4. Akta dig för heta ytor "H" visas, vilket innebär att kokzonen är för varm för att röra vid den. Det försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Det kan också användas som en energisparfunktion om du vill värma fler kokkärl och använda den kokzonen som fortfarande är varm.	

### Använda Boost-funktionen

<p>- Aktivera boost-funktionen</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Välj zonen med boost-funktion.</li> <li>2. Om du trycker på "boost" visas "b" på displayen.</li> </ol>	
<p>- Avbryta boost-funktionen</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Välj zonen med boost-funktion.</li> <li>2. Om du trycker på "minus"-knappen avbryter du boost-funktionen och väljer den nivå du vill ställa in.</li> <li>3. Boost-funktionen kan bara pågå i 5 minuter, därefter går zonen automatiskt över till nivå 9.</li> </ol>	

### Använda barnlåset

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

<p>- Låsa kontrollerna</p> <p>Rör vid nyckellåset. Timerindikatorn visar "Lo"</p>	
<p>- För att låsa upp kontrollerna</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollera att hällen är påslagen.</li> <li>2. Rör vid och håll kvar på nyckellåset i 3 sekunder.</li> <li>3. Nu kan du börja använda din häll.</li> </ol>	



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

## Använda timern

Du kan använda timern på två olika sätt:


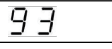


- Du kan använda den som en minuträknare. I det här fallet stänger timern inte av någon kokzon när den inställda tiden har gått ut.
- Du kan använda den som timer för att stänga av en eller flera kokzoner efter att tiden har gått ut.
- Du kan ställa in timern i upp till 99 minuter.

## Använda timern som en minuträknare

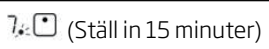
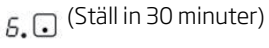

1. Kontrollera att spishällen är påslagen. Och zonvalsknappen är inte aktiverad (zonindikatorn "-" blinkar inte). Observera: Du kan ställa in minuträknare före eller efter det att effektinställningen för kokzonen är klar.	
2. Tryck på timerknappen, "10" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.	
3. Ställ in tiden genom att röra vid timerens "-", "+".	
4. Rör vid timerkontrollen igen så blinkar "1".	
5. Ställ in tiden genom att röra vid "-", "+".	
6. När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. På displayen visas den återstående tiden.	
7. Summern ljuder i 30 sekunder och timerindikatorn visar "-" -" när inställningstiden är klar.	

## Använd timern för att stänga av en eller flera kokzoner

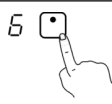

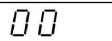
1. Rör vid det reglage för kokzon som du vill ställa in timern för. (Den vänstra nedre zonen)	
2. Rör vid timerkontrollen, "00" visas i timerdisplayen och "0" blinkar.	
3. Ställ in tiden genom att röra vid kontrollen "-", "+".	

4. Rör vid timerkontrollen igen, "0" blinkar.	
5. Ställ in tiden genom att röra vid kontrollen "-", "+".	
6. När tiden är inställd börjar nedräkningen omedelbart. På displayen visas den återstående tiden. OBS: Det kommer att finnas en röd punkt i det högra nedre hörnet av effektnivåindikatorn som visar att zonen är vald.	
7. När koktimern löper ut stängs motsvarande kokzon av automatiskt. OBS: Andra kokzoner fortsätter att fungera om de har varit påslagna tidigare.	

Om timern är inställd på mer än en zon

1. När du ställer in timern för flera kokzoner visas röda punkter för de aktuella kokzonerna. Timerdisplayen visar minuttimern. Punkten för motsvarande zon blinkar.	 (Ställ in 15 minuter)  (Ställ in 30 minuter)
2. När nedräkningstimern löper ut stängs motsvarande zon av. Därefter visas den nya minuttimern och punkten för motsvarande zon blinkar. NOTE: Rör vid kontrollen för val av kokzon, motsvarande timer visas i timerindikatorn.	

Avbryta timern

1. Rör vid den kontroll för val av värmezonen som du vill avbryta timern för.	
2. Om du rör vid timerkontrollen blinkar indikatorn.	
3. Tryck på "-" för att ställa in timern på "00", timern avbryts.	

Automatiskt avstängningsskydd

Automatisk avstängning är en säkerhetsfunktion för din induktionshäll. Detta inträffar när du glömmer att stänga av en kokzon. Standardtiderna för avstängning visas i tabellen nedan:

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

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

## Restvärme

När hällen har varit i drift en tid kommer det att uppstå en viss restvärme. Bokstaven "H" varnar dig för att hålla dig borta från den.

## Värmeinställningar

Värmeinställning	Ändamål
1-2	- känslig uppvärmning av mindre mängder mat - smält choklad, smör och livsmedel som lätt bränns. - försiktig sjudning - långsam uppvärmning
3-4	- återuppvärmning - snabb sjudning - koka ris
5-6	- pannkakor
7-8	- sautering - koka pasta
9	- woka - steka - koka upp soppa - koka vatten

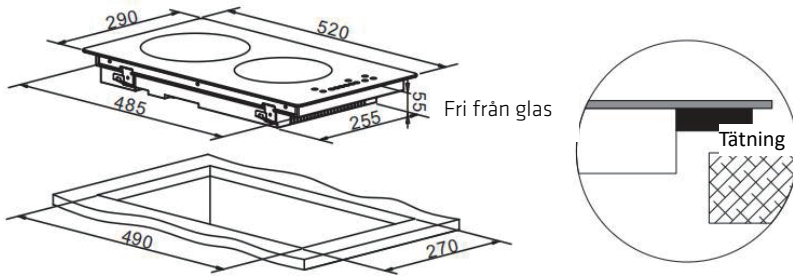
## Installation

### Val av installationsutrustning

- Skär ut arbetsytan enligt de mått som visas på ritningen.
- För installation och användning ska minst 50 mm utrymme bevaras runt hålet.
- Se till att tjockleken på arbetsytan är minst 30 mm. Välj ett värmebeständigt material för arbetsytan för att undvika större deformationer orsakade av värmestrålningen från hällen.  
Som visas nedan:

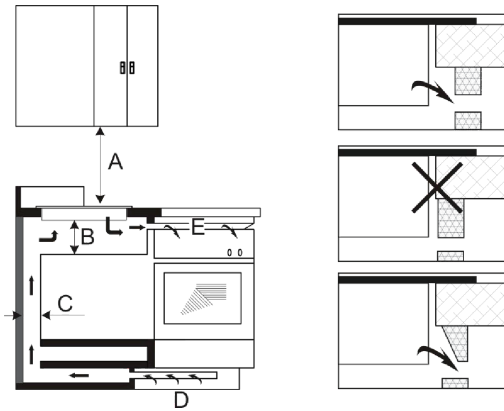
Varning: Som material för arbetsytan måste man använda impregnerat trä eller

annat isoleringsmaterial.



Se alltid till att hällen är väl ventilerad och att luftintaget och -uttaget inte är blockerade. Se till att spishällen är i gott skick. Såsom visas nedan.

Obs: Säkerhetsavståndet mellan spishällen och skåpet ovanför spishällen ska vara minst 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	15 mini	20 mini	Luftintag	Luftuttag 5 mm

**När du installerar en pyrolytisk ugn med hög temperatur under hällen behövs minst 50 mm avstånd.**

Innan du installerar spishällen ska du se till att

- Arbetsytan är kvadratisk och jämn och att inga konstruktionsdelar hindrar utrymmeskraven.
- Arbetsytan är tillverkad av ett värmebeständigt material.
- Om hällen är installerad ovanför en ugn har ugnen en inbyggd kylfläkt.

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

När du har installerat spishällen ska du se till att

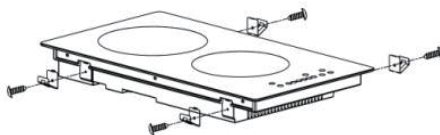
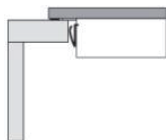
- Strömförsörjningskabeln är inte tillgänglig genom skåpdörrar eller lådor.
- Det finns ett tillräckligt flöde av luft från utsidan av skåpet till basen på spishällen.
- Om spishällen installeras ovanför en låda eller ett skåp installeras en värmskyddande barriär under spishällens bas.
- Isoleringsbrytaren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

Innan du placerar fästena

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

Placering av fästena

- Fäst fästena på vänster och höger sida med skruv.
- Sätt in induktionshällen i skåpet.



## Försiktighetsåtgärder

- Hällen måste installeras av kvalificerad personal eller tekniker och vi har experter som kan hjälpa dig. Utför aldrig åtgärden själv.
- Montera inte hällen ovanför kylutrustning, diskmaskiner eller torktumlare.
- Hällen ska installeras så att bättre värmestrålning kan garanteras för att öka dess tillförlitlighet.
- Väggen och den inducerade kokzonen ovanför arbetsytan ska kunna motstå värme.
- För att undvika skador måste sandwichskiktet och limmet vara värmebeständiga.
- Använd inte ångtvätt.
- Den här hällen kan endast anslutas till en matning med en systemimpedans på högst 0,427 ohm.  
Vid behov kan du kontakta din leverantör för att få information om systemimpedansen.

## Anslutning av spishällen till elnätet



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

Innan du ansluter spisen till elnätet ska du kontrollera att:

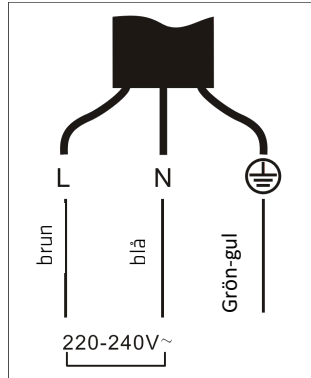
1. Husetts ledningsnät är anpassat för den ström som spishällen drar.
2. Spänningen motsvarar det värde som anges på typskylten.
3. Kabeldelarna för strömförsörjningen klarar av den belastning som anges på typskylten.  
Använd inte adaptrar, reducerare eller förgreningsanordningar för att ansluta spisen till elnätet, eftersom de kan orsaka överhettning och brand.

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



Kontrollera tillsammans med en elektriker om hushållets ledningsnät är lämpligt utan ändringar. Eventuella ändringar får endast göras av en kvalificerad elektriker.





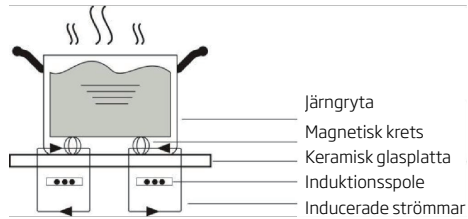
- Om kabeln är skadad eller behöver bytas ut ska detta göras av en tekniker med rätt verktyg för att undvika olyckor.
- Om apparaten ansluts direkt till elnätet måste en omnipolär brytare installeras med ett minsta avstånd på 3 mm mellan kontakterna.
- Installatören måste se till att rätt elektrisk anslutning har gjorts och att den uppfyller säkerhetsbestämmelserna.
- Kabeln får inte böjas eller tryckas ihop.
- Kabeln måste kontrolleras regelbundet och får endast bytas ut av en kvalificerad person.

## Innan du använder den nya hällen

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

### Några ord om induktionsmatlagning

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.



## Använda kontrollerna

- 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.

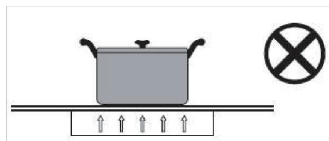
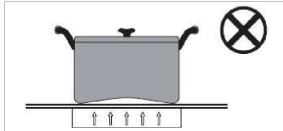
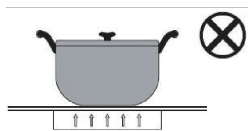
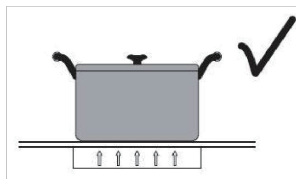
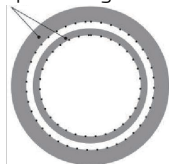
## Välja rätt kokkärl

- 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 magnetism uppstår är pannan lämplig för induktion.
- Om du inte har någon magnet:
  1. Häll lite vatten i det kokkärl som du vill kontrollera.
  2. Följ stegen under "Börja laga mat".
  3. Om "U" inte blinkar på displayen och vattnet värms upp är kokkärlet lämpligt.
- Kokkärl av följande material är inte lämpliga: rent rostfritt stål, aluminium eller koppar utan magnetisk botten, glas, trä, porslin, keramik och lergods.

Kokzonens storlek (diameter/mm)	Minsta antal kokkärl (diameter/mm)
165	120
185	140

- Kastruller och stekpannor måste placeras exakt i mitten av kokzonen.
- På vissa kokzoner anges en inre diameter med en ljusare kontur, vilket gör att användaren rekommenderas att gå till en mindre kokzon, om det finns tillgängligt, med ett kokkärl med mindre diameter. Detta för att uppnå bästa möjliga prestanda och effektivitet. Du kan dock använda kokkärl med mindre diameter än denna gräns.

### Optimering av kokzonen



## Skötsel och rengöring

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 hällen för att hitta de inställningar som passar dig bäst.

Vad?	Hur?	Viktigt!
Vardaglig nedsmutsning av glashällen (fingeravtryck, märken, fläckar från mat eller annat spill på glaset utan sockernehåll)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Applicera ett rengöringsmedel medan glaset fortfarande är varmt (men inte hett!)</li> <li>3. Skölj och torka torrt med en ren trasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Slå på strömmen till hällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• När strömmen till spishällen är avstängd finns det ingen indikation av "het yta", men kokzonen kan fortfarande vara varm!</li> <li>• Grova kökssvampar, vissa nylonkökssvampar och hårda/slipande rengöringsmedel kan repa glaset. Läs alltid etiketten för att kontrollera om rengöringsmedlet eller kökssvampen är lämplig.</li> <li>• Lämna aldrig rengöringsrester på spishällen: glaset kan bli fläckigt.</li> </ul>
Överkokning, smältning och heta sockerstänk på glaset	Avlägsna dem omedelbart med en stekspade, palettkniv eller rakbladskrapa som är lämplig för induktionshällar av glas, men akta dig för heta hällar:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ta bort fläckar från smälta livsmedel och sockerhaltig mat eller spill så snart som möjligt. Om de får svalna på glaset kan de vara svåra att ta bort eller till</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen vid väggen.</li> <li>2. Håll bladet eller redskapet i en 30° vinkel och skrapa av smuts eller spill till ett svalt område på spishällen.</li> <li>3. Rengör smuts eller spill med en disktrasa eller pappershandduk.</li> <li>4. Följ stegen 2-4 för "Vardaglig smuts på glas" ovan.</li> </ol>	<p>och med skada glasytan permanent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skärrisk: När säkerhetsskyddet är indraget är bladet i en skrapa knivskarpt. Använd den med yttersta försiktighet och förvara den alltid säkert och utom räckhåll för barn.</li> </ul>
Spill på touchkontrollen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av strömmen till spishällen.</li> <li>2. Torka bort spillet.</li> <li>3. Torka av touchkontrollen med en ren, fuktig svamp eller trasa.</li> <li>4. Torka området helt torrt med en pappershandduk.</li> <li>5. Slå på strömmen till spishällen igen.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Det kan hända att spishällen piper och stängs av, och det kan hända att touchkontrollerna inte fungerar när det finns vätska på dem. Se till att torka touchkontrollernas område helt torrt innan du slår på spisen igen.</li> </ul>


## Felsökning

Problem	Möjliga orsaker	Vad ska jag göra
Det går inte att slå på spishällen.	Ingen ström.	Kontrollera att spishällen är ansluten till strömförsörjningen och att den är påslagen. Kontrollera om det finns ett strömavbrott i ditt hem eller i ditt område. Om du har kontrollerat allt och problemet kvarstår, kontakta en kvalificerad tekniker.
Pekkontrollerna reagerar inte.	Kontrollerna är låsta.	Läs upp kontrollerna. Se avsnittet "Använda spishällen" 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 bottnar. Se "Välja rätt kokkärl".  Se "Underhåll och rengöring".
Vissa kokkärl ger ifrån sig knackande eller klickande ljud.	Det kan bero på konstruktionen av dina kokkärl (lager av olika metaller som vibrerar olika mycket).	Detta är normalt för kokkärl och tyder inte på något fel.
Induktionshällen ger ifrån sig ett lågt surrande ljud när den används på hög värme.	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 eller en felkod visas.	Tekniskt fel.	Notera felbokstäverna och numren, stäng av induktionshällen från väggen och kontakta en kvalificerad tekniker.

## Felvisning och inspektion

Om en avvikelse uppstår går induktionshällen automatiskt in i ett skyddstillstånd och visar motsvarande skyddskoder:

Problem	Möjlig orsak	Vad ska jag göra
	Inget kokkärl eller ej lämpligt kokkärl	Byt ut kokkärlet
E2/E3	Onormal matningsspänning	Kontrollera om strömförsörjningen är normal. Slå på strömmen när strömförsörjningen är normal.
E4/E5	Temperaturgivare för IGBT-fel	Kontakta leverantören.
E7/E8	Fel på temperatursensor	Kontakta leverantören.
E6/E9	Dålig värmestrålning från induktionshäll	Starta om efter att induktionshällen har svalnat.
Eb/EC	Fel på PCBA-kommunikationen	Kontakta leverantören.

Ovanstående är bedömningar och inspektion av vanliga fel.

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

## Specifikationer

Modell	POIH3030I2N
Kokzoner	2 zoner
Matningsspänning	220-240V~ 50/60Hz
Installerad elektrisk effekt	3500W
Produktmått D x B x H (mm)	290×520×60
Inbyggnadsmått A x B (mm)	270×490
För cirkulära kokzoner eller områden: diameter av användbar yta per eluppvärmd kokzon, avrundat till närmaste 5 mm	övre: 18,5 cm Nedre: 16,5 cm
Energiförbrukning per kokzon eller område beräknat per kg EC elektrisk tillagning ( Wh/kg )	övre: 188,4 Nedre: 186,1
Energiförbrukning för spishällen beräknad per kg EC elektrisk tillagning ( Wh/kg )	187,2

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



**KASSERING:** Släng inte produkten som osorterade kommunala sopor. Insamling av sådant avfall sker separat eftersom den kräver en särskild behandling.

Denna produkt är märkt i enlighet med EU-direktivet 2002/96/EC om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Genom att garantera att produkten kasseras rätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kan orsakas genom felaktig avfallshantering av produkten.

Symbolen på produkten visar att den inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska föras till ett insamlingsställe för återvinning av elektriska och elektroniska produkter.

Denna apparat kräver specialiserad avfallshantering. För ytterligare information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt, kontakta din kommun, din avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte den.

För mer detaljerad information om behandling, återvinning och återanvändning av denna produkt, kontakta ditt lokala stadskontor, din avfallshanteringstjänst eller den butik där du köpte produkten.

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



